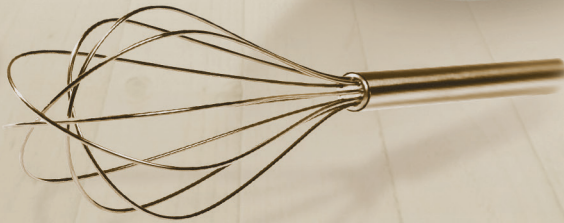


**DONDO**



**Kremadaki  
eşsiz lezzet**





Zengin lezzet...  
Mandıra Şanti



Yüksek hacim,  
rahat kullanım...  
Bitkisel Şanti



Gerçek  
bir karışım...  
Şanti Mix



## Süt ve Krem Şanti

Son yıllara kadar ülkemizde uygunsuz şartlarda üretilen krem şanti, peynir tenekelerinde hatta kullanılmış tenekelerde sağlıksız bir şekilde satışa sunulmakta idi. Günümüzde ise, fabrikalarda hijyenik ortamlarda üretilmekte ve gıda sektöründe çok geniş bir yelpazede kullanılmaktadır. Dondo Krem Şanti, fabrikamızda yüksek sıcaklıkta pastörize edildikten sonra, tek kullanımlık polipropilen kovalara dolum yapılarak, soğuk zincir bozulmadan (2-4 °C) tüketiciye ulaştırılır.





**Zengin lezzet;  
Mandıra Krem Şanti**

**Pastörize**

## Mandıra Krem Şanti

- Süt yağından elde edilen Dondo Krem Şanti pastörize edilerek hijyenik koşullarda üretilmektedir.
- Dondo Krem Şanti'nin ana hammaddesi süt kremasıdır.
- Dondo Krem Şanti süt proteinlerinin yoğun olması sebebi ile, kalsiyum ve mineraller açısından zengindir.
- Kullanımı kolay, çırpıldığında uzun süre çalışmaya elverişli, sürülebilir stabilitesi yüksek, çok lezzetli bir üründür.
- Krem şantinin çırpma hızı ve süresi de oldukça önemlidir. Bu sürenin uzaması, küçük tereyağı parçacıklarının oluşumuna ve yağ ayrılmasına neden olmaktadır.





## Mandıra Şanti ve Süt Kreması

Dondo Krem Şanti, ülkemizde pastörize edilerek tüketicilere sunulan ilk krem şantidir.

### Süt ve Süt Kreması

Süt ve süt kreması, krem şantinin ana maddesidir. İş birliği yaptığımız süt çiftliklerinin süt ve süt kreması üretiminin her basamağını dikkate alıyor, son ürüne ulaşıncaya kadar uzmanlarımız tarafından kontrol ederek, denetimimizi sağlıyoruz.

5 kg  
10 kg



**UNUTMAYIN;**  
Krem şantide **EKŞİ** tat bozulmuşluk ifadesidir.

► Kremamız; taze ve asitlik değeri yükselmemiş süttten elde edilmektedir.





**Yüksek hacim,  
rahat kullanım;  
Şekerli Bitkisel Şanti**



## Şekerli Bitkisel Şanti

- % 100 Yerli olan ürünümüz, süt proteinleri ile zenginleştirilmiş, trans yağ içermeyen bitkisel yağlardan, pastörize edilerek üretilmektedir.
- Ar- Ge bölümümüzde geliştirilen formülasyon ile mandıra krem şanti tadına yakındır.
- Mikserle önce düşük, sonra hızlı devirde, istenilen kıvamına göre çırpılarak elde edilen şantinin; mandıra şantiye göre kullanım ömrü uzundur.
- Dondo Bitkisel Şanti kullanılarak yapılan pastaların raf ömrü uzundur.
- Yüksek hacim elde edilmesine rağmen pastalarda çökme, sulanma ve çatlama yapmaz.
- Çırpılmış ürün donma/çözölmeye karşı dayanıklıdır.
- Pasta, dondurulup çözöldüğünde yapısını korur.
- Sıvama, süsleme ve dolgu maddesi olarak rahatlıkla kullanılır.

### Süt Proteini

- Vücudun yapı taşı olan proteinlerin beslenmede önemli bir yeri vardır.
- Süt proteinlerinin besleyici değeri yüksektir.

**% 100 Yerli  
Bitkisel Şanti**



## Kullanımı rahat; Şekersiz Bitkisel Şanti



## Şekersiz Bitkisel Şanti

- Süt proteinleri ile zenginleştirilmiştir. Şekersiz ve çok amaçlı kullanım için üretilmiştir.
- Şekersiz bir ürün olduğundan; ganaj yapımında, çorbalarda, böreklerde, makarnalarda, salata ve balık sosu gibi her türlü soslarda ayrıca diğer yemeklerde de rahatlıkla kullanılır.
- Kaynatıldığında yanma yapmaz. Limon ve sirke ile kullanıma uygundur. Kesilme yapmaz.
- İsteğe göre şeker ilave edilip mikserle çırpılarak pastalarda sıvama, süsleme ve dolgu maddesi olarak kullanılabilir.

**YENİ**  
Ambalajında



Net  
Miktar 1000ml e

**FIERO**

**Şanti**  
pastörize

+4°C  
de  
Saklanmalı

**Şanti**  
pastörize

+4°C  
de  
Saklanmalı

**FIERO BİTKİSEL YAĞ ESASLI  
KREM ŞANTI - SIVI / ŞEKERSİZ**  
İçindekiler: Su, tam hidrojene bitkisel yağ  
(palmit, peyiraltı suyu tozu, modifiye nişasta  
(msr), süt proteini (sodyum kazeinat), emül-  
göler (yağ asitlerinin mono ve digliseridlerin laktik,  
yağ asitlerinin mono ve digliseridlerin laktik,  
tartarik, asetik asit esterleri), sorbitol, stabil-  
leştiriciler (guar gum, sodyum aljinat, keçi boyunu  
garni, ksantan gum, karboksil metil selüloz,  
kuz, aroma verici (süt, tereyağı), renklendirici  
(beta karoten). Süt alerjisi olanların dikkatle  
okuması tavsiye olunur. % 100 Bitkiseldir.  
En az 10 gün içinde tüketilmelidir. Trans yağ içermez.



**Çok amaçlı, lezzetli ve pratik kullanımlar.**  
İsıcak-soğuk yemek ve pastalarda,  
özel soslarda kullanım kolaylığı!

**Hazırlanışı:** Fiero Bitkisel Şanti hazır-  
ken, +4, +6 °C arasında 1 dakika düşük de-  
rekte (saba) iyi kabarması için, sonra yüksek  
de-  
rekte istenilen kıvamda gelinceye kadar çı-  
rpılarak kullanıma hazır hale getirilir.

**ŞEKERSİZ**

• BUZDOLABINDA SAKLAYINIZ •

• BUZDOLABINDA SAKLAYINIZ •

# Şantilez

## Yemeklerinize lezzet katan krema

*Geleneksel mandıra lezzetiyle  
bitkisel şantinin sağladığı  
avantajları birlikte sunar.*



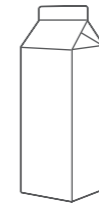
İçerisinde bulunan  
yoğun süt kreması  
ile tüketicisine  
eşsiz lezzetler  
 sunar.



## Yemekler için Şantilez

- Yemeklerinizde yoğun mandıra kreması tadını bitkisel krema kolaylığı ile sunma imkanını sağlar.
- Karışımındaki bitkisel oranın sağladığı fiyat avantajı ve kullanım kolaylığı ile tercih nedenidir.

1000 ml







**Gerçek bir karışım;  
Şanti Mix**



## Şanti Mix;

- Hijyenik koşullarda ve özel ekipmanlar ile homojen bir şekilde %100 yerli iki ürünün (mandıra krem şanti & bitkisel şanti) karışımıdır.
- Dondo Şanti Mix, mandıra şantiye göre fiyat olarak daha uygundur. Hem mandıra hem de bitkisel şantinin avantajlarının birleştiği bir üründür.
- Mandıra şantiye sonradan katılan bitkisel şanti, birbirine uyum sağlamayabilir. Yapısal bozukluk meydana gelebilir. Fire oranı yükselir.
- Dondo Şanti Mix, mandıra şantinin sağladığı avantajların yanında, doymamış yağ içeriğinin yüksek olması nedeni ile bitkisel şanti kadar hafiftir. Pastörize edilerek üretilen ve hijyenik şartlarda ambalajlanan ürünümüz Dondo Şanti Mix'in hacim artışı oldukça yüksek, köpük kalıcılığı da oldukça uzun sürelidir. Mandıra şanti gibi; pasta yapımı, yemek sosu ve her türlü ürün için dört mevsim kullanılmaktadır.

Pastörize bir ürün olduğu için soğuk zincir bozulmadan + 4 °C'de muhafaza edilmesi gerekmektedir.

**5 kg  
10 kg**





## Pastörizasyon

Çiğ süt, seperatörden geçirilerek içerisindeki süt yağı ayrılır ve krema elde edilir. Krem şanti tüm süt ürünlerinde olduğu gibi oldukça özen ister. Isıl işlem görmemiş krem şanti halk sağlığını ciddi anlamda tehdit etmektedir. Krem şantinin pastörize edildikten sonra, pastaneler ve diğer üretim yerleri tarafından kullanılması gerekmektedir. Fabrikamızda krema yüksek sıcaklıkta pastörize edilir.

Pastörizasyon; ürünün doğal niteliklerine zarar vermeden ısıl işlem uygulanarak zararlı mikroorganizmaların tamamen yok edilmesidir.

## Pastörize krem şantinin faydaları

- Çiğ olarak kullanılan şantilerden güvenlidir. İçerisinde zararlı mikroorganizma olmadığından insan sağlığını tehdit etmez.
- Pastörize işlemi ile güvenli hale gelen şantinin aynı zamanda besin değeride korunmuş olur.
- Pastörize edilen krem şantinin bileşimindeki maddeler sıcaklığın etkisiyle daha iyi karışarak ürünün yapısal özelliklerine olumlu etkide bulunur.
- Pastanın çabuk bozulmasını önler. Pastanın raf ömrünü hiç bir katkı olmaksızın uzatır.
- Zararlı mikroorganizmaların yarattığı **EKŞİ** tadın oluşmasını engeller.



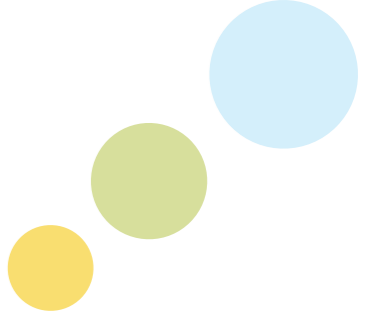
Ar-ge



## 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.





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.

## Lojistik

Tamamen süt yağından oluşan Dondo Krem Şanti pastörize edilerek hijyenik koşullarda ambalajlanır. Soğuk zincir kırılmadan tüketicilere ulaştırılır.



## Ödüller



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

## Sertifikalar



## 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 arttırılmış, 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.



# Dağıtım ve Satış

## • 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

## • İstanbul Avrupa Yakası Dağıtım ve Satış

Ertekin Gıda San. Tic. Ltd. Şti.  
Güneşli Mah. Çiçek Sk. No. 13/A Güneşli  
Bağcılar İSTANBUL Tel. 0212. 474 42 70

## • İstanbul Anadolu Yakası Dağıtım ve Satış

Hayri Kaptan Gıda ve Past. İht. Mad. Tic. San. Ltd. Şti.  
Barbaros Mah. Siyahinci Sk. No. 8 Ataşehir İSTANBUL  
Tel. 0216. 317 90 53-54-55-56

## • İstanbul Anadolu Yakası Dağıtım ve Satış

Düzenli Gıda Pazarlama Sanayi Tic. Ltd. Şti.  
Tepe Üstü Mah. Çayırbaşı Sk. No. 11  
Ümraniye İSTANBUL Tel. 0216. 365 54 55

## • İzmit Bilge Dağıtım ve Satış

Pasta 41 Gıda Toptan Tic. Oğuzhan Turan-Reşat  
Dikmen İş Ortaklığı Yenişehir Mah. İpek Sk. No. 20  
İZMİT Tel. 0532. 470 48 80

## • Trakya Bölgesi Dağıtım ve Satış

Diba Gıda Kenan Acar  
Yüzüncüyıl Mah. Mumcuyolu Cd. No. 92/A  
TEKİRDAĞ Tel. 0532. 626 93 30

## • Akdeniz Bölge Müdürlüğü

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

## • Adana Dağıtım ve Satış

Alda Gör Gıda Mam. İma. Paz. Tic. Ltd. Şti.  
Sucuzade Mah. 30007. Sk. No. 38 Seyhan ADANA  
Tel. 0322. 351 88 15 Faks. 0322. 351 48 53

## • 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 Sanayi Ahmet Alpagut  
Gıda Toptancılar Sit. İzmir Yolu 4. km B Blok No. 4  
Nilüfer BURSA Tel. 0224. 443 13 44 Faks. 0224. 443 13 46

## • Eskişehir Dağıtım ve Satış

Elit Maya Gıda Ltd. Şti.  
Kurtuluş Mah. Vatan Cd. No. 75 ESKİŞEHİR  
Tel. 0222. 231 19 99

## • Kayseri Dağıtım ve Satış

Atakan Genel Gıda San. Tic. Ltd. Şti.  
Mimar Sinan Org. San. Bölg. Kastim Cd. No. 18/A  
Melikgazi KAYSERİ Tel. 0352. 245 22 42 Faks. 0352. 245 11 77

## • 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

## • Samsun Dağıtım ve Satış

Yavuz Emincan Uzun Vanilya Past. Ürün ve Çikolata  
Örnek San. Sit. 1018 Sk. No.13 Kutlukent SAMSUN  
Tel. 0362. 266 97 66 Faks. 0362. 266 9758

## • Trabzon Dağıtım ve Satış

Güneş Gıda ve Ambalaj San. Tic. A.Ş.  
Organize Sanayi Bölgesi Arsin TRABZON  
Tel. 0462. 711 25 17 Faks. 0462. 711 41 53

## • Trabzon Dağıtım ve Satış

Yavuz Emincan Uzun Vanilya Past. Ürün ve Çikolata  
Tabakhane Cd. Anadolu İşhanı No. 19A/15A TRABZON  
Tel. 0462. 321 04 27 Faks. 0462. 321 30 19

## • Muğla Dağıtım ve Satış

Delice Turka Mak. Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.  
Günlük Mah. Sırrı Ünay 01 Sk. No: 2/F Köyceğiz MUĞLA  
Tel. 0252. 274 01 00



%100 yerli  
Pastörize  
Süt kreması  
Mandıra

Süt ve süt kreması

Sağlıklı doğal  
Teknoloji  
Zengin  
lezzet



**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](http://www.arolez.com)