

MELODİ

ÇİKOLATA

1957

FABRİKASI

ENDÜSTRİYEL

INDUSTRIAL



ARTİZAN ÇİKOLATA
ARTISAN CHOCOLATE



1957'DEN GÜNÜMÜZE
SINCE 1957

K
U
R
U
C
U



1
9
5
7

Marka Hikâyesi

Melodi Çikolata'nın temelleri, 1957 yılında Kemal Taşar tarafından Samsun'da atıldı. Ailesinin çikolata ve şekerleme fabrikasında mesleğe adım atan Kemal Taşar, Melodi Çikolata markasını 1968 yılında İstanbul'a taşıdı ve faaliyetlerini burada sürdürdü.

Kuşaklar boyunca aktarılan çikolata ustalığı; titiz kalite anlayışı, yenilikçilik ve üretim disipliniyle gelişti. Özenle seçilen kakao, kuruyemişler ve diğer tüm hammaddeler; çağdaş üretim teknolojileri ve güçlü Ar-Ge yetkinliğiyle buluştu.

Bugün Melodi Çikolata, butik çikolata ve draje üretimindeki deneyimini geniş bir endüstriyel ürün portföyüne taşıyor. Esnek üretim altyapısı ve çözüm odaklı yaklaşımıyla Türkiye'de ve uluslararası pazarlarda seçkin gıda markalarına güvenilir bir iş ortaklığı sunuyor.

1957'den bu yana süregelen uzmanlığımızla, her ürünün aynı kalite anlayışını taşıması için çalışıyoruz.

Brand Story

The foundations of Melodi Chocolate were laid by Kemal Taşar in Samsun in 1957. Having begun his career at his family's chocolate and confectionery factory, Kemal Taşar relocated the Melodi Chocolate brand to Istanbul in 1968 and continued its operations there.

Passed down through generations, our chocolate-making craftsmanship has evolved through a meticulous approach to quality, innovation and production discipline. Carefully selected cocoa, nuts and other ingredients are brought together with modern production technologies and strong R&D capabilities.

Today, Melodi Chocolate brings its expertise in boutique chocolates and dragees to an extensive portfolio of industrial products. With its flexible production infrastructure and solution-oriented approach, the company serves as a trusted business partner to distinguished food brands in Türkiye and international markets.

Building on expertise dating back to 1957, we work to ensure that every product reflects the same unwavering commitment to quality.

Çikolatanın Melodisi

Her Melodi Çikolata ürünü; özenle seçilen hammaddeler, dengeli reçeteler ve üretim uzmanlığının bir araya gelmesiyle şekillenir. 1957'den bu yana geliştirdiğimiz kalite anlayışını, bugün farklı satış kanallarının ve profesyonel iş ortaklarımızın ihtiyaçlarına uyarlıyoruz. Özel günlerin vazgeçilmezi olan Melodi Çikolata'da, "Çikolatanın Melodisi"; lezzette tutarlılık ile üretimde uzmanlığın aynı standartta buluşmasıdır.



Melody of Chocolate

Every Melodi Chocolate takes shape where carefully selected ingredients, balanced recipes and production expertise come together. The standard of quality we have refined since 1957 is one we adapt today to the needs of different sales channels and of our professional partners. For Melodi Chocolate – an essential part of life's special occasions – "the Melody of Chocolate" is the point where consistency in taste meets expertise in production, at one and the same standard.

ÇİKOLATA
CHOCOLATE

KUVERTÜR/PUL/DAMLA 06 - 13
COUVERTURE/COIN/DROPS

PARÇA 14 - 19
CHUNK

KOKOLİN
COMPOUND

KONFİSERİ/PARÇA 20 - 23
COMPOUND/CHUNK

TOZ ÜRÜNLER
POWDER PRODUCTS

KAKAO TOZU/ÇİKOLATA TOZU 24 - 27
COCOA POWDER/CHOCOLATE POWDER

KREMALAR, DOLGULAR VE SOS 28 - 33
CREAMS, FILLINGS AND SAUCES

DEKORLAR 34 - 39
DECORATIONS

İŞİNİZE ÖZEL ÇÖZÜMLER 40 - 45
TAILOR-MADE SOLUTIONS



KUVERTÜR, PUL VE DAMLA

Melodi Çikolata'nın bitter, sütlü ve beyaz çikolata portföyü; farklı kakao profilleri, akışkanlık seçenekleri ve ürün formatlarıyla profesyonel mutfaklardan sürekli üretim hatlarına kadar farklı proses gereksinimlerine uyum sağlar. Kaplama, kalıplama, ganaj, dolgu ve dekorasyon uygulamaları için geliştirilen seçenekler, reçete ve üretim ölçeğine göre doğru ürünü belirlemeyi kolaylaştırır.

COUVERTURE, COIN AND DROPS

The Melodi Chocolate dark, milk and white chocolate portfolio offers a range of cocoa profiles, fluidity levels and formats for applications ranging from professional kitchens to continuous production lines. Developed for coating, moulding, ganache, filling and decorating, the range makes it easier to select the right product for each recipe and production scale.

ARTİZAN ÇİKOLATA
1957 MELODİ *den beri*
ÇİKOLATA FABRİKASI

Bitter Çikolata

Dark Chocolate

MELODİ

ÇİKOLATA 1957 FABRİKASI

Paketleme · Packaging
10 x 2,5 kg Kutu/Box 2,5 kg Paket/Pack



KUVERTÜR, PUL VE DAMLA / COUVERTURE, COIN AND DROPS

KULLANIM ALANLARI / APPLICATIONS

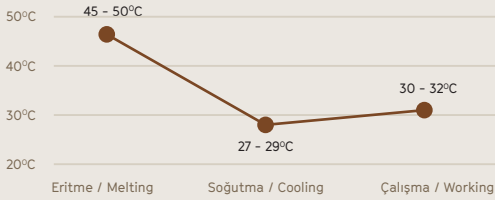


TOPLAM KAKAO KURU MADDESİ · TOTAL COCOA SOLIDS

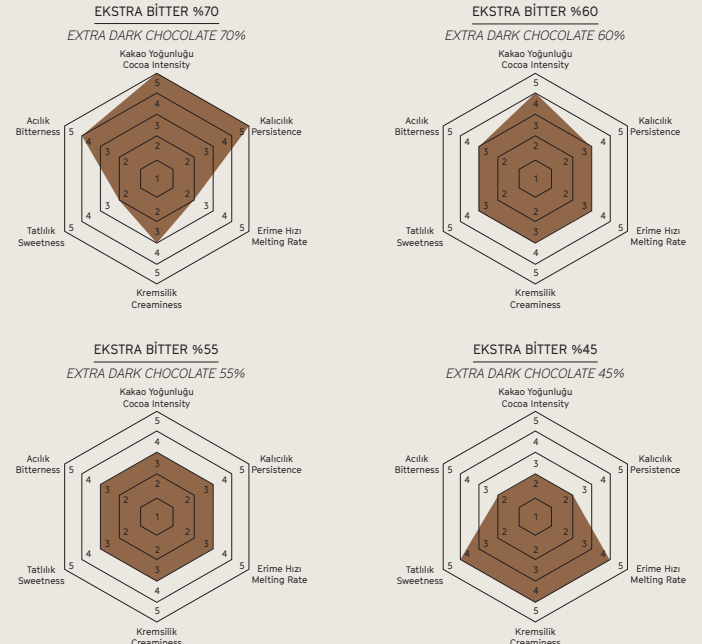
Kuvertür Couverture Pul Coin Damla Drops



TEMPERLEME ÖNERİLERİ · TEMPERING RECOMMENDATIONS

DUYUSAL PROFİL KARŞILAŞTIRMASI
SENSORY PROFILE COMPARISON

DUYUSAL PROFİL TABLOSU · SENSORY PROFILE TABLE



Sütlü Çikolata

Milk Chocolate

MELODİ

ÇİKOLATA 1957 FABRİKASI

Paketleme · Packaging
 10 x 2,5 kg Kutu/Box 2,5 kg Paket/Pack

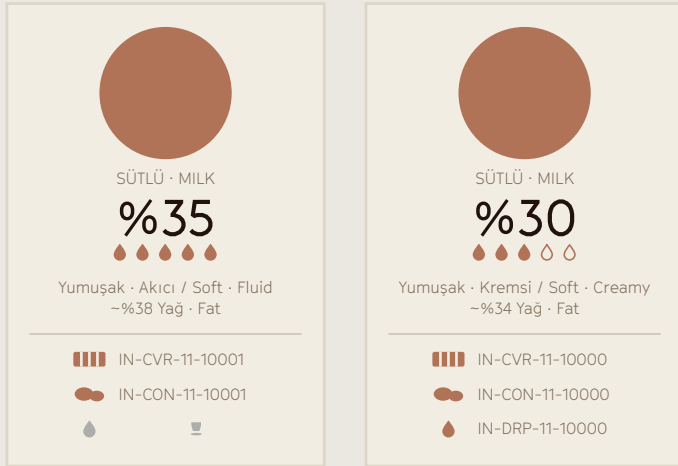


KULLANIM ALANLARI / APPLICATIONS

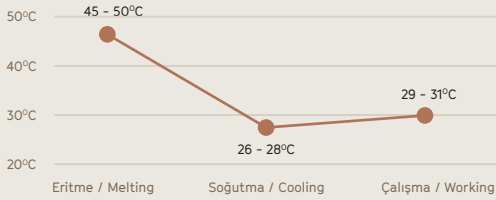
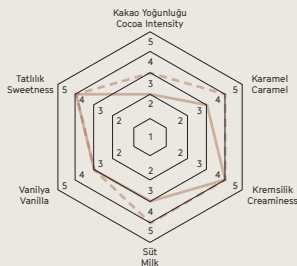


TOPLAM KAKAO KURU MADDESİ · TOTAL COCOA SOLIDS

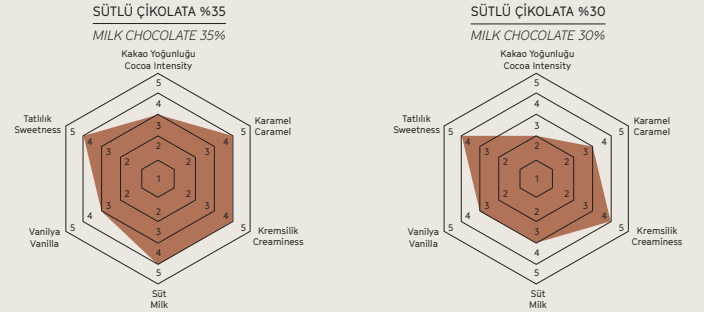
Kuvertür Couverture Pul Coin Damla Drops



TEMPERLEME ÖNERİLERİ · TEMPERING RECOMMENDATIONS

DUYUSAL PROFİL KARŞILAŞTIRMASI
SENSORY PROFILE COMPARISON

DUYUSAL PROFİL TABLOSU · SENSORY PROFILE TABLE





Beyaz Çikolata

White Chocolate

MELODİ

ÇİKOLATA 1957 FABRİKASI

Paketleme · Packaging
10 x 2,5 kg Kutu/Box 2,5 kg Paket/Pack

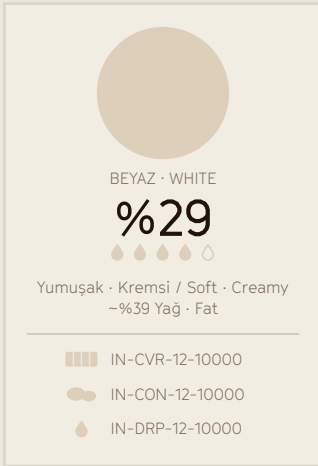


KUVERTÜR, PUL VE DAMLA / COUVERTURE, COIN AND DROPS

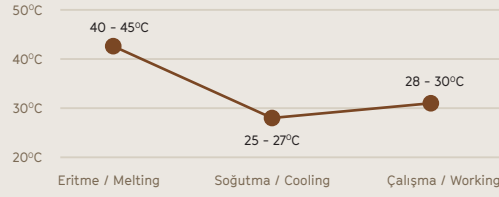
KULLANIM ALANLARI / APPLICATIONS



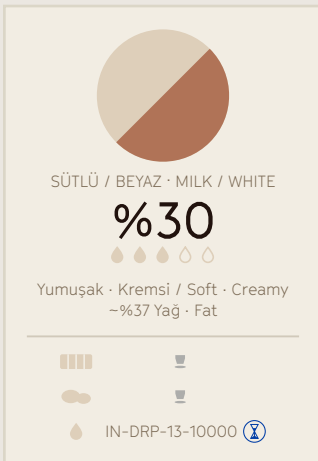
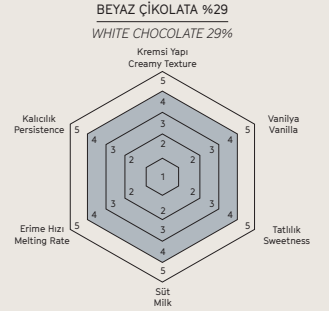
SÜT KURU MADDESİ · DRY MILK SOLIDS



TEMPERLEME ÖNERİLERİ · TEMPERING RECOMMENDATIONS



DUYUSAL PROFİL TABLOSU SENSORY PROFILE TABLE

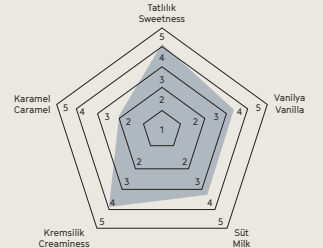


ÇİFT RENKLİ DAMLA / DOUBLE COLOUR DROPS

KULLANIM ALANLARI / APPLICATIONS



ÇİFT RENK DAMLA ÇİKOLATA DOUBLE-COLOUR DROPS CHOCOLATE



Aşılama Yöntemi ile Temperleme

Tempering Using the Inoculation Method

Bitter Çikolata

Dark Chocolate

Adım/Step	İşlem/Process	Uygulama/Application
1. Eritme <i>Melting</i>	Tüm kakao yağı kristallerini eritiniz. <i>Melt all the cocoa butter crystals.</i>	45-50°C
2. Soğutma <i>Cooling</i>	Aşılama için uygun sıcaklığa düşürünüz. <i>Cool it down to the appropriate temperature for seeding.</i>	34-35°C
3. Aşılama <i>Inoculation</i>	Toplam miktarın %15-20'si kadar ince kıyılmış temperlenmiş bitter çikolata ilave ediniz. <i>Add finely chopped tempered dark chocolate equivalent to 15-20% of the total amount.</i>	β (V) kristallerinin oluşumu başlar. <i>β (V) crystal formation begins.</i>
4. Karıştırma <i>Mixing</i>	Homojen kristal dağılımı sağlanıncaya kadar nazikçe karıştırınız. <i>Gently stir until a homogeneous distribution of crystals is achieved.</i>	Temperli çikolata tamamen erimelidir. <i>The tempered chocolate must be completely melted.</i>
5. Çalışma <i>Working</i>	Kullanıma hazır sıcaklık. <i>Ready-to-use temperature.</i>	30-32°C



Eritme
Melting



Soğutma
Cooling



Aşılama
Inoculation



Karıştırma
Mixing



Çalışma
Working

Sütlü Çikolata

Milk Chocolate

Adım/Step	İşlem/Process	Uygulama/Application
1. Eritme <i>Melting</i>	Tüm kakao yağı kristallerini eritiniz. <i>Melt all the cocoa butter crystals.</i>	45-50°C
2. Soğutma <i>Cooling</i>	Aşılama için uygun sıcaklığa düşürünüz. <i>Cool it down to the appropriate temperature for seeding.</i>	33-34°C
3. Aşılama <i>Inoculation</i>	Toplam miktarın %15-20'si kadar ince kıyılmış temperlenmiş sütlü çikolata ilave ediniz. <i>Add finely chopped tempered milk chocolate equivalent to 15-20% of the total amount.</i>	β (V) kristallerinin oluşumu başlar. <i>β (V) crystal formation begins.</i>
4. Karıştırma <i>Mixing</i>	Homojen kristal dağılımı sağlanıncaya kadar nazikçe karıştırınız. <i>Gently stir until a homogeneous distribution of crystals is achieved.</i>	Temperli çikolata tamamen erimelidir. <i>The tempered chocolate must be completely melted.</i>
5. Çalışma <i>Working</i>	Kullanıma hazır sıcaklık. <i>Ready-to-use temperature.</i>	29-31°C

Beyaz Çikolata

White Chocolate

Adım/Step	İşlem/Process	Uygulama/Application
1. Eritme <i>Melting</i>	Tüm kakao yağı kristallerini eritiniz. <i>Melt all the cocoa butter crystals.</i>	40-45°C
2. Soğutma <i>Cooling</i>	Aşılama için uygun sıcaklığa düşürünüz. <i>Cool it down to the appropriate temperature for seeding.</i>	32-34°C
3. Aşılama <i>Inoculation</i>	Toplam miktarın %15-20'si kadar ince kıyılmış temperlenmiş beyaz çikolata ilave ediniz. <i>Add finely chopped tempered white chocolate equivalent to 15-20% of the total amount.</i>	β (V) kristallerinin oluşumu başlar. <i>β (V) crystal formation begins.</i>
4. Karıştırma <i>Mixing</i>	Homojen kristal dağılımı sağlanıncaya kadar nazikçe karıştırınız. <i>Gently stir until a homogeneous distribution of crystals is achieved.</i>	Temperli çikolata tamamen erimelidir. <i>The tempered chocolate must be completely melted.</i>
5. Çalışma <i>Working</i>	Kullanıma hazır sıcaklık. <i>Ready-to-use temperature.</i>	28-30°C

Temperleme Sırasında Kritik Noktalar

Critical Points During Tempering

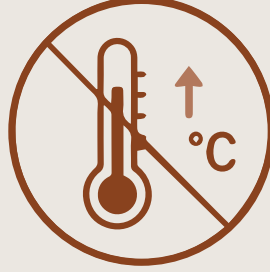


Su ile Temastan Kaçının

Çikolatanın su ile teması topaklanmaya (seizing) neden olur ve işlenebilirliğini kaybetmesine yol açar.

Avoid Contact with Water

Contact with water can cause chocolate to seize, resulting in a grainy texture and loss of workability.



Önerilen Sıcaklıkları Aşmayın

Yüksek sıcaklıklar kakao yağının kristal yapısını bozabilir, aroma kaybına ve mat yüzey oluşumuna neden olabilir.

Do Not Exceed the Recommended Temperatures

Excessive temperatures can disrupt the crystal structure of cocoa butter, leading to flavour loss and a dull surface finish.

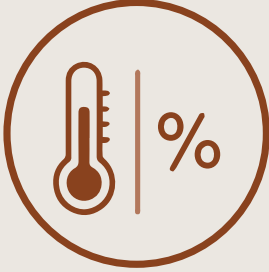


Sürekli ve Homojen Karıştırın

Temperleme boyunca düzenli karıştırma, stabil β (V) kristallerinin eşit şekilde oluşmasını destekler.

Stir Continuously and Evenly

Consistent stirring throughout the tempering process promotes the uniform formation of stable β (V) cocoa butter crystals.



Ortam Koşullarını Kontrol Edin

Çalışma ortamının 18-22°C, bağıl nemin ise %60'ın altında olması önerilir.

Control the Working Environment

For optimum tempering results, maintain the working environment at 18-22°C with a relative humidity below 60%.



Çikolatayı Uzun Süre Bekletmeyin

Temperlenmiş çikolatanın uzun süre yüksek sıcaklıkta beklemesi kristal yapısının bozulmasına neden olabilir.

Do Not Hold Chocolate at Elevated Temperatures for Extended Periods

Keeping tempered chocolate at elevated temperatures for prolonged periods may disrupt its crystal structure and compromise its temper.



Ekipmanların Kuru ve Temiz Olduğundan Emin Olun

Kap, spatula ve diğer ekipmanlar tamamen kuru ve temiz olmalıdır.

Ensure All Equipment Is Clean and Dry

Bowls, spatulas, and all other equipment must be completely clean and dry before coming into contact with the chocolate.

MELODİ

ÇİKOLATA

1957

FABRİKASI



KALİTELİ
ÜRETİM



ÇİKOLATA
FABRİKASI

No. 11

NET:

Beyaz Damla

WHITE DROP

2,5kg^e



PARÇA ÇİKOLATA VE PARÇA KOKOLİN

Farklı boyutlarla ve farklı kakao profilleriyle sunulan Melodi Çikolata'nın parça ürünleri; pastacılık ve dekorasyon uygulamalarında, reçete içinde ya da son dokunuş olarak fark yaratmanızı sağlıyor. Ürün formuna göre manuel veya endüstriyel besleme süreçlerine uyarlanabilir.

CHOCOLATE AND COMPOUND CHUNKS

Offered in a range of sizes and cocoa profiles, Melodi Chocolate's chunk products make a difference in pastry and decoration work - whether folded into the recipe or added as a finishing touch. Depending on the product form, they adapt to both manual and industrial feeding systems.

ARTİZAN ÇİKOLATA
1957 MELODİ *den beri*
ÇİKOLATA FABRİKASI

Bitter Parça Çikolata

Dark Chocolate Chunk

MELODİ

ÇİKOLATA 1957 FABRİKASI

Net Ağırlık · Net Weight
5 kg

PARÇA ÇİKOLATA VE PARÇA KOKOLİN / CHOCOLATE AND COMPOUND CHUNKS

KULLANIM ALANLARI / APPLICATIONS

GANAJ
GANACHEKALIPLAMA
MOULDINGMUS
MOUSSEKURABIYE
COOKIEDONDURMA
ICE CREAMPASTA
CAKEDEKOR
DECORATIONKAPLAMA
COATINGSÜSLEME &
DRİZLE
DECORATION &
DRIZZLEDİĞER
UYGULAMALAR
OTHER
APPLICATIONS

TOPLAM KAKAO KURU MADDESİ · TOTAL COCOA SOLIDS

Parça
Chunk

BİTTER · DARK

%60

Elek Aralığı (mm) · Mesh Size (mm)

4-6 mm	No.0 Mat	IN-CHK-10-12000	Yeni Ürün
6-8 mm	No.1	IN-CHK-10-13001	
8-10 mm	No.2	IN-CHK-10-14001	
8-10 mm	No.2 Mat	IN-CHK-10-14002	Yeni Ürün



BİTTER · DARK

%55

Elek Aralığı (mm) · Mesh Size (mm)

2-5 mm	Kırıntı/Crumb	IN-CHK-10-11001	Yeni Ürün
4-6 mm	No.0	IN-CHK-10-12001	Yeni Ürün
6-8 mm	No.1	IN-CHK-10-13000	
6-8 mm	No.1 Mat	IN-CHK-10-13002	Yeni Ürün
8-10 mm	No.2	IN-CHK-10-14000	



BİTTER · DARK

%45

Elek Aralığı (mm) · Mesh Size (mm)

2-5 mm	Kırıntı/Crumb	IN-CHK-10-11000	Yeni Ürün
6-8 mm	No.1	IN-CHK-10-13004	Yeni Ürün
6-8 mm	No.1 Mat	IN-CHK-10-13003	Yeni Ürün
8-10 mm	No.2	IN-CHK-10-14003	Yeni Ürün



Sütlü Parça Çikolata

Milk Chocolate Chunk

MELODİ

ÇİKOLATA 1957 FABRİKASI

Net Ağırlık · Net Weight
5 kg

PARÇA ÇİKOLATA VE PARÇA KOKOLİN / CHOCOLATE AND COMPOUND CHUNKS

KULLANIM ALANLARI / APPLICATIONS



TOPLAM KAKAO KURU MADDESİ · TOTAL COCOA SOLIDS

Parça
Chunk

SÜTLÜ · MILK

%35

Elekt Aralığı (mm) · Mesh Size (mm)

2-5 mm	Kırıntı/Crumb	IN-CHK-11-11001
4-6 mm	No.0 Mat	IN-CHK-11-12000
6-8 mm	No.1	IN-CHK-11-13001
8-10 mm	No.2	IN-CHK-11-14000
8-10 mm	No.2 Mat	IN-CHK-11-14001



SÜTLÜ · MILK

%30

Elekt Aralığı (mm) · Mesh Size (mm)

2-5 mm	Kırıntı/Crumb Mat	IN-CHK-11-11000
6-8 mm	No.1	IN-CHK-11-13002
6-8 mm	No.1 Mat	IN-CHK-11-13000

Beyaz Parça Çikolata

White Chocolate Chunk

MELODİ

ÇİKOLATA 1957 FABRİKASI

Net Ağırlık · Net Weight
5 kg



PARÇA ÇİKOLATA VE PARÇA KOKOLİN / CHOCOLATE AND COMPOUND CHUNKS

KULLANIM ALANLARI / APPLICATIONS



GANAJ
GANACHE



KALIPLAMA
MOULDING



MÜS
MOUSSE



KURABIYE
COOKIE



DONDURMA
ICE CREAM



PASTA
CAKE



DEKOR
DECORATION



KAPLAMA
COATING



SÜSLEME &
DRİZLE
DECORATION &
DRIZZLE



DİĞER
UYGULAMALAR
OTHER
APPLICATIONS

SÜT KURU MADDESİ · DRY MILK SOLIDS

Parça
Chunk



BEYAZ · WHITE

%28

Elekt Aralığı (mm) · Mesh Size (mm)

6-8 mm No.1 IN-CHK-12-13000

8-10 mm No.2 Mat IN-CHK-12-14000



Konfiseri Parça

Compound Chunk

MELODİ

ÇİKOLATA 1957 FABRİKASI

Net Ağırlık · Net Weight
5 kg



KULLANIM ALANLARI / APPLICATIONS



Parça
Chunk



BİTTER · DARK

Elek Aralığı (mm) · Mesh Size (mm)

4-6 mm	No.0	IN-CHK-20-12000	🔍
6-8 mm	No.1	IN-CHK-20-13000	🔍
8-10 mm	No.2	IN-CHK-20-14000	🔍
13 mm İri/Coarse Mat		IN-CHK-20-15000	🔍



SÜTLÜ · MILK

Elek Aralığı (mm) · Mesh Size (mm)

4-6 mm	No.0	IN-CHK-21-12000	🔍
6-8 mm	No.1	IN-CHK-21-13000	🔍
6-8 mm	No.1 Mat	IN-CHK-21-13001	🔍
8-10 mm	No.2	IN-CHK-21-14000	🔍



BEYAZ · WHITE

Elek Aralığı (mm) · Mesh Size (mm)

4-6 mm	No.0	IN-CHK-22-12000	🔍
6-8 mm	No.1	IN-CHK-22-13000	🔍
8-10 mm	No.2	IN-CHK-22-14000	🔍



KARAMEL AROMALI PARÇA
CARAMEL FLAVOURED CHUNKS

Elek Aralığı (mm) · Mesh Size (mm)

6-8 mm	No.1 Mat	IN-CHK-23-13000	🔍
--------	----------	-----------------	---



FRAMBUAZ AROMALI PARÇA
RASPBERRY FLAVOURED CHUNKS

Elek Aralığı (mm) · Mesh Size (mm)

8-10 mm	No.2	IN-CHK-23-14000	🔍
---------	------	-----------------	---



PORTAKAL AROMALI PARÇA
ORANGE FLAVOURED CHUNKS

Elek Aralığı (mm) · Mesh Size (mm)

6-8 mm	No.2	IN-CHK-23-13001	🔍
--------	------	-----------------	---

KOKOLİN

Melodi Çikolata kokolin serisi; temperleme gerektirmeyen yapısı, kolay işlenebilirliği ile bitter, sütlü, beyaz ve aromalı seçenekleriyle kaplama, dolgu ve dekorasyon proseslerine pratik çözümler sunar. Farklı üretim ölçeklerinde tutarlı uygulama performansını destekler.

COMPOUND

The Melodi Chocolate compound range offers easy processing without tempering, with dark, milk, white and flavoured options for coating, filling and decorating. The range is designed to support consistent application performance across different production scales.

ARTİZAN ÇİKOLATA
1957 MELODİ *den beri*
ÇİKOLATA FABRİKASI



Konfiseri

Compound

MELODİ

ÇİKOLATA 1957 FABRİKASI

Paketleme · Packaging
10 x 2,5 kg Koli/Box



KOKOLİN / COMPOUND

KULLANIM ALANLARI / APPLICATIONS



Konfiseri
Compound



BİTTER KONFİSERİ
DARK COMPOUND

~%31 Yağ · Fat

IN-CVR-20-10000



SÜTLÜ KONFİSERİ
MILK COMPOUND

~%31 Yağ · Fat

IN-CVR-21-10000



BEYAZ KONFİSERİ
WHITE COMPOUND

~%33 Yağ · Fat

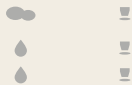
IN-CVR-22-10000



FRAMBUAZ AROMALI KONFİSERİ
RASPBERRY FLAVOURED COMPOUND

~%33 Yağ · Fat

IN-CVR-23-10000







TOZ ÜRÜNLER

Kakao tozu, çikolata tozu ve baklavalık toz seçenekleri; farklı reçete, renk, aroma ve kullanım ihtiyaçlarına yönelik alternatifler sunar. Profesyonel mutfaklar ve endüstriyel üretim süreçleri için farklı ambalaj ve ürün özellikleriyle sunulur.

POWDER PRODUCTS

Cocoa powder, chocolate powder and baklava powders provide options for different recipe, colour, flavour and application requirements. The range is available in product specifications and pack formats suitable for professional kitchens and industrial production.

ARTIZAN ÇİKOLATA
1957 MELODİ *den beri*
ÇİKOLATA FABRİKASI

Kakao, Çikolata ve Baklava Tozu

Cocoa, Chocolate and Baklava Powder

MELODİ
ÇİKOLATA 1957 FABRİKASI



KULLANIM ALANLARI / APPLICATIONS



▲ Toz
Powder



TOZ KAKAO (%21 YAĞLI)
COCOA POWDER (21% FAT)

5 kg ▲ IN-PWD-01-10000

25 kg ▲ RAW-CACA-0012



ÇİKOLATA TOZU
CHOCOLATE POWDER

%45 8 kg ▲ IN-PWD-02-10000 ⓘ

%56 8 kg ▲ IN-PWD-02-10001 ⓘ



BAKLAVALIK TOZ
BAKLAVA POWDER

BİTTER/DARK 8 kg ▲ IN-PWD-02-10002

SÜTLÜ/MILK 8 kg ▲ IN-PWD-02-10003





KREMALAR, DOLGULAR VE SOSLAR

Fındık kremaları, pralinler, dolgu kremaları ve soslardan oluşan Melodi Çikolata portföyü; tat, kıvam ve uygulama seçenekleriyle pastacılık, fırıncılık, waffle ve endüstriyel üretim ihtiyaçlarına çözüm sunar. Ürün ve ambalaj alternatifleri, farklı üretim hacimlerine uyum sağlayacak şekilde yapılandırılmıştır.

CREAMS, FILLINGS AND SAUCES

The Melodi Chocolate portfolio of hazelnut creams, pralines, filling creams and sauces offers a range of flavours, textures and application options for patisserie, bakery, waffle and industrial production. Product and pack formats are structured to accommodate different production volumes.

ARTİZAN ÇİKOLATA
1957 MELODİ *den beri*
ÇİKOLATA FABRİKASI



Kakaolu Fındık Pralin

Cocoa Hazelnut Praline

MELODİ

ÇİKOLATA 1957 FABRİKASI

Net Ağırlık · Net Weight
10 kg

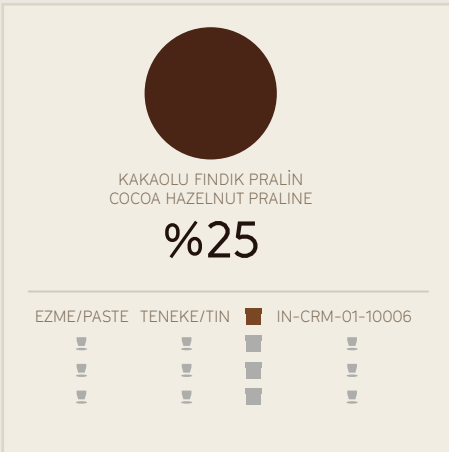
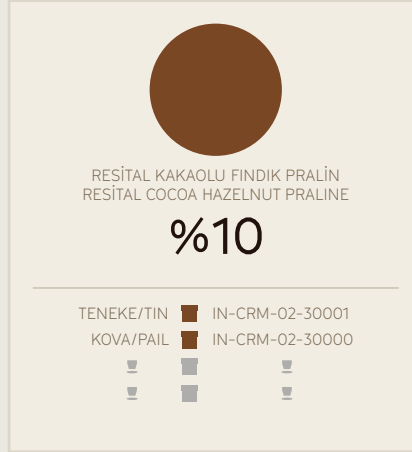
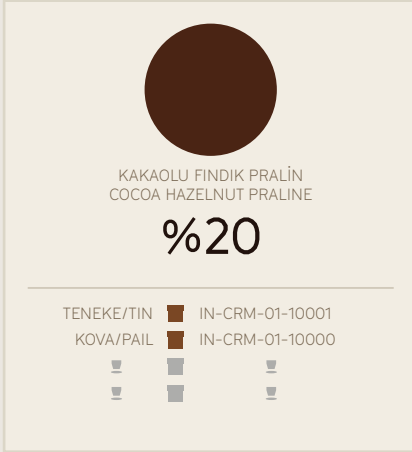


KULLANIM ALANLARI / APPLICATIONS



FINDIK FÜRESİ ORANLARI · HAZELNUT PASTE CONTENTS

Pralin
Praline



Pralin

Praline

MELODİ

ÇİKOLATA 1957 FABRİKASI

Net Ağırlık · Net Weight
10 kg



KULLANIM ALANLARI / APPLICATIONS



KREMALAR, DOLGULAR VE SOSLAR / CREAMS, FILLINGS AND SAUCES

Pralin
Praline



BEYAZ PRALİN
WHITE PRALINE

TENEKE/TIN IN-CRM-01-10005
KOVA/PAIL IN-CRM-01-10007



Net Ağırlık · Net Weight
10 kg



KREMALAR, DOLGULAR VE SOSLAR / CREAMS, FILLINGS AND SAUCES



BOMBA PRALİN
BOMB PRALINE

BİTTER/DARK IN-CRM-01-10003
SÜTLÜ/MILK IN-CRM-01-10002
BEYAZ/WHITE IN-CRM-01-10004



KULLANIM ALANLARI / APPLICATIONS



Pralin
Praline



Yeni Ürün
New Product



Sipariş Özel Üretim
Made to Order



Termin Süresi Uygulanır
Lead Time Applies



Sınırlı Üretim
Limited Production



Waffle Sos

Waffle Sauce

MELODİ

ÇİKOLATA 1957 FABRİKASI

Net Ağırlık · Net Weight

■ 10 kg

■ 900 g x 6 Adet/Pieces

■ 300 g x 12 Adet/Pieces

KULLANIM ALANLARI / APPLICATIONS



GANAJ
GANACHE



KALIPLAMA
MOULDING



MÜS
MOUSSE



KURABIYE
COOKIE



DONDURMA
ICE CREAM



PASTA
CAKE



DEKOR
DECORATION



KAPLAMA
COATING



SÜSLEME &
DRİZLE
DECORATION &
DRIZZLE



DİĞER
UYGULAMALAR
OTHER
APPLICATIONS

KREMALAR, DOLGULAR VE SOSLAR / CREAMS, FILLINGS AND SAUCES

■ Waffle Sos
■ Waffle Sauce



BİTTER · DARK

KOVA/PAIL	■	IN-SCE-01-10007	ⓘ
900 g	■	IN-SCE-01-10001	ⓘ
300 g	■	IN-SCE-01-10004	ⓘ
■	■	■	■
■	■	■	■



SÜTLÜ · MILK

KOVA/PAIL	■	IN-SCE-01-10006	ⓘ
900 g	■	IN-SCE-01-10000	ⓘ
300 g	■	IN-SCE-01-10003	ⓘ
■	■	■	■
■	■	■	■



BEYAZ · WHITE

KOVA/PAIL	■	IN-SCE-01-10008	ⓘ
900 g	■	IN-SCE-01-10002	ⓘ
300 g	■	IN-SCE-01-10005	ⓘ
■	■	■	■
■	■	■	■

DEKORLAR

Draje, granül ve fleks seçenekleri; ürünlere lezzet, doku ve görsel farklılık kazandırmak üzere geliştirilmiştir. Melodi Çikolata'nın farklı renk, aroma ve format alternatifleri; dekorasyon ve reçete içi kullanım ihtiyaçlarına uyarlanabilir.

DECORATIONS

Dragees, granules and flakes are developed to add flavour, texture and visual distinction. Melodi Chocolate offers a variety of colours, flavours and formats that can be adapted for decoration and recipe inclusion.

ARTİZAN ÇİKOLATA
1957 MELODİ *den beri*
ÇİKOLATA FABRİKASI



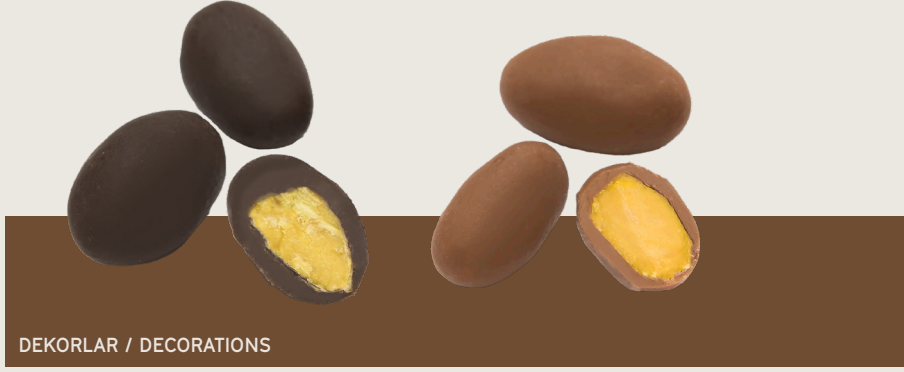
Mat Fıstık Draje

Un glazed Pistachio Dragee

MELODİ

ÇİKOLATA 1957 FABRİKASI

Net Ağırlık · Net Weight
4 kg

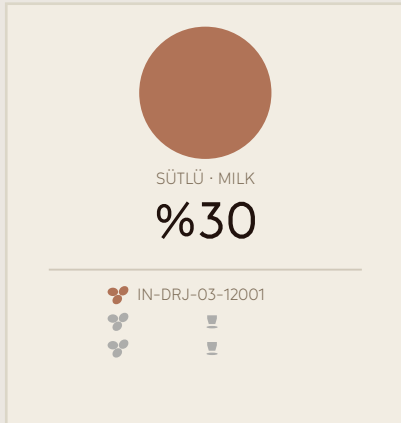
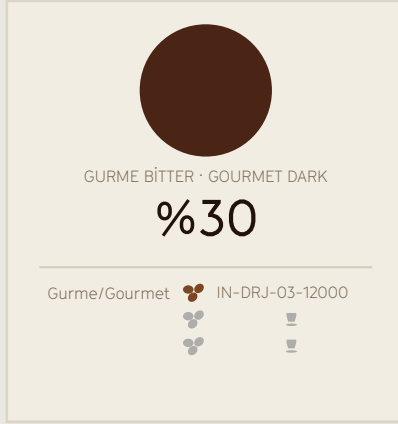
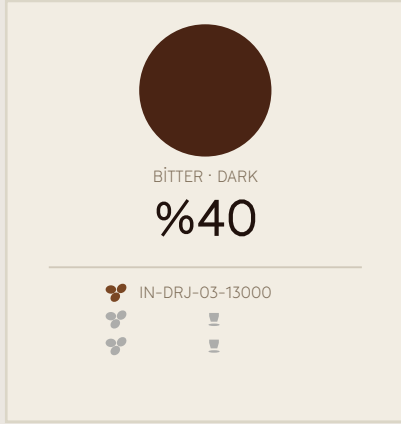


KULLANIM ALANLARI / APPLICATIONS



ANTEP FISTIĞI ORANLARI · PISTACHIO CONTENTS

Draje
Dragee





Granül

Granules

MELODİ

ÇİKOLATA 1957 FABRİKASI

Net Ağırlık · Net Weight
5 kg

KULLANIM ALANLARI / APPLICATIONS

Granül
Granules

BİTTER · DARK

Elek Aralığı (mm) · Mesh Size (mm)

1,5-3 mm IN-GRN-01-10000



SÜTLÜ · MILK

Elek Aralığı (mm) · Mesh Size (mm)

1,5-3 mm IN-GRN-02-10000



BEYAZ · WHITE

Elek Aralığı (mm) · Mesh Size (mm)

1,5-3 mm IN-GRN-03-10000

FRAMBUAZ AROMALI
RASPBERRY FLAVOURED

Elek Aralığı (mm) · Mesh Size (mm)

1,5-3 mm IN-GRN-04-10000



Fleks

Flakes

MELODİ

ÇİKOLATA

1957

FABRİKASI

Net Ağırlık · Net Weight
3 kg

KULLANIM ALANLARI / APPLICATIONS



DEKORLAR / DECORATIONS

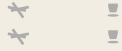


Fleks
Flakes



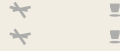
BİTTER · DARK

IN-FLX-01-10000



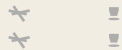
SÜTLÜ · MILK

IN-FLX-02-10000



BEYAZ · WHITE

IN-FLX-03-10000



İŞİNİZE ÖZEL ÇÖZÜMLER

Standart portföyün ötesinde, markanıza ve uygulamanıza özel ürün çözümleri geliştiriyoruz. Vermisel, granül, pirinç ve mısır gevreği drajeleri başta olmak üzere; renk, aroma, form, kaplama ve ambalaj seçeneklerini proje gereksinimlerinize göre özelleştiriyoruz. Minimum sipariş miktarı ve termin süresi proje kapsamına göre belirlenir.

TAILOR-MADE SOLUTIONS

Beyond our standard portfolio, Melodi Chocolate develops tailored solutions for your brand and application. From vermicelli and granules to coated rice crisps and cornflakes, colour, flavour, format, coating and packaging can be adapted to project requirements. Minimum order quantities and lead times are defined according to project scope.

ARTİZAN ÇİKOLATA
1957 MELODİ *den beri*
ÇİKOLATA FABRİKASI



Çikolatalı Vermiseller

Chocolate Vermicelli

MELODİ

ÇİKOLATA 1957 FABRİKASI

KULLANIM ALANLARI / APPLICATIONS



İŞİNİZE ÖZEL ÇÖZÜMLER / TAILOR-MADE SOLUTIONS

Vermisel
Vermicelli



Bitter Çikolatalı Vermisel

Dark Chocolate Vermicelli



Sütlü Çikolatalı Vermisel

Milk Chocolate Vermicelli



Beyaz Çikolatalı Vermisel

White Chocolate Vermicelli



Karamel Aromalı Çikolatalı Vermisel

Caramel Flavoured Chocolate Vermicelli



Frambuaz Aromalı Çikolatalı Vermisel

Raspberry Flavoured Chocolate Vermicelli



Görsellerimiz standart ürün görselleri olup temsili kullanılmıştır. Uygulamanıza en uygun çözüm ve geliştirme talepleriniz için ekibimiz ile iletişime geçebilirsiniz.

Product images are standard visuals shown for illustrative purposes only. For the solution best suited to your application, or for any development requests, please contact our team.



Şeker Bazlı Vermiseller

Sugar-Based Vermicelli

MELODİ

ÇİKOLATA 1957 FABRİKASI

KULLANIM ALANLARI / APPLICATIONS



İŞİNİZE ÖZEL ÇÖZÜMLER / TAILOR-MADE SOLUTIONS

Vermisel
Vermicelli



Mavi Vermisel
Blue Vermicelli



Pembe Vermisel
Pink Vermicelli



Kahverengi Vermisel
Brown Vermicelli



Turuncu Vermisel
Orange Vermicelli



Beyaz Vermisel
White Vermicelli



Sarı Vermisel
Yellow Vermicelli



Yeşil Vermisel Mat
Green Vermicelli Unglazed



Karışık Vermisel
Mixed Vermicelli



Tatlı Şefi Vermisel
Pastry Chef Vermicelli

Görsellerimiz standart ürün görselleri olup temsili kullanımdır. Uygulamanıza en uygun çözüm ve geliştirme talepleriniz için ekibimiz ile iletişime geçebilirsiniz.

Product images are standard visuals shown for illustrative purposes only. For the solution best suited to your application, or for any development requests, please contact our team.

Çikolata Kaplı Mısır Gevrekli Drajeler

Chocolate-Coated Corn Crisp Dragees

MELODİ

ÇİKOLATA 1957 FABRİKASI

KULLANIM ALANLARI / APPLICATIONS



İŞİNİZE ÖZEL ÇÖZÜMLER / TAILOR-MADE SOLUTIONS

Drajeler
Dragees



Bitter Çikolatalı Mısır Gevrekli Draje

Dark Chocolate-Coated Corn Crisp Dragees



Sütlü Çikolatalı Mısır Gevrekli Draje

Milk Chocolate-Coated Corn Crisp Dragees



Beyaz Çikolatalı Mısır Gevrekli Draje

White Chocolate-Coated Corn Crisp Dragees



Sarı Renkli Çikolatalı Mısır Gevrekli Draje

Yellow Colour-Chocolate Coated Corn Crisp Dragees



Pembe Renkli Frambuaz Aromalı
Çikolatalı Mısır Gevrekli Draje

Pink Raspberry-Flavoured Chocolate-Coated
Corn Crisp Dragees



Görsellerimiz standart ürün görselleri olup temsili kullanılmıştır. Uygulamanıza en uygun çözüm ve geliştirme talepleriniz için ekibimiz ile iletişime geçebilirsiniz.

Product images are standard visuals shown for illustrative purposes only. For the solution best suited to your application, or for any development requests, please contact our team.



Şeker Kaplı Mısır Gevrekli Drajeler

Sugar-Coated Corn Crisp Dragees

MELODİ

ÇİKOLATA

1957

FABRİKASI

KULLANIM ALANLARI / APPLICATIONS



GANAJ
GANACHE



KALIPLAMA
MOULDING



MÜS
MOUSSE



KURABIYE
COOKIE



DONDURMA
ICE CREAM



PASTA
CAKE



DEKOR
DECORATION



KAPLAMA
COATING



SÜSLEME &
DRİZLE
DECORATION &
DRIZZLE



DİĞER
UYGULAMALAR
OTHER
APPLICATIONS

İŞİNİZE ÖZEL ÇÖZÜMLER / TAILOR-MADE SOLUTIONS

Drajeler
Dragees



Turuncu Mısır Gevrekli Draje

Orange Sugar-Coated Corn Crisp Dragees



Kahverengi Mısır Gevrekli Draje

Brown Sugar-Coated Corn Crisp Dragees



Beyaz Mısır Gevrekli Draje

White Sugar-Coated Corn Crisp Dragees



Sarı Mısır Gevrekli Draje

Yellow Sugar-Coated Corn Crisp Dragees



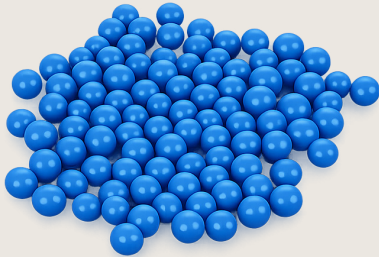
Pembe Mısır Gevrekli Draje

Pink Sugar-Coated Corn Crisp Dragees



Mor Mısır Gevrekli Draje

Purple Sugar-Coated Corn Crisp Dragees



Mavi Mısır Gevrekli Draje

Blue Sugar-Coated Corn Crisp Dragees



Karışık Renkli Mısır Gevrekli Draje

Assorted Colour Sugar-Coated Corn Crisp Dragees

Görsellerimiz standart ürün görselleri olup temsili kullanılmıştır. Uygulamanıza en uygun çözüm ve geliştirme talepleriniz için ekibimiz ile iletişime geçebilirsiniz.

Product images are standard visuals shown for illustrative purposes only. For the solution best suited to your application, or for any development requests, please contact our team.



Yeni Ürün
New Product



Sipariş Özel Üretim
Made to Order



Termin Süresi Uygulanır
Lead Time Applies



Sınırlı Üretim
Limited Production

MELODİ ÇİKOLATA VE GIDA SANAYİ ANONİM ŞİRKETİ

FABRİKA FACTORY	: Zafer Mah. Doğan Araslı Caddesi 133. Sokak No:4 Esenyurt / İSTANBUL Tel:+90 (212) 620 30 30 (pbx) Faks:+90 (212) 620 00 07
GENEL MÜDÜRLÜK HEAD OFFICE	: Zafer Mahallesi Doğan Araslı Caddesi 132. Sokak No:12 Esenyurt / İSTANBUL Tel:+90 (212) 620 28 00 (pbx) Faks:+90 (212) 699 99 55
LOJİSTİK LOGISTICS	: Zafer Mahallesi Doğan Araslı Caddesi 118. Sokak No:14/2 Esenyurt / İSTANBUL Tel:+90 (212) 620 30 30 (pbx) Faks:+90 (212) 620 00 07
ANKARA	: Öz Ankara Gıda Toptancılar Sitesi Sosyal Tesisler Binası No:269/5 Yenimahalle / ANKARA Tel:+90 (312) 397 74 28-29-30 Faks:+90 (312) 397 74 20
İZMİR	: Kazım Dirik Mahallesi ADB Plaza 296/1 Sokak No:26 Bornova / İZMİR Tel:+90 (232) 462 60 80-81 Faks:+90 (232) 435 29 99

Öneri ve Şikâyet Hattı
Customer Care Line
0850 888 1957

f @ /melodicikolata
melodi@melodi.com.tr

www.melodi.com.tr
www.melodicikolata.com

Depolama Bilgisi

Depolama 18-22°C, maksimum %60 bağıl nemde serin ve kuru ortamda yapılmalıdır. Doğrudan güneş ışığından ve güçlü kokulu ürünlerden uzak tutulmalıdır. Raf ömrü üretim tarihinden itibaren 12 aydır.

Storage Information

Store in a cool, dry place at 18-22°C with a maximum relative humidity of 60%. Protect from direct sunlight and keep away from products with strong odours. Shelf life is 12 months from the date of production.

Fotoğraflardaki ürünlerle gerçek ürünler arasında renk ve şekil farklılıkları olabilir; yanlışlık ve baskı hataları için sorumluluk kabul edilmez. Melodi Çikolata ve Gıda Sanayi A.Ş., bu katalogta gösterilen ürünlerin ambalaj ve içeriklerini önceden bildirmeksizin değiştirme hakkını saklı tutar.

Actual products may differ in colour and shape from the photographs shown; errors and omissions excepted (E&OE). Melodi Çikolata ve Gıda Sanayi A.Ş. reserves the right to change the packaging and contents of the products shown in this catalogue without prior notice.

