



1990 yılında kurucumuz *Randolph Ward MAYS*, istakoz ithalatı ile ADCO gıdayı kurdu Gelişen HORECA sektöründeki talepleri karşılamak için peynir, şarküteri, uzak doğu ürünleri, *texmex*, soslar, sirkeler, makarnalar, meyve püreleri gibi çeşitler portföyümüze eklendi.

29 yıl içinde *Randolph MAYS*'in gurme gıdalara merakı bize ilham vermeye devam etti ve Türkiye'nin lider gıda ithalat tedarikçilerinden biri olmamızı sağladı. Halihazırda Türkiye'nin her yerinde 500'e yakın ürün portföyü ve İstanbul, Antalya, İzmir ve Bodrum'da kendi depolarımızda kendi frigofik araçlarımızla müşterilerimize hizmet veriyoruz. Depolarımız ve frigofik araçlarımızda -18 ve +4 dereceye göre ayarlanmış ara bölmeler mevcuttur; böylece soğuk zinciri kırmadan, hijyenik şartlarda ürünlerimizin nihai tüketiciye teslimatını gerçekleştiriyoruz.

1990 yılından bugüne uzanan birikimlerimiz ile Türkiye'de ISO 9001 sertifikasına sahip bir ithalatçı firma olarak siz müşterilerimize güvenli gıda ithalatı hizmeti vermekten gurur duyuyoruz. Piyasa talepleri doğrultusunda doğru üreticiden doğru özelliklerde ürünü sizlere sunarak memnuniyetinizin devamını sağlamak kalite politikamız olarak ilk görevimizdir.

Yurtdışı fuarlara aktif katılım sağlayarak üretici seçiminde titiz bir çalışma yürütmekteyiz. Bu çalışmalarımız sonucunda Avrupa, Amerika, Uzak doğu ülkelerinden sektörün lideri üreticilerden kaliteli ürünler ithal etmekteyiz.

Cafe, restaurant, zincir marketler, grup restourant ve beş yıldızlı oteller olmak üzere geniş bir yelpazeye hitap etmekteyiz. TADCO ürün portföyü ve hizmet kalitesi ile sektörün önde gelen firmasıdır ve bu başarımız, sizlere dünyanın her yerinden gelen en iyi ve en taze ürünleri sunabilmemiz sayesinde gerçekleşti.

Sizi TADCO ailesi ile tanışmaya ve gastronomiye olan sevgimizi paylaşmaya davet ediyoruz.

**Figen MAYS**  
Tadco Genel Müdür



TADCO  
F O O D



MEYVE PÜRELERİ | FRUIT PUREES



ÇİKOLATALAR | CHOCOLATES



KREMALAR | CREAMS



RISSO UZUN ÖMÜRLÜ YAĞ | RISSO GOLD LONG LIFE

les vergers  
boiron

### *Les Verges Boiron Deneyimi*

Dünya'nın en iyi tarım bölgelerinden en iyi meyvelerin seçimiyle üretilmektedir. Eşsiz lezzeti ve kalite garantisi için meyvelerin lezzeti, rengi ve aroması hızlı pastörizasyon işlemleri uygulanarak ilk günkü gibi korunmaktadır. Boiron sizlere etkin performans garantisiyle her mevsim taze meyve aroması ve lezzetini sunmaktadır.



Meyve Püreleri & Fruit Purees

Les vergers Boiron, üç kuşaktır meyveyle ilgili bir tutku geliştiren ve kendisini tartışılmaz kalite sunmayı taahhüt eden bir aile şirkettir. 1970'lerin başından bu yana Fransız pasta şeflerince iyi bilinen Les vergers Boiron, o zamandan bu yana uluslararası pazarı ve tüm mutfak profesyonellerini fethetti.

### LES VERGERS BOIRON UZMANLIĞI

- Dünyanın her yerinden gelen meyveler benzersiz tatları için titizlikle seçilir.
- Meyveler tat, renk ve dokularına bakarak bir araya getirilir, bu da değişmeyen sürekli bir kalitenin garantisidir.
- Pastörizasyon sürecindeki hızlı ısıtma ve soğutma her meyveye uyarlanır. Böylece meyvenin taze tat ve rengi korunmuş olur.
- HACCP ve HESE standartlarına dayalı ISO9001/140001 sertifikalı üretim tesislerinde titizlikle hazırlanır.

### AVANTAJLAR

- Yıl boyunca kalitesindeki süreklilik kontrol altında tutulması sayesinde, farklı kullanımınız için garantili bir performans sağlar.
- Taze meyvenin doğal lezzet ile rengine sahip ve mevsimler boyunca elinizin altındadır.
- Kullanmaya hazır püre: Meyveyi temizlemeye, çekirdeğini ya da sapını çıkarmaya, ezmeye gerek kalmadan...

### AKILLI PAKETLEME / AMBALAJ

- Les vergers Boiron meyve püresinin kullanımı ve muhafaza edilmesi özenle tasarlanmış açılıp yeniden kapanabilir tepsisi sayesinde kolaydır.
- Mikrodalgada, Ben-Mari yöntemi ile çözündürülebileceğiniz gibi ortam sıcaklığında veya sıcak su altında çözmeniz de mümkündür.
- Çözündükten sonra ürünün üzerindeki koruyucu tabakayı kaldırıp kullanabilirsiniz.
- Pürenin kullanacağınız miktarını alıp çözündürerek paketin kalanını yeniden – 18 C de tavsiye edilen son tüketim tarihine kadar muhafaza edebilirsiniz.
- Tavsiye edilen çözündürme koşulları; +2 °C ve+ 4°C arasında 24-48 saat bekleyerek
- Açıldıktan sonra ; +2 °C ve+ 4°C soğutucuda 2 hafta muhafaza edebilirsiniz.





**Çilek Püresi**



**Liçi Püresi**



**Ahududu Püresi**



**Kırmızı Meyveler Püresi**



**Böğürtlen Püresi**



**Vişne Püresi**



**Ravent Kökü Püresi**



**Guava Meyvesi Püresi**



**Nar Püresi**



**Kan Portakalı Püresi**



**Hindistan Cevizi Püresi**



**Yeşil Elma Püresi**



**Beyaz Şeftali Püresi**



**Kayısı Püresi**



**Yaban Mersini Püresi**



**Sarı Biber Püresi**



**Kırmızı Biber Püresi**



**Siyah Frenk Üzümü Püresi**



**Lemonotu Püresi**



**Sarı Limon Püresi**



**Mango Püresi**



**Ananas Püresi**



**Misket Limon Püresi**



**İncir Püresi**



**Armut Püresi**



**Çarkıfelek Püresi**



**Mandalina Püresi**



**Mor Erik Püresi**



**Bergamot Püresi**



**Zencefil Püresi**



**Yuzu Püresi**

les vergers  
boiron

## *Farklı Notaların Birleşmesi!*

Dünyanın farklı bölgelerinden toplanan farklı kakao çekirdeklerinin harmanlanarak ve aynı zamanda tek çeşit kakao çekirdeğinden de üretilen çikolataların eşsiz sunumları.





## Guanaja %70

Grand Cru Blend / Acı Tatlı ve Zarif

Guanaja %70, Yoğun Aromatik ve Karmaşık Meyve Tadları, Kahve, Pekmez ve Çiçek Notalarının Çeşitliliğini Ortaya Çıkaran ve Kakao Karışımında Olağanüstü Bir Acılık Verir.

**Guanaja %70  
Bitter Çikolata**  
3 kg x 3 Adet  
G14.VLR001



## Manjari %64

Tek Çekirdek Madagaskar / Keskin ve Kırmızı Meyveler

Bu Tek Kökenli Bitter Çikolata, Kırmızı Meyve Notaları İçeren Taze, Asitli, Keskin Bir Tad Vererek Madagaskar'dan Gelen Nadir Kakao Çekirdeklerinden Yapılır.

**Manjari %64  
Bitter Çikolata**  
3 kg x 3 Adet  
G14.VLR003



## Jivara Lactée %40

Kremalı ve Çikolatalı

Bu olağanüstü Sütlü Çikolata, Malt ve Vanilya Notalarını Gösteren Belirgin Bir Kakao Tadına Sahiptir.

**Jivara Lactée %40  
Sütlü Çikolata**  
3 kg x 3 Adet  
G14.VLR005



## Tropilia Amer Noire %70

İç Kısımlar ve Dolgular İçin Özeldir.

Yüksek Kakao Yüzdesi ile Tropilia Dark% 70, Çok Amaçlı ve Kullanımı Kolay, Ürettiklerinize Çikolata Yoğunluğu Kazandıracak.

**Tropilia Amer %70  
Bitter Çikolata**  
12 kg x 1 Adet  
G14.VLR019



## Tropilia Noire %53

İç Kısımlar ve Dolgular İçin Özeldir.

Kaplamalar ve Dolgular için Mükemmel Dengeli bir Çikolata Tadı.

**Tropilia Noire %53  
Bitter Çikolata**  
12 kg x 1 Adet  
G14.VLR020



## Toz Kakao

Hollandalı İşlenmiş Kakao Tozu (alkali ile işlenmiştir), Çok Sıcak Bir Kırmızı Maun Rengi ile Saf ve Yoğun Bir Kakao Tadı Verir.

**Toz Kakao  
Cocoa Powder**  
1 kg x 18 Adet  
G14.VLR014





## Acarigua %70

Kadifemsi ve Meyveli

Meyveli kırmızı dut notaları ile çok tatlı bir çikolata lezzeti. Parisli çikolata üreticisi Michel Chaudun ile oluşturulmuş bir Weiss standardı. Venezuela ve Gana

### Acarigua %70 Bitter Çikolata

5 kg x 1 Adet  
G14.WSS001



## Galaxie Noir %67

Kızarmış Notalarla Dengelenmiş

Dört farklı kakao çekirdeğinin karışımından oluşan enfes çikolata. Hafif asidik, meşe nohutları, kızarmış ceviz aroması ve karakteristik uzun kaplama. Hem sıvı hem de tam gövdeli mükemmel dokusu, geniş bir ürün yelpazesi için idealdir. Grenada, Ekuador, Papua Yeni Gine ve Gana

### Galaxie %67 Bitter Çikolata

5 kg x 1 Adet  
G14.WSS002



## Galaxie Lait %41

Kremamsı ve Çikolatamsı

Dört farklı kakao çekirdeğinin karışımından oluşan enfes sütlü çikolata. Dilde taze süt notaları, belirgin bir kakao aromasıyla birleşerek, bitmeden önce damakta acılık. Sıcak, bisküvi aromaları. Ağızda olağanüstü uzun süreli lezzet. Venezuela, Ekuador, Madagaskar ve Gana

### Galaxie Lait %41 Sütü Çikolata

5 kg x 1 Adet  
G14.WSS006



## Lichu Dark %64

Taze ve Baharatlı

Lichu'yu, diğer çikolatalardan farklı kılan kırmızimsı tonlarıdır. Gerçek çikolata tadı. Meyan kökü ile vanilya ve ceviz notaları sunar. Bunlar daha sonra taze ve asitli notalara yol açar. Ağızda uzun süren lezzet. Vietnam.

### Lichu Dark %64 Bitter Çikolata

5 kg x 1 Adet  
G14.WSS003



## Névée White %29

Tatlı ve Vanilya Aromalı

Bu nefis tatlı çikolata, karamelleşmiş ince bir lezzet ve vanilya dokunuşlu süt notları sunar. Süt, kakao yağı içeriği yüksek olan çok akışkan ve kullanımı kolaydır.

### Névée White %29 Beyaz Çikolata

5 kg x 1 Adet  
G14.WSS007





**Aribo Bitter %60  
Bitter Çikolata**  
10 kg x 1 Adet  
G14.UNG005



**Aribo Bitter %54  
Bitter Çikolata**  
20 kg x 1 Adet  
G14.UNG004



**Aribo Milk  
Sütü Çikolata**  
20 kg x 1 Adet  
G14.UNG006



**Aribo White  
Beyaz Çikolata**  
5 kg x 1 Adet  
G14.UNG007



**Caravella Dark  
Bitter Dekor Çikolata**  
1 kg x 1 Adet  
G14.UNG008

**Caravella White  
Beyaz Dekor Çikolata**  
2 kg x 8 Adet  
G14.UNG009



**Master Martini**

## Aribo Çikolata Serisi

Tutkuyla üretilmiş Aribo serisi Master Martini'nin çikolata markasıdır. Doğru orjinlerde seçilen ham maddeler doğal vanilya ve kaliteli kakao yağının bir araya gelmesi ve harmanlanması, en lezzetli aromalarının açığa çıkmasını ve en kaliteli çikolataların üretilmesini garanti eder.

- Akışkanlık
- Parlaklık
- Lezzet
- Renk
- Çıtırdama

Aribo serisinin eşsiz formülasyonu, pralin yapımı, figür yapımı, tablet yapımı, dolgu, kaplama, dekorasyon, mousse ve dondurma üretimi gibi bir çok alanda kullanıcıların tüm ihtiyaçlarını karşılamasını sağlar. Böylece farklı kullanımlara işlenebilirliği yüksek çikolata ortaya çıkar.





*Sabır İle Gelen Lezzet!*

Süt kremasını hiçbir şekilde ödün vermeksizin mükemmel bir şekilde uygun hale getirerek %100 hayvan sütü ve bitkisel kremalar üretmek. Krema ve pişirme kremaları, dekorasyon veya doldurma, tatlı veya tuzlu tarifler için her bir hazırlığa uygun en iyi kalite kremalar.



## QimiQ Classic

### %100 Hayvansal Gerçek Süt Kreması

Katkı maddesi içermez. Glütensizdir. Kaliteli protein, kalsiyum gibi sütün sağladığı faydaları içerir sağlıklı beslenme sunar. 2kg diğer kremalardan kullanırken aynı reçeteyi 1kg **QimiQ Classic** kullanarak jelatine ve hatta yumurtaya gerek kalmadan elde edebilir ve maliyetinizi düşürebilirsiniz. **QimiQ Classic**; ezmeler, soslar, dipler, katı dolgular ve yumurtsız mayonez gibi istikrar gerektiren soğuk ürünlerle kullanılır. Sadece % 15 yağ oranına sahip doğal ve kusursuz süt ürünüdür.

**Klasik Krema Soğuk Uygulamalar İçin**  
QimiQ Classic Cream  
1x12 Adet  
GBN.QMQ001



## QimiQ Sauce Base

### %100 Hayvansal Gerçek Süt Kreması

**QimiQ Sauce Base**, Sıcak yemekler için % 15 yağlı tek doğal güvenli süt ürünü. Glütensizdir, Katkı maddesi içermez. Kaliteli protein, kalsiyum gibi sütün sağladığı faydaları içerir sağlıklı beslenme sunar

**QimiQ Sauce Base**, pürüzsüz, kremesi, kalıcı tutarlılık gerektiren sıcak son ürünler için kullanılmaktadır: kremalı çorbalar, krema sosları, yağda çırpılmış yumurta vb. için idealdir. Kiş, ve turta, gratineler vb'lerde Royal sos olur.

**QimiQ Sauce Base**'i sos ya da çorbanın içine ekleyip ısıtın. Daha fazla inceltme gerekmez. Nişastası zaten aktif hale geldiği için aynı zamanda soğuk uygulamalarda kullanılabilir.

Un, yumurta nişasta jelatin gibi ilave maddelere gerek duymadan **QimiQ Sauce Base** ile daha net sonuçlar elde edebilir ve maliyetinizi düşürebilirsiniz.

**Sıcak Uygulamalar İçin Krema Sos**  
QimiQ Sauce Base Cream  
1x12 Adet  
G20.QMQ003

## QimiQ Whip

### %100 Hayvansal Gerçek Süt Kreması

**QimiQ Whip**; sadece % 19 yağ içeren tek güvenli **çırpılmış kremadan** üretilen bir süt ürünüdür. Kaliteli protein, kalsiyum gibi sütün sağladığı faydaları içerir sağlıklı beslenme sunar

**QimiQ Whip**; **mus, krema, parfe vb gibi tatlı ve lezzetli yiyeceklerin** çırparak yapılmasında kullanılır. ekler pastası, tartelet vb gibi tatlı kremler veya dolgular için "çırp ve sun" kolaylık ürünü olarak kullanın. QimiQ Sauce Base, çırpılarak hacminin üç misli köpürtülebilir.

3kg diğer kremalardan kullanırken aynı reçeteyi 1kg **QimiQ Whip** kullanarak jelatine veya bir katkıya gerek duymadan elde edebilir ve maliyetinizi düşürebilirsiniz.



**Hayvansal Krema Tatlılar İçin**  
QimiQ Whip Cream  
1x12 Adet  
G20.QMQ002



## Decor Up

### Bitkisel Krem Şanti Şekerli

Dolgu ve dekorasyon için şekerli bitkisel krema. Çok kısa bir sürede pürüzsüz, kremi dokulu bir krema elde etmek mümkün. Güçlü hacimi sayesinde pasta sıvamalarında etkili performans.

**Bitkisel Şekerli  
Krem Şanti**  
Whipping Cream  
1x12 Adet  
G20.UNG001



## Master Gourmet Chef

### Bitkisel Krem Şanti Sıcak Uygulama

Kalın dokulu, yoğun bitkisel krema. Sıcak uygulama için geçerli. Yoğun olması sayesinde sebze suyu ve süt ile açılarak kullanılabilir. Soslar ve lezzetli tarifler için mükemmel bir ürün.

**Bitkisel Yemeklik  
Krema**  
For Hot Dishes  
1x12 Adet  
G20.UNG003

## Master Gourmet

### Bitkisel Krem Şanti Şekersiz

Şekersiz bitkisel krema. Aromatik yapısı sayesinde çeşitli tuzlu tariflerde ve soslar da kullanılabilir. Şeker eklenerek dolgu ve dekorasyon için çırpılarak kullanılabilir.



**Bitkisel Krema  
Tatlılar İçin**  
For Patisserie  
1x12 Adet  
G20.UNG002

Master Martini

# RiSSO

QUALITY for CHEFS

## ŞEFLER İÇİN KALİTE

### Risso Gold Long Life

**Kullanıcı dostu ve hijyenik**

101 kutu içindeki torbasında pratik ambalajı içinde  
Kullanıcı dostu ve hijyenik  
Sağlam kutu içinde torba  
Rahatça boşatılabilir  
Kolayca açılıp kapanabilir.



ŞEFLER  
için KALİTE

yarısvı  
bitkisel  
yağ

Yeşil Palmiye  
SÜRDÜRÜLEBİLİR

**Çevre Dostu**

Yüksek verimlilik  
Daha az ambalaj atığı  
Ger dönuşümü kolay



**Pratik**

Kompakt paket  
Saklaması kolay  
10L> 'den daha az yer kaplar

**Ekstra uzun  
ömürlü**

Boş torba saklı tutulur  
Hiç artık bırakmaz

**Risso Uzun Ömürlü kızartma yağı**

Risso Longlife

10L kutu koruyucu içinde şişeli

G18.RSS001

**Profesyoneller için yarı sıvı kızartma yağı  
Ürün Özellikleri ve Faydaları**

- %100 bitkisel sıvı ve katı yağlar
- Pişirme özellikleri ve tadı mükemmel
- Çok yüksek verimlilikte ve uzun süreli pişirme
- Benzersiz formülü fritöz duvarlarına artıkların yapışmasını önler.
- Yarı-sıvı yağ, kolaylıkla sonuç verir, yağ eritmeye gerek yoktur, gerekli sıcaklığa çok çabuk ulaşır, yağ kalitesini etkileyebilecek aşırı ısınma riskini azaltır.

# Risso

QUALITY for CHEFS

## Vandemoortele'nin Teknik Bilgisi

Avrupa Pazar lideri VANDEMOORTELE, mümkün olan tüm piyasa değişiklikleri ve sağlık gereksinimlerine uygun kızartma gıda çözümlerine ilişkin olarak öngörülebilir bulunma ve bunları temin etme görev bilincine sahiptir. Bizim Ar-Ge ekibimiz, bu belirtilenleri farklı AB sağlık kurumları ile birlikte, bu alanda araştırma yapan üniversitelerle yakın işbirliği içinde gerçekleştirmektedir. Risso kızartma ürünleri yelpazesi 2 ana ürün gamında toplanmıştır. Çağdaş profesyonel kullanıcıların ihtiyaçları için tasarlanmış olan 'katı' ve 'yarı-sıvı'.

## Kızartma yağlarında Polarizasyon

- Risso diğer yağlara göre daha yavaş polarize olur
- kanser gibi sağlık sorunlarına neden olan polar bileşikler seviyesi Risso yağın kullanımında düşüktür
- diğer yağlara oranla Risso , yasal olarak belirlenen %25 polar bileşik seviyesinin altında kalır ve daha uzun süre sağlıklı kızartmalar sağlar
- diğer yağların tadında giderek beliren acılık, renkte karararma, kokusundaki farklılık ve ağırlaşma oluştuğunda, Risso renk tat doku ve koku kaybı yaşamaz
- Kızartma yağlarının yüksek sıcaklıkta veya olması gerekenden daha uzun süreli kullanılması durumunda yağ zincirinde kopmalar başlar ve bu da yağın yapısında bozulmalara, bünyesindeki kutupların artmasına neden olur.
- Risso Sıvı yağ yarı likit olduğu için diğer yağlar gibi yüksek ısıya ihtiyaç duymadan çözüldüğünden yanma seviyesi daha düşük ve daha geçir.
- Risso ve Tadco müşterilerimize Ebro Fom310 yağ ölçüm cihazını tavsiye eder





## **MERKEZ OFİS / HEAD OFFICE**

Maslak Mahallesi Meydan Sokak  
Spring Giz Plaza No:10/13  
Maslak Sarıyer / İstanbul 34485  
Tel: +90 212 444 5 082  
Fax: +90 212 210 93 00  
bizeulasin@tadcoyida.com  
satis@tadcoyida.com

### **BURSA BÖLGE**

Metin Çakar / Bölge Satış Şefi  
G: 0533 430 8243  
metin.cakar@kemergida.com

### **İZMİR BÖLGE**

Rana Doğan / Bölge Satış Şefi  
G: 0533 370 7728  
rana.dogan@vmgida.com

### **GÜNEY EGE BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ**

Utku Taşkın / Bölge Satış Şefi  
G: 0530 977 4601  
utku.taskin@kemergida.com

### **TADCO GIDA PAZARLAMA İÇ VE DIŞ TIC. A.Ş**

Konacık Mah. Gazi Mustafa Akça Sokak  
No: 3 Bodrum / Muğla - Türkiye  
T: 0252 363 93 08

### **AKDENİZ BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ**

Fatma Topal / Bölge Müdürü  
G: 0533 955 3598  
fatma.topal@kemergida.com

### **TADCO GIDA PAZARLAMA İÇ VE DIŞ TIC. A.Ş**

Altınova Orta Mah. Kale Sok. Antalya / Türkiye  
T: 0242 340 65 85 (3 hat)

### **ADANA MERSİN BÖLGE**

Serkan Çetin / Bölge Satış Şefi  
G: 0530 176 7479  
serkan.cetin@kemergida.com

### **K.K.T.C. BÖLGE**

Emre Erken / Bölge Satış Şefi  
G: 0533 877 3444  
emre.erken@lbwkkctc.com

### **İÇ ANADOLU BÖLGE**

Adil Peker / Bölge Satış Şefi  
G: 0533 220 1561  
adil.peker@vemgida.com

*1990' dan beri*  
*Profesyonellerin Tercih*

[www.tadco.com.tr](http://www.tadco.com.tr)