
ICE
BAKER
FROZEN BAKERY
FRESH, FROZEN &
READY TO BAKE!
Geleneksel Türk fırın lezzetleri, uluslararası kalite standartlarıyla
dünya mutfaklarında.
ÜRÜN KATALOĞU 2026

İÇİNDEKİLER · CONTENTS

Kataloğu Keşfedin

EXPLORE THE CATALOGUE

Marketler ve HORECA sektörü için yarı pişmiş ve çiğ donuk fırın ürünleri: çözdür, pişir, taze servis et.

BAKED & FROZEN

BRC SERTİFİKALI

01	**Hakkımızda** ABOUT US	03
02	**Tesisler & Üretim Gücü** FACİLİTİES & FACTORİES	04
03	**Simit** TURKİSH BAGEL	05
04	**Poğaça & Açma** BAKERY	07
05	**Kruvasan** CROİSSANT	09
06	**Rulo & Baget** ROLL & BAGUETTE	10
07	**Pizza · Snack · Kurabiye** PİZZA · SNACK · COOKİE	11
08	**Ekmekler** BAKED BREADS	12
09	**Lavaş · Tortilla · Yufka** LAVASH · TORTİLLA	13
10	**Donuk Teknolojisi** FROZEN TECHNOLOGY	14
11	**İhracat & Özel Etiket** EXPORT & PRİVATE LABEL	15

HAKKIMIZDA · ABOUT

Lezzet ve Kalitede Uluslararası Standart

İstanbul Çekmeköy'de kurduğumuz modern üretim tesisimizde, Türkiye'nin zengin mutfak kültüründen ilham alarak simit, poğaça, açma, börek, kurabiye, ekmek ve şerbetli tatlılar üretiyoruz. Her ürünümüzde geleneksel Türk lezzetlerini uluslararası mutfaklarla buluşturuyoruz.

Yüksek kalite standartlarına bağlılığımızı **BRC sertifikaları** ve düzenli analizlerle belgeliyoruz. Perakende market zincirleri ve **HORECA** sektörü için geliştirdiğimiz yarı pişmiş ve çiğ donuk ürün yelpazemizle, üretimden paketlemeye ve dağıtıma kadar her aşamada mükemmelliği hedefliyoruz.

We commenced our operations with a state-of-the-art production facility in Çekmeköy, Istanbul. Drawing inspiration from Turkey's rich culinary heritage, our BRC-certified semi-baked and raw frozen products bring traditional Turkish flavours to international cuisines.



5.000 m²
ÜRETİM TESİSİ

27M+
ADET / YIL KAPASİTE

3
ÜLKEDE ÜRETİM

TESİSLER & FABRİKALAR · FACİLİTİES

Üç Ülkede Üretim Gücü

FACİLİTİES AND FACTORİES

İSTANBUL · TÜRKİYE

Fırın, Tatlı & Gıda Üretimi

5.000 m² üretim tesisi ve lojistik merkezi. Private Label ve HORECA fırın ürünlerinde uzmanlaşmış ana üretim üssü.

20 Milyon adet / yıl

TOKARZEWSKIEGO · POLONYA

Fırın Ürünleri Tesisi

Avrupa pazarına hızlı erişim için Polonya'da konumlanmış fırın üretim tesisi.

2 Milyon adet / yıl

VARNA · BULGARİSTAN

Fırın & Tatlı Tesisi

Fırın ve tatlı üretimi ile aperatif ürünler tesisi; Balkanlar ve AB pazarlarına hizmet verir.

5 Milyon adet / yıl

BRC Global Standard — Ürün güvenliği ve kalitesi, uluslararası BRC sertifikası ve düzenli bağımsız analizlerle belgelenmektedir.

Kesintisiz soğuk zincir — Üretimden teslimata -18°C koruma.



01

KATEGORİ 01

Simit

TURKİSH BAGEL

Geleneksel tariflerle hazırlanan Ice Baker simit; çıtır susamlı kabuğu ve yumuşacık içiyle her lokmada İstanbul'un tarihi sokaklarına götürür. Deniz tuzu ve susamın kusursuz uyumu, dünya mutfaklarının vazgeçilmezi Türk simidini sofralarınıza taşır.

- Klasik
- Tam Buğday
- Çavdarlı
- Çekirdekli
- Çikolatalı
- Simit Pide

Simit Çeşitleri

TURKİSH BAGEL · BAKED & FROZEN

BAKED & FROZEN · -18°C

	ÜRÜN · DESCRİPTİON OF GOODS	GRAMAJ (G)	KOLİ İÇİ (ADET)	PALETTE KOLİ	KOLİ NET (KG)	SAKLAMA (°C)	RAF ÖMRÜ (AY)	PİŞİRME
	**Klasik Simit** Turkish Classic Bagel	70	100 / 70	24	7	-18	12	200°C · 5-7 dk
	**Tam Buğdaylı Simit** Whole Wheat Bagel	70	100	24	7	-18	12	200°C · 5-7 dk
	**Çavdarlı Simit** Rye Bagel	70	100	24	7	-18	12	200°C · 5-7 dk
	**Sütlü Simit** Milky Bagel	70	100	24	7	-18	12	200°C · 5-7 dk
	**Çekirdekli Simit** Seeded Bagel	70	100	24	7	-18	12	200°C · 5-7 dk
	**Haşhaşlı Simit** Poppyseed Bagel	70	100	24	7	-18	12	200°C · 5-7 dk
	**Peynirli Simit** Cheese Bagel	70	100	24	7	-18	12	200°C · 5-7 dk
	**Zeytinli Simit** Olive Bagel	70	100	24	7	-18	12	200°C · 5-7 dk
	**Çikolatalı Simit** Chocolate Bagel	70	100	24	7	-18	12	200°C · 5-7 dk
	**Sebzeli Simit** Veggie Bagel	70	100	24	7	-18	12	200°C · 5-7 dk
	**Tombul Simit** Chubby Bagel	70	100	24	7	-18	12	200°C · 5-7 dk
	**Çubuk Simit** Finger / Stick Bagel	70	100	24	7	-18	12	200°C · 5-7 dk
	**Tatlı Maya Simit** Sweet Yeast Bagel	70	100	24	7	-18	12	200°C · 5-7 dk
	**Simit Pide** Turkish Bagel Pide	50	120	24	6	-18	12	200°C · 7-9 dk

Pişirme: Oda sıcaklığında 15-20 dk bekleterek veya 70°C fırında 5-6 dk çözdürün. Önceden ısıtılmış **200°C** fırında **5-7 dk** kontrollü ısıtıp servis edin. · *Thaw 15-20 min at room temperature, then bake in a preheated 200°C oven for 5-7 minutes.*

Gluten, susam tohumu içerir. Eser miktarda yumurta, süt ürünleri, soya, ceviz, fındık, antep fıstığı içerebilir. · Contains gluten and sesame seeds. May contain traces of egg, milk, soy, walnut, hazelnut, pistachio.

02

KATEGORİ 02

Poğaça & Açma

BAKERY · PASTRY & ROLL UP

Yumuşacık dokusu ve zengin iç harçlarıyla Türk kahvaltısının yıldızları. Peynirli, zeytinli, dereotlu ve patatesli seçenekleriyle poğaça ve açmalarımız; vitrininizde her gün taze fırın sıcaklığı sunar.

- Sade
- Peynirli
- Zeytinli
- Dereotlu
- Kepekli
- Patatesli
- Kaşarlı



Poğaça, Açma & Kurabiye

BAKERY · BAKED & FROZEN

BAKED & FROZEN · -18°C

	ÜRÜN · DESCRİPTİON OF GOODS	GRAMAJ (G)	KOLİ İÇİ (ADET)	PALETTE KOLİ	KOLİ NET (KG)	SAKLAMA (°C)	RAF ÖMRÜ (AY)	PİŞİRME
	**Sade Açma** Plain Roll Up	70	100	28	7	-18	12	200°C · 2-3 dk
	**Peynirli Açma** Cheese Roll Up	70	110	28	7	-18	12	200°C · 2-3 dk
	**Zeytinli Açma** Olive Roll Up	70	110	28	7	-18	12	200°C · 2-3 dk
	**Sade Poğaça** Plain Pastry	70	100	28	7	-18	12	200°C · 2-3 dk
	**Peynirli Poğaça** Pastry with White Cheese	70	110	28	7	-18	12	200°C · 2-3 dk
	**Zeytinli Poğaça** Pastry with Olive	70	110	28	7	-18	12	200°C · 2-3 dk
	**Dereotlu Poğaça** Dill Pastry with Cheese	70	100	28	7	-18	12	200°C · 2-3 dk
	**Kepekli Poğaça** Wholemeal Pastry	70	100	28	7	-18	12	200°C · 2-3 dk
	**Patatesli Poğaça** Pastry with Potato	70	110	28	7	-18	12	200°C · 2-3 dk
	**Kaşarlı Poğaça** Pastry with Kashar Cheese	70	110	28	7	-18	12	200°C · 2-3 dk
	**Tatlı Kurabiye** Sweet Cookie	—	—	—	—	-18	12	200°C · 2-3 dk
	**Tuzlu Kurabiye** Salted Cookie	—	—	—	—	-18	12	200°C · 2-3 dk

Pişirme: Oda sıcaklığında 15-20 dk bekleterek veya 70°C fırında 5-6 dk çözdürün. Önceden ısıtılmış **200°C** fırında **2-3 dk** kontrollü ısıtıp servis edin. · *Thaw 15-20 min, then heat in a preheated 200°C oven for 2-3 minutes.*

Gluten, susam tohumu içerir. Eser miktarda yumurta, süt ürünleri, soya, ceviz, fındık, antep fıstığı içerebilir. · Contains gluten and sesame seeds. May contain traces of egg, milk, soy, walnut, hazelnut, pistachio.



KATEGORİ 03

Kruvasan

CROİSSANT · BAKED & FROZEN

	ÜRÜN	HS KODU	GRAMAJ (G)	KOLİ İÇİ	KOLİ NET (KG)	PALETTE KOLİ	RAF (AY)
	**Kruvasan (Tereyağ %23,5)** Croissant	49954	90	50	4,50	56	12
	**Ahududu Dolgulu Kruvasan** Croissant with Raspberry Filling	54069	90	48	4,32	64	12
	**Fındık & Çikolatalı Kruvasan** Hazelnut and Chocolate Croissant	39507	85	70	5,95	56	12
	**Mini Kruvasan Mix (90 adet)** Mini Croissant Mix — Apricot · Raspberry · Choc-Hazelnut	37928	40	90	3,60	96	12

Pişirme: Oda sıcaklığında 15-20 dk çözdürün veya direkt olarak; önceden ısıtılmış **200°C** fırında **20-22 dk** kontrollü pişirin. Saklama **-18°C**. · *Bake from frozen in a preheated 200°C oven for 20-22 minutes.*

Gluten içerir. Eser miktarda yumurta, süt ürünleri, soya, sert kabuklu meyveler içerebilir.

KATEGORİ 04

Rulo & Baget

ROLL & BAGUETTE · BAKED & FROZEN

	ÜRÜN	HS KODU	GRAMAJ (G)	KOLİ İÇİ	KOLİ NET (KG)	PALETTE KOLİ	RAF (AY)
	**Fit Rulo** Fit Roll · 12 cm	51942	80	96	7,68	24	12
	**Çok Tahıllı Kaiser Rulo** Multigrain Kaiser Roll	51218	60	130	7,80	28	12
	**Patatesli Rulo** Light Potato Roll	50990	77	100	7,70	28	12
	**Koyu Renkli Tahıllı Rulo** Dark Multigrain Roll	50740	90	90	8,10	24	12
	**Berlin Rulosu** Berlin Roll · 12 cm	52896	70	108	7,56	28	12
	**Kaiser Rulo** Kaiser Roll	48905	60	120	7,80	28	12
	**Baget** Baguette · 24 cm	48298	280	30	8,40	24	12

Pişirme: Oda sıcaklığında 25-30 dk çözdürün veya direkt olarak; önceden ısıtılmış **200°C** fırında **20-22 dk** kontrollü pişirin. Saklama **-18°C**. · *Bake from frozen in a preheated 200°C oven for 20-22 minutes.*

Gluten içerir. Eser miktarda yumurta, süt ürünleri, soya, susam içerebilir.







KATEGORİ 05

Pizza • Snack • Kurabiye

PİZZA · SNACK · COOKİE · BAKED & FROZEN

	ÜRÜN	HS KODU	KOLİ İÇİ	KOLİ NET (KG)	PALETTE KOLİ	RAF (AY)
	**Mozzarella Mini Pizza 160g** Mini Pizza with Mozzarella · Ø14,5 cm, zeytinyağlı	47656	40	6,40	36	12
	**Yunan Tipi Peynirli Ispanak Snack** Spinach Snack with Greek Type Cheese	81614	70	6,65	96	12
	**Çikolatalı Kurabiye 80g** Cookie with Chocolate · Tereyağ %16,5	36939	180	5,40	112	12
	**Elmalı Mini Kurabiye 40g** Mini Apple Cookie	53254	150	6,00	104	12
	**Vişneli Mini Kurabiye 40g** Mini Cherry Cookie	14523	150	6,00	80	12
	**Tarçınlı Kabuklu Tatlı 93g** Cinnamon Shell Pastry	47917	96	3,84	96	12

Pişirme: Önceden ısıtılmış **200°C** fırında **20-22 dk** kontrollü pişirin. Saklama **-18°C**. · *Bake in a preheated 200°C oven for 20-22 minutes. Store at -18°C.*

Gluten içerir. Eser miktarda yumurta, süt ürünleri, soya, sert kabuklu meyveler içerebilir.

KATEGORİ 06

Ekmekler

BAKED BREADS

	ÜRÜN	GRAMAJ (G)	KOLİ İÇİ	PALETTE KOLİ	KOLİ NET (KG)	SAKLAMA	RAF (GÜN)
	**Susamlı Burger Ekmeği** Burger Bread	420	18	28	7,56	+24 / -18	10
	**Gurme Burger Ekmeği** Gurme Burger Bread	400	16	28	6,40	+24 / -18	10
	**Tost Ekmeği** Toast Bread	670	15	28	10,05	+24 / -18	10
	**Sandviç Ekmeği** Sandwich Bread	450	27	28	12,15	+24 / -18	10
	**Gurme Sandviç Ekmeği** Gurme Sandwich Bread	400	18	28	7,20	+24 / -18	10
	**Köy Ekmeği** Village Bread	600	18	28	10,80	+24 / -18	10
	**Tam Buğday Ekmeği** Brown Bread	350	30	28	10,50	+24 / -18	10
	**Bazlama** Bazlama	400	20	28	8,00	+24 / -18	10
	**Ciabatta Sandviç Ekmeği** Ciabatta Sandwich Bread	400	20	28	8,00	+24 / -18	10
	**Ayvalık Tost Ekmeği** Big Toast Bread	400	20	28	8,00	+24 / -18	10

Tam pişmiş (Baked) ürünlerdir; +24°C'de 10 gün raf ömrü, -18°C'de dondurularak uzun süre saklanabilir. · *Fully baked; 10-day shelf life at +24°C, freezer storage at -18°C.*





KATEGORİ 07

Lavaş • Tortilla • Yufka

LAVASH · TORTİLLA · PART BAKED & RAW

	ÜRÜN	GRAMAJ (G)	PAKET İÇİ	KOLİ İÇİ	KOLİ NET (KG)	PALETTE KOLİ	RAF (AY)
	**Tortilla 25 cm** Tortilla · Part Baked	390	20-26	20	7,80	52	6
	**Tortilla 30 cm** Tortilla · Part Baked	1.530	20-26	6	9,18	54	6
	**Lavaş** Lavash · Part Baked	—	20-26	—	—	54	6

PART BAKED

BAKED & RAW

Dürüm, wrap ve kebap uygulamaları için ideal; kısa sürede ısıtılarak servise hazır.
· *Ideal for wraps and kebab applications; ready to serve after brief heating.*



DONUK TEKNOLOJİSİ · FROZEN TECHNOLOGY

Tazeliği Donduruyoruz

Şok dondurma teknolojisiyle ürünlerimiz, fırından çıktığı andaki tazeliğini -18°C'de aylarca korur. Siz sadece çözdürüp pişirin; müşterileriniz her zaman "az önce fırından çıkmış" lezzetle buluşsun.

-18°C Kesintisiz Soğuk Zincir
Üretimden teslimata tam koruma

12 Aya Kadar Raf Ömrü
Fire vermeden stok yönetimi

5-22 Dakikada Servise Hazır
Ürüne göre pratik pişirme süreleri

BRC Sertifikalı Üretim
Uluslararası gıda güvenliği standardı

İHRACAT & ÖZEL ETİKET · EXPORT

Markanız İçin Üretiyoruz

PRİVATE LABEL & EXPORT

Ice Baker; market zincirleri, distribütörler ve HORECA operatörleri için **private label** üretim çözümleri sunar. Reçete geliştirmeden ambalaj tasarımına, HS kodlu ihracat dokümantasyonundan soğuk zincir lojistiğine kadar tüm süreci tek çatı altında yönetiyoruz.

Private Label

Kendi markanızla, istediğiniz gramaj ve ambalajda üretim

Uluslararası Tedarik

Türkiye, Polonya ve Bulgaristan tesislerinden AB dahil tüm pazarlara sevkiyat

HORECA Çözümleri

Otel, restoran ve kafeler için porsiyon kontrollü ürünler

Soğuk Zincir Lojistik

-18°C frigorifik araçlarla güvenli teslimat





ICEBAKER GIDA SANAYİ A.Ş.

Koçullu Mah. Karasu Cad. No: 37 A, 34799 Çekmeköy / İstanbul, Türkiye

info@icebaker.com.tr · www.icebaker.com.tr