

Wir stehen für Qualität seit 2003

Erweitern Sie Ihre Produktpalette um neue Kundenkreise anzusprechen. Der Vegetarische Markt boomt, die Anfrage nach Kulinarischen Spezialitäten steigt ebenso kontinuierlich. **Wir helfen Ihnen dabei.**

Su Börek / Su Böregi



Gebackene Nudelteigblätter mit verschiedenen Füllungen

**Eigene
Produktion
in Schorndorf bei
Stuttgart**

**Wir setzen auf
Qualität**

**Kaum Vorkenntnisse
notwendig**

- kein aufbacken nötig
- kein Schneiden nötig

**Genießen und verkaufen
Sie unsere Produkte als:**

- Frühstück,
- Mittag- oder
- Abendessen

**Deutschlandweite
Lieferungen**

**Europaweite
Lieferungen**

**(Servierfertig) Komplett gebacken und Geschnitten für Ihren Verkauf.
Sie haben die Wahl**

- **Frisch** oder **Vakuumiert** oder als
- **Tiefkühlprodukt** (Fertig gebacken und geschnitten nur auftauen lassen)

**Zu unseren Kunden
zählen:**

- **Bäckereien**
- **Feinkosthändler**
- **Supermärkte**
- **Tankstellen (Total)**
- **Dönerläden**
- **Kantinen**
- **Restaurants...**

Auch für Großabnehmer:

- **Wiederverkäufer**
- **Zentrale und
Dezentrale
Belieferungen**
- **Feinkostgroßhändler**
- **TK Lieferanten**
- **Bäckereiketten**
- **Catering Service...**

**Dedes Türkische
Spezialitäten**

Inh. B.Eng. Enes Akdemir
Bismarckstr. 9
73614 Schorndorf

E-Mail: info@dedes.de
Tel: 07181-991834
Mobil: 0176-84370599
Fax: 07181-473432
Web: www.dedes.de

Su Börek

Gebackene Nudelteigblätter mit verschiedenen Füllungen



Su Börek besteht aus mehreren Lagen Nudelteig und einer Füllung. Zusätzlich wird es beidseitig gebacken, damit es seine goldbraune Farbe bekommt und seinen einzigartigen Geschmack erhält.

3 Verschiedene Füllungen

Käse Füllung

Käse, Petersilie



Hackfleisch Füllung

Hackfleisch, Zwiebel, Petersilie, Salz, Chili, Pfeffer



Spinat Füllung

Spinat, Lauch, Käse, Petersilie, Salz, Chili



Unser Service



1.) backen



2.) geschnitten in 12 Portionen

auf wunsch



3.) TK oder Vakuumiert

Wir übernehmen für Sie das Backen und Schneiden. Sie bekommen ein Servierfertiges Produkt geliefert. Bei der Tiefkühlvariante ist das Produkt auch gebacken und geschnitten, es muss nur aufgetaut werden.

Frische Lieferung

Sie Stellen die Börek einfach in Ihr Regal

- Gekühlt bei 4° ist das Produkt mindestens 3 Tage haltbar.
- Bei Zimmertemperatur ist das Produkt min. **2-3 Tage haltbar.**

Wie ist die Handhabung bei **Vakuumierter** Lieferung?

Sie öffnen den Siegelbeutel und Stellen die Börek einfach in Ihr Regal

- Gekühlt bei 4° ist die Ware min. **1 Woche haltbar.**
(Es werden noch Tests bezüglich der Haltbarkeit durchgeführt)

Wie ist die Handhabung bei **Tiefkühl** belieferung?

- Sie schätzen ab, wieviel Sie morgen verkaufen.
- Sie holen aus dem Tiefkühlschrank die gewünschte Menge und stellen die Ware in die Theke.
- Über Nacht taut die Ware in Ihrer Theke auf und ist am nächsten morgen verzehrfertig.
- Tiefgekühlt ist die Ware **6 Monate** haltbar.

Müssen Sie die Ware erwärmen oder backen?

Nein. Das Produkt ist verzehrfertig.

Wenn der Kunde das Produkt Vorort warm verspeisen will können sie es selbstverständlich kurz erwärmen.

(Im Toaster, Herd, Mikrowelle...)