



BAYI KAŞESI

Stempel des  
Konzessions-  
trägers hier!

MARDO Türkei  
[www.yasardondurma.com](http://www.yasardondurma.com)

MARDO EUROPA  
Emscherstr. 43 D-45891 Gelsenkirchen  
T.: +49(209) 39647930 F.: +49(209) 39647931  
E: [www.mardoeis.de](http://www.mardoeis.de)

*150 yıllık lezzet geleneği...*

**Mardo**<sup>®</sup>

Serin Lezzet



Çatal Bıçakla Yenen Tek Dondurma

*Seit 150 Jahren traditionellen Geschmakt  
Erfrischendes Geschmakt.*



# MARDO

Dünya'da dondurma sözcüğü ile yanyana anılan iki şehir var. Biri İtalya'nın Roma şehri, diğeri ise Türkiye'nin Kahramanmaraş şehri.

Kendine özgü lezzeti ve farklı çeşitleriyle modern dondurmacılığa yeni boyutlar katan MARDO, Maraş'ın ünlü Ahir Dağı'nın güzelliklerinden beslenen üç yüz yıllık dondurmacılık geleneğinin ürünü.

Bu lezzet serüveninin bu güne ulaşmasında, dondurma üretimini sanat haline getirmiş bulunan Yaşar Ailesinin payı büyük. Kendilerinden önceki dondurma ustalarının deneyimlerini ortak bir kültür hazinesi kabul ederek geliştiren Yaşar Ailesi, bugün dünya çapındaki üretim tesisleri ile birden çok markayı kendi bünyelerinde ürettiyor olmanın haklı gururunu yaşamaktadır.

MARDO, Yaşar Dondurma'nın diğer markalarında olduğu gibi, işin doğasından gelen bazı özellikleri ile sektördeki diğer firmalardan ayrılmaktadır.

*Es gibt zwei Städte auf der Welt, die besonders mit Speiseeis in Verbindung gebracht werden. Die eine ist in Italien, Rom, und die andere in der Türkei, Kahramanmaraş.*

*Mit seinem unverkennbaren Geschmack und seinen aussergewöhnlichen Sorten ist das türkische MARDO Eis eine Besonderheit unter den Eisspezialitäten. Diese Spezialität entstand vor 300 Jahren am Berg Ahir Dagı. Heutzutage ist die Marke MARDO weltweit bekannt. Die Familie Yaşar hat dazu einen großen Beitrag geleistet. Von anderen Eismarken unterscheidet sich MARDO Eis durch seine natürlichen, ökologisch reinen Zutaten.*

## MODERN TESİSLER

MARDO, Türk dondurma üretiminin kalbi olan Maraş'ta 33.000 m<sup>2</sup> alan üzerine kurulmuş ve 6500 m<sup>2</sup> kapalı alana sahip Yaşar Dondurma ve Gıda Maddeleri A.Ş. tesislerinde üretilmektedir.

Ulusal gurur kaynağımız olan tesislerimizde, dünya dondurmacılık sektörünün son teknolojisi, üstün kalitede sinai tip dondurma üretebilmek için seferber edilmiştir.

### Moderne Anlagen:

*Im Herzen von Maraş (ca. 33000m<sup>2</sup>) wird Yaşar - MARDO Eis auf einer Betriebsfläche von 6500m<sup>2</sup> in geschlossenen Anlagen produziert. Es ist eine der modernsten Produktionsanlagen der Türkei.*



*Die hohe industrielle Qualität ist eine Technologie von nationalem Stolz.*

## HİJYENİK ÜRETİM

Kaymaklısından çikolatasına, portakallısından çilekisine kadar saatte beş ton üretim yapılan tesislerde, hijyen olmazsa olmaz bir önceliktir. Yaşar Dondurma A.Ş. laboratuvarlarında yapılan kalite kontrollerinden sonra korumaya alınan dondurma çeşitlerimiz, yine en gelişkin yöntemlerin kullanıldığı 2000 m<sup>2</sup> 'lik soğuk hava depolarımızda sevkiyat için hazır halde bekletilmektedir.

### Hygienische Produktion

*Ob Sahneeis, Schokoladen- oder Fruchtis, alle Sorten werden unter den modernsten hygienischen Maßstäben hergestellt. Die Qualitätskontrolle findet nach europäischen Standards in den Yaşar - MARDO Eis Laboratorien statt. Das MARDO Eis wird in 2000m<sup>2</sup> großen Tiefkühlhäusern gelagert.*

## KESME DONDURMA



Maras dondurmasının lezzeti doğal olmasında gizlidir. Gerçek Maras Dondurması vatanında yani Maras'ta yapılır... Bir dondurmayı dondurma yapan; Maras'ın eşsiz doğası, keçi sütü ve 400 yıllık ustalaktır...

Dondurmadan asırlar önce karsambacı yaratan eski ustaların, Anadolumuza mal olmuş büyük lezzet geleneği dövme Maras Dondurması; yapılışıyla, sunuluşuyla, lezzetiyle diğer dondurmalardan farklıdır. Maras dondurması günümüzdeki lezzet ve doğallığını, modern tesislerde, karsambac ustalarının geleneksel yöntemiyle ve doğal malzemelerle üretilmesine borçludur.

İşte bu yüzden her dondurma dondurma değildir.

İlk kuruluşu 1950 yılına dayanan bu geleneksel lezzet Maras Dondurması; 5. kuşak temsilcileri tarafından yönetilmekte ve ülkemiz dondurma tüketiminin büyük bir kısmını karşılamaktadır.

### **Mardo'nun dövme dondurmasının benzeri yok.**

Bu benzersizliğin sırrı Maras'lı dondurma ustalarının yüz elli yıllık dövme ustalığında gizli.



Maras'ı bir cennet bahçesi gibi kuşatan efsanevi Ahir Dağı; doruklarından eteğine sıra sıra dizilmiş yüksek yaylalar; yamaçlarından köpürerek akan sular; kekik, keven, sümbül, çiğdem çiçekleriyle beslenen keçilerin essiz kıvam ve aromadaki sütleri; yabani orkide çiçeklerinin yumru köklerinden elde edilen mucizevi salep; İşte Maras Dondurması.

*Das Geheimnis des Mardo Eis liegt in den natürlichen Zutaten und einer 400 jährigen Erfahrung bei der Zubereitung. Am Anfang brachten die alten Meister Schnee vom Berg und stellten mit Weintraubensirup ein Fruchteis her, das Karsambac Eis. Gemischt mit Milch und Salep (Sirup einer Orchidee) entstand das Rezept für Sahneeis. Im Jahr 1950 wurde dann mit der industriellen Produktion dieser traditionellen Spezialität begonnen. Mittlerweile produziert die Firma Yasar Mardo Eis in der 5. Generation.*

# aile boyu lezzet

MARAS DÖVME Schmitteis  
Sade Sütü Maras  
Dondurması



## GERÇEK MARAŞ DONDURMASI *Original Maraseis*

Dondurma denince çoğu kişinin aklına Mardo geliyor. Damak zevkinin vazgeçilmez lezzetleri arasında önemli yeri olan Mardo aile boyu dondurma sizleri ailenizle dondurma yemeye davet ediyor. Üzerinde fıstık taneleri ile sütün gerçek tadını damaklarınızda hissedeceksiniz.

Wenn man mit Gemiss an Eis denkt, möchte man MARDO Eis essen. MARDO lädt Sie mit Ihrer Familie zum genießen dieser Spezialität ein. Mit Pistazien oder Nussstücken wird es ein unvergesslicher Genuss.

5



ÄILE BOYU Familienpackung  
Kaymaklı, Michrahmeis  
Kaymaklı-Meyveli  
Salne - Fruchteis  
Kakaolu-Fıstıklı  
Schokolanen-und Pistazieneis

6

# Altın Lezzet Baklava

*Goldgenuss Baklava*



*fıstıklı  
Baklava*



## Geçmişten günümüze Türk Mutfağının Altın Lezzeti

Geçmişten günümüze saray mutfağının baş tacı olan baklava Mardo'da doyumsuz lezzetiyle sizleri bekliyor. Sultanların tatlısı, tatlıların sultanı olarak bilinen baklava altın gibi rengi ile ince ince açılan yufkasiyla arasına ceviz ve fındık koyularak yapılan özel sosuyla yufka tatlılarının padişahıdır. Mardo sizlere geleneksel tatlılardan oluşan bir şölen sunuyor. Kaymaklı baklava, gelin bohçası, cevizli kıvrım Türk mutfağının geleneksel tatlılarına Maraşlı ustalardan tümüyle özel, nefis yarumlar.

*Seit Sultans Zeiten ist Baklava eine Nachspeise für Könige. Mit Mardo Eis zusammen gegessen ist es eine besondere Spezialität. Deswegen stellt Yasar Mardo Eis diese süße Backware besonders fein her. Dünnere Blätterteig wird gefüllt mit Pistazien und Nüssen und wird mit einer Spezialsoße gebacken.*

## TATLILARTIN ŞAHI BAKLAVALARIMIZ

MARDO Baklava ist der König des Baklava



Kesme geschmittenen Baklava

Fıstıklı Baklava Pistazien baklava

Künefe Kadayif mit Käsefüllung



Fıstıklı tel kadayif Kadayif mit

Maraş sarma

Cevizi özel baklava



Cevizi ev baklavası

Normal baklava

Diet baklava



Fıstıklı özel baklava

Dolama

Gelin bohça



Dilber dudacı

Sütü Nuriye

Cimdik tatlısı



Hediyeik tek dilim fıstıklı kuru baklava

Fıstıklı sarı burma

Cevizi sarı burma

Burma kadayif

# PAKET ÜRÜNLER

Paketprodukte



Salep  
Orchideensiruppulver

Fistik İçi  
geschälte Pistazien



Badem ve kuru üzüm  
Mandeln mit Sultaninen



Badem İçi  
geschälte Mandeln



Kavrulmuş fistic  
gebrannte Pistazien



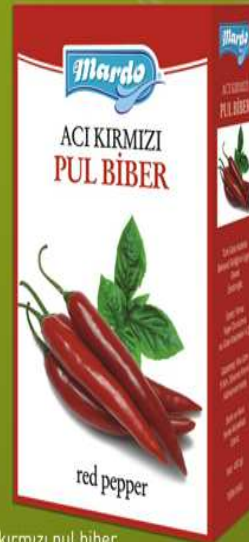
Fistik ezmesi  
Pistazienmarzipan

Fındık ezmesi  
Haselnußmarzipan



Fıstıklı baklava  
Pistazien Baklava

- 500 gr.
- 1000 gr.



Acı kırmızı pul biber  
rotes scharfes Paprikapulver  
450 gr



Acı kırmızı pul biber  
rotes scharfes Paprikapulver  
250 gr



Yöresel tarhana 1000 gr  
Yöresel Tarhana Chips

## MARAŞ TARHANASI

Kahramanmaraş Tarhanası Ülkemizde bilinen tarhanadan farklıdır. Şekli, yapımı ve tadı Türkiyemizde tektir. Tarhananın daha kurumamasına firik denilir, serildiği günün akşamı hazır olur. Kurutulmuş tarhanada aynı firik gibi çerez olarak ceviz fıstık ve badem ile de yenmektedir, isteğe göre kuru, soğuk veya sıcak su ile ıslatılmış, tava içinde yağda kızarılmış veya sıcak kemik suyu ile ıslatılarak damaklarda yer bulmaktadır, tabii ki çorbası da vardır ve mevsimine göre Çalgam dediğimiz bir turp çeşidi ile de yapılabilir. Kahramanmaraş Tarhanası Ülkemizin ve dünyanın dörtbir yanında gurbette yaşayan Kahramanmaraşlıların valizler içinde götürdüklerinin en kıymetlisidir, çünkü gurbette bulunması zordur. Kahramanmaraş tarhanası kültürümüzle birleşmiş asırlardan beri yapılmaktadır. Yıllar öncesi her evin yaptığı tarhana ise Kahramanmaraş'ta büyük bir sektör oluşturmuş ve ilimizin ekonomisine büyük katkı sağlamış ve sağlamaktadır. Kahramanmaraş Tarhanası dövme, keçi yoğurdu, tuz ve kekikten yapılmaktadır.



*Tarhana ist eine vergorene und getrocknete Mischung aus Mehl, Joghurt und Gemüse, die als getrocknetes Granulat für die Suppe angeboten wird. Als Neuheit produziert Yasar Mardo auch Tarhana-Chips.*



Fırında kızarmış 500gr  
ofengebackenes Tarhana



Biberli tarhana 500 gr  
Paprika Tarhana



Sade yaprak 500 gr  
gewürzfreie Tahana Chips



Biberli cips 250 gr  
Paprika tarhana Chips



Sade cips 250 gr  
gewürzfreie Chips



Kızarmış cips 250 gr  
frittierte Chips



Yöresel tarhana 500 gr  
Yöresel Tarhana Chips



Hazır çorbalık tarhana (baharatlı)  
1 kg ve 500 gr Tütensuppe Tarhana



Hazır çorbalık tarhana (sade)  
1 kg ve 500 gr gewürzfreie  
Tütensuppe Tarhana

## GELENEKSEL KÖY YUFKASI Traditioneller Blätterteig



100% Natürlich ohne  
Konservierungsstoffe

Mar köy yufkası  
Ebat: 25x25 cm (15 adet)

Mar köy yufkası  
Ebat: 60x60 cm (30 adet)





# Mardo

GERÇEK MARAŞ DONDURMASI  
*Echtes MARAS Eis*

MARDO AİLE BOYU LEZZET  
*MARDO leckere Familienpackung*



GERÇEK MARAŞ DONDURMASI



Das einzige Eis, das mit Messer und Gabel gegessen wird. Türkisches Eis ist seit 150 Jahren ein traditioneller Geschmack, sehr erfrischend.



GERÇEK MARAŞ DONDURMASI



Das einzige Eis, das mit Messer und Gabel gegessen wird. Türkisches Eis ist seit 150 Jahren ein traditioneller Geschmack, sehr erfrischend.

*aile boyu lezzet*



GERÇEK MARAŞ DONDURMASI



Das einzige Eis, das mit Messer und Gabel gegessen wird. Türkisches Eis ist seit 150 Jahren ein traditioneller Geschmack, sehr erfrischend.