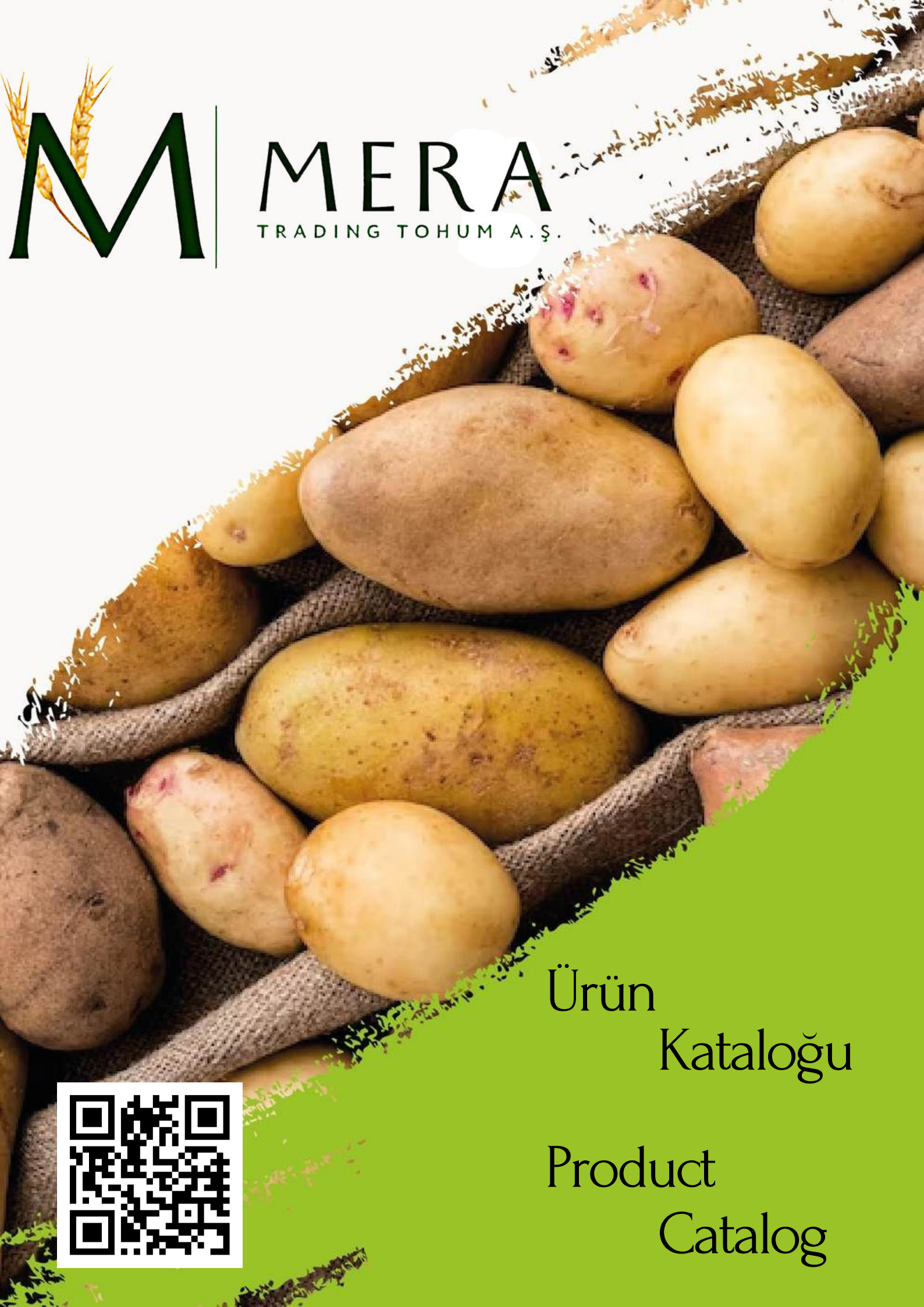




MERA
TRADING TOHUM A.Ş.



Ürün
Katalogu

Product
Catalog



ÜRÜNLERİMİZ

OUR PRODUCTS



N MERA
TRADING TOHUM A.Ş.

Groove Kesim Patates

Groove Cut Potatoes

GROOVE



Groove Kesim Patates / Groove Cut Potatoes

Groove Kesim Patates Avantajları

Çok hızlı ve kolay hazırlanarak zamandan ve enerjiden tasarruf sağlar. Kızartma süresince daha az yağ emdiğinden sağlıklı ve ekonomiktir. Düz kesime oranla % 20 daha fazla yüzey oranına sahip olması, dış yüzeyinin daha da çıtır olmasını sağlar. Uzun süre sıcak kalarak servis süresini uzatır. Estetik yapısıyla ilgi çekicidir.

Advantages of Groove Cut Potatoes

It provides significant time and energy savings by being prepared quickly and easily. Due to lower oil absorption during frying, it is both healthy and economical. Having 20% more surface area compared to straight cuts results in a crispier texture. It remains hot for an extended period, thus prolonging the serving time. Its aesthetic structure is visually appealing.

Piştirme Önerisi

Fritözde; Fritözü 170-180 dereceye ısıtın. Patatesleri çözündürmeden, 3-4 dakika çıtır ve altın sarısı renk alana kadar kızartın.

Airfryerda; Airfryer'ı 200 dereceye ısıtın. Patatesleri çözündürmeden, 15-20 dakika çıtır ve altın sarısı renk alana kadar pişirin.

Fırında; Fırını 220-230 dereceye ısıtın. Patatesleri çözündürmeden bir fırın tepsisine yayın, 20-25 dakika çıtır ve altın sarısı renk alana kadar pişirin.

Cooking Recommendations

Deep Fryer: Preheat the deep fryer to 170-180 degrees Celsius. Fry the potatoes for 3-4 minutes until they become crispy and golden brown without thawing them.

Air Fryer: Preheat the air fryer to 200 degrees Celsius. Cook the potatoes for 15-20 minutes until they become crispy and golden brown without thawing them.

Oven: Preheat the oven to 220-230 degrees Celsius. Spread the potatoes on a baking tray without thawing them, and bake for 20-25 minutes until they become crispy and golden brown.



Parmak Patates 7x7

French Fries 7x7



Parmak Patates 7x7 / French Fries 7x7

Parmak Patates 7x7 Avantajları

Hem zamandan hem de enerjiden tasarruf etmek istiyorsanız; parmak patates tam size göre! Çünkü parmak patates, evde yapılan klasik kızartmalara göre hem daha az yağ emer hem de daha çtır bir yapıdadır.

Ayrıca isterseniz külahta ya da kartonda isterseniz de tabakta servis edebilirsiniz. Her halükârda servisimize uygun bir boyut seçeneği bulunacaktır.

9x9 ya da 9x18 boyut seçeneklerini değerlendirebilirsiniz. Üstelik boyut fark etmeksizin her yaşa hitap edecek olan bu parmak patates, çıtırılığı ve kalitesiyle bütün müşterilerinizi etkisi altına alacak!

Advantages of French Fries 7x7

If you want to save both time and energy, finger fries are the perfect choice for you! Finger fries absorb less oil and have a crispier texture compared to traditional homemade fries.

Moreover, you can serve them in a cone, a cardboard box, or on a plate according to your preference. In any case, you'll find a suitable size option for your serving.

You can consider the 9x9 or 9x18 size options. What's more, regardless of the size, these finger fries will appeal to all ages, captivating all your customers with their crispiness and quality!

Piştirme Önerisi

Fritözde; Fritözü 170-180 dereceye ısıtın. Patatesleri çözdürmeden 3-4 dakika çtır ve altın sarısı renk alana kadar kızartın.

Airfryerda; Airfryer'ı 200 dereceye ısıtın. Patatesleri çözdürmeden 15-20 dakika çtır ve altın sarısı renk alana kadar pişirin.

Fırında; Fırını 220-230 dereceye ısıtın. Patatesleri çözdürmeden bir fırın tepsisine yayın, 20-25 dakika çtır ve altın sarısı renk alana kadar pişirin.

Cooking Recommendations

Deep Fryer: Preheat the deep fryer to 170-180 degrees Celsius. Fry the potatoes for 3-4 minutes until they become crispy and golden brown without thawing them.

Air Fryer: Preheat the air fryer to 200 degrees Celsius. Cook the potatoes for 15-20 minutes until they become crispy and golden brown without thawing them.

Oven: Preheat the oven to 220-230 degrees Celsius. Spread the potatoes on a baking tray without thawing them, and bake for 20-25 minutes until they become crispy and golden brown.



Parmak Patates 9x9

French Fries 9x9



Parmak Patates 9x9 / French Fries 9x9

Parmak Patates 9x9 Avantajları

Hem zamandan hem de enerjiden tasarruf etmek istiyorsanız; parmak patates tam size göre! Çünkü parmak patates, evde yapılan klasik kızartmalara göre hem daha az yağ emer hem de daha çıtır bir yapıdadır. Ayrıca isterseniz külahta ya da kartonda isterseniz de tabakta servis edebilirsiniz. Her halükârda servisimize uygun bir boyut seçeneği bulunacaktır.

7x7 ya da 9x18 boyut seçeneklerini değerlendirebilirsiniz. Üstelik boyut fark etmeksizin her yaşa hitap edecek olan bu parmak patates, çıtırılığı ve kalitesiyle bütün müşterilerinizi etkisi altına alacak!

Advantages of French Fries 9x9

If you want to save both time and energy, finger fries are the perfect choice for you! Finger fries absorb less oil and have a crispier texture compared to traditional homemade fries.

Moreover, you can serve them in a cone, a cardboard box, or on a plate according to your preference. In any case, you'll find a suitable size option for your serving.

You can consider the 7x7 or 9x18 size options. What's more, regardless of the size, these finger fries will appeal to all ages, captivating all your customers with their crispiness and quality!

Piştirme Önerisi

Fritözde; Fritözü 170-180 dereceye ısıtın. Patatesleri çözdümeden 3-4 dakika çıtır ve altın sarısı renk alana kadar kızartın.

Airfryerda; Airfryer'ı 200 dereceye ısıtın. Patatesleri çözdümeden 15-20 dakika çıtır ve altın sarısı renk alana kadar pişirin.

Fırında; Fırını 220-230 dereceye ısıtın. Patatesleri çözdümeden bir fırın tepsinine yayın, 20-25 dakika çıtır ve altın sarısı renk alana kadar pişirin.

Cooking Recommendations

Deep Fryer: Preheat the deep fryer to 170-180 degrees Celsius. Fry the potatoes for 3-4 minutes until they become crispy and golden brown without thawing them.

Air Fryer: Preheat the air fryer to 200 degrees Celsius. Cook the potatoes for 15-20 minutes until they become crispy and golden brown without thawing them.

Oven: Preheat the oven to 220-230 degrees Celsius. Spread the potatoes on a baking tray without thawing them, and bake for 20-25 minutes until they become crispy and golden brown.



Parmak Patates 9x18

French Fries 9x18



Parmak Patates 9x18 / French Fries 9x18

Parmak Patates 9x18 Avantajları

Hem zamandan hem de enerjiden tasarruf etmek istiyorsanız; parmak patates tam size göre! Çünkü parmak patates, evde yapılan klasik kızartmalara göre hem daha az yağ emer hem de daha çıtır bir yapıdadır.

Ayrıca isterseniz kûlahta ya da kartonda isterseniz de tabakta servis edebilirsiniz. Her halükârda servisimize uygun bir boyut seçeneği bulunacaktır.

7x7 ya da 9x9 boyut seçeneklerini değerlendirebilirsiniz. Üstelik boyut fark etmeksizin her yaşa hitap edecek olan bu parmak patates, çıtırılığı ve kalitesiyle bütün müşterilerinizi etkisi altına alacak!

Advantages of French Fries 9x18

If you want to save both time and energy, finger fries are the perfect choice for you! Finger fries absorb less oil and have a crispier texture compared to traditional homemade fries.

Moreover, you can serve them in a cone, a cardboard box, or on a plate according to your preference. In any case, you'll find a suitable size option for your serving.

You can consider the 7x7 or 9x9 size options. What's more, regardless of the size, these finger fries will appeal to all ages, captivating all your customers with their crispiness and quality!

Pişirme Önerisi

Fritözde; Fritözü 170-180 dereceye ısıtın. Patatesleri çözündürmeden 3-4 dakika çıtır ve altın sarısı renk alana kadar kızartın.

Airfryerda; Airfryer'ı 200 dereceye ısıtın. Patatesleri çözündürmeden 15-20 dakika çıtır ve altın sarısı renk alana kadar pişirin.

Fırında; Fırını 220-230 dereceye ısıtın. Patatesleri çözündürmeden bir fırın tepsisine yayın, 20-25 dakika çıtır ve altın sarısı renk alana kadar pişirin.

Cooking Recommendations

Deep Fryer: Preheat the deep fryer to 170-180 degrees Celsius. Fry the potatoes for 3-4 minutes until they become crispy and golden brown without thawing them.

Air Fryer: Preheat the air fryer to 200 degrees Celsius. Cook the potatoes for 15-20 minutes until they become crispy and golden brown without thawing them.

Oven: Preheat the oven to 220-230 degrees Celsius. Spread the potatoes on a baking tray without thawing them, and bake for 20-25 minutes until they become crispy and golden brown.



Küp Patates

Diced Potatoes



Küp Patates / Diced Potatoes

Küp Patates Avantajları

Çok hızlı ve kolay hazırlanarak zamandan ve enerjiden tasarruf sağlar. Kızartma süresince daha az yağ emdiğinden sağlıklı ve ekonomiktir. Tasarruf etmek istiyorsanız; Küp patates tam size göre! Çünkü küp patates, evde yapılan klasik kızartmalara göre hem daha az yağ emer hem de daha çıtır bir yapıdadır.

Kabuklu ve kabuksuz seçenekleri bulunmaktadır. Her tür yemeğin yanında servise sunulabilecek yapıda ve görünümündedir. Elle doğranmış hissi veren değişik ölçülere sahiptir. Bütün öğünlerde tüketilebilecek farklı bir lezzettir.

Advantages of Diced Potatoes

It saves time and energy by being very quick and easy to prepare. Due to absorbing less oil during frying, it is healthier and more economical. If you want to save, diced potatoes are just right for you! Because compared to traditionally made homemade fries, diced potatoes absorb less oil and have a crispier texture. They are available in options with skin on and skin off. It has a presentation and appearance that can be served alongside any type of dish. It comes in various sizes that give the feeling of being hand-cut. It's a different flavor that can be consumed in all meals.

Piştirme Önerisi

Fritözde; Fritözü 170-180 dereceye ısıtın. Patatesleri çözündürmeden 3-4 dakika çıtır ve altın sarısı renk alana kadar kızartın.

Airfryerda; Airfryer'ı 200 dereceye ısıtın. Patatesleri çözündürmeden 15-20 dakika çıtır ve altın sarısı renk alana kadar pişirin.

Fırında; Fırını 220-230 dereceye ısıtın. Patatesleri çözündürmeden bir fırın tepsisine yayın, 20-25 dakika çıtır ve altın sarısı renk alana kadar pişirin.

Cooking Recommendations

Deep Fryer: Preheat the deep fryer to 170-180 degrees Celsius. Fry the potatoes for 3-4 minutes until they become crispy and golden brown without thawing them.

Air Fryer: Preheat the air fryer to 200 degrees Celsius. Cook the potatoes for 15-20 minutes until they become crispy and golden brown without thawing them.

Oven: Preheat the oven to 220-230 degrees Celsius. Spread the potatoes on a baking tray without thawing them, and bake for 20-25 minutes until they become crispy and golden brown.



Elma Dilim Patates

8 Cut Wedges



Elma Dilim Patates / 8 Cut Wedges

Elma Dilim Patates Avantajları

Müşterilerinize birinci kalite, sağlıklı ve hızlı bir hizmet sunmak istiyorsanız; elma dilim patates tam size göre! Çünkü elma dilim patates, diğer ürünlere kıyasla kızartma esnasında daha az yağ emer. Ayrıca ısıyı tam anlamıyla tutar ve bu sayede hem tadını hem de kıvamını uzun süre korur. Yanı sıra tuz ilavesi gerektirmez. Kabuklu ve kabuksuz seçenekleri bulunur. Özellikle kabuklu seçimlerinizde, tabaklarınızdaki şıklığa doğal bir aroma katabilirsiniz. Elle doğranmış görünümü ve doğal yapısıyla; servis sürenizi uzatabilir, müşterilerinize daha çabuk, hatta daha profesyonel bir hizmet sunabilirsiniz!

Advantages of 8 Cut Wedges

If you aim to provide your customers with top-quality, healthy, and speedy service, then crinkle cut potato fries are the perfect choice for you! Crinkle cut potato fries have several advantages compared to other products. They absorb less oil during frying, ensuring a healthier option. Moreover, they retain heat exceptionally well, thus preserving both their taste and texture for an extended period. Additionally, they don't require extra salt. You can choose between leaving the skin on or peeling it off, with the added option of enhancing the visual appeal of your dishes with a natural aroma, especially when you opt for the skin-on variety. Thanks to their hand-cut appearance and natural structure, you can prolong your serving time and offer quicker, even more professional service to your customers!

Piştirme Önerisi

Fritözde; Fritözü 170-180 dereceye ısıtın. Patatesleri çözündürmeden 5-6 dakika çıtır ve altın sarısı renk alana kadar kızartın.

Airfryerda; Airfryer'ı 200 dereceye ısıtın. Patatesleri çözündürmeden 20-25 dakika çıtır ve altın sarısı renk alana kadar pişirin.

Fırında; Fırını 220-230 dereceye ısıtın. Patatesleri çözündürmeden bir fırın tepsisine yayın, 25-30 dakika çıtır ve altın sarısı renk alana kadar pişirin.

Cooking Recommendations

Deep Fryer: Preheat the deep fryer to 170-180 degrees Celsius. Fry the potatoes for 5-6 minutes until they become crispy and golden brown without thawing them.

Air Fryer: Preheat the air fryer to 200 degrees Celsius. Cook the potatoes for 20-25 minutes until they become crispy and golden brown without thawing them.

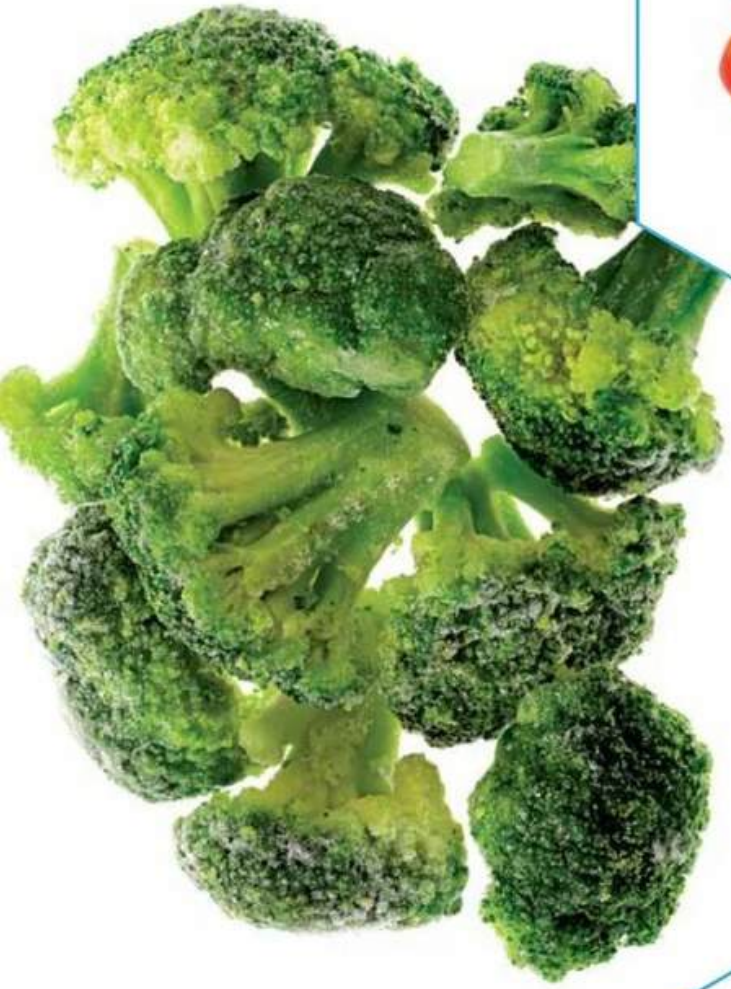
Oven: Preheat the oven to 220-230 degrees Celsius. Spread the potatoes on a baking tray without thawing them, and bake for 25-30 minutes until they become crispy and golden brown.





 MERA
TRADING TOHUM A.Ş.





 **MERA**
TRADING TOHUM A.Ş.



MERA
TRADING TOHUM A.Ş.



Büyükesat Mah. Koza 1 Cad. 153/4

Çankaya ANKARA



+90 312 980 00 80



info@meratohum.com



www.meratohum.com

