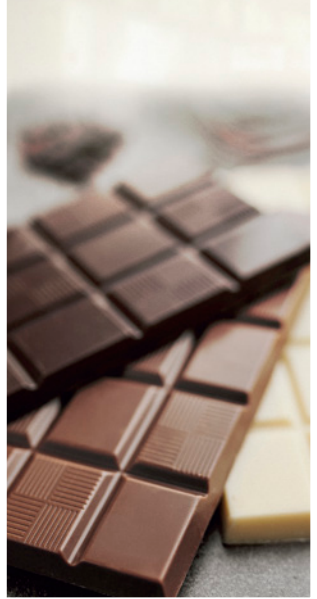




*Sıvı yağın ustasından
lezzetin ustalarına*



SAVOLA
Foods | Turkey

Margarinin yeni yıldızları: “Sava” ve “Vala”

Türkiye'nin en büyük sıvı yağ üreticisi ve en büyük markalı zeytinyağı ihracatçısı Savola Gıda, Yudum ve Egemden ile yakaladığı başarıyı yepyeni markaları Sava ve Vala ile zirveye taşıyor.

Sektörünün lideri olmaya aday

Profesyonel ekipler tarafından yürütülen satın alma, Ar-Ge, üretim ve pazar araştırmaları sonucunda ortaya çıkan Sava ve Vala kısa süre içerisinde sektörünün lideri olmaya aday.



Vala ile fırıncılık ürünleri tam kıvamında

Fırıncılık ürünleri için özel olarak geliştirilen Vala, mükemmel kıvamı ve lezzeti yakalamak için profesyonel ekipler tarafından geliştirildi.



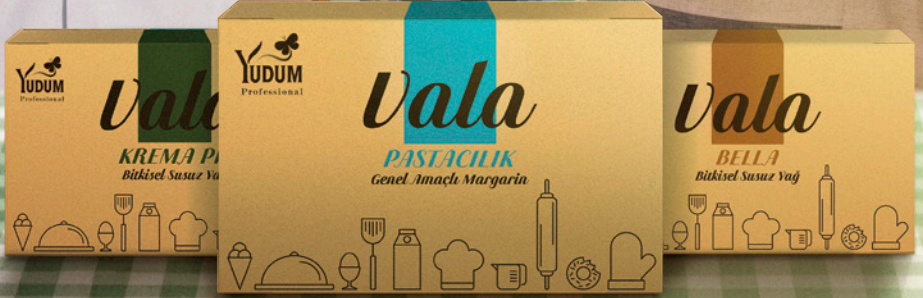
Sava ve Vala markaları ileri teknoloji ile üretiliyor

Ayvalık'ta yüksek teknolojiyle faaliyete geçen yeni fabrika, margarin sektörünün yeni oyuncularını Sava ve Vala'nın üretiminde kullanılıyor.

Türkiye'nin en son teknolojiyle üretim ve paketeleme yapan margarin fabrikası 106.000 m² alanda yer alıyor.

Fabrika, aynı zamanda tüm bitkisel yağları üretebilen Türkiye'nin ilk tesisi.





Vala

Pastacılık

Ürün Kataloğu





VALA PASTACILIK

TANIM

Özel ve esnek yapısı sayesinde, pastacılık için tüm hamur işlerinde güvenle kullanılan çok amaçlı bir margarindir. Özellikle mayalı hamurlarda, kek, bisküvi, tatlı ve tuzlu kurabiye yapımında yüksek performansı nedeniyle tercih sebebidir. Özel formülü sayesinde hamurlarla çok iyi bir uyum ve şerhler için kullanım kolaylığı sağlar. Ürünlerin mükemmel lezzet ve renk almasını sağlar. Bayatlamayı geciktirerek ürünlerin raf ömrünü uzatır.

DEFINITION

General purpose margarine. Because of it's unique plasticity, it is suitable for cake, biscuit, sweet and salty bakery products. It has easy usage because of nice texture and prolong the shelf life of final products.

Yağ %/Fat %
Min. 84

FFA %/SVA %
Max. 1

Peroxide/Peroksit Meq/kg
Max. 1

**Trans Yağ İçermez/
Trans-Fat Free**
Evet/Yes

**Depolama Sıcaklığı/
Storage Temp**
Max. 14 °C

Serin ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging
10 kg Koli/10 kg Box

Sınıfı/Sales Channel
Pastacılık/Pastry

**Raf Ömrü (Ay)/
Shelf Life (Months)**
6

**İstif Yüksekliği/
Stacking Height**
5

**Paletteki Miktar/
Products in Pallet**
65

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	Yaz (Summer)	Geçiş (Transition)	Kış (Winter)
N20	38-44	33-39	28-33
N30	Max. 24	15-19	13-18
N35	Max. 17	9,5-13,5	9-13



VALA POĞAÇA

TANIM

Pastacılık için genel kullanım amacı sağlayan, özel formülü gereği mayalı hamurlara esneklik ve direnç sağlayarak maksimum kabarma veren, kurabiye ve kek hamurlarında kullanıldığında yüksek performans veren margarindir.

DEFINITION

General purpose margarine. Because of its unique plasticity, it is suitable for cake, biscuit, sweet and salty bakery products. It has easy usage because of nice texture and prolong the shelf life of final products.

Vağ %/Fat %

Min. 70

FEA %/SYA %

Max. 1

Peroxide/Peroksit Meq/kg

Max. 1

Trans Yağ İçermez/

Trans - Fat Free

Evet/Yes

Depolama Sıcaklığı/

Storage Temp

Max. 14 °C

Serin ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging

10 kg Koli/10 kg Box

Sunufi/Sales Channel

Pastacılık/Pastry

Raf Ömrü (Ay)/

Shelf life (Months)

6

İstif Yüksekliği/

Stacking Height

5

Paletteki Miktar/

Products in Pallet

65

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	Yaz (Summer)	Geçiş (Transition)	Kış (Winter)
N20	38-44	33-39	28-33
N30	Max. 24	15-19	13-18
N35	Max. 17	9,5-13,5	9-13



VALA AÇMA

TANIM

Mayalı hamurlardan yapılan açma, simit ve çörekler için lezzetli bir çözümdür. Esnek yapısıyla uzun süre tazeliğini koruyan ürünlerin elde edilmesini sağlar. Mayalı hamur ürünlerine parlak bir görünüm kazandırır.

DEFINITION

It is a delicious solution for bagels and buns which are made from leavened dough. Thanks to its flexible structure, it provides products that retain their freshness for a long time. It gives a shiny appearance to leavened dough products.

Yağ %/Fat %

Min. 60

FEA %/SYA %

Max. 1

Trans Yağ içermez/

Trans-Fat Free

Evet/Yes

Depolama Sıcaklığı/

Storage Temp

Max. 14 °C

Serin ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging

10 kg Koli/10 kg Box

Sunfi/Sales Channel

Pastacılık/Pastry

Raf Ömrü (Ay)/

Shelf Life (Months)

6

İstif Yüksekliği/

Stacking Height

5

Palettteki Miktar/

Products in Pallet

65

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	Yaz (Summer)	Geçiş (Transition)	Kış (Winter)
N20	38-44	33-39	28-33
N30	Max. 24	15-19	13-18
N35	Max. 17	9,5-13,5	9-13



VALA BÖREK

TANIM

Tur verilerek elde edilen kruvasan, milföy gibi katlı hamurlar ve mayalı hamurlarda mükemmel hacim sağlayan pastacılık margarinidir. Börek çeşitlerinde pişirildikten sonra mükemmel lezzet verir. Ağzıda yağ tadı bırakmaz ve midede yanmaya yol açmaz. Esnek ve dayanıklı yapısı sayesinde imalat ortamlarında yumuşama yapmaz.

DEFINITION

It is specific margarine for high performance and stability for puff pastry dough and croissant. It has unique plasticity and never happen cracking in dough.

Yağ %/Fat %
Min. 84

FEA%/SYA%
Max. 1

Peroxide/Peroksit Meq/kg
Max. 1

**Trans Yağ İçermez/
Trans-Fat Free**
Evet/Yes

**Depolama Sıcaklığı/
Storage Temp**
Max. 14 °C

Serin ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging
10 kg Koli/10 kg Box

Sınıfı/Sales Channel
Pastacılık/Pastry

**Raf Ömrü (Ay)/
Shelf Life (Months)**
6

**İstif Yüksekliği/
Stacking Height**
5

**Palettteki Miktar/
Products in Pallet**
65

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	Yaz (Summer)	Kış (Winter)
N20	44-50	35-44
N30	24-30	20-24
N35	18-22	18-22



VALA BELLA

TANIM

Milföy, kruvasan, kuru poğaç ve boyoz üretimi yapan işletmelere yönelik su içermeyen %100 bitkisel pastacılık yağıdır. Tur verilerek yapılan hamurlar için esnek ve elastik yapısı nedeniyle en ideal yağ çeşididir. Tur verilme esnasında hamurla bütünleşmesi eşsiz bir yapı meydana getirerek hamurda olası kopma ve yırtılmaların önüne geçer. Pişirildikten sonra ürüne mükemmel lezzet ve maksimum kabarma performansı sağlar.

DEFINITION

It is 100% vegetable based pastry product that does not contain water and used in industrial great-scale puff dough production plants and in pastry, meat or cheese filling pastry and mille-feuille varieties which are consumed hot. It makes the dough resistance against strong rolling pin impacts due to its flexible texture. The dough is easy to get shape, it does not get torn during spread of dough. It offers maximum performance in dough cooked and puffed.

Yağ %/Fat %
Min. 99,9

FFA %/SYA %
Max. 0,15

Peroxide/Peroksit Meq/kg
Max. 1

**Trans Yağ İçermez/
Trans-Fat Free**
Evet/Yes

**Depolama Sıcaklığı/
Storage Temp**
Max. 14 °C

Serin ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging
10 kg Koli/10 kg Box

Sınıfı/Sales Channel
Pastacılık/Pastry

**Raf Ömrü (Ay)/
Shelf Life (Months)**
12

**İstif Yüksekliği/
Stacking Height**
5

**Paletteki Miktar/
Products in Pallet**
65

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	Yaz (Summer)	Geçiş (Transition)	Kış (Winter)
N20	53-58	46-53	42-47
N30	30-36	24-30	20-25
N35	Max. 25	Max. 20	Max. 18



VALA BELLA RENDE RENDE

TANIM

Bildiğimiz Vala Bella'nın rendelenmiş formudur. Kuru poğaça üretimindeki performansı ile öne çıkan ürünümüz, performansının yanısıra, ustalarımızı gereksiz zahmetlerden kurtararak, iş verimliliğini artırır ve zamandan tasarruf sağlar.

DEFINITION

It is the grated form of the Vala Bella which is known. Vala Bella Rende Rende, which attracts the attention with its performance in dry pastry production, saves our pastry chefs from unnecessary jobs, increases work efficiency and saves time, in addition to its performance.

Yağ %/Fat %
Min. 99,9

FFA %/SYA %
Max. 0,15

Peroxide/Peroksit Meq/kg
Max. 1

**Trans Yağ İçermez/
Trans-Fat Free**
Evet/Yes

**Depolama Sıcaklığı/
Storage Temp**
Max. 14 °C

Serin ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging
5 kg Koli/5 kg Box

Sınıfı/Sales Channel
Pastacılık/Pastry

**Raf Ömrü (Ay)/
Shelf Life (Months)**
12

**İstif Yüksekliği/
Stacking Height**
7

**Paletteki Miktar/
Products in Pallet**
63

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	Yaz (Summer)	Geçiş (Transition)	Kış (Winter)
N20	53-58	46-53	42-47
N30	30-36	24-30	20-25
N35	Max. 25	Max. 20	Max. 18



VALA BR

TANIM

Tereyağına muadil bitkisel margarindir.

DEFINITION

It is vegetable margarine equivalent to butter.

Yağ %/Fat %
Min. 82

FFA %/SVA %
Max. 1

Peroxide/Peroksit Meq/kg
Max. 1

**Trans Yağ İçermez/
Trans-Fat Free**
Evet/Yes

**Depolama Sıcaklığı/
Storage Temp**
Max. 14 °C

Serin ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging
10 kg Koli/10 kg Box

**Raf Ömrü (Ay)/
Shelf Life (Months)**
6

**İstif Yüksekliği/
Stacking Height**
5

**Palettteki Miktar/
Products in Pallet**
65

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	Yaz (Summer)/Kış (Winter)
N20	23-27
N30	10-14
N35	5-9



VALA ŞEF

TANIM

Tüm yemek hazırlama işlerinde güvenle kullanılan çok amaçlı bir margarindir. Özellikle tereyağı tadında aroması sebebiyle pilav ve makarna gibi yemeklerde tercih sebebidir. Yemeklerinizde tereyağı tadını ve lezzetini ürünümüz sayesinde bulacaksınız.

DEFINITION

It is specially formulated for the whole purpose hot dish preparations. Specifically, it is used in rice and pasta preparations. Due to its special flavour, it gives superior taste to hot dishes.

Yağ %/Fat %
Min. 82

FFA%/SVA%
Max. 1

Peroxide/Peroksit Meq/kg
Max. 1.0

**Trans Yağ İçermez/
Trans-Fat Free**
Evet/Yes

**Depolama Sıcaklığı/
Storage Temp**
Max. 14 °C

Serin ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging
4x2,5 kg Block Margarin

Sunfi/Sales Channel
Horeca

**Raf Ömrü (Ay)/
Shelf Life (Months)**
6

**İstif Yüksekliği/
Stacking Height**
5

**Paletteki Miktar/
Products in Pallet**
60

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	Yaz (Summer)	Geçiş (Transition)	Kış (Winter)
N20	38-45	33-39	28-33
N30	Max.24	15-19	13-18
N35	Max.17	9,5-13,5	9-13



VALA CATERING

TANIM

Pilav için kullanılan özel tereyağı aromalı bir margarinidir. Ayrıca mayalı hamurlarda, kek, bisküvi, tatl ve tuzlu kurabiye yapımında yüksek performansı ve lezzeti nedeniyle tercih sebebidir.

DEFINITION

It is butter flavoured specific margarine for rice, sweet and salty cookies, bakery products. It gives nice taste and high performance to final products.

Yağ %/Fat %

Min. 70

FEA %/SYA %

Max. 1

Peroxide/Peroksit Meq/kg

Max. 1

Trans Yağ içermez/

Trans-Fat Free

Evet/Yes

Depolama Sıcaklığı/

Storage Temp

Max. 14 °C

Serin ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging

4x2,5 kg Block Box-S

Sunfi/Sales Channel

Horeca

Raf Ömrü (Ay)/

Shelf Life (Months)

6

İstif Yüksekliği/

Stacking Height

5

Paletteki Miktar/

Products in Pallet

60

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	<i>Yaz (Summer)</i>	<i>Geçiş (Transition)</i>	<i>Kış (Winter)</i>
N20	38-44	33-39	28-33
N30	Max. 24	15-19	13-18
N35	Max. 17	9,5-13,5	9-13



VALA SOFT

TANIM

Kurabiye, kek ve pasta üretimleri için geliştirilmiştir. Nötr tada sahip olduğu için son ürünlerin lezzetini ön plana çıkarır.

DEFINITION

It has been developed for the production of cookies, cakes and pastries. Because it has a neutral taste, it highlights the flavor of the final products.

Yağ %/Fat %
Min. 99,9

FEA %/SYA %
Max. 0,15

Peroxide/Peroksit Meq/kg
Max. 1

**Trans Yağ İçermez/
Trans - Fat Free**
Evet/Yes

**Havalı/Havasız
Nitrogen/Without**
15-18

**Depolama Sıcaklığı/
Storage Temp**
Serin ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging
20 kg Koli/20 kg Box

**Raf Ömrü (Ay)/
Shelf Life (Months)**
12

**İstif Yüksekliği/
Stacking Height**
4

**Paletteki Miktar/
Products in Pallet**
40

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	Yaz (Summer)	Kış (Winter)
N20	33-39	25-33
N30	16-20	11,5-16
N35	10,5-14,5	6,5-10,5



VALA NSY

TANIM

Kol böreği, Kürt böreği gibi börek çeşitleri için özel olarak formüle edilmiş su içermeyen %100 yağdır. Yufkalarda yırtılmayı ve yapışmayı önler, börekte yapraklanmayı destekler.

DEFINITION

Pastry butter prepared at ideal hardness for pastry varieties such as puff pastry, rolled pastry. It prevents sticking in between the dough layers and increase the foliation for the pastry. It prevents tearing of phyllo dough and delaysstaling. It adds extra taste to pastries and by adding shiny appetizing appearance.

Vağ %/Fat %
Min. 99,9

FEA %/SYA %
Max. 0,15

Peroxide/Peroksit Meq/kg
Max. 1

**Trans Yağ İçermez/
Trans-Fat Free**
Evet/Yes

**Havali/Havasız
Nitrogen/Without**
12-14

**Depolama Sıcaklığı/
Storage Temp**
Max. 14 °C

Serın ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging
10 kg Koli/10 kg Box

Sınfı/Sales Channel
Pastacılık/Pastry

**Raf Ömrü (Ay)/
Shelf Life (Months)**
12

**İstif Yüksekliği/
Stacking Height**
4

**Paletteki Miktar/
Products in Pallet**
44

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	Yaz (Summer)	Kış (Winter)
N20	33-39	25-33
N30	16-20	11-16
N35	9-13	6-11



VALA KREMA

TANIM

Un kurabiyesi, krema bür, çikolata sosları, krema yapımı için özel bitkisel pastacılık yağıdır. Kokusuz ve doğal bir tada sahiptir. Mikserde kolayca kabarrır, sonrasında sulanma ve sertleşme yapmaz. Çırpıldıktan sonra saf kar beyazı rengini alır.

DEFINITION

Special vegetable based pastry margarine for creme au beurre, chocolate sauce, cream preparation and cookie varieties. Produced for use in all cream varieties, cookies, biscuits and souce. It rises rapidly with mixer, it does not get hard and wet. Its natural texture is odorless and flavor-free. Suitable for mixture with other butters. It offers freshness and brittleness in cookies and biscuits.

Yağ %/Fat %
Min. 99,9

FFA %/SVA %
Max. 0,15

Peroxide/Peroksit Meq/KG
Max. 1

**Trans Yağ İçermez/
Trans-Fat Free**
Evet/Yes

**Havali/Havasız
Nitrogen/Without**
13-18

**Depolama Sıcaklığı/
Storage Temp**
Max. 14 °C

Serin ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging
10 kg Box-P

Sınifi/Sales Channel
Pastacılık/Pastry

**Raf Ömrü (Ay)/
Shelf Life (Months)**
12

**İstif Yüksekliği/
Stacking Height**
5

**Paletteki Miktar/
Products in Pallet**
45

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	Yaz (Summer)	Kış (Winter)
N20	28-33	24-28
N30	14-18	10-14
N35	Max.12	6-9



VALA BAKLAVA

TANIM

Baklava üretimi ve tüm şerbetli çeşitleri için su ya da süt içermeyen %100 bitkisel yağ. Urfa yağı lezzetine, kıvamına ve kokusuna sahip baklavalık yağdır. Baklava, kadayıf ve çeşitli yufkalı tatlılar ile hamur tatlıları için özel olarak geliştirilmiştir.

DEFINITION

100% vegetable fat, used for production of baklava and all sweetened dough varieties. Developed specifically for baklava production, kadayıf and various desserts that contain ordinary dough and phyllo dough. It provides layers of phyllo dough and prevent sticking.

Yağ %/Fat %
Min. 99,9

FEA %/SYA %
Max. 0,15

Peroxide/Peroksit Meq/kg
Max. 1

**Trans Yağ İçermez/
Trans-Fat Free**
Evet/Yes

**Depolama Sıcaklığı/
Storage Temp**
Max. 14 °C

Serin ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging
18 L Teneke/18 L Tin

Sunufi/Sales Channel
Pastacılık/Pastry

**Raf Ömrü (Ay)/
Shelf Life (Months)**
12

**İstif Yüksekliği/
Stacking Height**
3

**Paletteki Miktar/
Products in Pallet**
45

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	Yaz (Summer)/Kış (Winter)
N20	23-29
N30	9-12
N35	5-8



VALA BAKLAVA SADEM

TANIM

Baklava üretimi ve tüm şerbetli çeşitleri için su ya da süt içermeyen %100 bitkisel yağ. Nötr koku ve tada sahiptir. Sade yağ ve tereyağıyla mükemmel uyum sağlar.

DEFINITION

100% vegetable fat, used for production of baklava and all sweetened dough varieties. It is flavoured with sheep milk fat. Developed specifically for baklava production, kadayif and various desserts that contain ordinary dough and phyllo dough. It provides layers of phyllo dough and prevent sticking.

Yağ %/Fat %
Min. 99,9

FFA %/SYA %
Max. 0,15

Peroxide/Peroksit Meq/kg
Max. 1

**Trans Yağ içermez/
Trans-Fat Free**
Evet/Yes

**Depolama Sıcaklığı/
Storage Temp**
Max. 14 °C

Serin ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging
18 L Teneke/18 L Tin

Sınıf/Sales Channel
Pastacılık/Pastry

**Raf Ömrü (Ay/
Shelf Life (Months)**
12

**İstif Yüksekliği/
Stacking Height**
3

**Paletteki Miktar/
Products in Pallet**
45

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	Yaz (Summer)/Kış (Winter)
N20	23-29
N30	9-12
N35	5-8



VALA FRITEX

TANIM

Genel kızartma amaçlı köpürme yapmayan dayanıklı ve geç köpüren kızartma yağıdır.

DEFINITION

General purpose deep frying fat. It has long frying stability and resistance to foaming.

Yağ %/Fat %

Min. 99,9

FFA%/SVA%

Max. 0,15

Peroxide/Peroksit Meq/kg

Max. 1.0

Trans Yağ İçermez/

Trans-Fat Free

Evet/Yes

Depolama Sıcaklığı/

Storage Temp

Max. 14 °C

Serin ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging

18 L Teneke-Dökme
Tanker/18 L Tin-Bulk
Tanker

Sınıfı/Sales Channel

Horeca

Raf Ömrü (Ay)/

Shelf Life (Months)

12

İstif Yüksekliği/

Stacking Height

4

Paletteki Miktar/

Products in Pallet

44

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

		Yaz (Summer) /Kış (winter)
Erieme Noktası / MP		Max. 24
	N10	35-45
	N20	3-8

Sava

Endüstriyel Ürün Kataloğu





SAVABIS NT 10

TANIM

Bisküvi hamuru ve kreması üretimi için ideal yağdır.

DEFINITION

It is ideal for biscuit dough and cream.

Yağ %/Fat %
Min. 99,9

FFA %/SVA %
Max. 0,15

Peroxide/Peroksit Meq/kg
Max. 1

**Trans Yağ İçermez/
Trans-Fat Free**
Evet/Yes

**Havali/Havasız
Nitrogen/Without**
15-18

**Depolama Sıcaklığı/
Storage Temp**
Max. 20 °C

Serin ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging
20 kg Koli-Dökme
Tanker/20 kg Box-Bulk
Tanker

Satış/Sales Channel
Endüstriyel/Industrial

**Raf Ömrü (Ay)/
Shelf Life (Months)**
12

**İstif Yüksekliği/
Stacking Height**
4

**Paletteki Miktar/
Products in Pallet**
40

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	Yaz (Summer)	Kış (Winter)
Erime Noktası / MP	37-39	37-39
N20	33-39	25-33
N30	16-20	11,5-16
N35	10,5-14,5	6,5-10,5



SAVACREAM SC 18

TANIM

Yumuşak bisküvi kreması ve gofret ara kreması için ideal yağdır. Son üründe pürüzsüz yüzey elde edilmesini ve geliştirilmiş yeme kalitesini destekler.

DEFINITION

Ideal for soft biscuit cream and ice cream production. It provides smooth surface and improved eating quality in the final product.

Yağ %/Fat %
Min. 99,9

FEA %/SYA %
Max. 0,15

Peroxide/Peroksit Meq/kg
Max. 1

**Trans Yağ İçermez/
Trans-Fat Free**
Evet/Yes

**Havalı/Havasız
Nitrogen/Without**
11-13

**Depolama Sıcaklığı/
Storage Temp**
Max. 20 °C

Serin ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging
20 kg Koli-Dökme/20 kg
Box-Bulk Tanker

Sınfı/Sales Channel
Endüstriyel/Industrial

**Raf Ömrü (Ay)/
Shelf Life (Months)**
12

**İstif Yüksekliği/
Stacking Height**
4

**Paletteki Miktar/
Products in Pallet**
40

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	Yaz (Summer)/Kış (Winter)
Erime Noktası / MP	37-39
N20	26-32
N30	12-16
N35	8-12



SAVACAKE BS 15

TANIM

Kek uygulamaları için ideal bitkisel susuz yağdır. Endüstriyel kek üretiminde, kek içerisindeki ideal hacim alma ve uzun raf ömrü özelliğiyle öne çıkan bir üründür.

DEFINITION

Ideal fat for all cake applications. It is a product that stands out in industrial cake production with its ideal volume and shelf life. It is vegetable fat with added emulsifier that ensures freshness and high volume throughout shelf life.

Yağ %/Fat %
Min. 99,9

FFA %/SVA %
Max. 0,15

Peroxide/Peroksit Meq/kg
Max. 1

**Trans Yağ İçermez/
Trans-Fat Free**
Max. 1

**Havali/Havasız
Nitrogen/Without**
15-18

**Depolama Sıcaklığı/
Storage Temp**
Max. 20 °C
Serin ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging
20 kg Koli-Dökme
Tanker/20 kg Box-Bulk
Tanker

Satış/Sales Channel
Endüstriyel/Industrial

**Raf Ömrü (Ay)/
Shelf Life (Months)**
12

**İstif Yüksekliği/
Stacking Height**
4

**Paletteki Miktar/
Products in Pallet**
40

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	Yaz (Summer)/Kış (Winter)
N20	19-25
N30	8-12
N35	6-9



SAVACAKE BS 56

TANIM

Kek uygulamaları için ideal kek yağı. Endüstriyel kek üretimi için özel formülize edilmiştir. Kek için ideal yapı ve hacim sağlar. Yüksek oksidatif stabiliteye sahiptir, son üründe uzun raf ömrü sağlar.

DEFINITION

The ideal cake oil for cake applications. It is specially formulated for industrial cake production. It provides ideal structure and volume for the cake. It has high oxidation stability, provides long shelf life in the final product.

Yağ %/Fat %
Min. 99,9

FFA %/SVA %
Max. 0,15

Peroxide/Peroksit Meq/kg
Max. 1

**Trans Yağ İçermez/
Trans-Fat Free**
Evet/Yes

**Depolama Sıcaklığı/
Storage Temp**

Serin ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place..

Ambalaj/Packaging

20 kg Koli-Dökme
Tanker/20 kg Box-Bulk
Tanker

Sunulma/Sales Channel
Endüstriyel/Industrial

**Raf Ömrü (Ay)/
Shelf Life (Months)**
12

**İstif Yüksekliği/
Stacking Height**
4

**Paletteki Miktar/
Products in Pallet**
40

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	Yaz (Summer)/Kış (Winter)
N20	3-9
N30	Max. 2
N35	0



SAUAFRY WP 56

TANIM

Tüm kızartma çeşitleri için ideal yağdır. Oksidasyona karşı dayanıklıdır. Özel formülasyonu sayesinde kızartma süresince polar madde ve peroksit değeri yavaş yükselir.

DEFINITION

It is the ideal oil for all types of frying. It is resistant to oxidation. Thanks to its special formulation, polar substance and peroxide values increase slowly during frying.

Yağ %/Fat %
Min. 99,9

FFA %/SVA %
Max. 0,15

Peroxide/Peroksit Meq/kg
Max. 1

**Trans Yağ İçermez/
Trans-Fat Free**
Evet/Yes

**Depolama Sıcaklığı/
Storage Temp**

Serin ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging

18 L Teneke-Dökme
Tanker/18 L Tin-Bulk
Tanker

Sunfi/Sales Channel
Endüstriyel/Industrial

**Raf Ömrü (Ay)/
Shelf Life (Months)**
12

**İstif Yüksekliği/
Stacking Height**
3

**Paletteki Miktar/
Products in Pallet**
45

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	Yaz (Summer)/Kış (Winter)
N20	3-9
N30	Max. 2
N35	0



SAVASPREAD CS 41

TANIM

Yüksek kaliteli çikolata kreması ve yumuşak dolgu üretimi için uygundur. Sürülebilir krem çikolata uygulaması için ideal yağdır.

DEFINITION

Fat for high quality chocolate spreads and soft fillings. Suitable for hot climates and recipes with real chocolate.

Yağ %/Fat %
Min. 99,9

FFA %/SVA %
Max. 0,15

Peroxide/Peroksit Meq/kg
Max. 1

**Trans Yağ İçermez/
Trans-Fat Free**
Evet/Yes

**Depolama Sıcaklığı/
Storage Temp**
Max. 20 °C

Serin ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging
18 L Teneke-Dökme
Tanker/ 18 L Tin-Bulk
Tanker

Sunfi/Sales Channel
Endüstriyel/Industrial

**Raf Ömrü (Ay)/
Shelf Life (Months)**
12

**İstif Yüksekliği/
Stacking Height**
3

**Paletteki Miktar/
Products in Pallet**
45

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	Yaz (Summer)	Kış (Winter)
N10	11-15	6-9
N20	7-10	3-7
N30	4,5-7,5	1-5
N35	3-6	1-3



SAVASPREAD CHOCOPRO

TANIM

Sürülebilir krem çikolata uygulaması için ideal bükisel susuz yağdır. Sıcak koşullarda yüzeyde yağ birikmesi problemi geciktirir. Kış aylarında ve soğuk koşullarda sürülebilir özelliği destekler.

DEFINITION

Fat for high quality chocolate spreads and soft fillings. Delays the problem of fat migration on the surface in hot conditions. Also it supports spreadability in cold conditions.

Yağ %/Fat %
Min. 99,9

FFA %/SVA %
Max. 0,15

Peroxide/Peroksit Meq/kg
Max. 1

**Trans Yağ İçermez/
Trans-Fat Free**
Evet/Yes

**Depolama Sıcaklığı /
Storage Temp**
Max. 20 °C

Serin ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging
18 L Teneke-Dökme
Tanker/18 L Tin-Bulk
Tanker

Sunulma/Sales Channel
Endüstriyel/Industrial

**Raf Ömrü (Ay) /
Shelf Life (Months)**
12

**İstif Yüksekliği /
Stacking Height**
3

**Palettteki Miktar /
Products in Pallet**
45

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	Yaz (Summer) / Kış (Winter)
N20	3-7
N30	1-3
N35	1-3

YUDUM
Professional



SAVACOAT HQ 44

TANIM

Kakalın üretimi için yüksek kalitede laurik kakao yağı muadili.

DEFINITION

High-quality CBS, intended for cocoa based productions.

Yağ %/Fat %
Min. 99,9

FEA %/SYA %
Max. 0,15

Peroxide/Peroksit Meq/kg
Max. 1

**Trans Yağ içermez/
Trans-Fat Free**
Evet/Yes

**Depolama Sıcaklığı/
Storage Temp**
Max. 20 °C

Serin ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging
20 kg Kalı-Dökme
Tanker/20 kg Box-Bulk
Tanker

Sınıfı/Sales Channel
Endüstriyel/Industrial

**Raf Ömrü (Ay)/
Shelf Life (Months)**
12

**İstif Yüksekliği/
Stacking Height**
4

**Paletteki Miktar/
Products in Pallet**
40

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	Yaz (Summer)/Kış (Winter)
Erime Noktası / MP	31-35
N20	Min. 90
N30	Min. 39,5
N35	Max. 5



SAVACOAT HI 30

TANIM

Kokolin üretimi ve kakaolu kaplamalar için keskin erime profiline sahip laurik bazlı CBS yağdır. Bisküvi ve gofret kaplaması olarak kullanılabilir. Dondurma ve bitkisel şanti üretimleri için de tercih edilebilir.

DEFINITION

Lauric based CBS intended for cocolin production and coating with sharp melting profile. It can be used as coatings of biscuits and wafers. Also used in ice cream and whipping products

Yağ %/Fat %
Min. 99,9

FEA %/SYA %
Max. 0,15

Peroxide/Peroksit Meq/kg
Max. 1

**Trans Yağ İçermez/
Trans-Fat Free**
Evet/Yes

**Depolama Sıcaklığı/
Storage Temp**
Max. 20 °C

Serin ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging
20 kg Kali-Dökme
Tanker/20 kg Box-Bulk
Tanker

Sunfi/Sales Channel
Endüstriyel/Industrial

**Raf Ömrü (Ay)/
Shelf Life (Months)**
12

**İstif Yüksekliği/
Stacking Height**
4

**Paletteki Miktar/
Products in Pallet**
40

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

		Yaz (Summer) /Kış (winter)	
Erime Noktası / MP	N20	35-40	76-84
	N30	27-33	
	N35	Max. 5	



SAVACOAT FH 30

TANIM

Bisküvi kaplama, kokolin ve ganaj uygulamalarında kullanılan laurik bazlı yağdır. Bisküveler için de tercih edilebilir.

DEFINITION

CBS made from lauric vegetable fats to make coatings for biscuits, used in cocolin and ganache applications. Also used in whipping products.

Yağ %/Fat %
Min. 99,9

FFA %/SYA %
Max. 0,15

Peroxide/Peroksit Meq/kg
Max. 1

**Trans Yağ İçermez/
Trans-Fat Free**
Evet/Yes

**Depolama Sıcaklığı/
Storage Temp**
Max. 20 °C

Serin ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging
20 kg Koli-Dökme
Tanker/20 kg Box-Bulk
Tanker

Satış/Sales Channel
Endüstriyel/Industrial

**Raf Ömrü (Ay)/
Shelf life (Months)**
12

**İstif Yüksekliği/
Stacking Height**
4

**Paletteki Miktar/
Products in Pallet**
40

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	Yaz (Summer)/Kış (Winter)
Erime Noktası / MP	32-36
N20	84-90
N30	32-37
N35	9-12



SAVACREAM SC 35

TANIM

Non-laurik kakao yağı uyumlu trans-free kaplamalık ve kakolin üretimi için uygun CBR yağıdır. Temperlemeye gerek yoktur.

DEFINITION

It is a non-lauric cocoa butter compatible CBR oil suitable for trans-free coating and cocolin production. There is no need for tempering.

Yağ %/Fat %
Min. 99,9

FEA %/SYA %
Max. 0,15

Peroxide/Peroksit Meq/kg
Max. 1

**Trans Yağ İçermez/
Trans-Fat Free**
Evet/Yes

**Depolama Sıcaklığı/
Storage Temp**

Serın ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging
20 kg Koli-Dökme/20 kg
Box-Bulk Tanker

Sınıf/Sales Channel
Endüstriyel/Industrial

**Raf Ömrü (Ay)/
Shelf Life (Months)**
12

**İstif Yüksekliği/
Stacking Height**
4

**Paletteki Miktar/
Products in Pallet**
40

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	Yaz (Summer)/Kış (Winter)
N20	60-65
N30	26-32
N35	7-17



SAVAFILL BR 60

TANIM

Çikolata ve pralin uygulamalarında fat bloom oluşturmaz. Hem stabilize sağlar, hem de raf ömrünü uzatır. Yüksek miktarda fındık yağı kullanımını destekleyen non-hidrojenize yağdır.

DEFINITION

Used in pralin will secure good fat bloom stability and extenden shelf life. It tolerates high amount of nuts oil and should be used as non-hydrogenated fats.

Yağ %/Fat %

Min. 99,9

FEA %/SYA %

Max. 0,15

Peroxide/Peroksit Meq/kg

Max. 1

Trans Yağ İçermez/ Trans-Fat Free

Evet/Yes

Depolama Sıcaklığı/ Storage Temp

Max. 20 °C

Serin ve kuru yerde muhafaza ediniz./Keep in cool and dry place.

Ambalaj/Packaging

20 kg Koli-Dökme
Tanker/20 kg Box-Bulk
Tanker

Sınıfı/Sales Channel

Endüstriyel/Industrial

Raf Ömrü (Ay)/ Shelf Life (Months)

12

İstif Yüksekliği/ Stacking Height

4

Paletteki Miktar/ Products in Pallet

40

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	Yaz (Summer)/Kış (Winter)
N20	40-50
N30	8-16
N35	Max. 4



SAVAFILL BR 20

TANIM

Çikolata ve pralin uygulamalarında fat bloom oluşturmaz. Hem stabilite sağlar, hem de raf ömrünü uzatır. Yüksek miktarda fındık yağı kullanımını destekleyen non-hidrojenize yağdır. Son üründe akışkanlık sağlar.

DEFINITION

It does not create fat bloom in chocolate and praline applications. It provides both stability and extends shelf life. It is a non-hydrogenated oil that supports the use of high amounts of hazelnut oil. It provides fluidity in the final product.

Yağ %/Fat %
Min. 99,9

FEA %/SYA %
Max. 0,15

Peroxide/Peroksit Meq/kg
Max. 1

**Trans Yağ İçermez/
Trans-Fat Free**
Evet/Yes

**Depolama Sıcaklığı/
Storage Temp**

Serın ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging

20 kg Kali-Dökme
Tanker/20 kg Box-Bulk
Tanker

Sınıfı/Sales Channel
Endüstriyel/Industrial

**Raf Ömrü (Ay)/
Shelf Life (Months)**

12

**İstif Yüksekliği/
Stacking Height**

4

**Paletteki Miktar/
Products in Pallet**

40

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	Vaz (Summer)/Kış (Winter)
N20	26-36
N30	3-9
N35	Max. 3



SAVAICE PK 40

TANIM

Dondurma, dondurma sosu üretiminde ve kaplamasında kullanılan laurik bazlı yağdır.

DEFINITION

Lauric based fat used in production of ice cream, ice cream toppings and coatings.

Yağ %/Fat %
Min. 99,9

FFA %/SYA %
Max. 0,15

Peroxide/Peroksit Meq/kg
Max. 1

**Trans Yağ İçermez/
Trans-Fat Free**
Evet/Yes

**Depolama Sıcaklığı/
Storage Temp**
Max. 20 °C

Serin ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging
18 L Teneke-Dökme
Tanker/18 L Tin-Bulk
Tanker

Sınıfı/Sales Channel
Endüstriyel/Industrial

**Raf Ömrü (Ay)/
Shelf Life (Months)**
12

**İstif Yüksekliği/
Stacking Height**
3

**Paletteki Miktar/
Products in Pallet**
45

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	Vaz (Summer)/Kış (Winter)
Erime Noktası / MP	26-28
N20	35-46
N30	Max. 1



SAVAWHIPP S 70

TANIM

Endüstriyel bitkisel krem şanti üretimleri için geliştirilmiş bitkisel susuz yağdır. Hava tutma performansı yüksektir. Son üründe tokluk ve yeme kalitesini iyileştirir.

DEFINITION

It is an anhydrous vegetable oil developed for industrial vegetable whipped cream production. Air holding performance is high. It improves satiety and eating quality in the final product.

Yağ %/Fat %
Min. 99,9

FEA %/SYA %
Max. 0,15

Peroxide/Peroksit Meq/kg
Max. 1

**Trans Yağ İçermez/
Trans-Fat Free**
Evet/Yes

**Depolama Sıcaklığı/
Storage Temp**

Serın ve kuru yerde
muhafaza ediniz./Keep in
cool and dry place.

Ambalaj/Packaging

20 kg Koli-Dökme
Tanker/20 kg Box-Bulk
Tanker

Sunfi/Sales Channel
Endüstriyel/Industrial

**Raf Ömrü (Ay)/
Shelf Life (Months)**
12

**İstif Yüksekliği/
Stacking Height**
4

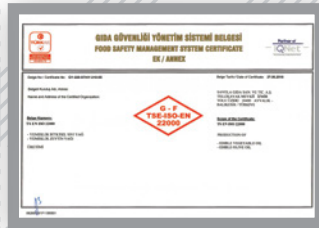
**Paletteki Miktar/
Products in Pallet**
40

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ/PRODUCT SPECS

	Yaz (Summer)/Kış (Winter)
N20	84-88
N30	25-29
N35	6-9



Gıda Sertifikalarımız

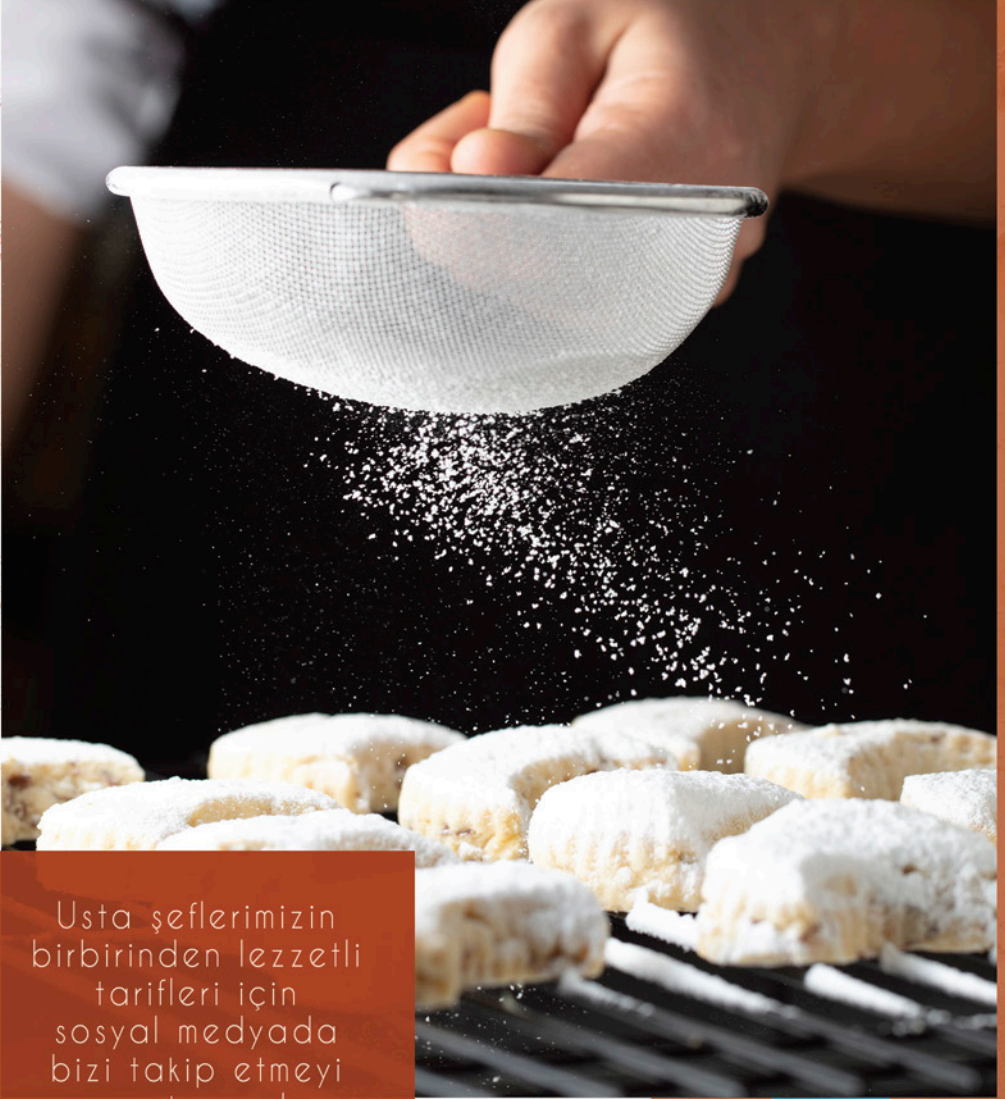


Gıda Sertifikalarımız



Lezzetin Ustasından

Tarifler



Usta şeflerimizin birbirinden lezzetli tarifleri için sosyal medyada bizi takip etmeyi unutmayın!



@valapastacilik

Vala

By Yudum Professional



ÜCRETSİZ TÜKETİCİ DANIŞMA HATTI
0850 622 39 36

SAVOLA GIDA (MERKEZ)
Barbaros Mah. Kardelen Sok.
No: 2 Kat: 36 D: 123
Palladium Tower Ataşehir-İstanbul
Telefon: +90 (216) 578 68 00
Faks: +90 (216) 573 66 34

SAVOLA GIDA (FABRİKA)
Küçükköy Mah.
İzmir Çanakkale Yolu Bulvarı
No: 113 Ayvalık-Balıkesir
Telefon: +90 (266) 312 12 95
Faks: +90 (266) 312 43 31

savolagida.com.tr

SAVOLA |
Foods | Turkey