

D

DOOST

— PATISSERIE —





Vizyonumuz

Geleneksel lezzet modern yorum

Kalite, güven ve yenilik anlayışımızla donuk pasta sektöründe uluslararası ölçekte tercih edilen, sürdürülebilir üretim anlayışıyla fark yaratan öncü bir marka olmayı hedefliyoruz .

Geleneksel lezzetleri modern üretim teknolojileriyle buluşturarak, müşterilerimize her zaman aynı kaliteyi sunmayı; Türkiye’de ürettiğimiz ürünleri dünyanın dört bir yanına güvenle ulaştırmayı ve gıda sektöründe global ölçekte değer oluşturan bir marka haline gelmeyi hedefliyoruz.



Misyonumuz

Tüketici sağlığını ve gıda güvenliğini tüm faaliyetlerimizin merkezine alarak, uluslararası kalite standartlarına uygun üretim gerçekleştirmek temel misyonumuzdur.

Modern teknolojiyle donatılmış üretim tesisimizde, ISO 22000 ve ISO 9001 Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim sistemleri doğrultusunda; hijyenik üretim koşullarında, özenle seçilmiş yüksek kaliteli hammaddeler kullanarak üstün nitelikli donuk pasta ürünleri üretiyoruz.

Sürekli gelişim, inovasyon ve sürdürülebilirlik ilkelerini benimseyerek üretim süreçlerimizi her geçen gün daha ileriye taşıyor; çalışanlarımızın uzmanlığı ve güçlü kalite kültürümüzle müşterilerimize güvenilir, istikrarlı ve yüksek katma değer sunuyoruz.

Yurt içi ve yurt dışındaki iş ortaklarımızla uzun vadeli iş birlikleri kurmayı, değişen tüketici beklentilerine hızla uyum sağlamayı ve Türk gıda sektörünü uluslararası pazarlarda başarıyla temsil etmeyi sorumluluğumuz olarak görüyoruz.

Lezzeti, kaliteyi ve güveni aynı çatı altında buluşturarak, her üründe mükemmelliği hedefliyoruz.



Cedric Grolet Dessert

Modern Fransız Pastacılığının Zarafeti

Doost Patisserie olarak, dünyanın en seçkin pastacılık trendlerinden ilham alarak hazırladığımız dondurulmuş premium tatlı koleksiyonumuzu sizlerle buluşturuyoruz.

Her ürünümüz; gerçek meyve aromaları, yoğun dolgular, kadifemsi mousse dokusu ve kusursuz dış kaplamasıyla yalnızca bir tatlı değil, aynı zamanda görsel bir deneyim sunar.

Şoklama teknolojisi sayesinde üretildiği ilk günkü tazeliğini, dokusunu ve lezzetini koruyan ürünlerimiz, servis öncesinde çözündürüldüğünde ilk hazırlanmış kadar kusursuz bir deneyim sunar.

Özenle geliştirilen reçetelerimiz; modern Fransız pastacılık estetiğini, yüksek kaliteli hammaddelerle bir araya getirerek hem profesyonel işletmeler hem de seçkin tüketiciler için premium bir çözüm oluşturur.



Lemon Dessert

Canlı limon aroması, ipeksi mousse dokusu ve ferahlatıcı iç dolgusu ile hazırlanan bu özel tatlı; hafifliği ve dengeli lezzetiyle her lokmada tazelik hissi sunar.



Pistachio Dessert

90 gr



Raspberry Dessert

90 gr



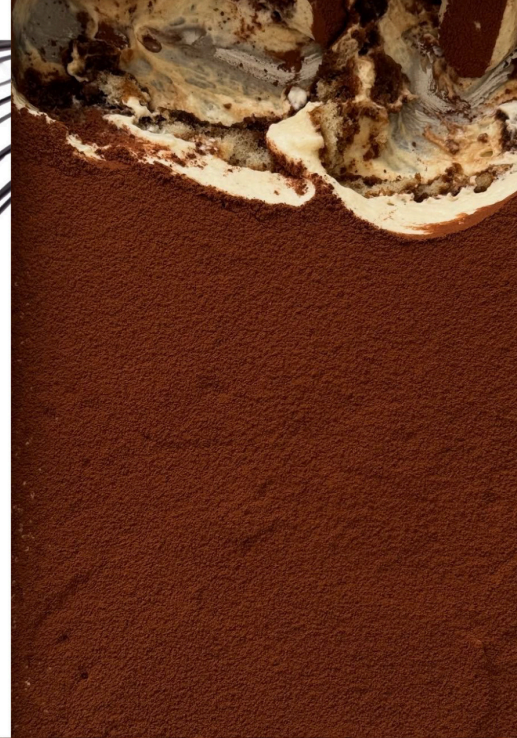
Mango Dessert

90 gr



Lemon Dessert

90 gr



**Lezzetin
sanata dönüştüğü yer.**

Beyond dessert



Limon Cheesecake

160 gr



Frambuaz Cheesecake

160 gr



Çikolata Cheesecake

160 gr



Oreo Cheesecake

160 gr



Lotus Cheesecake

160 gr



SanSebastian Cheesecake

170 gr



Orman Meyveli Pasta

140 gr



Kara Orman Meyveli Pasta

160 gr



Çikolatalı Pasta

130 gr



Krokanlı Pasta

140 gr



Devil's Food Cake

140 gr



Tiramisu

120 gr



Siyah Profiterollü Pasta

140 gr



Beyaz Profiterollü Pasta

140 gr



Yaban Mersinli Pasta

130 gr



Bitter Çikolatalı Fıstıklı Pasta

130 gr

DOOST
— PATISSERIE —



-18°C'de 365 gün



+4°C'de 3 gün



Siyah Profiterollü Mono Pasta

140 gr



Beyaz Profiterollü Mono Pasta

140 gr



Mono Latte

130 gr



Tiramisu Mono

130 gr

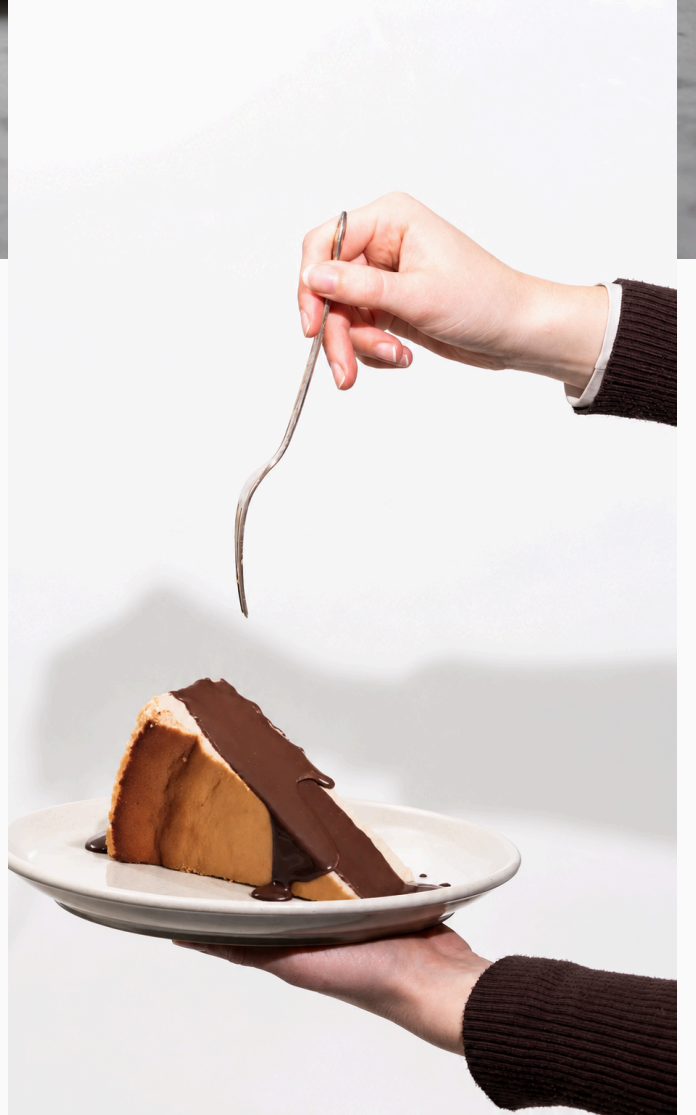
DOOST
— PATISSERIE —



-18°C'de 365 gün



+4°C'de 3 gün



Geleneksel lezzet
modern yorum

Web : doostpatisserie.com.tr

Mail : info@doostpatisserie.com.tr

Adres : Yenidoğan Mah. Ferhatpaşa cd. Kanbay Sitesi no:6/f5 Bayrampaşa İstanbul