



KALİTE VE GÜVENİN BULUŞTUĞU NOKTA



GAZIHAN[®]
BAKLAVALARI

www.gazihanbaklava.com



Antep'in Lezzetini Size Getirdik...

Hakkımızda;

Tatlı yolculuğu 2006 yılına dayanan Gazihan baklavaları, Gaziantep'in damak zevki tutkunlarına hitap ediyor.

Kurulduęu tarihten itibaren başta İstanbul tüketicisi olmak üzere İzmit, Sakarya, Yalova ve Bursa bölgelerine tatlı üretimi ve toptan dağıtımını gerçekleştiren Gazihan Baklavaları, "GAZİHAN" markasıyla sektörde, Marmara Bölgesinde faaliyet gösteren büyük firmalar arasında yer almayı başarmıştır.

Gazihan Baklavaları ISO kalite standartlarında günlük ortalama 3000 kg. baklava ve tatlı çeşidi üreterek tüketicilerimizin beğenisine sunmaktadır.

Toplam 500 m² kapalı alana sahip modern tesislerinde el emeği ile teknolojinin yeniliklerini harmanlayarak ürünlerini tüketicilere sunmakta ve siz değeli müşterilerini geçmişten gelen lezzetlerle buluşturmaktadır.

Bařta baklava olmak üzere Türk mutfağının geleneksel tatlılarının önemli temsilcilerinden birisi konumundaki Gazihan baklavaları, GAZİHAN markasıyla; restoran ve otellere, süper marketlere, pastanelere, toptan satış ve dağıtım konularında hizmet vermektedir.



GAZİHAN[®]
BAKLAVALARI

Fıstıklı Baklava



*Baklava ustalarının ellerinde
incecik açılan kırk kat yufkanın arasında
kaymak ve antep fıstığının
en lezzetli buluşması.*

Cevizli Baklava



*İncecik açılmış kırk kat baklava hamurunun arasında,
antioksidan özelliği yüksek,
omega-3 açısından zengin ceviz içlerinin
serpiştirilmesiyle ortaya çıkan eşsiz lezzet.*

Şöbiyet



*Kaymakla şerbetin buluşmasına tanıklık edeceğiniz,
bol fıstıklı eşsiz lezzet.*

Havuç Dilimi



*İri fıstık taneleri ile hazırlanan lezzet dilimlerinde
Harran Ovasının sade yağının
kendine has aromasını tadacaksınız.*

Ev Baklavası



Elleri öpülesi anneanne ve babaannelerimizin ezbere bildiği, gözü kapalı hazırladığı bir tarif ev baklavası.

Cevizli Sarı Burma



Baklava ustalarının ellerinde incecik açılan yufkanın arasında cevizin en lezzetli buluşması.

Cevizli Saray Sarması



*İçerisine bol ceviz serpiştirilerek
rulo halinde sarılan yufkaların
yuvarlak kesilmesiyle şekillendirilen lezzet sarayı.*

Fıstıklı Saray Sarması



*İçerisine bol fıstık serpiştirilerek
rulo halinde sarılan yufkaların
yuvarlak kesilmesiyle şekillendirilen lezzet sarayı*

Gazihan Özel



Fıstık ve cevizin lezzetini yoğunca alacağınız, yufkaların bükülerek tepsiye dizilmesi, üzerilerine ince kıyılmış fıstıklarla süslenen nefis bülbül yuvası.

Cevizli Bülbül Yuvası



Cevizin lezzetini yoğunca alacağınız, yufkaların bükülerek tepsiye dizilmesi, üzerilerine bütün cevizlerin yerleştirilmesiyle hazırlanan nefis bülbül yuvası

Fıstıklı Dolama



*İncecik açılan hamura sarılmış
birinci kalite antep boz fıstığının kokusunu ve
lezzetini yoğunca hissedeceğiniz vazgeçilmez lezzet.*

Fıstıklı Dürüm



*İncecik açılan hamura sarılmış
birinci kalite antep boz fıstığının kokusunu ve
lezzetini yoğunca hissedeceğiniz vazgeçilmez lezzet.*

Sütlü Nuriye



*Baklava ustalarının ellerinde
incecik açılan kırk kat yufkanın arasında
süt ve fıncığın en lezzetli buluşması.*

Kuru Baklava



*İncecik açılan hamurla yapılmış
birinci kalite antep boz fıstığının kokusunu ve
lezzetini yoğunca hissedeceğiniz vazgeçilmez lezzet.*

Cevizli Dilber Dudağı



*İncecik açılan hamurla yapılmış
birinci kalite cevizin kokusunu ve lezzetini
yoğunca hissedeceğiniz vazgeçilmez lezzet.*

Fıstıklı Dilber Dudağı



*İncecik açılan hamurla yapılmış
birinci kalite antep boz fıstığının kokusunu ve
lezzetini yoğunca hissedeceğiniz vazgeçilmez lezzet.*

Fıstıklı Prenseler



*İncecik açılan hamurla yapılmış
birinci kalite antep boz fıstığının kokusunu ve
lezzetini yoğunca hissedeceğiniz vazgeçilmez lezzet.*

Cevizli Prenseler



*İncecik açılan hamurla yapılmış
birinci kalite cevizin kokusunu ve
lezzetini yoğunca hissedeceğiniz vazgeçilmez lezzet.*

Beyaz Sütlü Nuriye



Çikolatalı Baklava



Cimcik Tatlısı



*İncecik açılan hamurla yapılmış
birinci kalite antep boz fıstığının kokusunu ve
lezzetini yoğunca hissedeceğiniz vazgeçilmez lezzet.*

Midye Tatlısı



*Baklava kadar olmasa da şerbetli tatlılar arasında en sevilenlerden.
Yapımı baklavaya benzemesi nedeniyle de
midye baklavası diye de anılmaktadır.*

Ankara Tatlısı



Özel Dilim Baklava



Gelin Bohçası



Osmanlı saray tatlılarından gelen özel bir lezzet.

Sade Bülbül Yuvası



Yufkaların özenle bükülerek tepsiye dizilmesi ve üzerilerine ince kıyılmış fıstıklarla sslenmesiyle oluşan nefis bülbül yuvası.

Gazihan Özel



Kadayıf ve fıstığın buluşması ile oluşan enfes bir lezzet.

Kuşgözü



İçerisine bol fıstık serpiştirilerek rulo halinde sarılan yufkaların yuvarlak kesilmesiyle şekillendirilen lezzet sarayı.

Diyar Burma Kadayıf



Antep Burma Kadayıf



Fıstıklı Kadayıf



Cevizli Kadayıf



Hanım Göbeđi



Osmanlı mutfağından günümüze kadar gelen muhteşem lezzet.

Tulumba Tatlısı



Osmanlı mutfağından günümüze kadar gelen muhteşem lezzet.

Hindistan Cevizli Baklava



*Baklava ustalarının ellerinde
incecik açılan yufkanın arasında
hindistan cevizinin en lezzetli buluşması.*

Vezir Parmağı



Osmanlı mutfağından günümüze kadar gelen muhteşem lezzet.

Ekmek Kadayıfı



Kaymakla şerbetin buluşmasına tanıklık edeceğiniz muhteşem lezzet.

Su Böreği



19. yüzyıl Osmanlı mutfağının ünlü hamur işlerinden su böreği, günümüzde de yaygın olarak tüketilen ve olmazsa olmazlarındandır.

Şekerpare



Balbadem Tatlısı



Tüm Ürünlerimiz



İmalathane



Tesis İçi Görüntüler



Belgelerimiz


T.C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

MARKA TESCİL BELGESİ

Marka No : 2011 87872 - Ticaret


GAZİHAN
BAKLAVALARI

Marka Sahibi : (HASAN ALİ DENİZ (T.C. Kimlik No: 47818030584)
TÜRKİYE CUMHURİYETİ
N.FAZIL MAHL K.KURSU: CAD. NO:385
SULTANBEYLİ İSTANBUL

Emtiası : 30
Patentlik ve ticaretlik maddeleri tabiiat.

Markaların Korunması Hakkında 556 Sayılı Kanun Hükmünde Kararnameye göre 08/11/2011 tarihinden itibaren ON YIL müddetle 20/12/2012 tarihinde tescil edilmiştir.


M. Kalkan
Başkan
Markalar Dairesi Başkanı

TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ


T.C.
SULTANBEYLİ KAYMAKLIĞI
İLÇE GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ
İŞLETME KAYIT BELGESİ

Kayıt No : TR-34-K-001740
İşletmecinin Adı/Soyadı /
Tüzel Kişinin Adı : Hasan Ali DENİZ
İşletmenin Ticaret Unvanı : Gazihan Baklavaları

Sihval, Kurum, Kuruluş
Merkez Adresi : Necip Fazıl Mah. Kuran Kursu Caddesi
No:385/1 Merkez Sultanbeyli - İstanbul /
Türkiye

İşletmenin Adresi : Necip Fazıl Mah. Kuran Kursu Caddesi
No:385/1 Merkez Sultanbeyli - İstanbul /
Türkiye

İşletmenin Faaliyet Konusu : Diğer gıda üretimi iş yerleri (Suruşlu Tatlı
Üretim Yeri)

Belgenin Ek Verildiği Tarihi : 28.02.2012
Belgenin Değişiklik Tarihi :

İç tu belge, 0996 sayılı Kanunun 30 uncu maddesine dayanılarak düzenlenmiştir.


Murat GÖREL
İlçe Müdürü


GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGESİ
FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Member of
IQNet
INTERNATIONAL QUALITY NETWORK

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
No belge No:

GAZİHAN BAKLAVALARI
Hasan Ali DENİZ
Necip Fazıl Mahallesi
Kuran Kursu Cad. No:385
Sultanbeyli / İSTANBUL



GAZİHAN BAKLAVALARI
Hasan Ali DENİZ
Necip Fazıl Mahallesi
Kuran Kursu Cad. No:385
Sultanbeyli / İSTANBUL

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
TÜRKISH STANDARDS INSTITUTION


M. Kalkan
Başkan


A. Kalkan
Başkan

SERTİFİKA
CERTIFICATE OF CERTIFICATION / SERTİFİKASYON BELGESİ


GAZİHAN BAKLAVALARI / Hasan Ali DENİZ
NECİP FAZIL MAHALLESİ KURAN KURSU CAD. NO:385 SULTANBEYLİ / İSTANBUL

ISO 22000:2005

YANGINLA DÜŞÜNLERİ (PANYON) GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ (GİYY) ÜRETİM SPORU (SERİLEME)
PASTA ALTI, NÖR MİRE, KABARTMA TOZU, SİGLAR, MAMULELİK, SOĞUK AĞIZ VE PASTACLIK ÜRÜNLERİ

(Belgenin geçerliliği için QR kodunu okuyunuz)


M. Kalkan
Başkan


A. Kalkan
Başkan





GAZIHAN[®]
BAKLAVALARI



KALİTE VE GÜVENİN BULUŞTUĞU NOKTA



GAZİHAN[®]
BAKLAVALARI

www.gazihanbaklava.com



bizim Matbaa
+90 216 419 0 009



Sipariş Hattı

0 (216) **497 22 22**

Necip Fazıl Mah. Kuran Kursu Cad.
No: 385 Sultanbeyli / İSTANBUL
muhasebe@gazihanbaklava.com