



VEBERRO

PREMIUM ENDÜSTRİYEL ÇİKOLATA



Her Damlası Gerçek

Uygulamanıza göre akışkanlık ve tat
profiline uygun ürünler sunuyoruz



KALİTE



GÜVEN



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK



İNOVASYON





VEBERRO

PREMIUM ENDÜSTRİYEL ÇİKOLATA



Her Damlası Gerçek

Uygulamanıza göre akışkanlık ve tat profiline uygun ürünler sunuyor,
üretimin her aşamasındaki kontrol süreçlerimizle
bu sözü her partide tekrar veriyoruz.



PREMIUM ENDÜSTRİYEL ÇİKOLATA

Hakkımızda

Çikolataya Değer Katan Çözüm Ortağınız

Profesyonel gıda üreticilerinin ve şeflerinin ihtiyaç duyduğu standartta endüstriyel çikolata mamulleri ve yarı mamulleri sunan güçlü bir markayız.

Müşterimize değer katarak birlikte sürdürülebilir büyümeyi hedefliyoruz. Sadece tedarikçi değil, sizlerle uzun vadeli iş ortaklığı kurmayı öngörüyoruz.

Kaliteyi sözde değil özde benimseyerek tedarik zincirinin tüm süreçlerini kontrol altında tutuyoruz.

Markamızın altındaki her ürün, sizinle kurduğumuz güven ilişkisi kapsamında gıda güvenliği ve standardizasyon sorumluluğu ile üretilir.



VİZYONUMUZ

Profesyonel üreticilerin ve şeflerin ilk tercihi olan markalardan biri olmak.



MİSYONUMUZ

Sadece bir tedarikçi olarak değil; esnek çalışma modelleriyle üreticinin ve profesyonel şeflerin iş ve çözüm ortağı olmak.



DEĞERLERİMİZ

- ✓ Güven
- ✓ Çevreye duyarlılık
- ✓ Dürüstlük ve şeffaf olmak
- ✓ Yenilikçi olmak
- ✓ Sürdürülebilirliği önemsemek
- ✓ Adil olmak



GERÇEK
ÇİKOLATA LEZZETİ



PROFESYONEL
KULLANIM



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK



İZLENEBİLİRLİK



“Marka standardizasyonla başlar, güvenle büyür.”

ÜRÜN PORTFÖYÜ

Farklı ihtiyaçlara yönelik geliştirilmiş / geliştirilebilecek endüstriyel çikolata mamul ve yarı mamul çözümleri

01 Fleyk (Toz Çikolata)



Dekorasyon, karışım ve endüstriyel uygulamalar için ideal flake form. Ürüne görsel çekicilik ve lezzet katar.

KULLANIM ALANLARI



DEKORASYON



DONDURMA



TATLI



FIRINCILIK

02 Likit (Sıvı Çikolata)



Endüstriyel üretim hatları için hazırlanan likit çikolata formu. Kolay kullanım, homojen yapı ve istikrarlı akışkanlık sunar.

KULLANIM ALANLARI



İÇEÇEK



DONDURMA



SOS



DOLGU

03 Damla Çikolata (Chips, Drops)



Pastacılık, fırıncılık ve endüstriyel üretim için ideal damla form. Kolay erir ve mükemmel akışkanlık sağlar.

KULLANIM ALANLARI



PASTACILIK



FIRINCILIK



BİSKÜVİ



DONDURMA

04 Pul Çikolata (Coins, Pistoles)



Kolay erime özelliği ve homojen dağılımıyla hamur işlerinde, dolgu ve kaplamalarda üstün performans sunar.

KULLANIM ALANLARI



KAPLAMA



DOLGU



KEK



KRUVASAN

05 Blok Çikolata (Blocks, Bars)



Yüksek kakao yağı oranı sayesinde parlak ve akışkan sonuçlar. Kaplama, kalıplama ve dolgu için idealdir.

KULLANIM ALANLARI



KAPLAMA



PRALİN



KALIPLAMA



DOLGU

Bitter · Sütü · Beyaz

Uygulamanıza göre akışkanlık ve tat profiline uygun ürünler sunuyoruz.



BİTTER



SÜTLÜ



BEYAZ

UYGULAMA ALANLARI

Farklı sektörlerde profesyonel kullanıcılara yaratıcılık, performans ve kalite standardizasyonu avantajları sağlar.



PASTACILIK & FIRINCILIK



Kek, pasta, kurabiye, muffin ve ekmek gibi ürünlerde mükemmel lezzet ve görünüm sağlar.



DONDURMA & SOĞUK TATLILAR



Dondurma, gelato ve diğer soğuk tatlılarda zengin çikolata tadı ve ideal kıvam sunar.



BİSKÜVİ & ATIŞTIRMALIK



Bisküvi, gofret, granola bar ve atıştırmalık ürünlerde homojen kaplama ve üstün tat profili sağlar.



ÇİKOLATA & KONFEKSİYON



Dolgu, kaplama ve dekorasyon uygulamalarında akışkanlık ve parlaklık performansı ile öne çıkar.



İÇECEK & TOZ ÜRÜNLER



Sıcak çikolata, aromalı içecek ve toz karışımlarda kolay çözünürlük ve yoğun çikolata aroması sağlar.



ENDÜSTRİYEL ÜRETİM



Otomatik üretim hatlarında yüksek verimlilik, düşük fire ve istikrarlı sonuçlar elde etmenizi sağlar.

GERÇEK ÇİKOLATA PROSESİMİZ

01



Hammadde

Girdi kontrollü ve reçeteye göre hammadde besleme

02



Karıştırma

Homojen hamur elde etme

03



Ön inceltme

2'li silindir (Pre-finer)

04



İnceltme

5'li silindir (Refiner)

05



Konçlama

Aroma gelişimi ve akışkanlık

06



Temperleme

Kristalizasyon: kakao yağı bağlarını kararlı yapıya getirme

07



Şekillendirme

Depozit etme ve soğutma ile şekillendirilir

Fleyk (Toz Çikolata)

YARI MAMUL

Sıvı (Likit Çikolata)

YARI MAMUL

Damla · Pul · Blok

MAMUL



KALİTE STANDARDİZASYONU GARANTİSİ

Üretimin her aşamasında uyguladığımız kontrol süreçleriyle markamızı güvenilir değer zincirinin merkezinde tutuyoruz.



NEDEN VEBERRO?

- ✓ Ürün güveni
- ✓ İstikrarlı üretim
- ✓ Gerçek çikolata

- ✓ Güvenilir tedarik zinciri
- ✓ Sürdürülebilirlik
- ✓ Profesyonel destek



Helal
Sertifikalı



İyi Üretim
Uygulamaları



HACCP
Sistemi

TEKNOLOJİ, STANDARDİZASYON VE İNOVASYON

Sürekli iyileştirme prensibiyle kendimizi güncelleyerek değer katıyoruz.



SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

Üretim süreçlerimizi sürekli izliyor, ölçüyor ve iyileştirerek en yüksek kalite ve verimliliği sağlıyoruz.



KALİTE STANDARDİZASYONU

Hammadde girişinden son ürüne kadar çok aşamalı kalite kontrol sistemimiz ile tutarlı ürünler garanti ediyoruz.



AR-GE

Modern Ar-Ge laboratuvarımızda reçetelerinizi ihtiyaçlarınıza özel geliştiriyor ve optimize ediyoruz.



İNOVASYON

Değişen pazar trendlerini takip ederek yenilikçi ve fark yaratan çikolata çözümleri sunuyoruz.



MÜŞTERİ ODAKLILIK

Müşterilerimizin ihtiyaçlarını anlıyor, teknik destek ve çözüm ortaklığı ile işlerine değer katıyoruz.

KAYNAĞINDAN ÜRÜNE



Nitelikli kakaodan başlayarak, uzmanlığımız ve teknolojimizle mükemmel çikolataya dönüştürüyoruz.

MODERN ÜRETİM TEKNOLOJİSİ



GMP standartlarında, teknolojik üretim hatlarımızla kesintisiz ve istikrarlı üretim.

AR-GE LABORATUVARIMIZ



Analiz, test ve duyu değerlendirmeye çalışmalarımızla kaliteyi bilimsel yöntemlerle sürekli geliştiriyoruz.

ULUSLARARASI KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ SERTİFİKALARI



Helal
Sertifikalı



İyi Üretim
Uygulamaları



HACCP
Sistemi

SÜRDÜRÜLEBİLİR BİR GELECEK



Doğaya ve geleceğe duyduğumuz sorumlulukla; kaynaklarımızı verimli kullanıyor, atıkları azaltıyor ve daha sürdürülebilir bir dünya için çalışıyoruz.

KALİTE POLİTİKAMIZ

- ✓ Ne ürettiğimizin farkında olmak
- ✓ %100 izlenebilirlik ve standartlara tam uyum
- ✓ Kendini sürekli iyileştiren sistemler kurmak
- ✓ Sağlıklı ve güvenli çalışma ortamı sağlamak
- ✓ Güvenilir gıda değer zincirini ileriye taşımak
- ✓ Müşteri odaklılık, adil ticaret ve sürdürülebilirlik
- ✓ Hatasız üretim, zamanında teslim ve ESG duyarlılığı

GLOBAL ULAŞIM, YEREL GÜÇ

Dünyaya açılan üretim gücümüzle, her kıtaya VEBERRO kalitesini ulaştırıyoruz.



Güçlü Lojistik
Altyapı



Zamanında
Teslimat
ve Güvenilir Tedarik



Uzman Teknik
Destek



Müşteri Odaklı
Çözüm Yaklaşımı



Dünya Geneline
Geniş Ağ



VEBERRO

UYGULAMA REHBERİ

UYGULAMA ALANLARINA GÖRE ÜRÜN ÖNERİLERİ

	 PASTACILIK	 DONDURMA	 BİSKÜVİ & ATIŞTIRMALIK	 ÇİKOLATA ÜRETİMİ	 FIRIN & HAMUR İŞLERİ	 İÇECEK & SAHLEP
ÜRÜN FORMU	 Pasta, mousse, ganaj, kaplama ve dekorasyon uygulamaları için ideal çözümler.	 Dondurma ve sütü tatlılarda yoğun çikolata lezzeti ve mükemmel erime sağlar.	 Bisküvi, gofret, bar ve atıştırmalık ürünlerde üstün tat ve stabil işleme performansı.	 Dolgu, kaplama, kalıplı ve tablet çikolata üretiminde yüksek kalite ve parlaklık.	 Kruvasan, çörek, kek ve dolgulu ürünlerde fırına dayanıklı ve yoğun aromalı çözümler.	 Sıcak çikolata, sahlep ve içecek uygulamalarında kolay eriyen ve pürüzsüz formülasyonlar.
DAMLA ÇİKOLATA	★★★★☆ Kek, kurabiye, muffin	★★★★☆ Dondurma içi, mix-in	★★★★★ Kurabiye, bar, granola	★★★★☆ Parçacık kullanımı	★★★★★ Isıya dayanıklı, formunu korur	★★★★☆ İçecek üstü dekor
PUL ÇİKOLATA	★★★★★ Ganaj, mousse, iç dolgu	★★★★★ Dondurma karışımı, ripple	★★★★★ Hamur içi, kaplama, parçacık	★★★★☆ Dolgu, bar, karışım	★★★★☆ Dolgu, parçacık, karışım	★★★★☆ İçecek karışımı, sos
FLEYK (Toz Çikolata)	★★★★☆ Kaplama, toz dekorasyon	★★★★☆ Dondurma üstü, süsleme	★★★★☆ Yüzey kaplama, dekor	★★★★☆ Toz karışım, aroma	★★★★☆ Üst süsleme, kırıntı görünümü	★★★★★ Sahlep, sıcak çikolata
BLOK ÇİKOLATA	★★★★★ Kaplama, ganaj, dekorasyon	★★★★★ Kaplama, ripple, variegato	★★★★☆ Kaplama, ince tabaka	★★★★★ Kalıplama, tablet, kaplama	★★★★☆ Dolgu, kaplama	★★★★☆ Sos, içecek bazı
LİKİT (Sıvı Çikolata)	★★★★★ Sos, glaze, dekorasyon	★★★★☆ Sos, ripple, variegato	★★★★☆ Kaplama, ince kaplama	★★★★☆ Dolgu, kaplama	★★★★☆ Üst kaplama, sos	★★★★★ Sıcak çikolata, sahlep

GLOBAL ULAŞIM, YEREL GÜÇ

VEBERRO olarak, güçlü üretim altyapımız ve stratejik lojistik ağımla Türkiye'den dünyaya açılıyor. Avrupa, Orta Doğu, Rusya, Orta Asya ve daha birçok pazarda güvenilir çözüm ortağınız olmayı hedefliyoruz.

ÜRÜN FORMLARI VE DESTEK

Doğru form, doğru uygulama ve teknik destekle yanınızdayız.

ÜRÜN FORMLARI



FLEYK

(Toz Çikolata)



LİKİT

(Sıvı Çikolata)



DAMLA ÇİKOLATA

(Chips, Drops)



PUL ÇİKOLATA

(Coins, Pistoles)



BLOK ÇİKOLATA



TEKNİK DESTEK

Deneyimli teknik ekibimiz, ürün geliştirme süreçlerinizde size özel çözümler sunar. Reçete önerileri ve teknik dokümanlar için bizimle iletişime geçebilirsiniz.

✉ info@sagrosa.com



Doğru hammadde seçimi, mükemmel sonucun ilk adımıdır.

BAŞARI İPUÇLARI



Doğru temperleme, parlaklık ve raf ömrünü artırır.



Uygun viskozite seçimi, ürün kalitenizi yükseltir.



Serin, kuru ve kokusuz ortamda saklayınız. (16-20 °C)



Karışım oranlarına uygun kullanarak ideal doku elde edersiniz.



Uygulama testleriyle reçetenize en uygun ürünü seçiniz.



*Her markanın
kendi hikâyesi,
kendi tarifi vardır.*



MÜŞTERİYE ÖZEL ÜRETİM

Markanız bizimle değer kazanır.

İhtiyacınızı birlikte belirler, markanızla ve sizin standartlarınızda üretir, planladığımız gibi teslim ederiz.

SAYFA
9

ÜRETİM SÜRECİMİZ

- 1**

İHTİYAÇ ANALİZİ
Hedeflediğiniz kitle ve ihtiyaçlarınız doğrultusunda sürecinizi birlikte değerlendiriyoruz.
- 2**

REÇETE GELİŞTİRME
Size özgün reçeteler geliştirilir, deneme üretimiyle doğru sonuca ulaşılır.
- 3**

TEST & ONAY
Deneme ürünleri birlikte test edilir, onayınızla seri üretim planlaması yapılır.
- 4**

ÜRETİM
GMP standartlarında, teknolojik altyapımız ve standardizasyonla üretim gerçekleştirilir.
- 5**

STOK VE TESLİMAT
Markanıza ait ürünler güvenli depoların ve teslimat sağlanır.

MARKANIZA ÖZEL AMBALAJ ÇÖZÜMLERİ



BİRLİKTE ÇALIŞMA MODELİMİZ

- ✓ Birlikte, ihtiyaçlarınızı belirler ve hedef kitlenize göre uygun ürün geliştiririz.
- ✓ Markanızla, sizin istediğiniz standartlara uygun PL üretim uzmanlığına sahibiz.
- ✓ Sizinle yapılacak planlamaya bağlı olarak ürünlerinizin uygun koşullarda muhafazasını ve sevkiyatını sağlarız.



BİRLİKTE BÜYÜYELİM, DEĞER ÜRETELİM.

Markanızı bir üst seviyeye taşımak için
info@sagrosa.com ile iletişime geçin.

+90 532 422 33 19
info@veberro.com

www.veberro.com
Konya, Türkiye

GÜÇLÜ YAPI, SAĞLAM GELECEK

ÜRETİMDE UZMAN, PAZARLAMADA GÜÇLÜ, DAĞITIMDA GÜVENİLİR

VEBERRO, SAGROSA ve BYKAP iş birliğiyle; üretimden satışa, tedarikten dağıtım kadar entegre, sürdürülebilir ve güçlü bir değer zinciri oluşturur.

KURUMSAL ENTEGRE YAPI

ÜRETİM
SAGROSA
Gıda ve Teknoloji San. Tic. Ltd. Şti.

- ✓ Modern makine ve ekipman parkuru
- ✓ Ar-Ge ve inovasyon
- ✓ Standardizasyon
- ✓ Esnek üretim kabiliyeti

TEDARİK & SATIŞ
BYKAP
Enerji San. Tic. Ltd. Şti.

- ✓ Tedarik zinciri yönetimi
- ✓ Satış ve pazarlama

DAĞITIM & LOJİSTİK
BYKAP
Enerji San. Tic. Ltd. Şti.

- ✓ Geniş lojistik ağı
- ✓ Uygun koşullarda sevkiyat
- ✓ Dağıtım planlaması
- ✓ Global pazarlara erişim

NEDEN BİZ?

- UZMANLIK**
Çikolata üretiminde deneyimli ve uzman kadro.
- KALİTE ODAKLI YAKLAŞIM**
Uluslararası standartlarda, istikrarlı kalite.
- SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK**
Sorumlu üretim, çevreye duyarlı süreçler.
- GÜVEN & İŞ ORTAKLIĞI**
Uzun vadeli, karşılıklı değer yaratan iş birlikleri.
- GLOBAL VİZYON**
Dünya çapında büyüyen pazar ağımla yanınızdayız.

ENTEGRÉ YAPI • SÜRDÜRÜLEBİLİR BÜYÜME • STANDARDİZASYON • MÜŞTERİ ODAKLI HİZMET

GMP ŞARTLARINA UYGUN ÜRETİM



Halal
Sertifikalı



İyi Üretim
Uygulamaları



Gıda Güvenliği
Sistemi



KALİTEMİZ, GÜVENCEMİZ

Her aşamada kaliteyi garanti ediyor, gıda güvenliği ve müşteri memnuniyetini en üst seviyede tutuyoruz.



HEDEFİMİZ

Dünya çapında tercih edilen, güvenilir ve yenilikçi bir endüstriyel çikolata markası olmak.



www.veberro.com
+90 532 422 33 19
info@veberro.com
Konya, Türkiye

FABRİKA

SAGROSA Gıda ve Teknoloji San. Tic. Ltd. Şti.
Büyükkayacık OSB Mahallesi, 515 Sokak No: 4/1
Selçuklu / KONYA
info@sagrosa.com
www.sagrosa.com

OFİS

BYKAP Enerji San. Tic. Ltd. Şti.
Kalenderhane Mahallesi, Ali Ulvi Kurucu Caddesi,
Enttepe Mall Office, B Blok Kapı No: 117, Daire No: 608
Karatay / KONYA
info@bykap.com.tr



VEBERRO
PREMIUM ENDÜSTRİYEL ÇİKOLATA



BİRLİKTE BÜYÜYELİM, DEĞER ÜRETELİM.



Markanızı bir üst seviyeye taşımak için bizimle iletişime geçin.



Helal
Sertifikalı



İyi Üretim
Uygulamaları



Gıda Güvenliği
Sistemi



VEBERRO

PREMIUM ENDÜSTRİYEL ÇİKOLATA



Her Damlası Gerçek

HER PARTİDE AYNI STANDART.



+90 532 422 33 19



info@veberro.com



www.veberro.com



Konya, Türkiye