



FroFast

 **Souce** Fast  **Tapas** Fast  **Frozen** Fast



KOREAN CORN DOG

Türkiye’de ilk defa üretilen ve satışa sunulan Korean Corn Dog ürünümüz, lezzetiyle fark yaratmak için özel olarak hazırlandı. Özenle seçilen doyurucu dana sosis ve uzayan dil peyniri, şiş üzerine dizilerek dengeli bir lezzet yapısı oluşturur. Ardından kendine özgü, özel baharat ve sos karışımına bulanır; dış yüzeyi ise çıtırlığını zirveye taşıyan pankoyla kaplanır.

Kızartıldığında dışı altın rengini alır, her ısırıkta iştah açan bir gevreklik sunar. İç kısmında ise eriyen peynirin uzayan dokusu ve dana sosisin dolgun lezzeti bir araya gelerek hem göze hem damağa hitap eden eşsiz bir deneyim oluşturur.

Pratik hazırlanışı sayesinde hızlı servis imkânı sunar; doyurucu yapısıyla tek başına güçlü bir atıştırmalık alternatifidir. Sokak lezzetlerinin enerjisini ve eğlencesini, modern sunumla birleştirerek ev konforunda veya işletmenizde müşterilerinize unutulmaz bir tat deneyimi yaşatır.

Trendleri yakalayan, genç kitleye hitap eden, sosyal medyada paylaşılabilir görseelliğe sahip bu özel ürün; hem hızlı tüketim noktaları hem de menüsüne yenilik katmak isteyen işletmeler için güçlü bir fırsattır.



Gramaj ve Ambalaj Seçenekleri

Paket içi :3* 55 g – 165g

Koli içi : 18 paket*165g

Paletteki ürün miktarı: 40 koli

Saklama ve Hazırlama Önerisi

Doğrudan tüketime uygun değildir. Önceden 170°C ye ısıtılmış fritöze veya kızgın derin yağa çözündürmeden atılarak 3-4 dakika boyunca kızartılır. Fritöz sepetinde veya süzme telinde yağı süzildükten sonra 1-2 dakika bekletilerek servis edilir.



Lazanya

Frofast Gıda güvencesiyle üretilen Lazanya, geleneksel İtalyan tarifinden ilham alınarak modern üretim standartlarıyla hazırlanır. Özenle kavrulmuş, dengeli baharatlarla lezzeti derinleştirilmiş kıymalı harcı; tam kıvamında, pürüzsüz ve yoğun beşamel sosuyla buluşur. Kat kat dizilen özel lazanya makarnası ise her lokmada dengeli bir doku ve doyurucu bir yapı sunar.

Dondurulmuş formu sayesinde ilk günkü tazeliğini ve aromasını korur. Soğuk zincir güvencesiyle muhafaza edilir, çözülme ve lezzet kaybı yaşamadan fırında kısa sürede servise hazır hale gelir. Pratik hazırlanışı sayesinde mutfakta uzun saatler harcamadan, zahmetsizce profesyonel sunum kalitesinde bir ana yemek elde etmenizi sağlar.

Fırından çıktığında üzeri nar gibi kızarmış, içi yumuşacık ve akışkan kıvamıyla hem göze hem damağa hitap eder. Doyurucu porsiyonu sayesinde tek başına güçlü bir ana öğün alternatifi sunar; yanında hafif bir salata ile dengeli bir menüye dönüşür.

Hem kalabalık aile sofralarında hem de misafir ağırlarken güvenle tercih edilebilecek bu lezzet; restoran, kafe ve catering işletmeleri için de operasyonel kolaylık sağlar. Standart lezzet, hızlı servis ve minimum hazırlık süresiyle maliyet kontrolü sunarken müşteri memnuniyetini artırır.

Frofast Lazanya; ev yapımı sıcaklığını, endüstriyel üretim güvenliğiyle birleştirerek sofralara hem konfor hem de kalite getirir.



KONSANTRE ÇORBALAR

Konsantre Mercimek Çorbası

Konsantre Ezogelin Çorbası

Konsantre Domates Çorbası

Konsantre Tavuk Suyu Çorbası

DONDURULMUŞ ÜRÜN

-18 °C 'de muhafaza edilir.

Dondurulmuş konsantre çorbalar PA/PE Vakum torbasında paketlenmiştir. 2 kg ürüne 1,5 kg su eklenerek pişirilir. Servise hazır hale getirilir.

Gramaj ve Ambalaj Seçenekleri

Paket içi :2 kg (Dilediğiniz takdirde 1 kg lık ambalajlarda paketlenir.)

Koli içi : 6 adet * 2 kg – 12 kg

Palettteki ürün miktarı: 48 koli- 576 kg

Saklama ve Hazırlama Önerisi

Çözme: Ürünün tamamı 4°C'de çözülür. Hazırlama: Oda sıcaklığındaki içme suyu 2 ye 1,5 oranla ürüne ilave edilir. Yavaşça karıştırarak kaynatılır. Kaynadıktan sonra 5 dakika daha ocakta tutulur. Saklama: Çözündükten sonra +4°C'de saklanmalı, 2 gün içinde tüketilmelidir. Çözüldükten sonra tekrar dondurulmamalıdır.



LİKİT ÇORBALAR

- Yayla Çorbası
- Mercimek Çorbası
- Kremalı Mantar Çorbası
- Tavuk Suyu Çorbası
- Domates Çorbası
- Ezogelin Çorbası
- Brokoli Çorbası

SOĞUK ÜRÜN

+4 ° C ' de muhafaza edilir.

Likit çorbalarımız PP tabaklarda 5 kg olarak porsiyonlanarak Modifiye atmosferde paketlenir. Isıtılarak tüketilir.

Gramaj ve Ambalaj Seçenekleri

5 kg lık pp tabaklarda koli içi 2 adet olarak paketlenir.

Saklama ve Hazırlama Önerisi

Ürün ambalajı açıldıktan sonra ısıtılarak tüketilir.



LAZANYA

DONDURULMUŞ ÜRÜN -18 ° C ' de muhafaza edilir.

Tavuklu Lazanya

Sebzeli Lazanya

Kıymalı Lazanya





HUMUS

DONDURULMUŞ ÜRÜN -18 ° C ' de muhafaza edilir.



İÇLİ KÖFTE

Gramaj ve Ambalaj Seçenekleri

Adet Ağırlık: 16g/ 40g / 60 g

Paket içi : 2,5 kg dökme ambalaj

Koli içi : 4 paket*2,5 kg – 10 kg

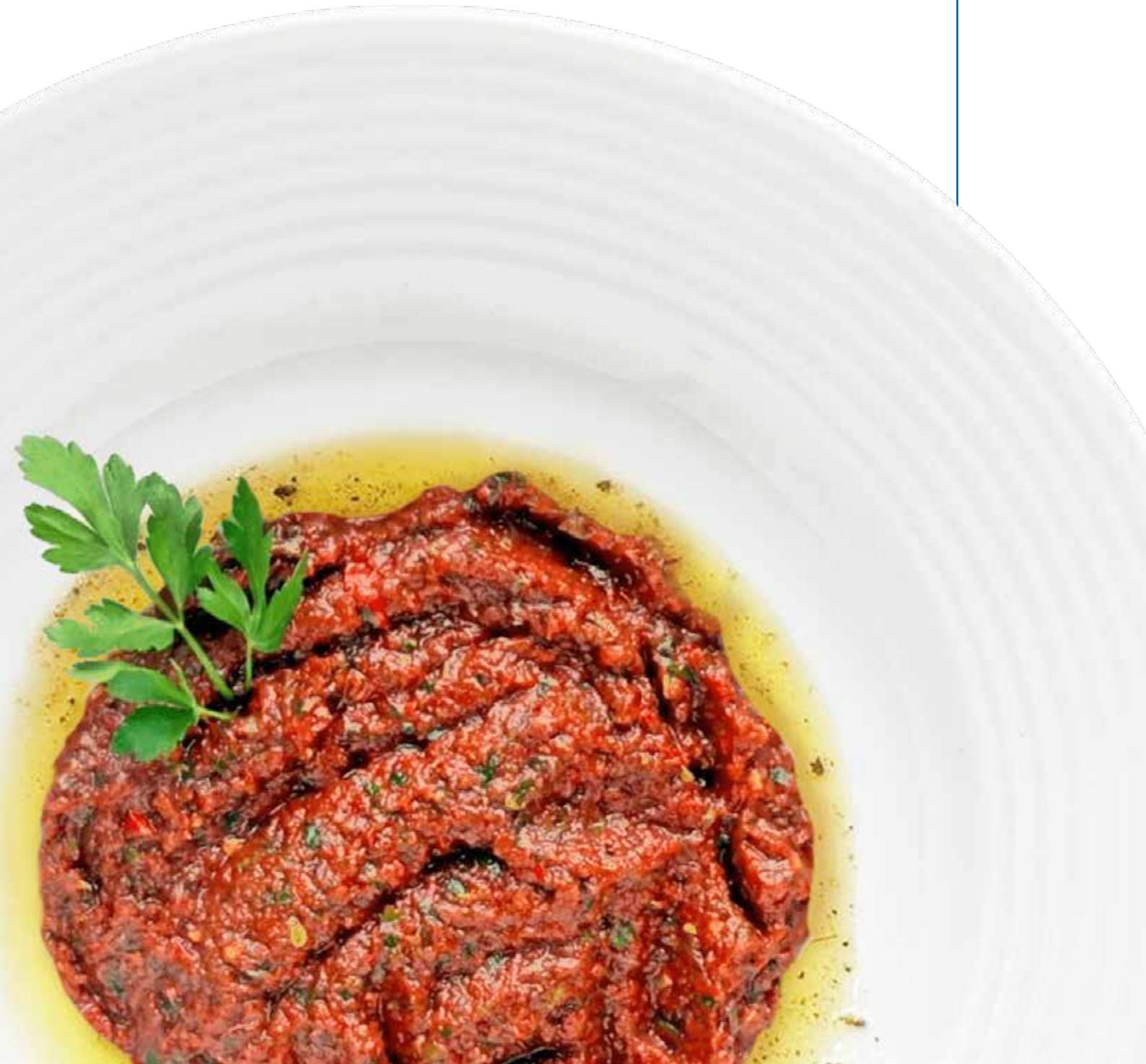
Palettteki ürün miktarı: 48 koli – 480 kg

Saklama ve Hazırlama Önerisi

Doğrudan tüketime uygun değildir. Önceden 170°C ye ısıtılmış fritöze veya kızgın derin yağa çözüldürmeden atılarak 5-7 dakika boyunca kızartılır. Fritöz sepetinde veya süzme telinde yağı süzildükten sonra 1-2 dakika bekletilerek servis edilir.



ACILI EZME



MAC AND CHEESE

Gramaj ve Ambalaj Seçenekleri

Paket içi : 2,5 kg dökme ambalaj
Koli içi : 4 paket*2,5 kg – 10 kg
Palettteki ürün miktarı: 48 koli – 480 kg

Saklama ve Hazırlama Önerisi

Doğrudan tüketime uygun değildir. Önceden 170°C ye ısıtılmış fritöze veya kızgın derin yağa çözüdürmeden atılarak 3-4 dakika boyunca kızartılır. Fritöz sepetinde veya süzme telinde yağı süzildükten sonra 1-2 dakika bekletilerek servis edilir.



PEYNİR ÇUBUĐU

Gramaj ve Ambalaj Seçenekleri

İhtiyacınıza uygun paketleme seçenekleri ile kendi ambalajınızı oluşturun

Saklama ve Hazırlama Önerisi

Doğrudan tüketime uygun değildir. Önceden 170°C ye ısıtılmış fritöze veya kızgın derin yağa çözündürmeden atılarak 3-4 dakika boyunca kızartılır. Fritöz sepetinde veya süzme telinde yağı süzildükten sonra 1-2 dakika bekletilerek servis edilir.



TAVUK SCHNITZEL

-18 ° C ' de muhafaza edilir.

Gramaj ve Ambalaj Seçenekleri

Paket içi : 2 kg dökme ambalaj

Koli içi : 3 paket*2 kg – 6 kg

Palettteki ürün miktarı: 48 koli – 288 kg

Saklama ve Hazırlama Önerisi

Doğrudan tüketime uygun değildir. Önceden 170°C ye ısıtılmış fritöze veya kızgın derin yağa çözüldürmeden atılarak kızartılır. Fritöz sepetinde veya süzme telinde yağı süzöldükten sonra 1-2 dakika bekletilerek servis edilir.





ÜÇGEN BÖREK

Peynirli Üçgen Börek

Patatesli Üçgen Börek

El yufkası kullanılarak hazırlanan üçgen böreğimiz, elde sarım yöntemi sayesinde ev yapımı lezzet ve geleneksel doku sunar.



SİGARA BÖREĞİ

Peynirli Sigara Böreği

Patatesli Sigara Böreği

El yufkası kullanılarak hazırlanan sigara böreğimiz, elde sarım yöntemi sayesinde ev yapımı lezzet ve geleneksel doku sunar.





PAÇANGA BÖREĞİ

Pastırmalı Paçanga Böreği

Kaşarlı Paçanga Böreği

Peynirli Paçanga Böreği

El yufkası kullanılarak hazırlanan paçanga böreğimiz, elde sarım yöntemi sayesinde ev yapımı lezzet ve geleneksel doku sunar.





Çalı Mah. 6. Sokak No: 3 Nilüfer Bursa, Türkiye
+90 224 482 32 78
info@frofast.com

www.frofast.com