



Ürün Kitapçığı

Product Booklet

HAMZA  EFENDİ

HAMZA EFENDİ BAKLAVA

2016 yılında 1.600 m² kapalı alanda kurulan üretim tesisimiz, aylık 5 ton üretim kapasitesi ile başladığı yolculuğuna, bugün aylık 40 ton üretim kapasitesine ulaşarak devam etmektedir. Baklava üretiminin yanı sıra, mantı ve yufka üretimi ile de bölgenin önde gelen büyük üreticilerinden biri haline gelmiştir.

Doğal ve yöresel ürünlerle üretilen baklavalarımızda, herhangi bir koruyucu madde, glikoz veya benzeri katkı maddesi bulunmamaktadır.

Ürünlerimiz; Adana, Hatay ve Mersin'deki perakende satış mağazalarımızın yanı sıra, internet satış platformumuz aracılığıyla da tüm Türkiye genelinde tüketicilerle buluşmaktadır.

HAMZA EFENDİ BAKLAVA

Founded in 2016 in a 1,600 m² closed area, our production facility began its journey with a monthly production capacity of 5 tons, and today continues with a monthly production capacity of 40 tons. In addition to baklava production, we have also become one of the region's leading large producers of dumplings (mantı) and filo pastry (yufka).

Our baklavas are made with natural and regional products, and they do not contain any preservatives, glucose, or similar additives.

Our products are available not only in our retail stores in Adana, Hatay, and Mersin, but also through our online sales platform, reaching consumers throughout Turkey.



Baklava
Baklavas

Mini fıstıklı baklava

Mini baklava with pistachio



Fıstıklı baklava

Baklava with pistachio



Özel kare baklava
Special square baklava



Havuç dilim baklava
Carrot slice shape baklava



Midye baklava
Midye shape baklava



Fıstıklı şöbiyet
Şöbiyet with pistachio





Mini cevizli baklava

Mini baklava with walnut



Cevizli baklava

Walnut baklava



Cevizli sarma

Walnut wrap



Baklava

Geleneksel ustaların elinden çıkan bir baklavanın en önemli özelliği, incecik açılmış hamuru, içerisine eklenen fıstık ve cevizi, üzerine dökülen sade yağın hoş kokusu ve pancar şekeriyle hazırlanmış şerbetiyle ortaya çıkan eşsiz lezzetidir.



Fıstıklı bülbül yuvası
Nightingale's nest with pistachio



Fıstıklı sarma
Pistachio wrap



Burma kadayıf
Burma kadayıf



Fıstıklı kadayıf
Tel kadayıf with pistachio



**Kabuklu
Antep fıstığı**
Pistachios in shell



**Antep fıstığı
içi**
Pistachio kernels



Fındık içi
Hazelnut kernels



Sade dilim dondurma

Plain slice ice cream



Çikolatalı dilim dondurma

Chocolate slice ice cream



Dondurma

Dondurmanın keşfi, karla başlayıp, her medeniyetin kendine özgü kültürel dokunuşlarıyla eşsiz bir lezzet şölenine dönüşmüştür. Zamanla, farklı coğrafyalarda şekillenen tariflerle zenginleşen bu tat, kardan dondurmaya evrilerek, günümüzün en sevilen ve vazgeçilmez tatlıları arasında kendine sağlam bir yer edinmiştir.



HAMZA EFENDİ



Sade dondurma

Plain ice cream

500gr



Fıstıklı sade dondurma

Plain ice cream with pistachio

500gr



Çikolatalı sade dondurma

Plain ice cream with chocolate

500gr



Sade dondurma

Plain ice cream

250gr



Sade dondurma

Plain ice cream

100gr



Limonlu dondurma

Lemon ice cream

100gr



Çilekli dondurma

Strawberry ice cream

100gr



Çikolatalı dondurma

Chocolate ice cream

100gr



Fıstık Ezmesi

Antep Pistachio Spread

200gr



Fıstık Kreması

Antep Pistachio Cream

200gr



Fındık Kreması

Hazelnut Cream

200gr



Yer Fıstığı Kreması

Peanut Cream

200gr



Sade yağ,
mutfakta geniş kullanım alanına sahiptir.
Yüksek dumanlanma noktası ile kızartma,
kavurma ve soteleme için idealdir. Zengin ve
cevizimsi tadı, pilav, çorba, sebze ve et
yemeklerine lezzet katar.

Sade Yağ

Clarified Butter

280gr



HAMZA EFENDİ

**Hamza Efendi Gıda Tarım ve Unlu Mamüller Sanayi
Ticaret Limited Şirketi**
Zeytinli Mah. 94020 Sk. No: 44 Seyhan/ADANA
Mail: tuketici@hamzaefendi.com.tr

0850 304 44 44

hamzaefendi.com.tr

