



Toptan ve
Özel Markalı

Tatlı
katalogu





1956'dan günümüze kadar uzanan tatlı bir hikâye...
Maraş dondurması ve tatlılarını 'çok iyi' yapma gayretiyle büyüyen bir marka...
Doğallık ve lezzet peşinde koşanlar için dosdoğru bir kültür...
Dün, bugün ve daima...

*EDO'yu tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.
'Çok iyi ürün' olmazsa olmazımız.*

70 yıla yakın bir süredir usta yetiştiriyor, ustalığımızı korumaya özen gösteriyoruz.
Her ürün bundandır ki, el emeğimiz, göz nurumuzdur.
Damağınıza lezzet, kesenize bereket getirmesi dileğiyle...

HORECA için ideal çözümler

HORECA sektörünün ihtiyaçlarını anlıyor ve işinizi kolaylaştırıyoruz. Restoranlar, oteller ve kafeler için özel olarak tasarlanmış tatlı çözümleriyle yanınızdayız. EDO, tatlı üretiminin zahmetini üstlenir; siz ise müşterilerinize eşsiz lezzetler sunmanın keyfini çıkarırsınız.

Sunduğumuz Ürün Çeşitleri

pişmiş

Servise hazır tatlılarımız, zaman kaybetmeden müşterilerinize sunabileceğiniz mükemmel bir seçenektir.

yarı pişmiş

Kendi dokunuşlarınızı ekleyebileceğiniz yarı pişmiş ürünlerimiz, menülerinize farklı bir hava katmanızı sağlar.

donuk

Uzun süre saklayabileceğiniz donuk tatlılarımız, ihtiyaç duyduğunuz her an elinizin altında.



EDO ile çalışmanın avantajları

güvenilir tedarik

Ürünlerimiz,
1956'dan bu yana aynı
kalite standartları ile
hazırlanmaktadır.

yüksek müşteri memnuniyeti

Her bir tatlı,
eşsiz lezzet deneyimi
sunar ve müşterilerinizin
memnuniyetini artırır.

esnek teslimat seçenekleri

İhtiyacınıza uygun şekilde,
dilediğiniz miktarda
sipariş
verebilirsiniz.

EDO Tatlıları, toptan tatlı çözümlerinizi

Tatlı üretiminin
tüm zorluklarını
sizin için üstleniyor,
işletmenize
lezzet katıyoruz.

HORECA sektörüne özel
fiyatlandırma ve sipariş
seçenekleriyle,
EDO her zaman yanınızda.
Geleneksel lezzetlerden
modern tatlılara kadar uzanan
geniş ürün yelpazemizle,
müşterilerinizin tatlı
ihtiyaçlarını kusursuz
bir şekilde karşılıyoruz.

Lezzet dolu
bir iş birliği için
bizimle iletişime geçin.
EDO ile tatlı bir
fark yaratın!

1956'dan günümüze

tatlı ve
dondurma
ustası

1956 yılında
başlayan lezzet
yolculuğumuz, bugün Türkiye'den
dünyaya yayılan bir tatlı
geleneğine dönüştü.
EDO, Kahramanmaraş'ın eşsiz
coğrafyasından aldığı ilhamla,
tatlıyı bir sanat olarak gören
ustaların ellerinden çıkan
özel tariflerle tanınır.

Ürünlerimizde
geçmişin geleneklerini
geleceğin teknolojisiyle
buluşturuyor,
her dilimde kalite ve
lezzet sunuyoruz.



5 duyu ile baklava Testi



2 işitme ile test

İyi bir baklavaya çatal batırıldığında, bir hisrti duyulur. Bu, yufkanın ince açıldığını ve baklavanın iyi piştiğine işaretir. Yufkası ne kadar ince açılmış olursa, baklava o kadar iyi olur.

1 görme ile test

İyi baklava, daha vitrinde, tepside kendisini belli eder. Altın sarısı kendine has rengi iştah kabartır.

4 *tat alma değusu ile test*

Baklavanın iyisi asıl olarak yeniliğinde belli olur. Ağzda dağılıyor, damakta eşsiz bir tat bırakıyorsa tamamdır. Doğal malzemelerden yapıldığından mideye dokunmaz, hiçbir şekilde yanma hissi vermez.

3 *koku alma değusu ile test*

Baklava ağza yaklaştırıldığında, mis gibi sade yağ ile fıstık veya cevizin kokusu gelmelidir.

5 *dokunma değusu ile test*

Baklava yemenin en güzel yolu el ile yemektir. Baklavanın sıcaklığını, yufkasının hissettirdiğini, elinizdeki EDO baklavasıdır.



neder
EDÖ
tättilare?





kaliteli malzeme

En iyi baklava, en iyi malzemelerle yapılır. EDO olarak, ürünlerimizde yalnızca Doğu Akdeniz'e ait birinci sınıf un, sade yağ ve en kaliteli boz fıstık kullanıyoruz.



ustalık gelenegi

Baklava yapmak, hassasiyet ve sabır gerektirir. Ustalarımız, bu gelenegi yıllardır aynı özenle sürdürüyor. Her bir tatlımız, el emegiyle ve tutku ile hazırlanır.



Kahramanmaraş lezzet mirası

Bölgenin bereketli topraklarında yetişen boz fıstığı ve geleneksel yöntemlerle yapılan incecik yufkalarla, bu tatlılar dünyada birer başyapıt olarak kabul edilir.



klasik
fıstıklı
baklavalar





Fıstıklı Baklava

Çiğ
Donuk



Pişmiş
Donuk



Çok İyi
Ürün



1

Çiğ Donuk



Net Ürün
Ağırlığı
(kg)

1,89

Koli İçi
Kutu Miktarı
(adet)

5

Palet İçi
Koli Miktarı
(adet)

30

Toplam
Net Ağırlık
(kg)

277,5



0,96

10

30

288

Pişmiş Donuk



2,8

5

30

420



1,4

10

30

420



Özel Kare Baklava

Çiğ
Donuk



Pişmiş
Donuk



Çok İyi
Ürün



2

Çiğ Donuk



Net Ürün
Ağırlığı
(kg)

1,89

Koli İçi
Kutu Miktarı
(adet)

5

Palet İçi
Koli Miktarı
(adet)

30

Toplam
Net Ağırlık
(kg)

277,5



0,96

10

30

288

Pişmiş Donuk



2,8

5

30

420



1,4

10

30

420

Havuç Dilimi

3

Çiğ
Donuk



Pişmiş
Donuk



Çok İyi
Ürün



Çiğ Donuk



Net Ürün
Ağırlığı
(kg)

1,4

Koli İçi
Kutu Miktarı
(adet)

1

Palet İçi
Koli Miktarı
(adet)

120

Toplam
Net Ağırlık
(kg)

168

Pişmiş Donuk



2

1

120

240



Şöbiyet

4



Çiğ
Donuk



Pişmiş
Donuk



Çok İyi
Ürün

Çiğ Donuk



Net Ürün
Ağırlığı
(kg)

1,71

Koli İçi
Kutu Miktarı
(adet)

5

Palet İçi
Koli Miktarı
(adet)

30

Toplam
Net Ağırlık
(kg)

256,5



0,65

10

30

195

Pişmiş Donuk



2,9

5

30

435



1,1

10

30

330



Dilber Dudağı

5



Çiğ
Donuk



Pişmiş
Donuk



Çok İyi
Ürün

Çiğ Donuk



Net Ürün
Ağırlığı
(kg)

1,4

Koli İçi
Kutu Miktarı
(adet)

5

Palet İçi
Koli Miktarı
(adet)

30

Toplam
Net Ağırlık
(kg)

210



0,77

10

30

231

Pişmiş Donuk



2,1

5

30

315



1,15

10

30

345

Midye

6



Çiğ Donuk



Pişmiş Donuk



Çok İyi Ürün

Çiğ Donuk



Net Ürün Ağırlığı (kg)

1,92

Koli İçi Kutu Miktarı (adet)

5

Palet İçi Koli Miktarı (adet)

30

Toplam Net Ağırlık (kg)

288



1,1

10

30

330

Pişmiş Donuk



2,75

5

30

412,5



1,5

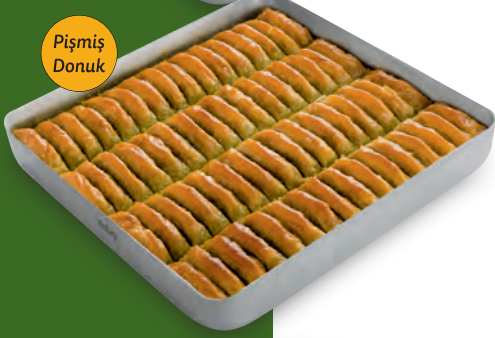
10

30

450



Firuze



7

Çiğ Donuk

	Net Ürün Ağırlığı (kg)	Koli İçi Kutu Miktarı (adet)	Palet İçi Koli Miktarı (adet)	Toplam Net Ağırlık (kg)
30x40	1,74	5	30	261
20x30	0,78	10	30	234

Piştmiş Donuk

30x40	2,9	5	30	435
20x30	1,3	10	30	390



Cimcik



8

Çiğ Donuk

	Net Ürün Ağırlığı (kg)	Koli İçi Kutu Miktarı (adet)	Palet İçi Koli Miktarı (adet)	Toplam Net Ağırlık (kg)
30x40	1,57	5	30	235,5
20x30	0,69	10	30	207

Piştmiş Donuk

30x40	2,75	5	30	412,5
20x30	1,2	10	30	360

Soğuk Baklava

9



Çiğ Donuk



Pişmiş Donuk



Çok İyi Ürün

Çiğ Donuk



Net Ürün
Ağırlığı
(kg)

1,3

Koli İçi
Kutu Miktarı
(adet)

5

Palet İçi
Koli Miktarı
(adet)

30

Toplam
Net Ağırlık
(kg)

195



0,65

10

30

195

Pişmiş Donuk



3,6

5

30

540



1,8

10

30

540



bir EDO klasigi

Bilenler bilir,
Kahramanmaraş'ta baklava
dondurma ile yenir.
EDO baklavaları ve
dondurmaları bu geleneği
yaşatmaya devam ediyor.







Tamamı
fıstıklı
baklavalar



Fıstık Sarma

Çiğ Donuk



Pişmiş Donuk



Çok İyi Ürün



10

Çiğ Donuk



Net Ürün Ağırlığı (kg)

2,07

Koli İçi Kutu Miktarı (adet)

5

Palet İçi Koli Miktarı (adet)

30

Toplam Net Ağırlık (kg)

310,5



0,81

10

30

243

Pişmiş Donuk



3,34

5

30

501



1,6

10

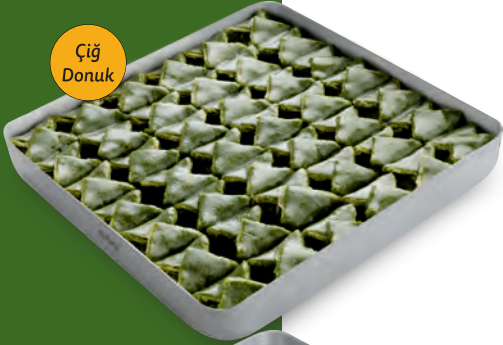
30

480

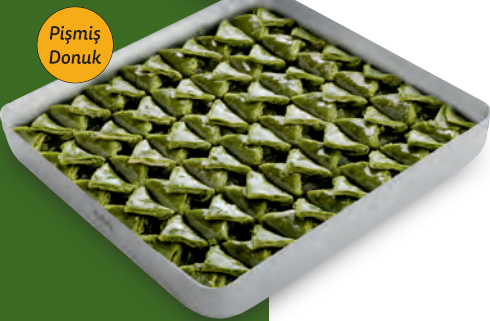


Gelin Bohçası

Çiğ Donuk



Pişmiş Donuk



Çok İyi Ürün



11

Çiğ Donuk



Net Ürün Ağırlığı (kg)

1,8

Koli İçi Kutu Miktarı (adet)

5

Palet İçi Koli Miktarı (adet)

30

Toplam Net Ağırlık (kg)

270



0,9

10

30

270

Pişmiş Donuk



2,92

5

30

438



1,46

10

30

438

Fıstık Dürüm

Çiğ
Donuk



Pişmiş
Donuk



Çok İyi
Ürün



12

Çiğ Donuk



Net Ürün
Ağırlığı
(kg)

1,39

Koli İçi
Kutu Miktarı
(adet)

5

Palet İçi
Koli Miktarı
(adet)

30

Toplam
Net Ağırlık
(kg)

208,5



0,78

10

30

234

Pişmiş Donuk



2,1

5

30

315



1,18

10

30

354





festivale
kadayiflar



Fıstıklı Tel Kadayıf

13



Çiğ Donuk



Pişmiş Donuk



Çok İyi Ürün

Çiğ Donuk

	Net Ürün Ağırlığı (kg)	Koli İçi Kutu Miktarı (adet)	Palet İçi Koli Miktarı (adet)	Toplam Net Ağırlık (kg)
	1,25	5	30	187,5
	0,58	10	30	174

Pişmiş Donuk

	Net Ürün Ağırlığı (kg)	Koli İçi Kutu Miktarı (adet)	Palet İçi Koli Miktarı (adet)	Toplam Net Ağırlık (kg)
	2,2	5	30	330
	1,17	10	30	351



Fıstıklı Burma Kadayıf

14



Çiğ Donuk



Pişmiş Donuk



Çok İyi Ürün

Çiğ Donuk

	Net Ürün Ağırlığı (kg)	Koli İçi Kutu Miktarı (adet)	Palet İçi Koli Miktarı (adet)	Toplam Net Ağırlık (kg)
	1,57	5	30	235,5
	0,85	10	30	255

Pişmiş Donuk

	Net Ürün Ağırlığı (kg)	Koli İçi Kutu Miktarı (adet)	Palet İçi Koli Miktarı (adet)	Toplam Net Ağırlık (kg)
	2,4	5	30	360
	1,3	10	30	390

gerçek künefeye
az kaldı





cevizli
baklavalar



Cevizli Ev Baklavası

15



Çiğ Donuk



Pişmiş Donuk



Çok İyi Ürün

Çiğ Donuk

	Net Ürün Ağırlığı (kg)	Koli İçi Kutu Miktarı (adet)	Palet İçi Koli Miktarı (adet)	Toplam Net Ağırlık (kg)
30x40	2,45	5	30	367,5
20x30	1,09	10	30	327

Pişmiş Donuk

30x40	2,7	5	30	405
20x30	1,2	10	30	360



Cevizli Ev Kıvrımı

16



Çiğ Donuk



Pişmiş Donuk



Çok İyi Ürün

Çiğ Donuk

	Net Ürün Ağırlığı (kg)	Koli İçi Kutu Miktarı (adet)	Palet İçi Koli Miktarı (adet)	Toplam Net Ağırlık (kg)
30x40	1,62	5	30	243
20x30	0,81	10	30	243

Pişmiş Donuk

30x40	2,4	5	30	360
20x30	1,2	10	30	360





imza
ürünler



klasik Künefe

17



Çiğ Donuk

Çok İyi Ürün



Çiğ Donuk



Net Ürün Ağırlığı (gr)	Koli İçi Kutu Miktarı (adet)	Palet İçi Koli Miktarı (adet)	Toplam Net Ağırlık (kg)
135	100	48	648



Katmer

18

Çiğ Donuk

Çok İyi Ürün



Çiğ Donuk



Net Ürün Ağırlığı (gr)	Koli İçi Kutu Miktarı (adet)	Palet İçi Koli Miktarı (adet)	Toplam Net Ağırlık (kg)
150	48	48	345,6

Su Böreği

Çiğ
Donuk



Pişmiş
Donuk



Çok İyi
Ürün



19

Çiğ Donuk



Net Ürün
Ağırlığı
(kg)

2,6

Koli İçi
Kutu Miktarı
(adet)

5

Palet İçi
Koli Miktarı
(adet)

30

Toplam
Net Ağırlık
(kg)

390



1,35

10

30

405

Pişmiş Donuk



2,5

5

30

375



1,25

10

30

375



rekabet gücünüzü EDO künefesi ile artıran

EDO'nun geleneksel tariflerle ürettiği künefe, üstün kalite standartlarıyla her porsiyonda mükemmel kıvam ve lezzet sunar. Kendi markanız ve ambalajınız ile üretim yaparak müşteri sadakatini artırabilir, pazardaki farkınızı ortaya koyabilirsiniz. %100 doğal malzemeler, ince tel kadayıf ve en iyi peynir kullanılarak hazırlanan EDO Künefesi, restoran, kafe ve oteller için ideal bir çözümdür. Kaliteyi ve pratikliği bir araya getiren bu eşsiz tatlı ile müşterilerinize vazgeçilmez bir deneyim sunun.





EDO katmeri ile pazarınıza büyütür satışlarınıza artırır

EDO, geleneksel katmeri en yüksek kaliteyle üretirken, müşterilerine özel markalama ve ambalajlama seçenekleri sunarak rekabet avantajı sağlıyor. İncecik açılan hamur, bol Antep fıstığı ve özel kaymak dolgusu ile hazırlanan EDO Katmeri, hem restoran hem de perakende zincirleri için mükemmel bir üründür. Hızlı ve pratik hazırlanışı sayesinde müşterilerinize hem lezzet hem de kolaylık sunabilirsiniz.





geleneksel lezzetin en ince hali EDO su böreği ile fark yaratın

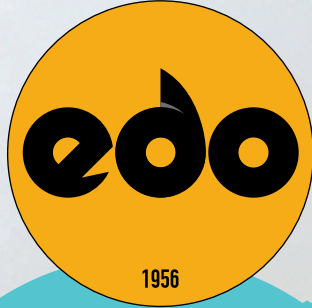
Kahramanmaraş'a özgü bu eşsiz su böreği, geleneksel ustalıkla ve en kaliteli malzemelerle hazırlanıyor. Baklava hamurundan yapılan incecik, kat kat açılmış hamur ve keçi sütünden üretilen özel sıkma peynir ile lezzetin zirvesine ulaşıyor. Her lokmada çıtır çıtır bir doku ve benzersiz bir tat sunan EDO Su Böreği, müşterilerinize unutulmaz bir deneyim yaşıtıyor.

İşletmenizin ihtiyacına göre çiğ donuk veya pişmiş donuk olarak sipariş verebilir, mutfağınızda pratik ve hızlı bir şekilde sunabilirsiniz. Restoranlar, kafeler, oteller ve catering firmaları için ideal olan bu lezzet, özel markalı üretim seçeneğiyle rekabet avantajınızı güçlendiriyor.

Gelenekten gelen kalite,
EDO güvencesiyle mutfağınızda!







**Tüm şerbetli
tatlılarımız ister bir tepsi
ister konteyner bazında
dünyanın her yerine
sevk edilebilmektedir.**

Fason üretim için ürüne ve
ambalaj şekline göre değişen
minimum miktarlar
sağlandığında üretim
yapılabilmektedir.







Bu eser
büttem|creative
tarafından üretilmiştir.



**BEYBARS DONDURMA
BAKLAVA GIDA SAN. VE TİC. A.Ş.**

Boğaziçi Mh. 95015.Sk No:30/A
Onikişubat
KAHRAMANMARAŞ/TÜRKİYE
T +90 344 2340303
M info@edo.com.tr



TS OIC/SMIIC 1:2019

Helal Belgesi

ISO 9001:2015

Kalite Yönetim Sistemi

ISO 14001:2015

Çevre Yönetim Sistemi

ISO 22000:2018

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi