



FSSC 22000  
The Food Safety Management System of



KIZIKLI GIDA SANAYI VE TICARET ANONİM ŞİRKETİ

İLHANLI MAH. YAĞDANLAR MEVKİİ NİĞDE KAYSERİ KARAYOLU 3 KM / NİĞDE

COID NO: TUR-1-012-827596

has been assessed and determined to comply with the requirements of Food Safety System Certification 22000 FSSC 22000

Certification scheme for food safety management systems consisting of the following elements: ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, and Additional FSSC 22000 requirements (version 5.1) This certificate is applicable for the scope of:

PRODUCTION OF PASTEURIZED FRUIT JUICE, FRUIT NECTAR, FRUIT DRINK, UHT MILK, UHT CREAM, WHIPPED CREAM PACKAGING IN ASEPTIC CARTON PACKAGE (TETRA-PAK), BAG IN BOX AND GLASS BOTTLE  
PASTÖRİZE MEYVE SUYU, MEYVE NEKTARI VE MEYVELİ İÇECEK, UHT SÜT, UHT KREMA VE KREM ŞANTI ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ ASEPTİK KARTON AMBALAJ (TETRAPAK), BAG IN BOX VE CAM ŞİŞE AMBALAJLARA DOLUMU

Category CL/CII

Certificate of registration number : 783/FSSC/22247  
Certification decision date : 12.07.2023  
Initial certification date : 12.07.2023  
Issue date : 12.07.2023  
Recertification decision date : J.J.20.  
Valid until : 11.07.2026



The authenticity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of Certified Organizations available on www.fssc22000.com

EAC Belgelendirme ve Eğitim Hizmetleri A. Ş.

Mahmutbey Mah. Taşocağı Yolu Cad. No: 3 "Ağaçlı My Office 212" B Blok Kat: 8 D. 131  
Ünüşli, Beşiktaş / İstanbul  
Tel: 0212 709 13 23 (pbx) - Fax: 0212 465 58 18 - www.eacert.com.tr - info@eacert.com.tr

FSSC 22000 Version 5.1 | February 2021

ISO 22000:2018



SERTİFİKAT \* ZERTİFİKAT \* CERTIFICATE \* СЕРТИФИКАТ



KALİTE YÖNETİMİ  
QUALITY MANAGEMENT

KIZIKLI GIDA SAN. VE TİC. A.Ş.

kuruluşun,

İlhanlı Mah. Yağdanlar Mevkii Niğde Kayseri Karayolu 3 km Niğde / Türkiye

adresinde,

UHT SÜT ÜRETİMİ, PÜRE VE KONSANTRE ÜRETİMİ %100 MEYVE SUYU -MEYVE NEKTARI -MEYVELİ İÇECEK -AROMALI İÇECEK ÜRETİMİ SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ

MANUFACTURING OF UHT MILK, FRUIT PUREE AND FRUIT JUICE CONCENTRATE, %100 FRUIT JUICE, FRUIT NECTARS, FRUIT DRINKS, FLAVOURED DRINKS, MILK AND MILK PRODUCTS

kapsamında,

kalite yönetim sistemi yürürlüğe koyduğu,

performans kalite yönetim sistemi,

ISO 9001:2015

standard taleplerinin yerine getirildiği belirlenmiştir.

İlk Yayın Tarihi / Date First Registered : 23.05.2018  
Yayın Tarihi / Date Certificate Issued : 18.05.2023  
Geçerlilik Periyodu / Period of Registration : 3 yıl / years  
Geçerlilik Tarihi / Date Certificate Expires : 17.05.2024  
Sertifika Numarası / Certificate No : 01/12468/06

Onay:

Approved By:



Bu sertifikayı geçerliliği, yıldı en az bir kez yapılacak güncellenmiş başkanı görüşüne bağlıdır.  
The validity of this certificate, subject to successful completion of surveillance audit which will take place at least once a year.

SERTİFİKAT \* ZERTİFİKAT \* CERTIFICATE \* СЕРТИФИКАТ



GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİMİ  
FOOD SAFETY MANAGEMENT

KIZIKLI GIDA SAN. VE TİC. A.Ş.

kuruluşun,

İlhanlı Mah. Yağdanlar Mevkii Niğde Kayseri Karayolu 3 km Niğde / Türkiye

adresinde,

UHT SÜT ÜRETİMİ, PÜRE VE KONSANTRE ÜRETİMİ %100 MEYVE SUYU -MEYVE NEKTARI -MEYVELİ İÇECEK -AROMALI İÇECEK ÜRETİMİ SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ

MANUFACTURING OF UHT MILK, FRUIT PUREE AND FRUIT JUICE CONCENTRATE, %100 FRUIT JUICE, FRUIT NECTARS, FRUIT DRINKS, FLAVOURED DRINKS, MILK AND MILK PRODUCTS

Kategori C (1-2) kapsamında,

gıda güvenliği yönetim sistemi yürürlüğe koyduğu,

performans kalite yönetim sistemi,

ISO 22000:2018

standard taleplerinin yerine getirildiği belirlenmiştir.

İlk Yayın Tarihi / Date First Registered : 23.05.2018  
Yayın Tarihi / Date Certificate Issued : 18.05.2023  
Geçerlilik Periyodu / Period of Registration : 3 yıl / years  
Geçerlilik Tarihi / Date Certificate Expires : 17.05.2024  
Sertifika Numarası / Certificate No : 03/12468/06

Onay:

Approved By:



Bu sertifikayı geçerliliği, yıldı en az bir kez yapılacak güncellenmiş başkanı görüşüne bağlıdır.  
The validity of this certificate, subject to successful completion of surveillance audit which will take place at least once a year.

ASB Uluslararası Belgelendirme Gözetim Denetim ve Eğitim Hizmetleri Ltd. Şti. / ASB International Certification Surveillance, Auditing and Training Services Ltd. Company  
Tatlısu Mah. Ahi İsmail Paşa Sok. Serim Residence No:16 Daire:13 Kat:08 Ümraniye - İstanbul / TÜRKİYE Tel: +90 216 526 10 04 Fax: +90 216 526 38 31 e-mail: bilgi@asbcert.com.tr  
Bu sertifikayı, kuruluştan ASB'ye geri göndermek zorunda değilsinizdir. Sertifikanın durumu www.asbcert.com.tr adresinden kontrol edilebilir.  
The validity shall remain in force as long as the corporation follows instructions of ASB. Certificate status can be checked at www.asbcert.com.tr

	NETTO VEGA KREM ŞANTI	NETTO CAPELLA KREM ŞANTI	NETTO ANTARES YEMEKLİK KREMA	NETTO LIBRA YEMEKLİK & PASTALIK KREMA	NETTO NOVA YEMEKLİK & PASTALIK KREMA
Ürün Net Miktar-LT Net Weight	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Ürün Brüt Ağırlık-KG Product Gross Weight	1,076	1,076	1,045	1,045	1,045
Koli İçi Adet Items In Box	12	12	12	12	12
Koli Ağırlık-KG Box Net Weight	13,2	13,2	12,8	12,8	12,8
Paletteki Ürün Adedi No. Items On Palette	864	864	864	864	864
Paletteki Koli Adedi Box On Palette	72	72	72	72	72
Palet Ağırlık-KG Palette Weight	951,26	951,26	924,48	924,48	924,48
Raf Ömrü Shelf Life	12 AY	12 AY	9 AY	9 AY	12 AY
Saklama Koşulları Storage Conditions	+4°C / +20°C	+4°C / +20°C	+4°C / +20°C	+4°C / +20°C	+4°C / +20°C
Ürün Barkodu Product Barcode	8697462703055	8697462703017	8697462703024	8697462703031	8697462703048



With New Netto Creams  
Chef's job is easy now.



Kızıklı Gıda  
San. ve Tic. A.Ş.

İlhanlı Mah. Yağdanlar Mevki,  
Niğde-Kayseri Karayolu 3. km  
Niğde/Türkiye

+90352 320 30 55  
+90388 233 88 00  
Fabrika (Factory) (4hat/line)  
Export Line: + 90533 6321837  
info@kizikli.com.tr • impex@kizikli.com.tr



kizikli.com.tr







1977 yılından itibaren inşaat sektöründe yer alan Kızıklı Grup , 2003 yılında bünyesine kattığı KIZIKLI Gıda A.Ş. ile , www.netto.web.tr gıda sektörün de yerini almıştır. UHT teknolojisi ile ürettiği, %100 meyve suyu , meyve nektarı , meyve aromalı içecek , süt ve süt ürünlerini karton ve cam şişe ambalaj seçenekleri ile nihai tüketici ile buluşturmaktadır. Kızıklı Gıda, bu anlamda ürün yelpazesini genişletmeye devam ediyor. Yaptığı yeni yatırımlarla şimdi de %100 yerli üretim olarak **NETTO Bitkisel UHT Sıvı Krema ve Bitkisel Sıvı Krem Şanti** ürünlerine girmiştir. Bu anlamda pastacılık alanında yeni ürün yatırımlarına da devam edecektir.

• Kızıklı Gıda ürünleri **HACCP** Gıda Güvenliği Sistem Belgesi (DNV) ve **ISO 9001:22000** Kalite Yönetim Belgesi ve **FSSC 22000** Uluslararası Gıda Güvenliği Yönetim Belgesine sahiptir.

• Ürünlerimiz Amerika Birleşik Devletlerine ihraç edilmekte olup , **FDA** standartlarını sağlamaktadır.

Kızıklı Gıda , 2 yıl süren Ar-Ge çalışmaları sonrasında uzmanlarla geliştirdiği reçeteleri ve her amaca uygun 5 farklı sıvı krema çeşidi ile NETTO Sıvı Krema çeşitleri sektörün yeni yıldızları olmaya aday.

- **NETTO Libra** Bitkisel Yemeklik & Pastalık Sıvı Krema- Şekersiz
- **NETTO Nova** Bitkisel Yemeklik & Pastalık Sıvı Krema – Şekersiz
- **NETTO Capella** Bitkisel Sıvı Krem Şanti –Şekerli
- **NETTO Vega** Bitkisel Sıvı Krem Şanti- Şekerli
- **NETTO Antares** Bitkisel Sıvı Yemeklik Krema

Established in 1977, Kızıklı Group started operating in the construction sector. In 2003, it expanded its portfolio with KIZIKLI Food Inc. and entered the food industry. Using UHT technology, Kızıklı Gıda produces 100% fruit juice, fruit nectar, fruit-flavored beverages, milk, and dairy products, which are presented to the final consumers in carton and glass bottle packaging options. Kızıklı Gıda continues to expand its product range in this regard. With new investments and a lengthy R&D operation, it has now entered the market with **NETTO Plant-Based UHT Liquid Cream and Plant-Based Liquid Whipping Cream**, both of which are 100% domestically produced. Furthermore, the company plans to continue investing in new products in the confectionery field.

• Kızıklı Gıda products hold industry standard certifications, including the **HACCP** Food Safety System Certificate (DNV), **ISO 9001:22000** Quality Management Certificate, and **FSSC 22000** International Food Safety Management Certificate.

• The products are exported to the United States and meet **FDA** standards. **NETTO** Liquid Cream varieties, developed after two years of R&D work with experts, are poised to become the new stars of the industry. There are five different types of liquid cream suitable for various purposes:

- **NETTO Libra** Plant-Based Culinary & Pastry Liquid Cream - Sugar-Free
- **NETTO Nova** Plant-Based Culinary & Pastry Liquid Cream - Sugar-Free
- **NETTO Capella** Plant-Based Liquid Whipping Cream – Sweetened
- **NETTO Vega** Plant-Based Liquid Whipping Whipping Cream – Sweetened
- **NETTO Antares** Plant-Based Liquid Culinary Cream



NETTO CAPELLA %100 Bitkisel Sıvı Krem Şanti - Şekerli

NETTO Capella Plant-Based Liquid Whipping Cream – Sweetened

Adını göğün zirvesi anlamına gelen CAPELLA yıldızından alan, **NETTO Capella Bitkisel Şekerli Krem Şanti**, lezzeti, kalitesi ve performansı ile Sıvı Krema şanti tercihlerinde zirveyi hedefliyor.

Yüksek doygunlukta kabarma potansiyeli, pürüzsüz dokusu, yüksek stabilite kabiliyeti, sıvama, sos ve farklı pasta uygulamalarındaki performansı ile tam bir profesyonel.

Renk kaybı ve çatlama olmadan, atırtımlıklardan, soslara, sütlü tatlılardan, kutlama pastalarına kadar bir çok alanda mükemmel lezzet, uzun ömürlü dekorasyon sağlar.

- Dört kata kadar hacim alma
- Pasta üzeri uygulama sonrası donma ve çözünmeye dayanıklı
- Mükemmel lezzet
- Pasta kaplamaları , soslar,süslemeler ve tüm sütlü tatlı uygulamaları için ideal
- Pürüzsüz doku , yüksek stabilite kabiliyeti
- %100 bitkisel

#### Kullanma Talimatı :

En iyi çırpma performansı için, çırpmadan önce 4 ila 6 °C de 12 saat soğutulur. Tercihen soğutulmuş çırpma kabı ile uygulanır. Çırpma süresi istenilen kıvamda, makina cinsine, ürün miktarına ve çırpma hızına göre değişiklik göstermektedir. Fazla çırpılmaya özen gösterilmeli. Çırpılmış ürünü soğuk ortamda muhafaza ediniz. Ürün açıldıktan sonra buzdolabında saklanmalı ve 3 gün içerisinde kullanılmalıdır.

#### Saklama Koşulları:

Kapalı ambalajda serin ve rutubetsiz yerde oda sıcaklığında ( +4C ile +20C ) saklayınız. Paket açıldıktan sonra (+4C /+8C) saklayınız ve 2 gün içinde tüketiniz.

*NETTO Capella Plant-Based Sweetened Whipping Cream, named after the Capella star, meaning "the top of the sky," aims to be the pinnacle choice for liquid whipping cream preferences, thanks to its taste, quality, and performance. With its high potential for volume expansion, smooth texture, and excellent stability, it functions as a complete professional whipping cream. It provides excellent taste and long-lasting decoration in various areas, including snacks, sauces, dairy desserts, and celebration cakes, without losing its colour or cracking.*

- Quadruple volume expansion
- Resistant to freezing and thawing on cake applications.
- Excellent taste
- Ideal for cake coverings, sauces, decorations, and all dairy dessert applications
- Smooth texture, high stability capability
- 100% plant-based

#### Instructions for Use:

*For the best whipping performance, cool the cream between 4°C to 6°C for 12 hours before whipping. Preferably, use a chilled whisking container for application. The whipping time may vary depending on the type of machine, product quantity, and whipping speed. Avoid overwhipping. Store whipped product in a cold environment. After opening, keep the product refrigerated and consume within 3 days.*

#### Storage Conditions:

*Store in a cool and dry place at room temperature (+4°C to +20°C) in closed packaging. After opening, store between +4°C and +8°C and consume within 2 days.*



## NETTO VEGA %100 Bitkisel Sıvı Krem Şanti- Şekerli

NETTO Vega Plant-Based Liquid Whipping Cream – Sweetened



Adını geçmişin ve geleceğin takım yıldızı VEGA'dan alan, **NETTO VEGA Bitkisel Şekerli Krem Şanti**, lezzeti, kalitesi, performansı ve rakabetçi fiyat politikası ile kaliteden özün vermeyenlerin tercihi olacak.

Yüksek doygunlukta kabarma potansiyeli, pürüzsüz dokusu, yüksek stabilite kabiliyeti, sıvama, sos ve farklı pasta uygulamalarındaki performansı ile tam bir profesyonel.

Renk kaybı ve çatlama olmadan, atırtırmalıklardan , soslara, sütlü tatlılardan, kutlama pastalarına kadar bir çok alanda mükemmel lezzet, uzun ömürlü dekorasyon sağlar.

- Dört kata kadar hacim alma
- Pasta üzeri uygulama sonrası donma ve çözünmeye dayanıklı
- Mükemmel lezzet
- Pasta kaplamaları , soslar,süslemeler ve tüm sütlü tatlı uygulamaları için ideal
- Pürüzsüz doku , yüksek stabilite kabiliyeti
- %100 bitkisel

### Kullanma Talimatı:

En iyi çırpma performansı için, çırpmadan önce 4 ila 6 °C de 12 saat soğutulur. Tercihen soğutulmuş çırpma kabı ile uygulanır. Çırpma süresi istenilen kıvamda, makina cinsine, ürün miktarına ve çırpma hızına göre değişiklik göstermektedir. Fazla çırpılmaya özen gösterilmeli. Çırpılmış ürünü soğuk ortamda muhafaza ediniz. Ürün açıldıktan sonra buzdolabında saklanmalı ve 3 gün içerisinde kullanılmalıdır.

### Saklama Koşulları:

Kapalı ambalajda serin ve rutubetsiz yerde oda sıcaklığında (+4C ile +20C) saklayınız. Paket açıldıktan sonra (+4C /+8C) saklayınız ve 2 gün içinde tüketiniz.

NETTO Vega is a 100% plant-based sweetened liquid cream named after the past and future constellation Vega. It aims to be the choice for those who seek quality without compromise, with its taste, quality, performance, and competitive pricing. Like NETTO Capella, it has a high potential for volume expansion, smooth texture, and excellent stability, making it ideal for professional applications. It retains its color and doesn't crack, providing excellent taste and long-lasting decoration in various areas, including snacks, sauces, dairy desserts, and celebration cakes.

- Quadruple volume expansion
- Resistant to freezing and thawing after application on cakes.
- Excellent taste
- Ideal for cake coverings, sauces, decorations, and all dairy dessert applications
- Smooth texture, high stability capability
- 100% plant-based

### Usage Instructions:

For the best whipping performance, cool the cream between 4°C to 6°C for 12 hours before whipping. Preferably, use a chilled whisking container for application. The whipping time may vary depending on the type of machine, product quantity, and whipping speed. Avoid overwhipping. Store whipped product in a cold environment. After opening, keep the product refrigerated and consume within 3 days.

### Storage Conditions:

Store in a cool and dry place at room temperature (+4°C to +20°C) in closed packaging. After opening, store between +4°C and +8°C and consume within 2 days.



## NETTO LİBRA %100 Bitkisel Sıvı Yemeklik & Pastalık Şekersiz Krema

NETTO Libra Plant-Based Culinary & Pastry Liquid Cream - Sugar-Free

Adını Libra takım yıldızından alan ve dengeyi temsil eden **NETTO LİBRA Bitkisel Sıvı Yemeklik & Pastalık Şekersiz Krema** eşsiz formülü , ağızda bıraktığı süt kreması lezzeti, kalitesi ve yüksek performansı ile hem pastacılık uygulamaları, hem de çorba ve sıcak yemek uygulamalarında kullanabileceğiniz şekersiz çok amaçlı bitkisel bir kremadır.

- Üç kat hacim alma
- Pasta kaplamaları , soslar,süslemeler ve tüm sütlü tatlı uygulamaları için idealdir
- Ürünlerin şekerini azaltmak için kullanılabilir
- Çikolatalı ganajda pürüzsüz yapı sağlar
- Taşımali pastacılıkta mükemmel sonuç verir
- Sıcak yemeklerde, çorbalarda ve soslarda eşsiz krema dokunuşu yaratır.



Lezzetinden ödün vermeden ürünlerinizin şeker içeriğini azaltmak amacıyla mükemmel çözümler sunar.

Yüksek ısı direnci sayesinde, pişirilmesi gereken çorbalar ve soslar gibi uygulamalarda da kullanılabilir. İster sıcak ister soğuk, çırpılmış veya pişmiş olsun, tariflerinize kremalı bir dokunuş eklemek istediğiniz her yerde NETTO Libra Bitkisel Yemeklik & Pastalık Kremaya güvenebilirsiniz.

### Kullanma Talimatı:

#### Soğuk Uygulamalarda:

En iyi çırpma performansı için kullanmadan önce en az 12 saat (+4C /+8C)de soğutulmalı. Soğuk bir çırpma kabı ile çırpıcıda 2-3dk yada istenen kıvamda gelene kadar çırpılabilir. Fazla çırpılmaya özen gösterin. Çırpılmış ürünü soğuk ortamda muhafaza ediniz. Ürün açıldıktan sonra buzdolabında saklanmalı ve 3 gün içerisinde kullanılmalıdır.

#### Sıcak Uygulamalarda:

Kullanmadan önce iyice çalkalayın. Ürünü gerek gördüğünüz miktarda doğrudan ilave ederek kullanın. Tüm sıcak mutfak uygulamalarında kullanıma uygundur. Isıya ve asitlere karşı dayanıklıdır.

### Saklama Koşulları:

Kapalı ambalajda serin ve rutubetsiz yerde oda sıcaklığında ( +4C ile +20C ) saklayınız. Paket açıldıktan sonra (+4C /+8C) saklayınız ve 2 gün içinde tüketiniz.

NETTO Libra is a versatile, sugar-free plant-based cream named after the Libra constellation, symbolizing balance. It offers a unique formula with the taste of milk cream, high quality, and excellent performance, making it suitable for both pastry applications and soup and hot meal preparations.

- Triple volume expansion
- Ideal for cake coverings, sauces, decorations, and all dairy dessert applications
- Can be used to reduce the sugar content in products.
- Provides a smooth texture in chocolate ganache.
- Offers excellent results in mobile confectionery.
- Creates an exceptional cream touch in hot meals, soups, and sauces.

It offers excellent solutions to reduce the sugar content in your products without compromising on taste. Thanks to its high heat resistance, it can also be used in applications that require cooking, such as soups and sauces. Whether hot or cold, whipped or cooked, you can trust NETTO Libra Plant-Based Culinary & Pastry Cream to add a creamy touch to your recipes anywhere you desire.

### Instructions for Use:

#### For Cold Applications:

To achieve the best whipping performance, cool the cream for at least 12 hours between +4°C and +8°C before use. Whip it with a cold whisking container for 2-3 minutes or until reaching the desired consistency. Avoid overwhipping. Store whipped cream in a cold environment. After opening, keep the product refrigerated and consume within 3 days.

#### For Hot Applications:

Shake well before use. Add the product directly in the desired amount. Suitable for all hot kitchen applications. Resistant to heat and acidity.

### Storage Conditions:

Store in a cool and dry place at room temperature (+4°C to +20°C) in closed packaging. After opening, store between +4°C and +8°C and consume within 2 days.





## NETTO NOVA %100 Bitkisel Sıvı Yemeklik & Pastalık Şekersiz Krema

### NETTO Nova Plant-Based Culinary & Pastry Liquid Cream - Sugar-Free

Adını, enerjisini ve lezzet patlamasını NOVA yıldız patlamasından alan **NETTO NOVA Bitkisel Sıvı Yemeklik & Pastalık Şekersiz Krema** hem pastacılık uygulamaları, hem sıcak yemek ve sos uygulamalarında kullanılabilir. Şekersiz çok amaçlı bitkisel bir kremadır. Ağızda kalan nefis süt kreması ve tereyağ lezzeti, ile tüm uygulamalarda ki yüksek performansı ile mutfakların yeni yıldızı olmayı hedefliyor.

- Üç kat hacim alma
- Pasta kaplamaları, soslar, süslemeler ve tüm sütlü tatlı uygulamaları için idealdir
- Ürünlerin şekerini azaltmak için kullanılabilir
- Çikolatalı ganajda pürüzsüz yapı sağlar
- Taşınabilir pastacılıkta mükemmel sonuç verir
- Sıcak yemeklerde, çorbalarda ve soslarda eşsiz krema dokunuşu yaratır.
- Yemek uygulamalarında iştah açıcı, matlaşmayan parlak görünümünü muhafaza eder.

NETTO Nova, named after the nova star explosion, is a plant-based sugar-free cream suitable for both pastry and hot meal and sauce applications. It provides the same delicious taste of milk cream and butter in all applications, making it a star in the kitchen.

- Triple volume expansion
- Ideal for cake coverings, sauces, decorations, and all dairy dessert applications
- Can be used to reduce the sugar content in products.
- Provides a smooth texture in chocolate ganache.
- Offers excellent results in mobile confectionery.
- Creates an exceptional cream touch in hot meals, soups, and sauces.
- Maintains an appetizing, non-dulling, shiny appearance in food applications.

Yüksek ısı direnci sayesinde, pişirilmesi gereken çorbalar, sıcak yemek uygulamaları ve soslar gibi uygulamalarda da kullanılabilir. İster sıcak ister soğuk, çırpılmış veya pişmiş olsun, tariflerinize kremalı bir dokunuş eklemek istediğiniz her yerde NETTO Nova Bitkisel Yemeklik & Pastalık Kremaya güvenebilirsiniz. Lezzetinden ödün vermeden ürünlerinizin şeker içeriğini azaltmak amacıyla mükemmel çözümler sunar. Rakiplerine göre rekabetçi fiyat politikası ile ekonomik çözümler sunar.

#### Kullanma Talimatı:

##### Soğuk Uygulamalarda:

En iyi çırpma performansı için kullanmadan önce en az 12 saat (+4C/+8C)de soğutulmalı. Soğuk bir çırpma kabı ile çırpıcıda 2-3dk yada istenen kıvama gelene kadar çırpılabilir. Fazla çırpılmaya özen gösterin. Çırpılmış ürünü soğuk ortamda muhafaza ediniz. Ürün açıldıktan sonra buzdolabında saklanmalı ve 3 gün içerisinde kullanılmalıdır.

Thanks to its high heat resistance, NETTO Nova Plant-Based Culinary & Pastry Cream can also be used in cooking applications such as soups, hot meals, and sauces. Whether hot or cold, whipped, or cooked, you can trust NETTO Nova to add a creamy touch to your recipes anywhere you desire without compromising on taste. It offers excellent solutions to reduce the sugar content in your products without sacrificing flavour. Moreover, it provides economic solutions with a competitive pricing policy compared to its competitors.

#### Instructions for Use:

##### For Cold Applications:

To achieve the best whipping performance, cool the cream for at least 12 hours between +4°C and +8°C before use. Whip it with a cold whisking container for 2-3 minutes or until reaching the desired consistency. Avoid overwhipping. Store whipped cream in a cold environment. After opening, keep the product refrigerated and consume within 3 days.

#### Sıcak Uygulamalarda:

Kullanmadan önce iyice çalkalayın. Ürünü gerek gördüğünüz miktarda doğrudan ilave ederek kullanın. Tüm sıcak mutfak uygulamalarında kullanıma uygundur. Isıya ve asitlere karşı dayanıklıdır.

#### Saklama Koşulları:

Kapalı ambalajda serin ve rutubetsiz yerde oda sıcaklığında ( +4C ile +20C ) saklayınız. Paket açıldıktan sonra (+4C/+8C) saklayınız ve 2 gün içinde tüketiniz.

#### For Hot Applications:

Shake well before use. Add the product directly in the desired amount. Suitable for all hot kitchen applications. Resistant to heat and acidity.

#### Storage Conditions:

Store in a cool, dry place at room temperature (+4°C to +20°C) in closed packaging. After opening, store between +4°C and +8°C and consume within 2 days.

Adını ANTARES Kraliyet Yıldızından alan **NETTO ANTARES Bitkisel Sıvı Yemeklik Krema**, geliştirilen özel formülü, ağızda kalan nefis süt kreması ve tereyağ lezzeti, tüm yemek uygulamalarında ki yüksek performansı ile mutfakların yeni yıldızı olmayı hedefliyor.

NETTO yemeklik krema, çorbalar, yemekler, soslar, atıştırmalık sosları, salata sosları gibi iştah açıcı lezzetler için geliştirilmiş şekersiz ve bitkisel bazlı kremadır.

- %100 Bitkisel
- Asitli ve sıcak kullanımlara uygun.
- Eşsiz lezzet
- Her türlü sıcak ve soğuk tarifle geleneksel süt kremasının aroma ve lezzetine sahiptir.
- Yemek uygulamalarında iştah açıcı, matlaşmayan parlak görünümünü muhafaza eder.

#### Kullanma Talimatı:

Kullanmadan önce iyice çalkalayın. Ürünü gerek gördüğünüz miktarda doğrudan ilave ederek kullanın. Tüm sıcak mutfak uygulamalarında kullanıma uygundur. Isıya ve asitlere karşı dayanıklıdır.

#### Saklama Koşulları:

Serin ve kuru yerde muhafaza ediniz. Ambalaj açıldıktan sonra buzdolabında muhafaza ederek 2 gün içinde tüketiniz. Dondurmayınız.

## NETTO ANTARES %100 Bitkisel Sıvı Yemeklik Krema

### NETTO Antares Plant-Based Liquid Culinary Cream

NETTO Antares Plant-Based Liquid Culinary Cream, taking its name from the Antares Royal Star, aims to be the new star of kitchens with its specially developed formula, delightful taste of milk cream and butter, and high performance in all cooking applications. NETTO culinary cream is a sugar-free and plant-based cream designed for appetizing flavors in soups, meals, sauces, snack dressings, salad dressings, and more.

- 100% Plant-Based
- Suitable for acidic and hot applications.
- Unique taste
- Preserves the aroma and taste of traditional dairy cream in all hot and cold recipes.
- Appetizing and maintains a non-dulling shiny appearance in culinary applications.

#### Usage Instructions:

Shake well before use. Add the product directly in the desired quantity as needed. Suitable for all hot culinary applications. Resistant to heat and acidity.

#### Storage Conditions:

Store in a cool and dry place. After opening the packaging, keep it refrigerated and consume within 2 days. Do not freeze.

