

2024 FOOD TREND FORECAST

BİRLİKTE ÇOK DAHA LEZZETLİ OLACAK

**Lezzet
Hafızası
oluşturmak**

**Lezzet Senfonisi:
Duyuların Karışımı**

**Newstalgia:
Lezzetin
Zamanda
Yolculuğu**

**HARİKA
LEZZETLERİN
KİLİDİNİ
AÇIYORUZ:**

*2024 Lezzet
Öngörülerini
Senfonimize
Hoşgeldiniz!*



CHEF seasons
birlikte daha lezzetli

2024 LEZZET TRENDLERİ ÖNGÖRÜLE- RİMİZ İLE

heyecan verici bir yolculuk vaad ediyoruz. Her notanın nostalji ve yenilik arasında bir akor oluşturduğu, yılın en büyüleyici lezzet trendlerini baştan çıkarıcı bir şekilde keşfetmeye başlayalım.

BÜYÜLEYİCİ LEZZET TRENDLERİ

BİRLİKTE ÇOK DAHA LEZZETLİ OLACAK

LEZZET SEN FONİSİ: Duyuların Karışımı

Tatların uyum içinde olduğu, duysal bir başyapıt yaratan bir mutfak senfonisi hayal edelim. 2024 trend öngörülerimiz, kültürel lezzet köprüleri kuran, farklı coğrafyaların bitkilerini bir araya toplayan, insanları mutlu bir şekilde bir araya getiren farklı etkilerin bir karışımını ortaya koyuyor. Bunu sadece tatla anlatmak mümkün değil; bunu, duyuların bir yolculuğu olarak düşünün.

Smoky Maple Bourbon Drizzle:

Tütsü aromasının, zengin akçaağaç tatlılığının ve bir miktar burbon sıcaklığının sofistike bir karışımını yarattık. Kavrulmuş sebzeleri, ızgara tavuğu sızlamak veya lezzetli tatlıların üzerine son dokunuş olarak kullanılabilir.



Roasted Red Pepper Romesco Rapture:

Közlenmiş kırmızı biber, badem ve tütsülenmiş kırmızı biberden oluşan Akdeniz esintili lokumumuz... Makarna sosu, pizza tabanı ya da çıtır ekmek üstüne sürerek kullanabilirsiniz.

Cilantro Lime Crema Bliss:

Krema, taze kişniş ve limon... Enerjinizi yükselten bir sos. Tacolarda, ızgara mısır ile acılı yemeklerde eşsiz bir dengeleyici.



Sesame Ginger Sizzle Glaze:

Kavrulmuş susam ve lezzetli zencefilin uyumlu karışımı, umami dolu bir lezzet oluşturduk. Kızartmalarda, ızgara tavuk kanatlarında, balık marinasyonları ya da Uzak Doğu mutfağı için bir çok üründe mükemmel lezzet verir.



Mango Tango Habanero Blaze

Tatlı mango ve ateşli habaneronun egzotik birleşimi, lezzetlerin baştan çıkarıcı bir dansını yaratıyor. Izgara etler, deniz ürünleri veya patates için dip sosu olarak kullanılabilir.



Truffle Infusion Aioli Euphoria:

Kadifemsi aioli ile trüf mantarının muhteşem birlikteliğinin tadını çıkarın. Sandviçlerde, kızartmalarda veya sebzeler ile eşsiz lezzetler yaratın.

Citrus Zing Jalapeño Splash:

Narenciye meyvelerinden oluşan, jalapeño'nun cesur vuruşuyla eşleştirdik. Tacolarınızı, salatalarınızı ve Meksika mutfağı yemeklerinizi bu canlandırıcı ve baharatlı lezzetle zenginleştirebilirsiniz.



Savory Balsamic Fig Elixir:

Yıllanmış balzamik sirke ve tatlı incirden oluşan mükemmel bu kombinasyonla, kadifemsi bir iksir yarattık. Gurme bir dokunuş için salataların, peynirlerin veya ızgara seftalilerin üzerine gezdirebilirsiniz.

Harissa Heatwave Fusion:

Kuzey Afrika'dan ilham aldığımız, dumanlı ve ateşli bir sıcak hava dalgası hayal edin. Biber, sarımsak ve eşsiz baharatlar ile etlere, bakliyat yemeklerinize ve pizzalara çok yakışan bir lezzet oldu.



Sunset Serenade Salad Dressing:

Kiraz ve nektarin notalarıyla zenginleştirilmiş, sıradan bir salatayı lezzet şölenine dönüştürmenin sırrı.



2024 Lezzet Öngörülerini Senfonimize Hoşgeldiniz!

LEZZET SENFONİSİ:

Duyuların Karışımı

Mediterranean Magic Blend:

Izgara sebzeler, makarnalar ve pizzalar için yepyeni bir lezzet yarattık. Akdenizin ılık esintisini hissedeceğiniz, yerken keyiflendirecek eşsiz bir karışım.



Tuscan Sun-Dried Tomato Infusion:

Gün kurusu domatesler ile İtalyan baharatların muhteşem buluşması, pizzalar, salatalar ve kızarmış tavuk için mükemmel lezzet...



Spicy Cocoa Mole Medley:

İspanyol ve latin amerika mutfağı için, kakao, şili biberi ve diğer baharatları karıştırdık. Eşsiz bir lezzet oldu...



Smokey BBQ Mesquite Rub:

Tütsülenmiş kırmızı biber, kimyon ve misket aroması ile lezzeti farklı bir boyuta taşıyacaksınız. Etlere damak çatlatan bir lezzetten bahsediyoruz.



Citrus Herb Seafood Symphony:

Deniz ürünlerinin doğal lezzetini artıran narenciye kabuğunu, dereotu ve maydanoz ile birleştirdik. Karidesler, balıklar ya da tacoları baharatlamak veya ızgara balıklar için mükemmel lezzetler oluşturur.



Garlic Herb Butter Euphoria:

Yemeklerinizi sarımsak, maydanoz ve tereyağının lezzetiyle zenginleştirebilirsiniz. Biftekleri, patatesleri veya sıcak ekmeğin üzerinde erittiğinizde, duyularınızı nasıl harekete geçirdiğini hissedeceksiniz.



Herb de Provence Infused Salt:

Biberiye, kekik ve lavanta gibi lezzetli baharatları ödüllü tuzumuz ile harmanladık. Kavrulmuş sebzelerin, ızgara etlerin üzerine serpin veya salatalarda son dokunuş olarak kullanabilirsiniz.



Za'atar Spice Oasis:

Kekik, sumak ve susamın karışımından oluşan bu karışımla kendinizi Orta Doğu lezzetlerine kaptırabilirsiniz. Bazlamaların, humusun veya kavrulmuş sebzelerin üzerine serpebilirsiniz.



BİRLİKTE ÇOK DAHA LEZZETLİ OLACAK

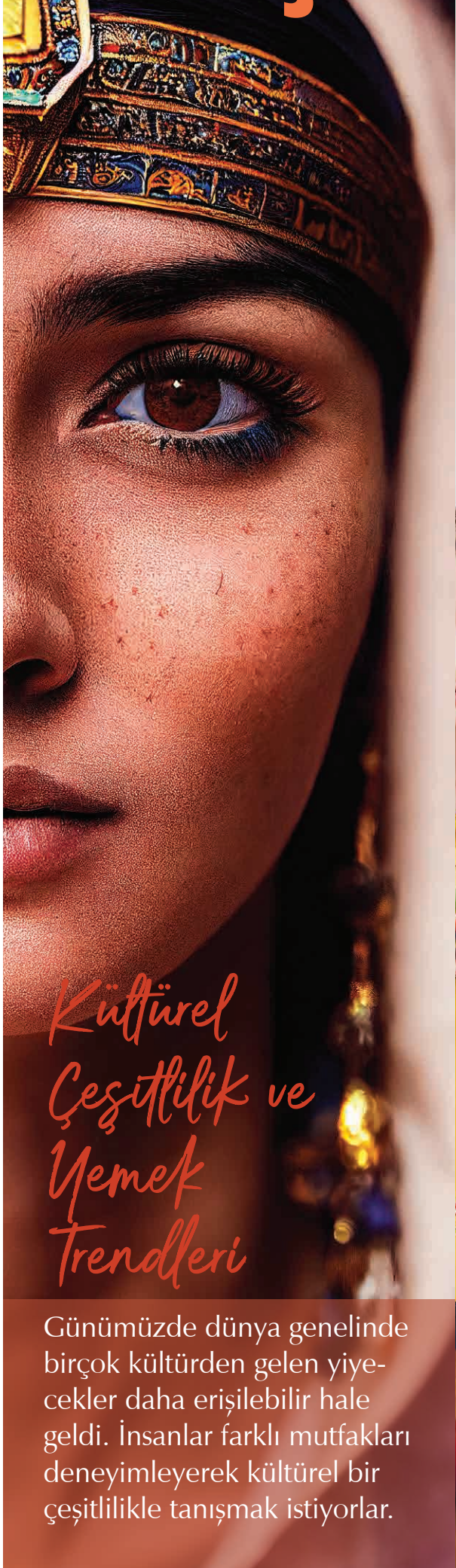
LEZZET HAFIZASI OLUŞTURMAK

"Lezzet hafızası" terimi, bir kiŐinin deneyimlediği yiyeceklerin tatlarına dair zengin ve özel anıları ifade eder. Lezzetler sıkça anılarla bağlantılıdır. Belirli bir yiyecek veya iÇecek, kiŐilerin önemli anılarına ve deneyimlerine dair hatıraları canlandırabilir. Lezzet hafızası, kiŐilerin mutfakta yaratıcı olmalarına ve yeni tarifler geliŐtirmelerine de katkıda bulunabilir. GeĐmiŐte deneyimlenmiŐ tatlar, yeni yemeklerin oluŐturulmasında ilham kaynağı olabilir. Lezzet hafızasının geliŐtirilmesi, insanların gastronomik deneyimlerini zenginleŐtirebilir ve yaşam kalitesini artırabilir.

Bu nedenle, insanlar bilinĐli veya bilinĐsiz bir Şekilde lezzetli yiyecekleri hatırlama ve bu deneyimleri tekrar yaşama isteĐi duyabilirler.

Lezzet Hafızası

GÜNÜMÜZDE İNSANLARIN LEZZET HAFIZASINA DUYDUKLARI İHTİYAÇ;



Kültürel Çeşitlilik ve Yemek Trendleri

Günümüzde dünya genelinde birçok kültürden gelen yiyecekler daha erişilebilir hale geldi. İnsanlar farklı mutfakları deneyimleyerek kültürel bir çeşitlilikle tanışmak istiyorlar.

Sosyal Medya ve Görsel Deneyimler:

Sosyal medya platformları, insanların yemek fotoğrafları ve tarifleri paylaşmalarını sağlar. İnsanlar, bu görsel deneyimler aracılığıyla başkalarının deneyimlediği lezzetleri keşfetmek ve kendi damak zevklerini geliştirmek istiyorlar.



Yiyecek ve İçecek Endüstrisindeki Yenilikler:

Yiyecek ve içecek endüstrisindeki sürekli yenilikler, insanların yeni lezzetleri deneme arzusunu artırıyor. Özellikle restoranlar, kafeler ve gıda festivalleri gibi mekanlar, insanların farklı ve yenilikçi tatları keşfetmelerine olanak tanıyor.

GÜNÜMÜZDE İNSANLARIN LEZZET HAFIZASINA DUYDUKLARI İHTİYAÇ;

*Sağlıklı
Beslenme
ve Bilinçli
Tüketimi:*



İnsanlar, sağlıklı beslenme ve bilinçli tüketim konularında daha fazla bilgi sahibi olmaya başladıkça, lezzet hafızalarını kullanarak sağlıklı ve lezzetli yemek seçimleri yapmak istiyorlar.

*Sosyal Etkileşim
ve Paylaşımı:*

Yemek, insanlar arasında sosyal etkileşimi güçlendiren bir unsurdur. İnsanlar, lezzet hafızalarını paylaşarak, arkadaşları ve aileleriyle birlikte keyifli anılar biriktirmek isterler.



*Stres ve
Rahatlama:*

Yiyecekler, insanlar için sadece bir enerji kaynağı olmanın ötesinde, stresle başa çıkmak veya rahatlamak için bir araç olabilir. Belirli bir lezzetin veya yemeğin hatırlanması, bu tür psikolojik ihtiyaçları karşılamada yardımcı olabilir.

Bu nedenlerden dolayı, günümüzde insanlar lezzet hafızası oluşturmaya ihtiyaç duyarlar. 2024 yılı tüketicilerin daha çok lezzet hafızasının oluşmasını tetikleyen yiyeceklere yönelecekleri bir yıl olacak. Bu yüzden LTO'lar her zamankinden daha önemli olacak. Chef Seasons, her yarattığı yeni üründe tüketicilerde lezzet hafızasının oluşumuna katkı sağlar, yeni lezzetleri oluşturmalarında ilham kaynağı olur ve gastronomik deneyimlerini zenginleştirir.

NEWSTALGIA:

LEZZETİN ZAMANDA YOLCULUĞU

Gastronomi dünyası, her geçen gün evrim geçirirken, yeni bir trend göz kırıyor: Newstalgia.

Bu eşsiz yaklaşım, geçmişin lezzet hazinelerini günümüz mutfak zevkleriyle buluşturarak, yemek dünyasında benzersiz bir izlenim bırakmayı hedefliyor.

BİRLİKTE ÇOK DAHA LEZZETLİ OLACAK

NEDEN NEWSTALGIA?



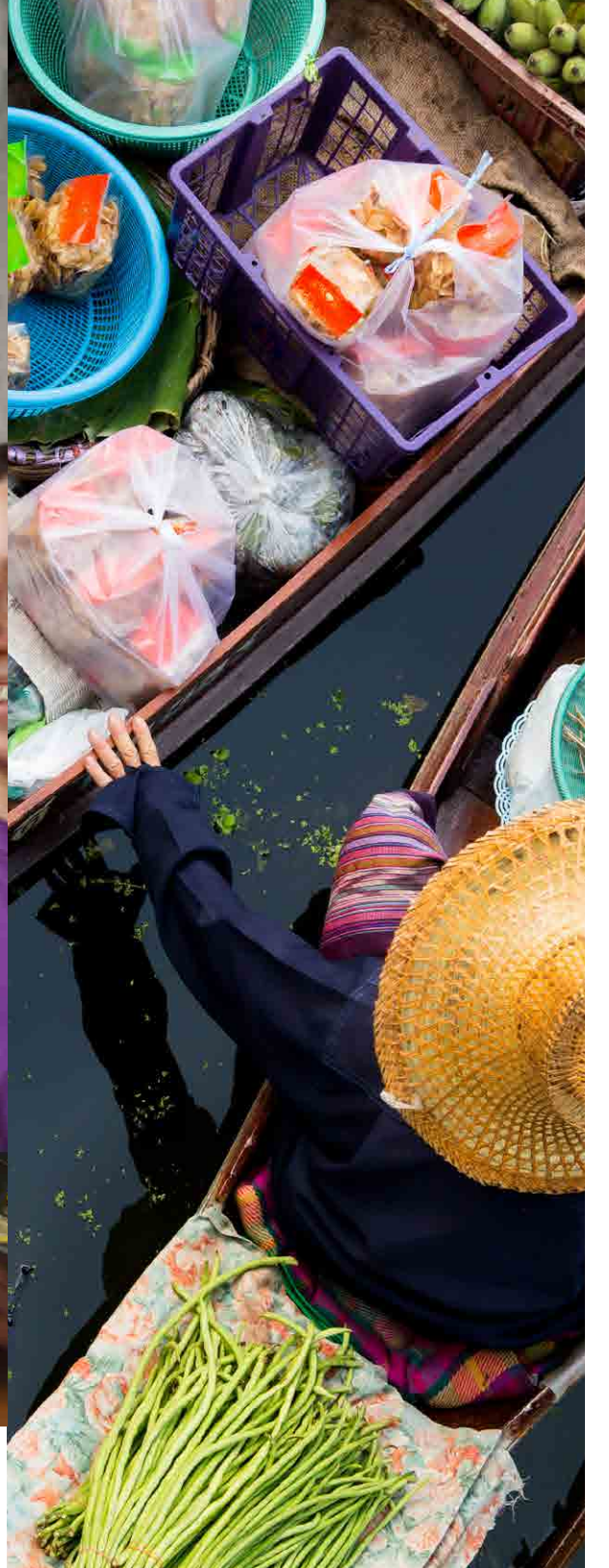
Çünkü insanlar sadece yemek yemiyor; geçmişteki anıları, gelenekleri ve kültürel bağları da sofralarına taşımak istiyorlar. Newstalgia, bu özlemleri karşılamak üzere tasarlanmış bir gastronomik hareket ve önümüzdeki yıllarda büyük bir trend haline gelmeye aday.

ANILARLA YENİDEN BAĞLANTI:



İnsanlar, geçmişte yaşadıkları anılarla sık sık romantik bir bağ kurma eğilimindedir. Yemek, bu anıların bir parçası olabilir ve newstalgia, geleneksel tarifleri ve eski favori lezzetleri modern bir dokunuşla sunarak, damaklarda nostaljik bir melodi çalıyor.

GELENEKSEL LEZZETLERİN KORUNMASI:



Newstalgia, geleneksel yemek tariflerini unutulmaya yüz tutmuşken, günümüzün hızlı tempolu dünyasında yeniden canlandırıyor. Bu yaklaşım, kültürel mirası koruma çabasıyla uyumlu bir şekilde, unutulmaya yüz tutmuş lezzetleri yaşatma misyonu taşıyor.

YARATICILIKTA SINIRSIZLIK:



Şefler, yeni ve eski unsurları birleştirme konseptiyle sınırlarını zorluyor. Bu, yaratıcılıkta sınırsızlık demek; beklenmedik kombinasyonlar, çağdaş sunumlar ve geleneksel malzemeler arasında benzersiz bir denge kurma fırsatı yaratıyor.

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE BİLİNÇLİ TÜKETİM:



Newstalgia, aynı zamanda sürdürülebilirlik ve bilinçli tüketim eğilimleri ile de uyumlu. Geleneksel tarifler genellikle yerel ve doğal malzemelere dayandığı için, bu yaklaşım ekolojik dengeyi koruma amacını taşıyor.

TÜKETİCİNİN İLGİ ODAKLIĞI:



Restoranlar ve gıda markaları, newstalgia trendini yakalayarak müşteri ilgisini çekme konusunda avantaj elde edebilirler. Geleneksel lezzetlere modern bir dokunuş eklemek, tüketiciler arasında merak uyandırabilir ve yeni deneyimler sunarak sadık bir müşteri kitlesi oluşturabilir.

Newstalgia, lezzetin zamanda yolculuğu olarak tanımlanabilir. Bu trend, geçmişi onurlandırırken geleceğe bir köprü kurmayı amaçlıyor. İnsanların damaklarında nostalji uyandırmak, kültürel mirası korumak ve yaratıcılığı teşvik etmek adına, önümüzdeki yıllarda gastronomi dünyasında büyük bir etki yaratması kaçınılmaz görünüyor. Unutulmaz lezzetlerin, yeni nesillerin sofralarında tekrar hayat bulacağı bir dönemde, newstalgia damaklarda iz bırakacak.

BİRLİKTE ÇOK DAHA LEZZETLİ OLACAK

YEŞİL BİLİNÇ: İKLİM DOSTU ETİKETLEME TRENDİ

Günümüzde tüketiciler sadece ürünlerin kalitesini değil, aynı zamanda çevresel etkilerini de düşünerek alışveriş yapıyorlar. Bu bağlamda, iklim bilinçli etiketleme trendi, bir ürünün sadece içeriği değil, aynı zamanda çevresel etkileri hakkında şeffaf bilgiler sunması açısından yükselişte.



Ürünün Hikayesi:

Artık tüketiciler, bir ürünün sadece nerede ve nasıl üretildiğini değil, aynı zamanda bu üretim sürecinin çevresel etkilerini de bilmek istiyorlar. İklim bilinçli etiketleme, bir ürünün yaşam döngüsünü anlatan bir hikaye sunarak tüketicilere ürünün sürdürülebilirlik açısından nasıl bir rol oynadığını gösteriyor.

Karbon Ayak İzi:

İklim bilinçli etiketleme, ürünlerin karbon ayak izini belirterek tüketicilere ürünün çevresel etkilerini net bir şekilde sunuyor. Bu, tüketicilerin daha düşük karbon ayak izine sahip ürünleri tercih etmelerini ve sürdürülebilir bir geleceğe katkıda bulunmalarını teşvik ediyor.

Sertifikalar ve Standartlar:

İklim bilinçli etiketleme, belirli sertifikalar ve çevresel standartlarla uyumlu ürünleri vurgulayarak tüketicilere güvenilirlik sağlıyor. Bu, tüketicilerin çevre dostu ürünleri kolayca tanımlarına ve tercih etmelerine olanak tanıyor.

Tüketici Gücü:

Tüketiciler artık satın aldıkları ürünlerin sadece ihtiyaçlarını karşılamakla kalmayıp aynı zamanda çevreye olan etkilerini de düşünerek güçlerini kullanıyorlar. İklim bilinçli etiketleme, tüketicilere sürdürülebilir bir gelecek için bilinçli seçimler yapma fırsatı veriyor.

Marka Sorumluluğu:

Markalar için iklim bilinçli etiketleme, sürdürülebilirlik ve çevre dostu uygulamalar konusunda sorumluluk almanın bir yolu olarak öne çıkıyor. Bu trend, markaların çevresel etkilerini azaltma ve tüketicilere bu konuda şeffaf olma zorunluluğunu vurguluyor.

Geleceğin Trendi:

İklim bilinçli etiketleme, sadece bir ürünün değil, aynı zamanda bir markanın geleceğini de şekillendirecek bir trend olarak öne çıkıyor. Tüketicilerin çevresel etkileri düşünmeye devam ettiği bir dünyada, bu trend sürdürülebilir ve çevre dostu markaların öne çıkmasını sağlayacak. Yeşil bilincin ve iklim dostu alışverişin yeni norm olduğu bir dünyada, iklim bilinçli etiketleme güçlü bir şekilde varlığını sürdürecektir.

DOĞANIN DÖNÜŞÜ: MODERN MUTFAK AKIMLARINDA ÇİÇEKŐİ TATLARIN YENİDEN YÜKSELİŐİ

Günümüzde, doğa merkezli bir trend dalgası, çiçek tatlarını gastronomi dünyasına geri getiriyor. Bu eşsiz lezzetler, menekşe, lavanta ve gül gibi çiçek notalarını içererek, modern menülerde yeniden boy gösteriyor. Bu trend, sadece koku deneyimini değil aynı zamanda benzersiz bir lezzet profili sunarak, mutfak dünyasına özgün bir dokunuş katıyor.



BİRLİKTE ÇOK DAHA LEZZETLİ OLACAK

DOĞANIN DÖNÜŞÜ:



Menekşe, lavanta ve gül gibi çiçekler, doğanın zengin çeşitliliğini yansıtarak, modern mutfakta çeşitli yemeklerde kullanılmak üzere keşfediliyor. Bu çiçek tatları, yemeklere hem görsel bir estetik hem de sofistike bir lezzet katıyor, aynı zamanda benzersiz bir deneyim sunuyor.

Gelenekselin ötesine

geçen şefler, çiçek tatlarını yaratıcı mutfak uygulamalarında kullanarak, yemeklerini sıradışı bir seviyeye taşıyorlar. Menülerde yer alan çiçek notaları, öğünleri sadece bir besin kaynağı olmaktan çıkarıp, bir sanat eserine dönüştürüyor.

Çiçek tatları,

sadece damakları değil, aynı zamanda diğer duyuuları da harekete geçiriyor. Kokuları ve görseelliğiyle ön plana çıkan çiçek tatları, gastronomi dünyasında duyuusal bir keşif sunuyor. Bu, yemeğin sadece bir besin maddesi değil, aynı zamanda bir deneyim haline geldiği yeni bir anlayışı temsil ediyor.

Doğanın geri dönüşü,

sadece bir lezzet trendi değil, aynı zamanda doğal ve organik malzemelere olan talebin bir yansıması olarak da görülüyor. Tüketiciler, doğal ve çevre dostu tatların, sağlıklı ve sürdürülebilir beslenme arayışlarının bir parçası olarak, tercihlerini belirliyorlar.

Çiçek tatlarının yükselen popülerliği,

gastronomi dünyasında bir dönüşümün işareti olabilir. Bu eğilim, gelecekte daha fazla yaratıcı mutfak uygulamalarını tetikleyerek, çiçek tatlarını içeren menülerin yaygınlaşmasına ve mutfak sanatında yeni bir döneme işaret edebilir.

STEAK SALT: BİR MUTFAK DEVRİMİ

*A new trend is emerging in
the world of gastronomy.*

"Steak Salt."

Bu özel tuz karışımı, etlerde kullanılmak üzere özel olarak formüle edilmiş, agregasyon ve lezzetlendirme özellikleriyle dikkat çekiyor. Et severler için benzersiz bir deneyim sunan Steak Salt, sadece bir tuzdan çok daha fazlasını vaat ediyor.

Steak Salt, etlerin lezzet profilini zenginleştirmek ve öne çıkarmak amacıyla tasarlanmış özel bir tuz karışımıdır. Bu benzersiz formülasyon, etin doğal özelliklerini ön plana çıkarırken, aynı zamanda etin yüzeyine mükemmel bir agregasyon sağlar. İçeriğindeki özel baharatlar ve mineraller, etle mükemmel bir uyum içinde çalışarak damaklarda unutulmaz bir lezzet bırakır.



AGREGASYON YETENEĞİ:

Steak Salt, et yüzeyinde harika bir agregasyon oluşturarak, etin mükemmel bir şekilde pişmesini ve lezzetin daha derinlemesine işlenmesini sağlar.

LEZZET ZENGİNLİĞİ:

İçeriğindeki özel baharatlar, Steak Salt'i sadece tuzdan daha fazla bir lezzet katkısı sunan bir lezzet deneyimine dönüştürür.

MÜKEMMEL PIŞİRME SONUÇLARI:

Steak Salt, etin suyunu hapsederek, etin daha sulu, lezzetli ve mükemmel pişmiş olmasını sağlar.

Gastronomi dünyasında Steak Salt kullanımı hızla bir trend haline geliyor. Şefler, bu özel tuz karışımını kullanarak et yemeklerini yeni bir seviyeye taşıyorlar. Restoranlar, menülerine özel Steak Salt seçenekleri ekleyerek müşterilere unutulmaz bir lezzet deneyimi sunuyorlar. Bu trend, et severlerin damak zevkine hitap ederken, aynı zamanda mutfaklarda kullanımı kolaylaştırarak ev şeflerini de etkisi altına alıyor.

BİRLİKTE ÇOK DAHA LEZZETLİ OLACAK

OUTLOOK 2024: LEZZET TRENDLERİ

TÜKETİCİLER, 2024 YILINDA LEZZET BEKLENTİLERİNDE ÖNEMLİ DEĞİŞİKLİKLERE HAZIRLANIYORLAR.



Bu yıl, lezzet tercihleri fiziksel sağlık, duygusal tatmin ve gezegenin genel sağlığıyla uyum içinde olma arzusuyla şekillenecek. Özellikle çiçeksi tatlar, sadece bir tat deneyimi sunmakla kalmayıp aynı zamanda sağlıkla pozitif bir ilişkilendirme sunarak dikkat çekecek.

TAT PROFİLLERİNDE GÖZLEMLENEN EN BELİRGİN DEĞİŞİKLİKLERDEN BİRİ, TATLI VE ŞEKERLİ TATLARIN YERİNİ, CESUR VE ACI LEZZETLERİN ALACAĞI ÖNGÖRÜLMEKTEDİR.



Bu değişim, tüketicilerin daha yüksek kalitede ve dünya çapında çeşitlilik sunan lezzet deneyimleri arayışının bir yansımasıdır.

ÇİÇEKSI TATLARIN POPÜLERLEŞMESİ, YALNIZCA LEZZET AÇISINDAN DEĞİL, AYNI ZAMANDA DUYGUSAL VE ZİHİNSEL SAĞLIKLA DA BAĞLANTILI OLMALARI NEDENİYLE ÖNE ÇIKIYOR.



Bu tatlar, tüketicilere yenilikçi ve sağlıklı bir tat deneyimi sunarken, aynı zamanda doğayla daha yakın bir bağ kurma isteğini de tatmin ediyor.

LEZZET TRENDLERİNDEKİ BU EVRİM, TÜKETİCİLERİN GELENEKSEL TAT SINIRLARINI ZORLAMALARINI TEŞVİK EDERKEN,



aynı zamanda küresel bir perspektife olan ilgilerini yansıtıyor. Tat dünyasında daha cesur adımlar atma arzusu, 2024 yılında gastronomi dünyasında heyecan verici ve çeşitli bir lezzet manzarasının oluşmasına katkı sağlayacak gibi görünüyor.

TÜKETİCİ DEĞİŞİMİ: YENİ BİR MUTFAK TRENDİ



2024'TE İNSANLAR YEME ALIŞKANLIKLARINI DEĞİŞTİRİYOR VE KAHVALTI GÜNLÜK RUTİNLERİMİZİN DAHA ÖNEMLİ BİR PARÇASI HALİNE GELİYOR.

Hafta sonları, özel bir öğün olan "brunch" için ayrılıyor ve mutfak deneyimlerimiz daha heyecan verici hale geliyor.

İŞLETMELER, BU DEĞİŞİKLİKLERE UYUM SAĞLAMALI VE UYGUN FİYATLARLA BİRLİKTE KEYİFLİ DENEYİMLER SUNMALIDIR.

İnsanların tat beklentileri değiştikçe onların neyi sevdiğini anlamalı, gerekli değişiklikleri yapmaları gerekir.

GÜNÜMÜZDE KAHVALTI, YARATICI OLMA VE FARKLI TATLARI DENEME FIRSATI OLARAK GÖRÜLÜYOR.

Brunch, rahat tempolu ve çeşitliliğiyle, hafta sonlarını bir yiyecek kutlaması haline getiriyor, adeta her lokma lezzetli bir şarkının notası gibi.

BU, YEMEK DÜNYASINDA BİR PARTİYİ HAYAL EDİN, MÜZİĞİN DEĞİŞTİĞİ VE HERKESİN HAREKETİNİ AYARLADIĞI BİR YER.

Her fırsatın yeni bir şey denemek için bir şans olduğu, her lokmanın daha tatmin edici bir yemek deneyimi getirdiği heyecan verici bir mutfak yolculuğu. Yeni çağa hoş geldiniz; yemek keyfini yaşama şeklimiz, muazzam bir mutfak performansına sahne oluşturuyor.

BİRLİKTE ÇOK DAHA LEZZETLİ OLACAK

BİRLİKTE DAHA LEZZETLİ TRENDLER

LAVENDER HONEY DRIZZLE

Lavender Honey Chicken



Infuse honey with lavender for a sweet and floral twist, perfect for desserts or drizzling over appetizers.

SPICY HARISSA MAYO

Spicy Harissa Vegetable Wraps



Mix spicy ranch elements with harissa for a fiery mayonnaise to elevate sandwiches and wraps.

GARLIC PARMESAN CAESAR DRESSING

Roasted Garlic Parmesan Grilled Sea Bass



Upgrade the classic Caesar by adding roasted garlic and Parmesan for an extra layer of flavor.

MEDITERRANEAN SHAWARMA MARINADE

Mediterranean Herb-infused Shawarma Lamb Kebabs



Infuse traditional shawarma flavors with Mediterranean herbs and spices for a delightful marinade.



DIJON INFUSED OLIVE OIL

Dijon-Infused Olive Oil Shrimps Salad

Combine Dijon mustard seeds with high-quality olive oil for a flavorful and versatile condiment.

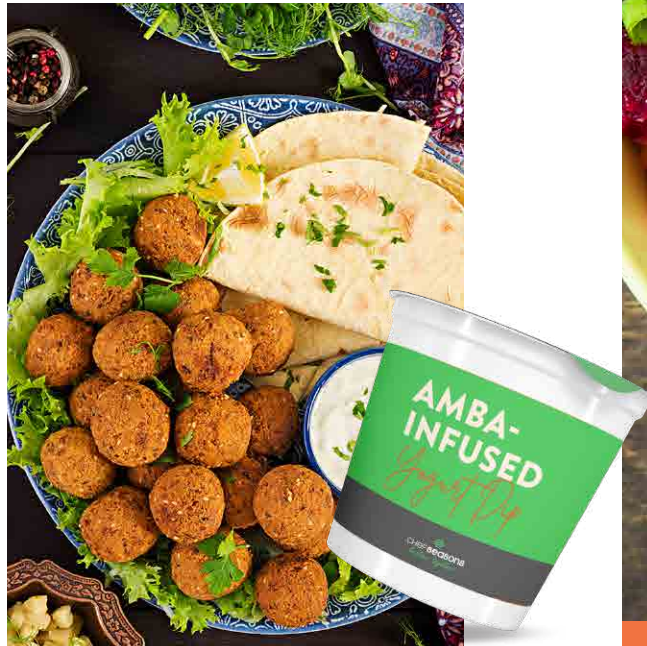
BİRLİKTE DAHA LEZZETLİ TRENDLER

CHILI MANGO MEXICAN BEER SAUCE



Blend Mexican beer with the sweetness of chili mango for a unique and zesty sauce.

AMBA-INFUSED YOGURT DIP



Use amba, a tangy mango pickle condiment, to flavor a creamy yogurt dip for a Middle Eastern-inspired treat.

SMOKED MOZERELLA TOPPING



Replace smoked mozzarella on pizzas for a distinctive, smoky flavor.

TOASTED RICE POWDER SPICE BLEND



Use toasted rice powder as a key ingredient in a versatile spice blend for a crunchy and aromatic seasoning.



SHISO CITRUS VINAIGRETTE

Infuse a vinaigrette with the unique taste of shiso and citrus for a refreshing salad dressing.

LEZZET MÜHENDİSLİĞİ

Chef Seasons, gurme tuzlar, çeşniler, baharatlar, marinatlar, soslar, meyve baharatları, salata sosları, yaşlanma karşıtı baharat karışımları, baharat ve çeşni topları ve daha çok sayıda farklı lezzetlendirici ürün geliştiren ve üreten bir LEZZET FİRMASI. 2,500'den fazla ürün ve 7,200 reçete ile LEZZET MÜHENDİSLİĞİNİN ön saflarında yer alıyoruz. Tüketicilerimiz tarafından "Lezzet Simyacı" olarak tanımlanmamızın yanı sıra, sadece evde şeflerin değil, kurumsal ve endüstriyel mutfak şeflerinin de yaratıcılıklarına katkı sunuyoruz.

BİZ...

ŞİRKETİMİZLE GURUR DUYUYORUZ

Chef Seasons ürünleri bugün 40 ülkede 30.000'den fazla satış noktasında 90 milyondan fazla tüketiciye ulaşmıştır. Türkiye'nin ve dünyanın en büyük girişimcileri, restoran zincirleri ve gıda servis şirketleri ile çalışmaktan gurur duyuyoruz ve ortaklarımızın ilgili kategorilerinde rekabet avantajı elde etmelerine yardımcı oluyoruz.

YENİLİKÇİ

Chef Seasons olarak, yenilik bizim kültürümüz. Ürünlerimizden ambalajlamaya, taşıma işlemlerinden gıda güvenliğine ve operasyon sistemlerine kadar, her zaman daha iyiye gitmek için akıllıca yollar arıyoruz. İddialı şeflerimiz ve uzman ekibimiz ile hızlı bir şekilde en güzel ürünleri geliştirmek için en yeni trendleri sürekli olarak gözetiyor ve araştırıyoruz.

GÜVENİLİR

Chef Seasons olarak uzun süreli iş ortaklıklarına inanıyoruz. Bu nedenle iş ortaklıklarına ve müşterilerimize sözümüz sözdür. Teslim sürelerimizden ürün kalitemize, trend raporlarımızdan devam eden stratejik ve lezzet danışmanlığımıza, ortaklarımız, yanlarında doğru ortağa sahip olduklarından emin olabilirler.

ÇEVİK

Zamana ayak uyduran şirketlerin endüstrilerinin her zaman değişen dinamiklere teşvik edenler olduğunu iyi biliyoruz. Temel güçlerimizden ve ortaklarımız tarafından en çok takdir edilen özelliklerimizden biri de çevikliğimiz. Ortaklarımızın ihtiyaçlarına sektörümüzdeki herkesden çok daha hızlı yanıt verme yeteneğimiz var.

KATALOGLAR
İÇİN TIKLAYINIZ



CHEF seasons
lastier together

DAHA FAZLA BİLGİ İÇİN

BURAK HUCUPTAN

mobile: +90 532 462 9280

e-mail: burak@chefseasons.com

WWW.CHEFSEASONS.COM