Antalya Reçelcisi®
1989

Reçelden Fazlası “Bir Antalya Markası”



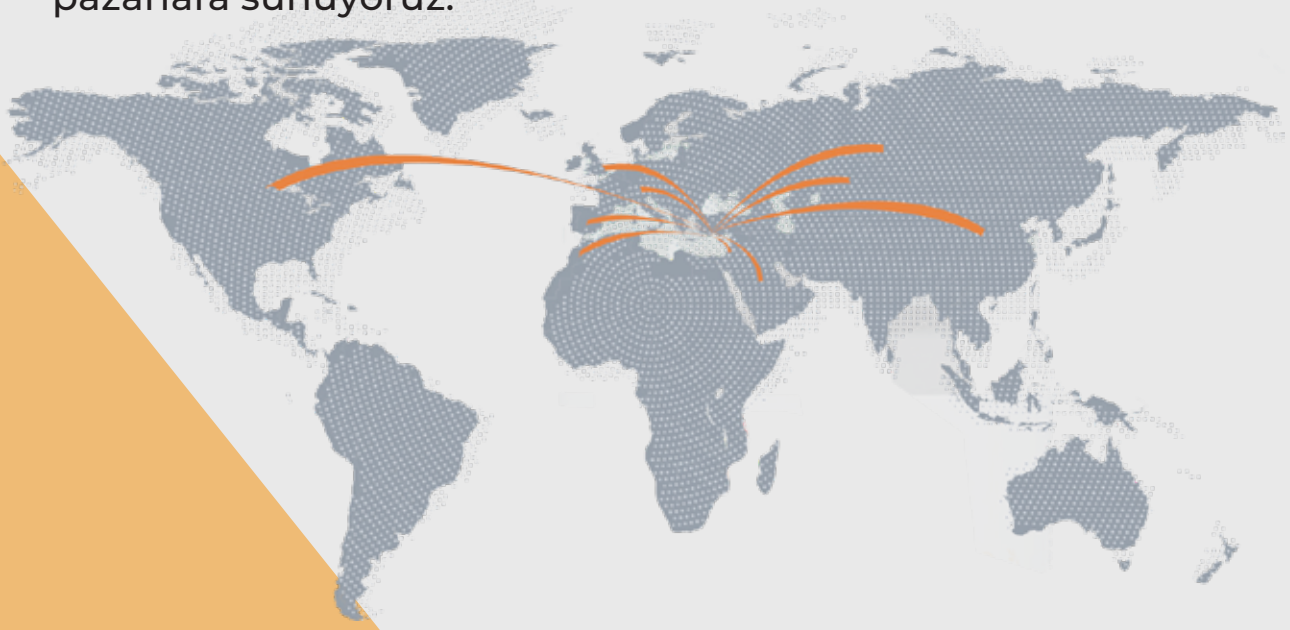
Marka Hikayesi

Ustalık · Gelenek · Yenilik

ANTALYA'DAN DÜNYAYA

Antalya Reçelcisi, 1989'dan beri Antalya'da geleneksel tarifleri modern gıda güvenliği standartlarıyla birleştirerek birinci sınıf meyve bazlı ürünler üretmektedir.

Güçlü ham madde tedarikimiz ve sertifikalı üretim tesislerimiz sayesinde, Akdeniz'in en taze lezzetlerini hem yerel hem de uluslararası pazarlara sunuyoruz.



FSSC 22000

GMP

KIOSCERT CERTIFICATE HACCP

KIOSCERT CERTIFICATE GHP

KIOSCERT CERTIFICATE ISO 45001:2018

FDA APPROVED

100% HALAL FOOD حلال HALAL 100% HALAL CERTIFIED

HAKKIMIZDA



1989'dan beri, Akdeniz'in verimli topraklarından sofralara uzanan lezzetlerin peşindeyiz.

Antalya Reçelleri olarak, her kavanozumuz mirasımızı, doğal içeriklerimizi ve el işçiliğimizi yansıtıyor. Sadece kahvaltı sofraları için değil, aynı zamanda ilham verici modern mutfaklar için de ürünlerimiz, katkı maddesi içermeyen tariflerle üretiliyor.

Antalya Reçelcisi ürünleri, duruşu ve kullanım zenginliğiyle reçetelere ve kullanıcılarına ayrıcalık ve seçkin bir özgünlük katarken sadece bir lezzet değil, rafine bir Akdeniz yaşam tarzı sunuyor.

Bergamot, turunç ve incir gibi geleneksel lezzetlerin yanı sıra; artisanal reçel seçkimiz, kuruyemiş ezmelerimiz, ekşi gruplarımız, soslarımız, tahin ve pekmez çeşitlerimiz, doğanın en saf hallerini sofralarınıza getirirken her kaşıkta geçmişin mirasını geleceğe taşıyor.

Sürdürülebilirlik ve kültür, yerel lezzetlerden ve geleneklerden gelir. Geleneksel reçetelere sadık yenilikçi bir vizyonla yoğrulan bir üretim ise, geleceğe bıraktığımız en değerli mirasımızdır.

GURME SERİSİ

Her kavanozda bir fikir, her tatta bir keşif saklı... Antalya Reçelcisi Gurme Serisi, klasik reçellerden farklı olarak damaklarda iz bırakmak, sofralarda yeni bir dil yaratmak için hazırlandı. Bu seri, reçeli sadece ekmeğe sürülen bir tat olmaktan çıkarıp; et yemeklerine, salatalara, tatlılara karakter katan bir malzemeye dönüştürüyor.

Yöresinden gelen birinci kalite meyvelerin derin aromaları, turunçgil kabuklarının ince ekşiliği, acı biberin hafif yakıcılığı... Her biri cesur ama zarif bir dengede buluşuyor.

Gurme Serisi, alışılmışın dışında lezzetleri seven, detaylara değer veren herkes için.



%65 MEYVE GURME SERİSİ



PANCAR ŞEKERLİ | GLUTENSİZ | TEMİZ İÇERİK

- ANTALYA TURUNÇ KABUĞU REÇELİ
- ANTALYA BERGAMOT REÇELİ
- ÇİLEK REÇELİ
- VİŞNE REÇELİ
- KARADUT REÇELİ
- CEVİZ-KURU İNCİR TATLISI
- FINDIK-KURU İNCİR TATLISI
- NANE- LİMON REÇELİ
- YABAN MERSİNİ REÇELİ
- KAMKAT REÇELİ
- ZEYTİN REÇELİ
- YEŞİL CEVİZ TATLISI
- SARI KİRAZ REÇELİ
- B.MANDALİNA REÇELİ
- SÜT REÇELİ
- AHUDUDU REÇELİ
- NAR REÇELİ
- ŞEFTALİ REÇELİ
- AYVA REÇELİ
- KARPUZ KABUĞU REÇELİ
- KAYISI REÇELİ
- BÖĞÜRTLEN REÇELİ
- GÜL REÇELİ
- ACI BİBER REÇELİ
- PORTAKAL REÇELİ
- ÇITIR BALKABAĞI TATLISI
- ACI BİBERLİ ÇİLEK REÇELİ
- PATLICAN TATLISI
- YEŞİL İNCİR REÇELİ

Gurme Serisi	
Net Ağırlık (g)	290
Brüt Ağırlık (g)	500
Koli İçi Adet	12
Koli Brüt Ağırlık (kg)	6
Koli Ölçüsü (cm)	18 X 24,5 X 13

ACI BİBER
REÇELLİ ET



MALZEMELER

· 300 gr dana bonfile (tercihen jülyen doğranmış)
· 2 yemek kaşığı Antalya Reçelcisi Acı Biber Reçeli
· 1 yemek kaşığı zeytinyağı
· 1 çay kaşığı tuz
· Yarım çay kaşığı karabiber
· 1 tatlı kaşığı soya sosu (isteğe bağlı)
· Taze kekik veya biberiye (servis için)

TARİF



· Dana bonfileleri bir kaseye alın. Üzerine zeytinyağı, ezilmiş sarımsak, tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak soya sosunu ekleyip güzelce harmanlayın. En az 20 dakika marine edin.

· Geniş bir tavayı yüksek ateşte ısıtın. Marine edilmiş etleri tavaya alın ve her iki tarafını mühürleyerek pişirin (yaklaşık 2-3 dakika).

· Etler piştikten sonra ocağın altını kısın ve tavaya Antalya Reçelcisi Acı Biber Reçelini ekleyin. Etlerle karışarak hafifçe karamelleşene kadar 1-2 dakika daha pişirin.

· Servis tabağına alın, üzerine taze kekik veya biberiye ile süsleyerek sıcak servis yapın.

Afiyet Olsun!

YÖRÜK SERİSİ

Antalya Reçelcisi Yörük Serisi, yıllardır değişmeyen tariflerin, doğal malzemelerin ve özenli üretimin bir ürünüdür.
Her kavanozda mevsiminde toplanmış taze meyveler ve el emeğiyle yoğrulmuş gelenek saklıdır.

Kahvaltı sofralarının vazgeçilmezi olan bu seri, annelerimizin mutfağından ilham alır ve ilk günkü tazeliğiyle sizlere ulaşır. Klasik lezzetlerden ödün vermek istemeyenler için her zaman güvenilir bir seçimdir.



%50 MEYVE

YÖRÜK

SERİSİ



GELENEKSEL I GLUTENSİZ I VEGAN

- TURUNÇ KABUĞU REÇELİ
- BERGAMOT KABUĞU REÇELİ
- PATLICAN TATLISI
- KARPUZ KABUĞU REÇELİ
- PORTAKAL REÇELİ
- LİMON KABUĞU REÇELİ
- BAL KABAĞI TATLISI
- YEŞİL İNCİR REÇELİ
- KARADUT REÇELİ
- AHUDUDU REÇELİ
- BÖĞÜRTLEN REÇELİ
- ÇİLEK REÇELİ
- VİŞNE REÇELİ
- KAYISI REÇELİ
- GÜL REÇELİ
- AYVA REÇELİ
- KURU İNCİR TATLISI

Yörük Serisi		
Net Ağırlık (g)	420	650
Brüt Ağırlık (g)	688	1000
Koli İçi Adet	12	12
Koli Brüt Ağırlık (kg)	8,25	12
Koli Ölçüsü (cm)	30 X 24,5 X 11,5	30 X 24,5 X 16

KURU İNCİR TATLILI **GRANOLA**



malzemeler

· 2 su bardağı yulaf ezmesi
· 1 çay bardağı ceviz içi (iri kırılmış)
· 1 çay bardağı badem (doğranmış veya file)
· 2 yemek kaşığı ay çekirdeği veya kabak çekirdeği içi
· 2 yemek kaşığı hindistan cevizi rendesi
· 2 yemek kaşığı zeytinyağı veya hindistan cevizi yağı
· 2 yemek kaşığı Antalya Reçelcisi Kuru İncir Tatlısı
· 1 tatlı kaşığı tarçın (isteğe bağlı)

TARİF



· Fırını 160°C'ye ayarlayın.

· Büyük bir kasede yulaf, ceviz, badem, çekirdek içleri, hindistan cevizi ve tarçını karıştırın.

· Ayrı bir kapta Antalya Reçelcisi Kuru İncir Reçeli ile zeytinyağını karıştırıp kuru malzemelerin üzerine dökün.

· Tüm karışımı güzelce harmanlayın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yayın.

· Önceden ısıtılmış fırında 20–25 dakika altın rengini alana kadar pişirin. Arada karıştırarak eşit kızarmasını sağlayın.

· Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra cam kavanozda saklayabilirsiniz.

Afiyet Olsun!

ŞEKERİ MEYVEDEN!

Antalya Reçelcisi Şekeri Meyveden Serisi, doğallıktan ödün vermek istemeyenler için özel olarak üretildi. Bu seride hiçbir rafine şeker kullanılmaz; meyvelerden gelen şeker özenle birleştirilerek lezzet dengesi korunur.

Kahvaltılarda, ara öğünlerde ya da tatlı tariflerinde gönül rahatlığıyla tüketilebilir. Gerçek tatları, saf haliyle sunan bu seri; sade yaşamı ve sağlıklı beslenmeyi tercih edenler için ideal bir alternatiftir.



ŞEKERİ MEYVEDEN

%100 MEYVE

SERİSİ



MEYVE | GLUTENSİZ | VEGAN

- ARONYA REÇELİ
- AHUDUDU REÇELİ
- TURUNÇ KABUĞU REÇELİ
- BERGAMOT KABUĞU REÇELİ
- PATLICAN TATLISI
- YEŞİL İNCİR REÇELİ
- VİŞNE REÇELİ
- ÇİLEK REÇELİ
- ŞEFTALİ REÇELİ
- MANGO MARMELADI
- AYVA REÇELİ
- KAYISI REÇELİ
- KARADUT REÇELİ
- HURMA REÇELİ
- YABAN MERSİNİ
- 0 ŞEKER 7 MEYVE YÖRESEL MEYVELER
- 0 ŞEKER 7 MEYVE ULUSAL MEYVELER
- PORTAKAL REÇELİ
- LİMON KABUĞU REÇELİ
- ZENCEFİLLİ LİMON KABUĞU REÇELİ

ÖZGÜN SERİ

Geleneksel lezzetleri modern bir dokunuşla buluşturan Antalya Reçelcisi, damla sakızının eşsiz aromasını macun formunda sizlerle buluşturuyor. Antalya Reçelcisi'nin özenle hazırlanan reçetesiyle damla sakızı macunu, birçok alanda tercih edilmeye devam ediyor.



Şekeri Meyveden Serisi	
Net Ağırlık (g)	290
Brüt Ağırlık (g)	508
Koli İçi Adet	12
Koli Brüt Ağırlık (kg)	6,1
Koli Ölçüsü (cm)	24 X 29,5 X 8,5

BERGAMOT REÇELLİ **PİLAV**



malzemeler

· 1 su bardağı baldo pirinç
· 1,5 su bardağı sıcak su veya tavuk suyu
· 1 yemek kaşığı tereyağı
· 1 yemek kaşığı zeytinyağı
· 1 yemek kaşığı Bergamot Kabuğu Reçeli
· 2 yemek kaşığı file ya da bütün badem
· Tuz (damak tadına göre)
· Arzuya göre birkaç yaprak taze nane veya rendelenmiş limon kabuğu (servis için)

TARİF



· Pirinci ılık tuzlu suda 20-30 dakika bekletin, ardından iyice durulayıp süzün.

· Tereyağı ve zeytinyağını bir tencerede ısıtın. File bademleri ekleyip hafifçe kavurun.

· Pirinci ekleyip şeffaflaşana kadar kavurun. Ardından sıcak suyu ve tuzu ilave edin. Kapağını kapatıp kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

· Ocaktan almadan hemen önce Antalya Reçelcisi Bergamot Reçelini ekleyin ve pilavla nazikçe karıştırın. 5 dakika demlenmeye bırakın.

· Servis etmeden önce taze nane yaprakları veya limon kabuğu rendesiyle süsleyin.

Afiyet Olsun!

MEYVELE YE! SERİSİ

Meyvele Ye, doğal meyve lezzetini pratik kullanım avantajıyla bir araya getirerek günün her anında tüketicilerine ideal bir alternatif sunar.

Özenle seçilen meyvelerden hazırlanan ürünlerimiz; temiz içerik anlayışı, kolay tüketim imkânı ve doğal enerji kaynağı olma özellikleriyle öne çıkar. İster iş hayatının yoğun temposunda, ister seyahatte, ister günlük molalarınızda; Meyvele Ye her an yanınızda.



MEYVELE YE! SERİSİ



TEMİZ I PRATİK I ENERJİK

- SÜRÜLEBİLİR BAL KABAĞI MARMELADI
- SÜRÜLEBİLİR KAYISI, MANGO, ŞEFTALİ MARMELADI
- SÜRÜLEBİLİR SÜT REÇELİ
- SÜRÜLEBİLİR ORMAN MEYVELERİ MARMELADI
- SÜRÜLEBİLİR CHİA TOHUMLU ÇİLEK MARMELADI

Meyvele Ye Serisi	
Net Ağırlık (g)	290
Brüt Ağırlık (g)	333
Koli İçi Adet	12
Koli Brüt Ağırlık (kg)	4
Koli Ölçüsü (cm)	28,5 X 15,3 X 14

COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLER

Antalya Turunç Kabuğu Reçeli

Antalya'nın simgesi turunçtan üretilen bu özel reçel, coğrafi işaret güvencesi ile tescillenmiştir. Antalya'nın ikliminde yetişen turunç kabukları, geleneksel yöntemlerle ve yoğun emekle hazırlanır.

Kendine özgü hafif buruk tadı ve dengeli şeker oranıyla kahvaltı sofralarının en seçkin lezzetlerinden biri olan Antalya Turunç Kabuğu Reçeli, aynı zamanda tatlılarda ve özel sunumlarda da fark yaratır. Lezzeti kadar sunumu da incelik ve yörenin zerafetini yansıtır.

Antalya Reçelcisi, bu geleneksel lezzeti kavanozlarda sizlere ulaştırarak Antalya'nın kültürel mirasını sofralarınıza taşır.



COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLER

Antalya Bergamot Kabuğu Reçeli

Antalya'nın eşsiz aromalı bergamot meyvesi, coğrafi işaret güvencesiyle artık sofralarınızda. Antalya'nın ikliminde yetişen bergamotların kabukları, geleneksel yöntemlerle hazırlanarak katkısız ve doğal reçellere dönüştürülür.

Ferahlatıcı kokusu, hafif buruk tadı ve kendine has aromasıyla Antalya Bergamot Kabuğu Reçeli, kahvaltı sofralarına ayrıcalık katar. Aynı zamanda tatlılarda ve özel tariflerde farklı bir dokunuş yaratır.

Antalya Reçelcisi, coğrafi işaretli bergamot kabuğu reçeliyle sadece bir lezzet değil, Antalya'nın kültürel mirasını da sunar.



CHUTNEY

Peynir, Şarap Eşlikçisi

Chutney, geleneksel Hint mutfağından ilham alan, tatlı, ekşi ve baharatlı notaları bir araya getiren eşsiz bir lezzet. Antalya Reçelcisi Chutney Serisi; egzotik meyveler, doğal sirke ve özel baharat karışımlarıyla hazırlanarak damaklarda unutulmaz bir iz bırakır.

Peynir tabaklarından et marinelerine, sandviçlerden özel sunumlara kadar geniş bir kullanım alanı sunar. Cesur lezzetleri sevenler için chutney, sıradanın ötesinde bir deneyimdir.



EŞLİKÇİ CHUTNEY SERİSİ



- EŞLİKÇİ KARABİBERLİ AYVA
- EŞLİKÇİ ZENCEFİLLİ PORTAKAL
- EŞLİKÇİ ACIMADI Kİ! (ACI & TATLI SOS)
- EŞLİKÇİ ZERDEÇALLI BADEMLİ ARMUT
- EŞLİKÇİ KARAMELİZE SOĞAN
- EŞLİKÇİ KÖRİLİ MANGO

- Şarküteri tabakları, şarap eşleştirmeleri ve gurme hediye seçenekleri için idealdir.



Chutney Serisi			
Net Ağırlık (g)	50	50	50 x3 Gift Series
Brüt Ağırlık (g)	136	136	475
Koli İçi Adet	45	18	6
Koli Brüt Ağırlık (kg)	6,1	2,45	2,85
Koli Ölçüsü (cm)	19,5 X 19,5X 16,5	13 X 19,5 X 10,5	17,5 X 26 X 18

EZME SERİSİ

Antalya Reçelcisi Ezme Serisi, doğallığın ve sadeliğin en lezzetli halini sunar. Katkı maddesi ve koruyucu içermez; yalnızca özenle seçilmiş kuruyemişler, taş değirmen kıvamı ve saf aromasıyla üretilir.

Yüksek protein, lif oranı ve sağlıklı yağlar içeren bu ezmeler, kahvalтılarda, smoothie'lerde ya da tatlı tariflerinde hem lezzetli hem de besleyici bir alternatif sunar. Gerçek malzeme, gerçek tat.



100% EZME SERİSİ



%100 KURUYEMİŞ I KATKISIZ I TEMİZ İÇERİK

- %100 YER FISTIĞI EZMESİ
- %100 YER FISTIĞI EZMESİ (PARÇACIKLI)
- %100 FINDIK EZMESİ
- %100 BADEM EZMESİ
- ÇİKOLATALI BALLI FINDIK EZMESİ
- SÜRÜLEBİLİR ÇİKOLATALI VİŞNE
- SÜRÜLEBİLİR ÇİKOLATALI PORTAKAL
- SÜRÜLEBİLİR TAHİNLİ SÜT KARAMELİ



Ezme Serisi	
Net Ağırlık (g)	250
Brüt Ağırlık (g)	485
Koli İçi Adet	12
Koli Brüt Ağırlık (kg)	5,5
Koli Ölçüsü (cm)	24 X 29,5 X 8,5

YER FISTIĞI EZMELİ
MİLKSHAKE



malzemeler

· 1 yemek kaşığı Antalya 1989 Yer Fıstığı Ezmesi
· 1 su bardağı soğuk süt
· 2 top vanilyalı dondurma
· 1 tatlı kaşığı bal veya pekmez (isteğe bağlı)
· Üzeri için çırpılmış krema, çikolata rendesi veya fıstık parçacıkları (isteğe bağlı)

TARİF



· Blender kabına süt, vanilyalı dondurma, Antalya Reçelcisi Yer Fıstığı Ezmesi ve isteğe bağlı olarak balı ekleyin.

· Tüm malzemeleri pürüzsüz ve kremsi bir kıvam alana kadar çekin.

· Karışımı uzun bir bardağa dökün. Arzuya göre üzerine krema, çikolata rendesi ya da kıyılmış fıstık ekleyerek süsleyin.

· Soğuk ve taze olarak hemen servis edin.

Afiyet Olsun!

EKŞİ SERİSİ

Antalya Reçelcisi Ekşi Grubu, sofralara canlılık ve derinlik katmak için hazırlandı.

Yoğun aroması, dengeli ekşiliği ve doğal meyve özleriyle salatalardan et marinelerine, mezelerden soslara hatta içeceklere kadar fark yaratır.

Nar ekşisinin tatlı-ekşi dengesi, vişne ekşisinin ferahlatıcı asiditesi ve erik ekşisinin taptaze aroması...
Hepsi, damaklarda iz bırakacak gurme dokunuşlar için.



%100 EKŞİ SERİSİ



%100 NAR I %100 ERİK I %100 VİŞNE

- NAR EKŞİSİ CLASSY CAM ŞİŞE 250 ML
- NAR EKŞİSİ CLASSY CAM ŞİŞE 500 ML
- NAR EKŞİSİ CLASSY CAM ŞİŞE 750 ML
- ERİK EKŞİSİ CLASSY CAM ŞİŞE 250 ML
- VİŞNE EKŞİSİ CLASSY CAM ŞİŞE 250 ML
- NAR EKŞİSİ PREMİUM CAM ŞİŞE 250 ML
- NAR EKŞİSİ PREMİUM CAM ŞİŞE 500 ML

Ekşi Serisi Premium		
Net Ağırlık (g)	330	700
Brüt Ağırlık (g)	589	1089
Koli İçi Adet	9	9
Koli Brüt Ağırlık (kg)	5,3	9,8
Koli Ölçüsü (cm)	21,5 X 21,5 X 19,5	22,6 X 26 X 23,5

Ekşi Serisi Classy			
Net Ağırlık (g)	330	700	1000
Brüt Ağırlık (g)	617	1167	1537
Koli İçi Adet	12	9	8
Koli Brüt Ağırlık (kg)	7,4	10,5	12,3
Koli Ölçüsü (cm)	17 X 23 X 24,5	20,5 X 20,5 X 29,5	15,5 X 30 X 32,5

VİŞNE EKŞİLİ **SODA**



malzemeler

· 1 yemek kaşığı Antalya Reçelcisi Vişne Ekşisi
· 1 tatlı kaşığı taze limon suyu
· 1 şişe soğuk maden suyu
· 4-5 adet buz küpü
· Taze nane yaprağı (isteğe bağlı)
· Birkaç adet taze vişne veya limon dilimi ve nane yaprağı (süsleme için)

TARİF



· Geniş bir bardağa buzları koyun.

· Üzerine Antalya Reçelcisi Vişne Ekşisini ve limon suyunu ekleyin.

· Soğuk maden suyunu yavaşça üzerine dökün.

· Bir kaşık yardımıyla nazikçe karıştırın.

· Nane yaprağı, taze vişne veya limon dilimiyle süsleyerek servis edin.

Afiyet Olsun!

PEKMEZ SERİSİ

Antalya Reçelcisi Pekmez Serisi, meyvelerin özünü en saf haliyle sofralarınıza taşır.

Katkı maddesi içermez; yalnızca meyve şekeri ve besin değerini koruyan özenli üretim süreciyle hazırlanır.

Demir, mineral ve enerji deposu olan pekmezlerimiz; kahvaltılarda, tatlı tariflerinde ya da tahinle hatta sütle karıştırılarak günün her anında keyifle tüketilebilir. Sağlıklı yaşamın en doğal destekçisi.



YÖRESEL

PEKMEZ

SERİSİ



%100 MEYVE I YÖRESEL I GELENEKSEL

- HARNUP (KEÇİBOYNUZU) PEKMEZİ
- ÜZÜM PEKMEZİ
- DUT PEKMEZİ
- ANDIZ PEKMEZİ
- 7 PEKMEZ
- İNCİR PEKMEZİ
- HURMA PEKMEZİ

Pekmez Serisi		
Net Ağırlık (g)	290	620
Brüt Ağırlık (g)	492	917
Koli İçi Adet	12	12
Koli Brüt Ağırlık (kg)	5,90	11
Koli Ölçüsü (cm)	18 X 24,5 X 13	21,5 X 30 X 16

TAHİN SERİSİ

Antalya Reçelcisi Tahin Serisi, en kaliteli susam tohumlarının tas değirmenlerde özenle öğütülmesiyle hazırlanır.

Hiçbir katkı maddesi içermez; saf aroması, yogun kıvamı ve yüksek besin değeriyle kahvaltılardan tatlılara, mezelerden salatalara kadar her sofraya sağlık katar.

Protein, kalsiyum ve iyi yağlar açısından zengin olan tahin, hem lezzetli hem de enerji verici bir doğal besin kaynağıdır.



YÖRESEL

TAHİN

SERİSİ



%100 SUSAM I KATKISIZ I GELENEKSEL

- TAHİN
- ÇİFTE KAVRULMUŞ TAHİN

Tahin Serisi		
Net Ağırlık (g)	230	500
Brüt Ağırlık(g)	437	792
Koli İçi Adet	12	12
Koli Brüt Ağırlık (kg)	5,25	9,5
Koli Ölçüsü (cm)	18 X 24,5 X 13	21,5 X 30 X 16

ANTALYA REÇELCİSİ TAHİNLİ SÜT REÇELLİ **SUFLE**



malzemeler

· 1 adet yumurta
· 1 yemek kaşığı toz şeker
· 2 yemek kaşığı un
· 50 gr bitter çikolata
· 30 gr tereyağı
· 1 yemek kaşığı tahin
· 1 yemek kaşığı Antalya Reçelcisi Süt Reçeli

TARİF



· Bitter çikolata ve tereyağını benmari usulü eritin, hafif soğumaya bırakın.

· Ayrı bir kapta yumurta ve şekeri, şeker eriyip karışım kabarana kadar çırpın.

· Çikolatalı karışımı yumurtalı karışıma ekleyin ve spatula ile nazikçe karıştırın.

· Üzerine unu eleyerek ekleyin, ardından tahin ve süt reçelini de ilave edip homojen bir kıvam elde edin.

· Yağlanmış sufle kaplarına karışımı paylaştırın.

· Önceden ısıtılmış 200°C fırında 8-10 dakika pişirin. (Kenarlar pişmiş ama içi akışkan kalmalı.)
Fırından çıkan sufleyi pudra şekeri serpip veya ekstra süt reçeli gezdirerek servis edin.

KURUMSAL / ÖZEL GÜN HEDİYELİK SERİSİ

Antalya'dan hatırlamak ve hatırlanmak için ne götürülür?
Tabi ki tat ve koku hafızamıza kazınan o eşsiz yöresel lezzetlerden oluşan hediyelik setler!
Hediyeleşme ile yüzler güler, kalpler ısınır, muhabbet derinleşir ve hatıralar iz bırakır...
İşte bu yüzden biz deriz ki 'En Güzel Antalya Hediyesi - Antalya Reçelcisi!'

Sevdiklerinizle biriktireceğiniz nice güzel an yaşamanız dileğiyle!



KURUMSAL / ÖZEL GÜN

HEDİYELİK SERİSİ



▸ **4 LÜ HEDİYE SETİ-1 45 G**

(Turunç, Bergamot, Patlıcan, Yeşil İncir)

▸ **4 LÜ HEDİYE SETİ-2 45 G**

(Kayısı, Portakal, Nar, Gül)

▸ **4 LÜ HEDİYE SETİ-3 45 G**

(Kamkat, Limon, Kuşburnu, Erik)

▸ **4 LÜ HEDİYE SETİ-1 125 G**

(Fındıklı Kuru İncir, Şekersiz 7 Narenciye Reçeli, Nar, Gül)

▸ **4 LÜ HEDİYE SETİ-2 125 G**

(Cevizli Kuru İncir, Şekersiz 7 Meyveli Reçel, Erik, Limon & Nane)

▸ **4 LÜ HEDİYE SETİ-3 125 G**

(Turunç, Bergamot, Patlıcan, Yeşil İncir)

▸ **10 LU AHŞAP KUTU 45G*10 ADET**

(Bergamot Kabuğu, Turunç Kabuğu, Kamkat, Patlıcan
Yeşil İncir, Ceviz İncir, Limon Kabuğu, Karpuz
Kabuğu, Portakal, Karadut)

▸ **4x290G OLYMPOS HEDİYE SETİ**

(Yaban Mersini, Süt, Ceviz Kuru İncir, Acı Biber)

▸ **4x290G PAMPHYLIA HEDİYE SETİ**

(Turunç Kabuğu, Bergamot Kabuğu, Yeşil İncir, Patlıcan)

▸ **4x290G SİDE HEDİYE SETİ**

(Çilek, Vişne, Nar, Ahududu)

▸ **8 Lİ AKDENİZ REÇEL SETİ 34 GR**

(Narenciye & Özel Tatlar)

▸ **6 LI MİNİ REÇEL SETİ 34 GR**

(Kırmızı Meyveler)

▸ **9 LU KARMA REÇEL SETİ 34 GR**

(Gurme Buluşması)





Hediyelik Setler			
Net Ağırlık (g)	45	125	290 x4 Hediyelik Serisi
Brüt Ağırlık (g)	517	1025	2583
Koli İçi Adet	12	12	6
Koli Brüt Ağırlık (kg)	6,2	12,3	15,5
Koli Ölçüsü (cm)	19,5 X 19,5 X 16,5	22 X 33,5 X 19	23,5 X 46,5 X 36

EV DIŞI TÜKETİM

Geleneksel tariflerle hazırlanan Antalya Reçelcisi otel, restoran, kafe ve pastaneler gibi toplu tüketim noktalarına özel ambalajlarda!

Yüksek gramajlı profesyonel kullanıma uygun ürünlerimiz, kahvaltı büfelerinden tatlı sunumlarına kadar her alanda lezzeti ve kaliteyi ön plana çıkarır.



OTEL - RESTORAN - YİYECEK HİZMETLERİ - PRODÜKSİYON

EV DIŞI TÜKETİM



- *TURUNÇ KABUĞU REÇELİ
- *BERGAMOT KABUĞU REÇELİ
- *PATLICAN TATLISI
- *KARPUZ KABUĞU REÇELİ
- *PORTAKAL REÇELİ
- *YEŞİL İNCİR REÇELİ
- *KARADUT REÇELİ
- *BÖĞÜRTLEN REÇELİ
- *ÇİLEK REÇELİ
- *VİŞNE REÇELİ
- *KAYISI REÇELİ
- *GÜL REÇELİ
- *AYVA REÇELİ
- *AHUDUDU REÇELİ
- *ÜZÜM PEKMEZİ
- *DUT PEKMEZİ
- *HARNUP (KEÇİ BOYNUZU) PEKMEZİ
- HURMA PEKMEZİ
- İNCİR PEKMEZİ
- *ANDIZ PEKMEZİ
- CEVİZ- KURU İNCİR TATLISI
- FINDIK- KURU İNCİR TATLISI
- ZEYTİN REÇELİ
- BÜTÜN MANDALİNA REÇELİ
- DOMATES REÇELİ
- NAR REÇELİ
- CEVİZ TATLISI
- SARI KİRAZ REÇELİ
- ACI BİBER REÇELİ
- LİMON KABUĞU REÇELİ
- BAL KABAĞI TATLISI
- KURU İNCİR TATLISI
- ŞEFTALİ REÇELİ
- KAMKAT REÇELİ
- YABAN MERSİNİ REÇELİ
- *% 100 NAR EKŞİSİ
- % 100 ERİK EKŞİSİ
- % 100 VİŞNE EKŞİSİ
- TAHİN
- TAHİN KREMASI
- FINDIKLI TAHİN KREMASI
- CEVİZLİ TAHİN KREMASI
- KAKAOLU FINDIK KREMASI

Yıldızlı (*) ürünlerde 20kg seçeneği vardır.

Ev Dışı Tüketim		
Net Ağırlık (g)	5	20
Brüt Ağırlık (g)	5,35	20,6
Koli İçi Adet	4	-
Koli Brüt Ağırlık (kg)	21,4	-
Koli Ölçüsü (cm)	23,5 X 46,5 X 36	-

MİNİ REÇEL SERİSİ

Anadolu’nun zengin meyve çeşitliliğini, geleneksel yöntemlerle özenle işleyerek sofralarınıza getiriyoruz. Bu eşsiz lezzetleri, pratik ve hijyenik 34 gr’lık özel cam ambalajlarımız ile sizlere sunuyoruz. Otel kahvaltılarından restoran sunumlarına, kafelerden kurumsal ikramlara kadar her alanda kullanılabilecek tek porsiyonluk reçeller, misafirlerinize hem şık bir sunum hem de güvenilir içerik garantisi sağlar.



OTEL - RESTORAN - HİZMETLERİ

MİNİ REÇEL SERİSİ



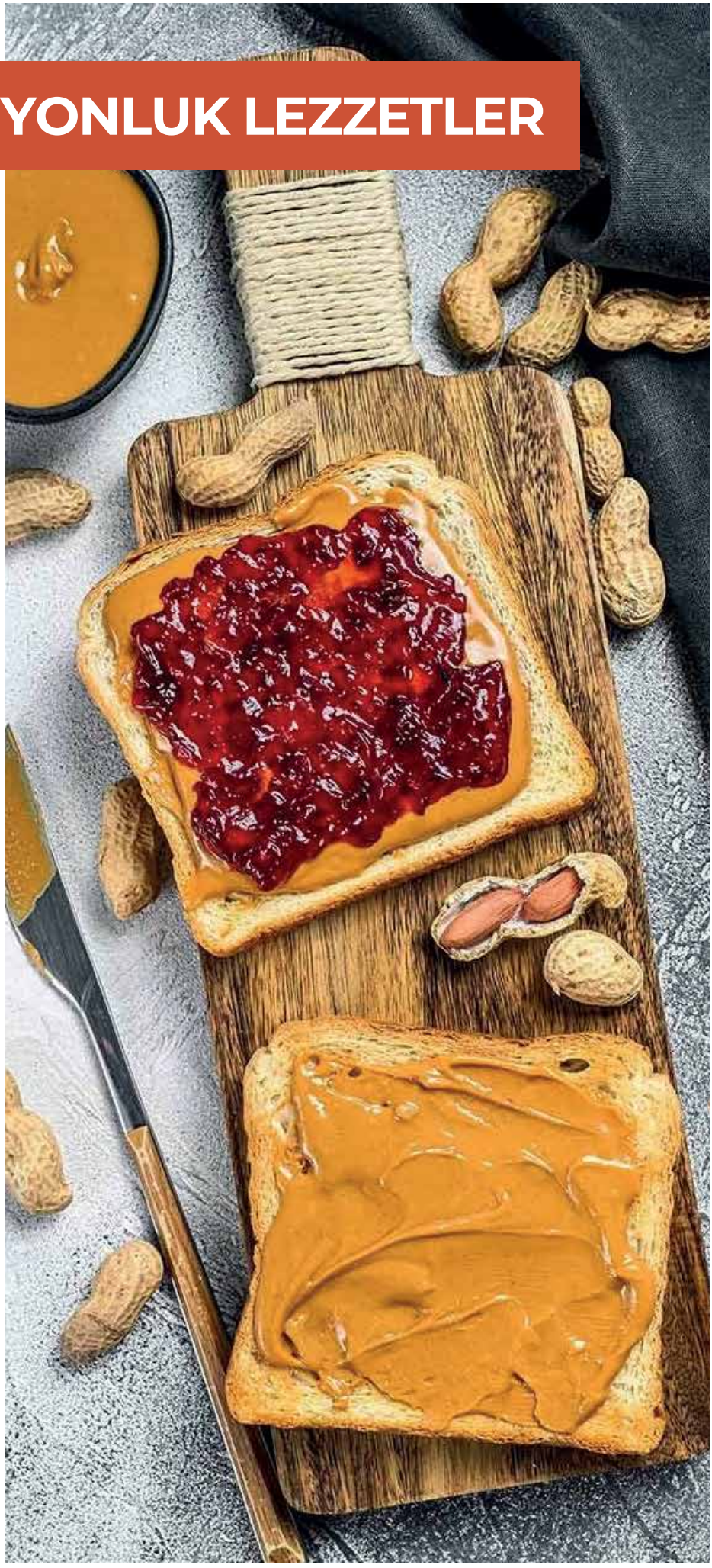
- BÖĞÜRTLEN REÇELİ
- KAYISI REÇELİ
- ÇİLEK REÇELİ
- GÜL REÇELİ
- VİŞNE REÇELİ
- TURUNÇ KABUGU REÇELİ
- BERGAMOT KABUĞU REÇELİ
- PORTAKAL REÇELİ
- KAMKAT REÇELİ
- KARADUT REÇELİ
- AHUDUDU(FRAMBUAZ) REÇELİ
- CEVİZ İNCİR TATLISI
- LİMON KABUĞU REÇELİ
- SÜT REÇELİ
- ACI BİBER REÇELİ
- ERİK MARMELADI
- ELMA MARMELADI
- KAYISI MARMELADI
- TAHİN-PEKMEZ
- ŞEKER İLAVESİZ ÇİLEK REÇELİ
- ŞEKER İLAVESİZ VİŞNE REÇELİ

Mini Reçel Serisi	
Net Ağırlık (g)	34
Brüt Ağırlık (g)	96
Koli İçi Adet	48
Koli Brüt Ağırlık (kg)	4,6
Koli Ölçüsü (cm)	19 X 19 X 14

ARTİSAN PORSİYONLUK LEZZETLER

Antalya’nın bereketli topraklarında yetişen meyveler, mevsiminde toplanıp özenle işlenerek kapsül formunda sizlere sunuluyor.

Tek porsiyonluk ambalajı sayesinde hem pratik hem hijyenik; sofralarınızda, işte, okulda ya da yolculukta her an yanınızda. Ayrıcalıklı lezzetleriyle kapsül ürünler, geleneksel lezzetleri yenilikçi bir bakışla porsiyonluk formda modern hayatın hızına uyarlıyor.



ARTİSAN

PORSİYONLUK

LEZZETLER



- ÇİLEK REÇELİ
- VİŞNE REÇELİ
- KAYISI REÇELİ
- TAHİNLİ SÜT REÇELİ
- ÇİKOLATALI BALLI FINDIK EZMESİ
- ÇİKOLATALI PORTAKAL MARMELADI
- ÇİKOLATALI VİŞNE MARMELADI
- ACIMADI Kİ! (ACI & TATLI SOS)
- SÜZME ÇİÇEK BALI

Artisan Porsiyon Lezzetler			
Net Ağırlık(g)	25	20	15
Brüt Ağırlık(g)	27	22,5	17,70
Koli İçi Adet	48	48	48
Koli Brüt Ağırlık (kg)	1,3	1,2	0,85
Koli Ölçüsü (cm)	16 X 21,5 X 8,5	16 X 21,5 X 8,5	16 X 21,5 X 8,5

Antalya Reçelcisi®
1989

Antalya Reçelcisi
0242 340 10 30 · 0538 223 07 07
Altınova Sinan Mah. Serik Cad.
No:145/1 Kepez/Antalya

Antalya Reçelcisi Marmara Bölge Müdürlüğü
0530 22 486 44 · 0212 823 54 65
Şahintepe Mah. Şehit Polis Fethi Sekin Cad.
Lalezar Sokak İGTOT 1.Ada 3/A Blok No:19

Antalya Reçelcisi İzmir Bölge Müdürlüğü
0530 965 56 71
Merkez Çarşı İş Merkezi, Halkapınar, 1082. Sk.
No:8/C, 35120 Konak/İzmir

www.**antalyarecelcisi**.com

Antalya Reçelcisi ve Antalya 1989
Ansu Gıda alt markalarıdır.