

ÜRÜN KATALOĞU



AGRO
TARLADAN SOFRAYA
Natural


GUSTO SIGILLO



GUSTO SIGILLO

HAKKIMIZDA

30 yılı aşkın tarım tecrübesi ve ileri teknoloji altyapısıyla sebze ve meyve üretiminde fark yaratıyor. Ar-Ge ve kalite laboratuvarımız sayesinde, her ürünümüzü en yüksek standartlarda geliştiriyor ve tüketiciye güvenle sunuyoruz.

Premium soslar ve San Marzano tipi domates püreleri üretiminde uzmanlaşan firmamız, İtalya dışındaki en verimli ve birebir San Marzano tipi domates üretim kapasitesine sahip nadir üreticilerden biridir. Ayrıca, yurtiçi ve yurtdışı markalar için fason üretim hizmeti sunarak, iş ortaklarımıza esnek ve güvenilir çözümler sağlıyoruz.

Üretim süreçlerimizde çevreye duyarlılığı ön planda tutarak, sürdürülebilir ve yenilikçi uygulamalarla hem tüketiciye hem de iş ortaklarımıza uzun vadeli değer yaratmayı hedefliyoruz.

Ü R Ü N L E R İ M İ Z

Ketçap 4

Tatlı & Acı Sos 5

Cheddar Sos 6

Mayonez 7

Barbekü Sosu 8

Sriracha Sos 9

Dragon & Chilli Sos 10

Napoliten Sos 11

Burger Sos 12

Balkabağı Püresi 13

Acuka 14

Acı Sos 15

Arrabiata Sos 16

Balkabağı Püresi 17

Kuru Domatesli & Fesleğenli Pesto 18

Salsa Meksikana Sos 19

Zeytinyağlı Kuru Domates 20

Tahinli Balkabağı Püresi 21

Fesleğenli Pesto Sos 22

Soyulmuş Domates 23

Küp Domates 24

Rendelenmiş Domates 25

KETÇAP

Yoğun kıvam, hafif tatlı lezzet ve San Marzano tipi domatesin zengin aroması.

HİKÂYESİ

Klasik ketçap lezzetinden ilham alan Ketçap, San Marzano tipi domatesin belirgin aromasını hafif tatlı bir lezzet ve yoğun kıvamla buluşturur. Dolgun yapısı sayesinde yiyeceklere eşlik ederken, tanıdık lezzetiyle sofraların vazgeçilmez klasiklerinden biri olur.

MUTFAKTA İLHAM

Patates kızartması, hamburger, hot dog, sandviç ve tost gibi sevilen atıştırmalıklarla uyum sağlar. Pizza, et ve tavuk ürünlerinin yanında kullanılabileceği gibi farklı dip sos ve özel sos tariflerine de lezzet katmak için tercih edilebilir.



TATLI & ACI SOS

Tatlı bir başlangıç, chilli biberden gelen canlı bir dokunuş.

HİKAYESİ

Tatlı ve acının birbirini tamamlayan uyumundan ilham alan Tatlı & Acı Sos, yumuşak tatlılığı chilli biberin karakteristik aromasıyla buluşturur. Ortaya, hem tanıdık hem de lezzeti hareketlendiren dengeli bir sos çıkar.

MUTFAKTA İLHAM

Noodle ve wok tarifleri başta olmak üzere Asya mutfağından ilham alan yemeklerle uyum sağlar. Tatlı ve acı arasındaki dengesi sayesinde farklı tariflere kolayca adapte olur.



CHEDDAR SOS

Yoğun Cheddar lezzeti, kremamsı ve ipeksi bir dokunuşla buluşuyor.

HİKAYESİ

Kendine özgü Cheddar peynirinin zengin aromasından ilham alan Cheddar Sos, yoğun peynir lezzetini pürüzsüz ve kremamsı yapıyla bir araya getirir. Akışkan dokusu ve belirgin peynir karakteriyle tariflere doyurucu ve iştah açıcı bir lezzet kazandırır.



MUTFAKTA İLHAM

Nachos, tortilla cipsleri, patates kızartması, burger, hot dog ve sandviçlerle uyum sağlar. Makarna, fırın patates, tavuk ve et tariflerinde kullanılabilir; sıcak atıştırmalıkların üzerine eklenerek tariflere yoğun ve kremamsı bir peynir dokunuşu katar.

MAYONEZ

Klasik mayonezin kremesi dokusu, zeytinyağının zarif aromasıyla buluşuyor.

HİKAYESİ

Klasik mayonez lezzetinden ilham alan Zeytinyağlı Mayonez, pürüzsüz ve kremesi yapısını zeytinyağının kendine özgü aromasıyla bir araya getirir. Yumuşak dokusu ve karakterli lezzetiyle günlük tariflere daha seçkin bir dokunuş kazandırır.

MUTFAKTA İLHAM

Burger, sandviç ve tostlarda kullanılabilir; patates kızartması, tavuk, deniz ürünleri ve sıcak atıştırmalıklarla uyum sağlar.

Salatalarda sos olarak değerlendirilebilir, ayrıca sarımsaklı mayonez, burger sosu ve farklı dip sosların hazırlanmasında temel oluşturabilir.



BARBEKÜ SOSU

Ateşin sıcaklığı, ızgaranın karakteri ve belirgin tütüsü aroması.

HİKAYESİ

Gerçek barbekü lezzetinden ilham alan Barbekü Sos, zengin aroması ve dengeli tütüsü karakteriyle tariflere derinlik kazandırır. Izgarada pişen yemeklerin kendine özgü aromasını sofralara taşıyarak güçlü ve iştah açıcı bir lezzet deneyimi sunar.

MUTFAKTA İLHAM

Izgara et, tavuk, burger ve köfteyle uyum sağlar. Marine ve glaze uygulamalarında kullanılabileceği gibi patates kızartması, onion rings ve diğer sıcak atıştırmalıkların yanında dip sos olarak servis edilebilir. Sandviç ve dürümlere de karakteristik bir barbekü dokunuşu katar.



SRIRACHA SOS

Jalapeño biberin aromatik karakteri, canlı acılığıyla buluşuyor.

HİKAYESİ

Jalapeño biberin karakteristik aroması ve kendine özgü acılığından ilham alan Sriracha Sos, tariflere cesur ve canlı bir lezzet kazandırır. Biberin aromatik yapısını öne çıkaran dengeli karakteriyle yalnızca acılık değil, aynı zamanda lezzet derinliği sunar.

MUTFAKTA İLHAM

Burger, sandviç, pizza ve patates kızartmasıyla uyum sağlarken; tavuk, et ve deniz ürünlerinde sos veya marinasyon olarak kullanılabilir.

Noodle, wok ve sushi gibi Asya mutfağından ilham alan tariflere de kolayca adapte olur. Farklı soslarla karıştırılarak dip sos olarak da değerlendirilebilir.



DRAGON & CHILLI SOS

Ejder meyvesinin canlı rengi, chilli biberin cesur karakteriyle buluşuyor.

HIKAYESİ

Alışılmışın dışında bir sos deneyiminden ilham alan Dragon & Chilli Sos, ejder meyvesinin doğal canlı rengini chilli biberin karakteristik acılığı ve sarımsağın aromatik dokunuşuyla bir araya getirir. Rengini doğrudan ejder meyvesinden alan özgün yapısıyla hem görsel hem de lezzet açısından dikkat çekici bir karakter sunar.

MUTFAKTA İLHAM

Burger, taco, dürüm, wrap ve sandviçlerle uyum sağlar. Çıtır tavuk, nugget ve patates kızartması gibi atıştırmalıkların yanında dip sos olarak kullanılabilir. Izgara et, tavuk ve deniz ürünlerine eşlik ederken bowl, salata ve yaratıcı tabak sunumlarına da renk ve lezzet katar. Özellikle kadayıfa sarılmış çıtır karides gibi özel sunumlarda fark yaratır.



NAPOLİTEN SOS

San Marzano tipi domatesin zengin aroması, İtalyan mutfağının zamansız lezzetiyle buluşuyor.

HİKAYESİ

İtalyan mutfağının klasik lezzetlerinden ilham alan Napoliten Sos, güneşte olgunlaşmış San Marzano tipi domateslerin doğal ve zengin aromasını dengeli bir lezzetle buluşturur. Sade ve aromatik karakteriyle tariflere tanıdık, sıcak ve iştah açıcı bir dokunuş kazandırır.

MUTFAKTA İLHAM

Başta spagetti, penne ve diğer makarna çeşitleri olmak üzere pizza, lazanya ve fırın yemekleriyle uyum sağlar. Et, tavuk ve sebze tariflerinde de kullanılabilen Napoliten Sos, farklı tariflere kolayca adapte olarak mutfakta İtalyan esintisi yaratır.



BURGER SOS

Kremamsı dokunun, kornişon ve dereotunun ferah aromasıyla buluşması.

HİKAYESİ

İyi bir burgeri tamamlayan lezzetlerden ilham alan Burger Sos, kremamsı yapısını kornişonun hafif ekşimsi karakteri ve dereotunun ferah aromasıyla buluşturur. Dengeli yapısıyla burgerin et, peynir ve diğer malzemeleriyle uyum sağlayarak her lokmaya bütünlük kazandırır.

MUTFAKTA İLHAM

Burger ve sandviçlerin yanı sıra hot dog, tost ve dürümlerde kullanılabilir. Patates kızartması, onion rings, nugget ve çitir atıştırmalıkların yanında dip sos olarak servis edilebilir. Izgara et ve tavuk ürünlerine de ferah ve aromatik bir dokunuş katar.



HİNDİSTAN CEVİZLİ BALKABAĞI PÜRESİ

Balkabağının sıcak lezzeti, Hindistan cevizinin egzotik aromasıyla buluşuyor.

HİKAYESİ

Balkabağının hoş tatlı aroması ve kadifemsi dokusunu Hindistan cevizinin karakteristik aromasıyla buluşturan Hindistan Cevizli Balkabağı Püresi, klasik balkabağı lezzetine tropikal bir yorum getirir. Balkabağının yumuşak karakteri ve Hindistan cevizinin egzotik dokunuşu, dengeli ve akılda kalıcı bir lezzet sunar.

MUTFAKTA İLHAM

Cheesecake, tart, kek, mousse, krema ve dondurma gibi tatlılarda kullanılabilir. Pancake ve waffle gibi kahvaltılık tariflere özgün bir aroma katarken, yaratıcı tatlı ve gastronomik uygulamalarda da farklı eşleşmelere ilham verir.



ACUKA

Biber ve baharatların aroması, ceviz ve fıstığın zenginliğiyle buluşuyor.

HİKAYESİ

Geleneksel kahvaltı sofralarının sevilen lezzetlerinden ilham alan Acuka, biber ve baharatların karakteristik aromasını ceviz ve fıstığın dolgun lezzetiyle bir araya getirir.

MUTFAKTA İLHAM

Ekmek, kızarmış ekmek ve krakerlerle doğrudan tüketilebilir. Tost, sandviç ve dürümlere lezzet katarken kahvaltı ve meze tabaklarını da zenginleştirir.



ACI SOS

Belirgin acılığı, dengeli aromasıyla tariflere cesur bir dokunuş.

HİKAYESİ

Acının karakteristik lezzetinden ilham alan Acı Sos, yoğun aroması ve belirgin acılığıyla yemeklere canlı ve dinamik bir karakter kazandırır. Birkaç damlasıyla tariflerin lezzetini öne çıkarırken, acı seviyesini damak zevkine göre ayarlama imkânı sunar.

MUTFAKTA İLHAM

Burger, sandviç, pizza ve patates kızartması başta olmak üzere dürüm, kebab, ızgara et ve tavuklarla uyum sağlar. Sıcak yemeklerden atıştırmalıklara kadar farklı tariflerde kullanılabilir ve sofralara pratik bir lezzet dokunuşu katar.



ARRABIATA SOS

San Marzano tipi domatesinin zenginliği, hafif acılığın canlı dokunuşuyla buluşuyor.

HİKAYESİ

İtalyan mutfağının klasik lezzetlerinden ilham alan Arrabiata Sos, San Marzano tipi domatesinin karakteristik lezzetini hafif acılı bir dokunuşla bir araya getirir. Dengeli acılığı sayesinde lezzeti bastırmadan tariflere canlı ve iştah açıcı bir karakter kazandırır.

MUTFAKTA İLHAM

Başta makarna tarifleri olmak üzere pizza, lazanya, fırın yemekleri, tavuk ve sebze tarifleriyle uyum sağlar. Hafif acılı yapısı sayesinde günlük tariflere kolayca adapte olurken, sofralara dengeli ve keyifli bir sıcaklık katar.



BALKABAĞI PÜRESİ

Balkabağının kadifemsi dokusu, sıcak ve zarif aromasıyla buluşuyor.

HİKAYESİ

Balkabağının kendine özgü tatlı aroması, karakteristik rengi ve kadifemsi dokusundan ilham alan Balkabağı Püresi, mutfaklara sıcak ve zarif bir lezzet kazandırır. Yumuşak yapısı sayesinde hem tatlı hem de tuzlu tariflere kolayca uyum sağlayarak klasik reçetelerden modern gastronomik uygulamalara kadar geniş bir kullanım alanı sunar.

MUTFAKTA İLHAM

Cheesecake, tart, kek, dondurma ve mousse gibi tatlı tariflerde kullanılabilir. Tuzlu mutfakta çorba, sos ve garnitürlere eşlik eder. Ahtapot, karides ve midye gibi deniz ürünleriyle yaratıcı eşleşmeler sunarken et ve sebze tariflerinde de özgün sunumlara ilham verir.



KURU DOMATESLİ & FESLEĞENLİ PESTO

Kurutulmuş domatesin yoğun lezzeti, fesleğenin canlı aromasıyla buluşuyor.

HİKAYESİ

Kurutulmuş domatesin karakteristik lezzetinden ilham alan Kuru Domatesli & Fesleğenli Pesto, yoğun domates aromasını taze fesleğen, sızma zeytinyağı, kaju ve tulum peynirinin zenginliğiyle bir araya getirir. Fesleğenin aromatik dokunuşu ve tulum peynirinin özgün karakteriyle klasik pestodan ayrılan, güçlü ve katmanlı bir lezzet sunar.

MUTFAKTA İLHAM

Makarna, gnocchi ve ravioli tariflerinde kullanılabilir. Pizza, bruschetta ve crostini üzerinde lezzetli bir tamamlayıcı olurken sandviç ve tostlara da sürülebilir. Izgara tavuk, et ve sebzelerin yanında servis edilebilir; salata soslarına ve farklı sos tariflerine aromatik bir dokunuş katar.



SALSA MEKSIKANA SOS

Küp San Marzano tipi domatesin canlılığı, biber ve soğanın aromasıyla buluşuyor.

HİKAYESİ

Meksika mutfağının renkli ve karakterli lezzetlerinden ilham alan Salsa Mexicana Sos, küp San Marzano tipi domatesi soğan ve biberin aromasıyla bir araya getirir. Hafif tütümlü dokunuşuyla sebzelerin taze karakterini tamamlar ve tariflere sıcak, aromatik bir lezzet kazandırır.

MUTFAKTA İLHAM

Nachos, tacos, burrito, fajita ve quesadilla gibi Meksika esintili tariflerle uyum sağlar. Burger ve sandviçlerde kullanılabileceği gibi ızgara et ve tavukların yanında da servis edilebilir. Küp domatesli yapısıyla tariflere hem lezzet hem de renk katar.



ZEYTİNYAĞLI KURU DOMATES

Kurutulmuş domatesin yoğun lezzeti, kapari ve sızma zeytinyağının Akdeniz dokunuşuyla buluşuyor.

HİKAYESİ

Akdeniz mutfağının yoğun ve aromatik lezzetlerinden ilham alan Zeytinyağlı Kuru Domates, güneşte kurutulmuş domatesleri kapari, seçkin baharatlar ve yalnızca sızma zeytinyağıyla bir araya getirir. Domatesin yoğun karakteri ve kaparinin özgün aroması, zeytinyağının zarif dokunuşuyla dengelenerek katmanlı bir lezzet sunar.

MUTFAKTA İLHAM

Kahvaltı ve meze tabaklarında doğrudan servis edilebilir; peynir, zeytin ve taze ekmeklerle uyum sağlar. Salata, sandviç ve bruschetta tariflerine eklenebilir. Makarna, pizza, ızgara et, tavuk ve sebze yemeklerinde kullanılarak tariflere yoğun ve aromatik bir Akdeniz dokunuşu katar.

TAHİNLİ BALKABAĞI PÜRESİ

Balkabağının zarif tatlılığı, çifte kavrulmuş tahinin yoğun aromasıyla buluşuyor.

HIKAYESİ

Balkabağının hoş tatlı aroması ve kadifemsi dokusunu çifte kavrulmuş tahinin belirgin ve zengin karakteriyle buluşturan Tahinli Balkabağı Püresi, klasik balkabağı lezzetine özgün bir yorum getirir. Balkabağının yumuşaklığı ve tahinin yoğun aroması dengelenerek katmanlı ve karakterli bir lezzet sunar.

MUTFAKTA İLHAM

Cheesecake, tart, mousse, dondurma ve farklı balkabağı tatlılarında kullanılabilir.



FESLEĞENLİ PESTO SOS

Taze fesleğenin canlı aroması, Grana Padano Parmesan ve sızma zeytinyağının zarif uyumuyla buluşuyor.

HİKAYESİ

İtalyan mutfağının sevilen klasiklerinden ilham alan Pesto Sos, taze marul yapraklı fesleğenin belirgin aromasını Grana Padano Parmesan'ın karakteristik lezzeti, sızma zeytinyağının zarif dokunuşu ve kaju fıstığının dolgun aromasıyla bir araya getirir. Katmanlı ve aromatik yapısıyla tariflere özgün bir İtalyan dokunuşu kazandırır.

MUTFAKTA İLHAM

Başta makarna olmak üzere gnocchi ve ravioli gibi İtalyan tarifleriyle uyum sağlar. Pizza, bruschetta, crostini ve sandviçlerde kullanılabilir; ızgara tavuk, et ve sebzelere eşlik edebilir. Zeytinyağı ile inceltilerek salata sosu olarak da değerlendirilebilir.



SOYULMUŞ
DOMATES

SAN MARZANO TİPİ
DOMATESLERDEN
ÜRETİLMİŞTİR.



KÜP
DOMATES

SAN MARZANO TİPİ
DOMATESLERDEN
ÜRETİLMİŞTİR.



RENDELENMİŞ
DOMATES

SAN MARZANO TİPİ
DOMATESLERDEN
ÜRETİLMİŞTİR.





İLETİŞİM



Atatürk Mah.5967 Sk.No. 4
Yunusemre / Manisa



0533 454 5380



info@agronaturalgm.com



www.agronaturalgm.com



BİZİ TAKİP EDİN

