

**DONDO**



*hepsi gerçek dondurma için...*

## Hepsi gerçek bir dondurma lezzeti için...

Mevsiminde meyveyi, dağların zirvesinden salebi topladık; hepsi gerçek bir dondurma lezzeti için...



## Gerçek salep

Dağların zirvesinden sizler için özenle topladığımız salebi ürünlerimizde kullanıyoruz. Hakiki salep kullandığımız için dondurmayı olgunlaştırıyoruz ve bu sayede dondurmanın tadını, kokusunu, lezzetini çok daha iyi algılamanızı sağlıyoruz.



# Salep

Orkide çiçeklerinden gelen sağlıklı lezzet...



Salep; orkide çiçeğinin toprak altındaki yumrularına verilen isimdir. Bu yumrular nişastaya benzer oldukça besleyici bir madde içerir.

Salep orkidelerinin ilginç bir yapısı vardır. Kök, yan yana, yumurta biçiminde iki yumrudan oluşur. Bunlardan daha iri olanı bitkiyi besler. Ufak olanı ise, gelecek yıl bitkiyi besleyecek olan ve yedekte tutulan kardeş yumrudur. Her ne kadar iki yumrudan da salep elde edilse de, bitkinin soyunu tüketmemek için sadece yan yumru toplanır. Bu sayede bitkinin soyunu sürdürebilecek yeni bir kardeş yumru üretmesine olanak tanınır. Toplanan yumrular, suyla yıkanarak temizlenir, ipe dizilir, su ya da sütle kaynatılır, ardından açık havada kurutulur. Bundan sonra dövülerek elde edilen toz, kullanılacak hale gelmiş olan salebi oluşturur. Salebin bileşiminde nişasta, şeker, yapışkan özelliği olan musilaj ve bazı azotlu maddeler bulunur. Pişerken salebi koyulaştıran musilajdır. Bu madde salep tozunun yaklaşık yarısını oluşturur. Salep; besleyici ve çeşitli rahatsızlıkları hafifletici özelliklerinden dolayı çok eski çağlardan beri tedavide ve özel beslenme rejimlerinde kullanılmıştır.





## Meyve tadında dondurma

Her meyveyi mevsiminde özenle topladık meyve tadında dondurma için...



## Dondo dondurma

Biz dondurma yapımında meyvenin kendisini kullanıyoruz. Çilekli dondurmada çileği, muzlu dondurmada muz, fıstıklı dondurmada fıstığı kullanıyoruz. Doğal meyveyi kendi mevsiminde toplayıp, dondurulmuş olarak muhafaza ediyor sonra dondurmanın içinde işliyoruz. Mikrobiyolojik açıdan tüm kriterlere dikkat ediyor ve sizin için bu özeni 1985'ten beri gösteriyoruz.



## Kalitesi tescilli

2003 yılında Frankfurt'ta düzenlenen 29. Uluslararası Başarı Ödülleri Toplantısı'nda Avrupa Kalite ve Teknoloji Ödülü'nün verilmesiyle tescillenmiştir.



## Dondo lezzeti

Dondo dondurma, süt, şeker, doğal salep ve gerçek meyve özleri kullanılarak üretilir. Bitkisel yağ içermez, tamamıyla süt yağı (süt kreması) ile üretilir. Eşsiz lezzeti ile her damak tadına uygun, zengin çeşitleri ile küçük büyük her yaş grubunun vazgeçemeyeceği bir dondurmadır.

Gıda mühendislerinin sağlık ve kalite kontrollerinden sonra satışa sunulan Dondo ürünleri; Türk Gıda Kodeksi ISO 9001 ve ISO 22000 Kalite Yönetim Sistemlerinin garantisi altında üretimini gerçekleştirir. Markamız, 2003 yılında Avrupa Kalite ve Teknoloji Ödülü'nün verilmesiyle de tescillenmiştir.





SADE

ÇİKOLATA

ÇİLEK

PADIŞAH RÜYASI

KAVUN

TUTTI FRUTTI

MANGO

MEYVELİM

MUZ

FISTIK

LİMON

VIŞNE

KARAMEL

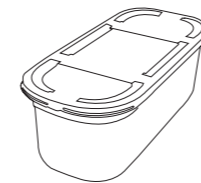
CEVİZ

KARADUT

ELMA

FRAMBUAZ

## Dondo Hayal



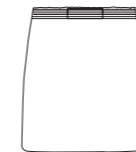
5L = 3kg küvet



SOFT ICE HAYAL ÇİKOLATA

SOFT ICE HAYAL SADE

## Soft Ice



500g paket

### Tarif

**Soft Ice:** 3 lt süt, 500 g toz şeker ve 500 g Dondurma Karışımı Tozu karıştırılarak 10 dakika dinlendirilir. Tekrar karıştırılarak soft dondurma makinasına aktarılır.





## Sorbe Dondurma



5L= 3kg sorbe küvet







Ambalajında  
doğal lezzetler

HAYAL SADE



RÜYA LİMONLU



RÜYA SADE



RÜYA ÇİKOLATA



TATKI LİMON



TATKI SADE



TATKI ÇİKOLATA



ÇİKOLATA PARFE



DAĞ MEYVELİ



PADIŞAH RÜYASI



TROPİKAL



FISTIKLI



LİMONLU



SADE



ÇİKOLATALI



MARAŞ USULÜ



100cc

1L

500cc



## Vazgeçilmez lezzetin keyifli öyküsü...

Serin tadıyla her yaşın tutkusudur. İşte bu vazgeçilmez lezzetin keyifli öyküsü...



### Sıcaklarda insanın damağını ve ruhunu serinleten en özel tatlardan biridir dondurma

Dondurma ile tanışan ilk ırkın Çinliler olduğu tahmin edilse de ilk dondurmanın yapımı öyküsünün kahramanı Romalılar. Roma İmparatoru Neron, savaşçılığıyla olduğu kadar boğazına düşkünlüğü ile tanınmıştır. Gladyatör dövüşlerini seyrederken, kendisine lezzetli yiyecekler sunan çeşneci başlarını ödüllendirmiş. Çeşneci başlarından biri, bir gün dağın zirvesinden topladığı karları bir kaba sıkıştırarak doldurmuş. Üzerine bal ve çeşitli meyve parçaları dökerek, imparatora sunmuş. Neron, o güne kadar hiç tatmadığı bu yiyeceği çok sevmiş. Ertesi gün de köle ordusunu kar toplamaya göndermiş. Karın üzerine bal ve ezilmiş meyve döktürerek tarihin ilk dondurmasını hazırlatmış. Romalılardan kalma bu yöntem, Anadolu'nun kimi köylerinde hala kullanılıyor. Tek farkla, onlar karı pekmezle karıştırarak, o eşsiz lezzeti yakalamaya çalışıyorlar. Daha sonra Perslere ve Araplara yayıldığı ve Marco Polo tarafından Avrupa'ya taşındığı bilinmektedir. ABD'ye 1777 yılında sıçrayan dondurma, ticari olarak ilk üretimine 1851 yılında İngiltere'de başlanmıştır. 19'uncu yüzyılın ortalarına kadar 'ev dondurmacılığı' ölçeğinde üretimi gerçekleştirilmiştir. Teknolojik olarak gelişmeye başlaması 1900'lü yıllarda soğutucu ve dondurucu düzenlerin bulunması ve geliştirilmesi ile başlanmış, İkinci Dünya Savaşının ardından kurulan dev tesislerle devam etmiştir. Ülkemizde ise ilk dondurma, 1900'lü yılların başlarında İstanbul ve Kahramanmaraş'ta yapılmıştır.



## Dondurma ve sağlık

İçerdiği besin öğeleri, hijyen kurallarına uygunluğu, soğuk zincirin tüketiciye kadar korunduğu sağlıklı ambalajında dondurma, büyük küçük herkesin güvenle tüketebileceği bir besindir.



Uzmanlar, boğaz enfeksiyonlarında da dondurmanın yararlı olduğunu kanıtlamışlardır. Yaptıkları araştırmalarda mikropların ısıda değil soğukta barınamadıklarını, ayrıca da dondurmanın hasta bölgeyi uyuşturarak acıyı azalttığını gözlemlemişler. Dondurmayı tüketirken dikkat etmemiz gereken en önemli nokta, dondurmanın sağlık ve hijyen kurallarına uygun hazırlanmış olmasıdır. Dondurmanın ana maddesi olan süt, mikro organizmaların üremesi için çok iyi bir ortamdır. Bu nedenle dondurmanın pastörize süttten yapılması ve hijyenik koşullarda üretilmesi çok önemlidir. İzinsiz üretilen veya son kullanma tarihi geçmiş ürünler asla satın alınmamalıdır. Ayrıca bu tür gıdaların servis edildiği soğutucuların yeterli soğuklukta ve çalışıyor durumda olması da göz ardı edilmemelidir. Sağlıksız ve hijyenik şartlardan uzak dondurma ve buzlu ürünlerin tüketiminin hastalıklara davetiye çıkardığı unutulmamalıdır.

### Dondurmanın besin değeri

Dondurma, yalnızca lezzeti ve ferahlatıcı özelliğiyle değil, kolay sindirilebilmesi ve besin değeri taşıması nedeniyle de vazgeçilmez lezzetler arasında yer alıyor. Dondurma, ana maddesi olan süt sayesinde kalsiyum, potasyum, fosfor gibi önemli mineralleri, çeşitli vitaminleri ve protein içeriyor olması dondurmayı beslenme açısından da rakipsiz kılmaktadır. Dondurma A, D, E, K, B1, B2, B6 vitaminleri ve pantotenik asit açısından oldukça zengin bir kaynaktır.





## Fabrikamız

Sağlığı, lezzeti, geleneksel tat ile teknolojiyi harmanlayarak ürettiği eşsiz lezzetteki dondurmalarını tüketiciyle buluşturur.

Dondo, temel politikasını; kaliteli ve toplum sağlığına, gıda güvenliğine uygun, besin değerleri artırılmış, vitamin, mineral ve doğal olarak elde edilen meyve özleri ile zenginleştirilmiş, hijyenik dondurmalar üretmek ve geliştirmek üzerine kurmuştur.

Ürünlerimiz, yüksek kalite ve kontrol sistemiyle, profesyonel ekiplerimiz tarafından üretimin her aşamasında kontrol edilir. Yüksek teknoloji ile çalışan fabrikamız, Türkiye'nin en modern, kapasitesi yüksek fabrikaların yanında yerini almıştır.

Son teknoloji ile donatılmış, üretim alanı ve laboratuvarları, büyük kapasiteli depoları, güçlü soğuk zinciri, profesyonel satış ekibi ve müşteri ilişkileri ile Dondo, her geçen gün yepyeni başarılarla imza atarak yoluna devam etmektedir.



## Ar-ge

Yaratıcılık ve sınır tanımayan hayal gücüyle çalışan ekibimiz...



## AR-GE çalışmalarımız

Lezzetli ve kaliteli ürünlerimizi yaratan Ar-Ge ekibimiz; gelişmiş laboratuvarlarımızda bilimsel gelişmeleri, tüketicilerimizin ihtiyaçlarını karşılayan ürünlere dönüştürmek için çalışmalarını sürdürmektedir. Hayal gücünü ve ekip ruhunu kaybetmeden bireysel ve ekip performanslarını geliştirmeyi hedeflemiş ve yaratıcılıklarını sonuna kadar işleriyle bütünleştirmişlerdir.



## Süt ve Dondurma

Dondo dondurma, özel çiftliğinde yetişen en sağlıklı ineklerden elde edilen süttten üretilir.



### Çiftlik sütümüz

Bizim için dondurma yapım süreci her aşamasıyla çok önemli; sütü, süt hayvanını, yemi dikkate alıyoruz. Süt üretim zincirinin her aşamasına hakim olarak, yemden süte, süttten dondurmaya tüm detaylarıyla kendi kontrol ve denetimimizdeki çiftlikleri yönetiyoruz. Süt hayvanlarının verimliliğini etkileyen en önemli unsur yanlış ve yetersiz bilgiden kaynaklanan yem ve besleme uygulamalarıdır. Dondurmamız Avrupa standartlarındaki çiftliklerde yetişen en sağlıklı ineklerden elde edilen süttten üretilir. Süt, hijyenik ortamda el değmeden toplanır, modern tesislerimizde doğallığını, besin ve vitamin değerlerini kaybetmeden dondurma yapımında kullanılır. Dondo dondurma, tamamen katkısız ve doğal süttten oluşur.





## Lojistik

Soğuk zincirin her aşamasına önem veriyoruz. Büyüyen güçlü dağıtım ağı ile dondurmamızı zamanında ve hijyenik olarak tüketiciye ulaştırıyoruz.

Arolez kalitesi ve güvencesi altında hijyenik şartlarda üretilip ambalajlanan ürünlerin dağıtımını, şirketimize ait olan firigofirik araç filosu ve lojistik iş ortaklarıyla soğuk zinciri kırılmadan perakende satış ile toplu tüketim noktalarına ulaştırılmaktadır. Deneyimli satış ekibi ve güçlü dağıtım ağı ile Arolez müşterilerine en iyi hizmeti zamanında ve eksiksiz sunmayı amaç edinmiştir.



## Dondurma Bakım & Servis



### Dondurma dolap bakımı ve temizliği

- Dondurma dolabının soğutma derecesi en az -18°C olmalıdır.
- Soğutucunun kapağı ile dolabın içindeki ürünün arasındaki mesafe en az 15 cm. olmalı, istenilen soğutma seviyesine ulaşılmadan dolaba dondurma konulmamalıdır.
- Dolap ısı kaynaklarından (kalorifer peteği, klima, soba) uzakta olmalı, direkt güneş ışığına maruz bırakılmamalıdır. Hava kanallarının önü kapatılmamalıdır.
- Soğutma veriminin düşmemesi ve hijyen kuralları gereği; dolap içerisine başka bir ürün konulmamalıdır. (su, kola, meyve vb.).
- Elektrik tesisatında mutlaka topraklama sistemi olmalı, elektrik kablosu ve prize su sıçratılmamalıdır.
- Dondurma dolabının dış yüzeyleri her gün en az bir defa sabunlu ve yumuşak bir bezle silinmeli ve kurulanmalıdır. Asit ve kimyasal içerikli maddeler kesinlikle kullanılmamalıdır. Cam yüzeyler için özel cam temizleme sıvılarını kullanmanız önerilmektedir.
- Dondurma dolabı iç yüzeyleri her gün temizlenmeli, karlanma var ise plastik bir kazıyıcı ile kazınmalıdır. Böylece soğutma performansı artar ve elektrikten tasarruf sağlanır.

### Daha iyi servis için öneriler;

- Temizlik; iyi hizmet vermenin ilk koşuludur. Servis malzemelerinin temiz ve hizmet edenlerin temizlik konusunda çok titiz davranmaları gerekmektedir.
- Dondurma servisi yapan personelin iş elbiseleri her zaman temiz olmasına özen göstermeli, bone takmalı, tek kullanımlık eldiven giymelidir.
- Dondurma çeşitleri için ayrı kepçe kullanılmalı ya da kepçeyi temizledikten sonra çeşitlerin servisi yapılmalıdır.
- Dondurma servisi yapılırken tüm yüzeyden eşit şekilde alınmalı, dondurma kepçe ile derinlemesine alınmamalıdır.
- Dondurma servisi için kullanılan kepçenin konulduğu su kabı sık değiştirilmeli ve biraz limon sıkılarak bakteri oluşumu önlenmelidir.
- Su kabından alınan kepçe, servis yapmadan önce üzerinde su kalmamasına özen gösterilmelidir. Aksi halde dondurmayla temas eden su dondurma üzerinde buz kristalleri oluşturur.



## Ödüller

## Sertifikalar



2003 yılında Frankfurt'ta düzenlenen  
29. Uluslararası Başarı Ödülleri Toplantısında  
Avrupa Kalite ve Teknoloji Ödülü'nün verilmesiyle tescillenmiştir.



## firmamız Arolez;

Kaliteli üretim ve hizmet ile sürekli müşteri memnuniyeti prensibini temel ilke olarak benimseyen Arolez Gıda San. ve Tic. A.Ş.'nin kuruluşu, 1985 yılına uzanmaktadır.

Geleneksel tat ve kaliteye önem veren, ileri teknoloji ile çalışan fabrikamızda üretilen ürünlerimiz, yüksek kalite kontrol sistemiyle, profesyonel ekiplerimiz tarafından üretimin her aşamasında kontrol edilmektedir.

Üretimine ilk olarak dondurma, dondurma karışımları, sos üretimi ile başlayan firmamız; ilerleyen yıllarda pastacılık ürünleri ile sıcak içecek toz ürünlerin tek içimlik poşetlerinden profesyonel makinelerde ve catering kullanımlarına uygun ürünleri üreterek ürün yelpazesini genişletmiştir.

Hammadde seçiminden satış noktasına kadar uzanan zincirin tüm halkalarını kapsayan kalite ve verimlilik standardımızı, Ankara'dan sonra Antalya şubesi ile İstanbul, İzmir, Adana, Bursa, Konya, Kayseri, Trabzon ve Eskişehir bayilikleri ile yurt içinde ve yurt dışında tüketicilere ulaştırmaktadır.

Arolez temel politikasını, yüksek kalitede toplum sağlığına ve gıda güvenliğine uygun besin değerleri artırılmış, vitamin, mineral ve doğal olarak elde edilen meyve özleri ile zenginleştirilmiş ve hijyenik ürünler üretmek ve geliştirmek üzerine kurmuştur.

Bu doğrultuda, yeniliklere açık, etkili problem çözebilen ve sonuca odaklı çalışanlarımızla, çevreye duyarlı bir yaklaşımla, etik kurallara uyarak geleceğe yürümektedir.



### **Marmara Bölgesi Dağıtım ve Satış**

Dondo Marmara Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.  
Dudullu Organize Sanayi Bölgesi 4. Cd. No.11  
Ümraniye 34776 Dudullu İSTANBUL  
Tel. 0216 526 04 22-23 Faks. 0216 526 16 46

### **Akdeniz Bölge Müdürlüğü**

Macun Mah. İplikyolu Cd. No. 28 Aksu ANTALYA  
Tel. 0242 426 23 20 pbx Faks. 0242 426 23 22

### **Ege Bölgesi Dağıtım ve Satış**

Ege Dondo Makine Isıtma Soğutma Taşımacılık  
Gıda Turz. San. ve Tic. Ltd. Şti.  
Ege Karacaoğlan Mah. 6157/2 Sk. No. 3/10 Işıkkent  
İZMİR Tel. 0232 461 34 60 Faks. 0232 461 32 20

### **Bursa Dağıtım ve Satış**

Bursamey Gıda San.  
Gıda Toptancılar Sit. İzmir Yolu 4. km B Blok No. 4  
Nilüfer BURSA Tel. 0224 443 13 44

### **Konya Dağıtım ve Satış**

Mücteba Yatırtmacı - Nisan Gıda  
Fevzi Çakmak Mah. 10514 Sk. 3. Blok No. 33 Karatay  
KONYA Tel. 0332 346 12 92 - 0555 726 12 94





## **AROLEZ A.Ş.**

Sincan Organize Sanayi Bölgesi  
Türkmenistan Cd. No. 9 ANKARA

Tel. 0312 267 52 00 (pbx)

Faks. 0312 267 12 12

info@arolez.com **www.arolez.com**

