



TANITIMKATALOĐU

www.mulata.com.tr



Kahvemizde

Mulata'nın yolculuğu, dünyanın çeşitli ve nefis tatlarını kutlamak ve paylaşmak için bir vizyonla köklere sahiptir. Kahve, kakao, kakule ve karabiber alemlerine olan derin bağımız, bu bileşenlerin gücüne olan inancımızı yansıtır. Sadece olağanüstü mutfak deneyimleri yaratmakla kalmaz, aynı zamanda insanları sınırlar ötesinde tatların evrensel diliyle bağlarlar.

Mulata Şirketi'nde kahvenin zenginliğini, kakao'nun tatlılığını, kakulenin sıcaklığını ve karabiberin cesaretini birleştiren lezzetli bir yolculuğa çıkıyoruz. Sadece tat alma duyurunuzu okşamakla kalmayıp aynı zamanda köken aldıkları bölgelerin benzersiz hikayelerini de anlatan premium kalitede ürünler sunmaya tutkuluyuz.

Mulata'da kalite her şeyin merkezindedir. Kahve çekirdeklerimizi, kakaomuzu, kakulemizi ve karabiberimizi çiftliklerimizden ve sürdürülebilir ve etik uygulamalara olan bağlılığımızı paylaşan güvenilir tedarikçilerimizden doğrudan temin ediyoruz. Honduras'taki kaliteye olan bağlılığımız, "Tanrıların Ziyafeti" olarak bilinen en iyi deneysel çeşitlerden

biriyle olan ilişkimizle örneklendirilmiştir. Bu olağanüstü çeşit, Copán grubunun bir parçası olup, çikolata dünyasında kritik uluslararası tanınırlık kazanmıştır. Prestijli ödül, Paris, Fransa'daki "Salon du Chocolat" çerçevesinde Cocoa of Excellence organizasyonu tarafından ev sahipliği yapılan Uluslararası Kakao Ödülleri etkinliğinde verilmiştir.

Seçkin ürün yelpazemiz, bu olağanüstü bileşenlerin özünü yansıtır. Büyüme bölgelerinin teruarını yakalayan tek kökenli kahve çekirdeklerinden tatlı krizlerinizi şımartan zengin ve kadifemsi kakao'ya kadar, Mulata, müşterilerimizin çeşitli tatlarını ve tercihlerini karşılayacak şekilde tasarlanmış bir yelpaze sunar.

Yolculuğumuz sattığımız ürünler hakkında değil; müşterilerimizle, ortaklarımızla ve dokunduğumuz topluluklarla ilişkiler kurmak hakkındadır. Çiftçilere adil bir ücret sağlamayı ve çevre dostu yetiştirme yöntemlerini teşvik ederek hem çalıştığımız topluluklara hem de gezegene olumlu bir etki yapmayı amaçlıyoruz.





XOOL

Cacao Fino, Nacido en América



GODDESS



Mulata
Şirketi'nin
Markaları



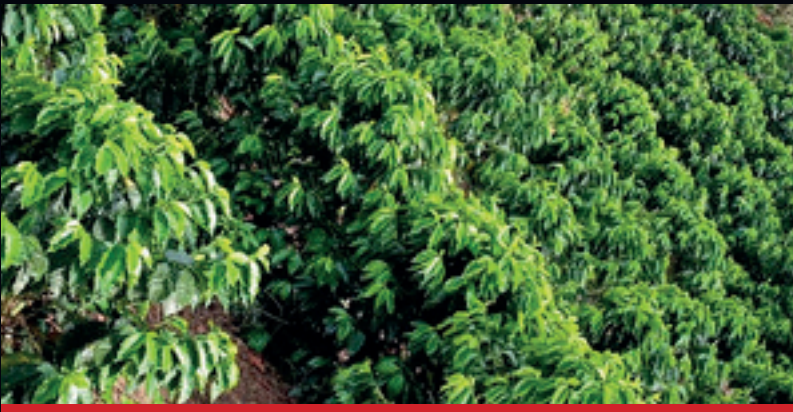


Mulata Ailesi

MULATA, Honduras boyunca küçük çiftçileri bir araya getiren kooperatif bir organizasyonu temsil eder. Dünyanın çeşitli ve nefis tatlarını kutlamak ve paylaşmak vizyonuyla kurulan Mulata Şirketi, kahve, kakao, kakule ve karabiber alemlerinde derin köklere sahiptir.

Bu bileşenlerin sadece olağanüstü mutfak deneyimleri yaratmakla kalmayıp aynı zamanda tatların evrensel diliyle insanları sınırlar ötesinde birbirine bağlama gücüne inanıyoruz.

Mulata, şimdi kakao tarımını ülkenin kuzey, batı ve orta kısımlarında geliştiriyor, her bölgeden ilk üç profil yaratıldı: Omoa, Yojoa ve Copan. Narin ve aromatik kakao, deneylere gelenek, neşe ve merak duygusu veren benzersiz özelliklere sahiptir. Her bölgenin kendi tanımı olduğu Maya geleneğimiz altında, kalite kontrolde teknolojik ilerleme altında işlenmiştir.







Misyonumuz

Mulata Şirketi olarak misyonumuz, kahve, kakao, kakule ve karabiber alanlarının ötesine geçiyor. Sınırları aşan ve duyuları büyüleyen benzersiz bir mutfak deneyimi yaratmaya yönelik bir taahhüttür.

Dünyanın çeşitli lezzetlerine derin bir takdirle kök salmış olan misyonumuz, bu olağanüstü bileşenlerin global olarak yankılanan bir tat senfonisi yaratmadaki gücüne bir övgüdür. Misyonumuz, hem lezzetlerde hem de kültürel mirasta çeşitliliği kutlamakla başlar. Dünyanın farklı köşelerinden kaynaklanan kahve, kakao, kakule ve karabiberin benzersiz niteliklerini sergilemeyi amaçlıyoruz. Her ürün, köken aldıkları bölgelerin teruarını ve geleneklerini yansıtan bir hikaye anlatır. Mulata sadece bir işletme değil; küresel mutfak mirasının zengin dokusunu kutlayan bir platformdur.

Mulata Şirketi, müşterilerimize en yüksek kalitede ürünler sunmaya adanmıştır. Misyonumuz, kahve çekirdeklerinin titiz seçiminden nefis kakao ürünleri üretmeye kadar, her adımda titiz kalite güvence önlemleri

içerir. Seçkin müşteri kitlesinin beklentilerini karşılayan ve aşan bir ürün yelpazesi sunmaktan gurur duyarız. Kaliteye olan bağlılığımız üretim sürecinin her adımına kadar uzanır.

Mulata Şirketi, sadece bir işletme değil; bir topluluktur. Misyonumuz, hayatın daha ince zevklerini takdir eden bireyler için bağlantılar kurmayı ve paylaşılan bir alan yaratmayı içerir; lezzetler, neşe getiren ve kalıcı anılar yaratan tatlar. Kahve, kakao, kakule ve karabiber için olan sevgimizle birleştiğimiz bu lezzetli yolculukta sizleri topluluğumuzun bir parçası olmaya davet ediyoruz.

Mulata Şirketi'nin misyonu, lezzetli mükemmelliğe olan adanmışlık, çeşitliliği kutlama, sürdürülebilirliği teşvik etme, kaliteyi sağlama, mutfak keşfini cesaretlendirme ve topluluk katılımını teşvik etme taahhüdüdür. En iyi kahve, kakao, kakule ve karabiber ile mutfak deneyimlerinizi yükseltirken tat sınırlarını yeniden tanımladığımız bu heyecan verici maceraya bize katılın.







Kakao

Mulata Şirketi, her bir yetiştirme bölgesinin özgün teruarını yansıtan tek kökenli kakao koleksiyonunu titizlikle derlemenin gururunu yaşar. Honduras'ın verimli plantasyonlarından Copan'ın güneş öpücüğü alanlarına kadar, kakao çekirdeklerimiz, kökenlerinin özünü yakalamak için özenle seçilmiştir. Her lokma, sizi kakao üretim manzaralarının kalbine taşıyan lezzetlerin keşfi, bir yolculuktur.



Kakao Yağı

Kakao yağı, bilimsel adıyla Theobroma cacao olan kakao meyvesinin tohumlarından elde edilen doğal, yenilebilir bir yağdır. Çikolata yapım süreci sırasında çıkarılan, pürüzsüz dokulu yağ oda sıcaklığında katılaşır ve cilde temas ettiğinde erir. Kakao çekirdekleri hasat edilip işlendikten sonra,

kakao kütlesi kakao katılarına ve kakao yağına ayrılır. Hem mutfak dünyasında hem de kozmetik sektöründe, kakao yağı, ayırt edici dokusu ve nazik kokusuyla deneyimlerimizi zenginleştiren çok yönlü ve şımartıcı bir bileşendir.



Kakao Tozu

Kakao tozu, kavrulmuş kakao çekirdeklerinin, kakao meyvesinin tohumlarının (Theobroma cacao) ince bir şekilde öğütülmesiyle elde edilir. Kakao yağının kakao kütlesinden ayrılması işlemiyle kakao tozu oluşturulur. Kakao tozu, sadece mutfakta çok yönlülüğüyle değil, aynı

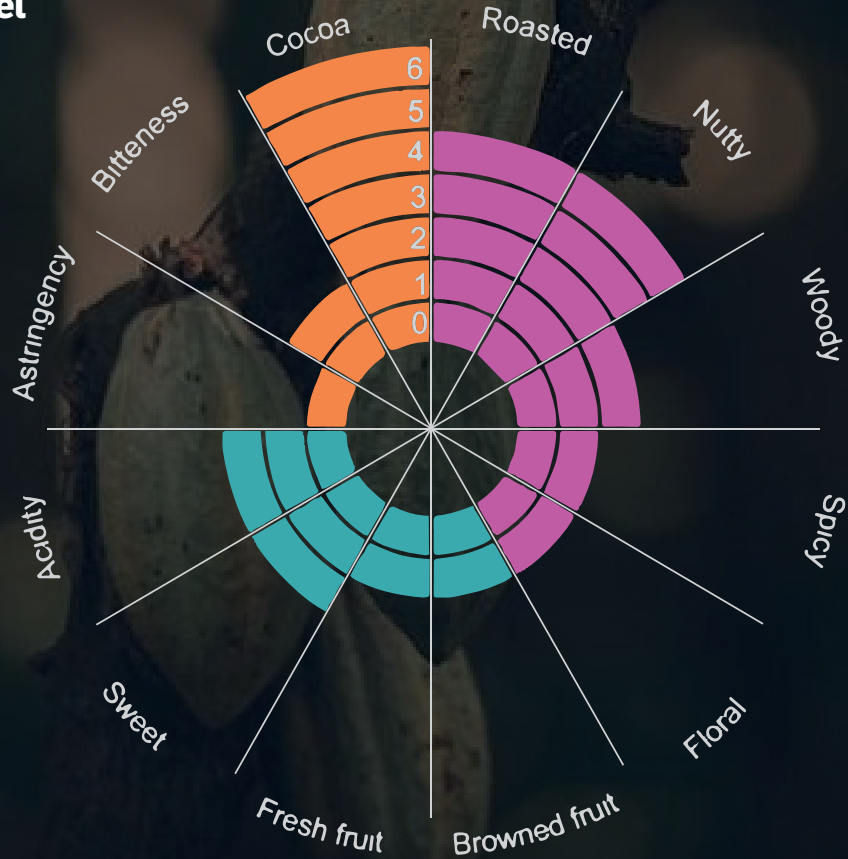
zamanda antioksidan özellikleri ve potansiyel sağlık faydalarıyla da değerlidir. İster sıcak kakao'nun rahatlatıcı bir fincanında keyif alın, ister favori tariflerinizin lezzetini artırmak için kullanın, kakao tozu, birçok mutfak lezzetine çikolatanın özünü getiren sevilen bir bileşendir.



Omoa Kakao Profili

Organizasyon Türü	: Kooperatif, Fermentasyon merkezi
Profil Adı	: Omoa (OMC)
Çiftçi Üyelikleri	: 400+
Bölge / Yer	: Omoa, Cortes; Honduras.
Yükseklik Aralığı	: 0 - 600 MSL
Toprak Tipi	: Killi ve kumlu
Hasat Sezonu	: Eylül - Kasım
Mikro-iklim	: Tropikal
Çeşitler	: Trinitario acriollado
Üretim Kapasitesi	: 50 ton
Fasulye Tipi	: İyi fermente edilmiş fasulyeler
Sertifikasyon	: Adil ticaret ve organik
Fermentasyon Protokolleri	: Ahşap kutularda 5-6 gün fermente edilmiş
Kurutma Protokolleri	: PVC yataklarda önceden kurutulmuş, ahşap yatakta güneş sistemi üzerinde kurutulmuş
Yağ Oranı	: %47-50

Flavor Wheel



Yojoa Gölü Kakao Profili

Organizasyon Türü	: Kooperatif, Fermentasyon merkezi
Profil Adı	: Lago de Yojoa (LYC)
Çiftçi Üyelikleri	: 400+
Bölge / Konum	: Yojoa Gölü'nün çevresindeki alan
Yükseklik Aralığı	: 300 - 700 MSL
Toprak Tipi	: Killi ve kumlu
Hasat Sezonu	: Kasım - Mart
Mikro-iklim	: Tropikal nemli
Çeşitler	: Trinitario acriollado
Üretim Kapasitesi	: 50 ton
Fasulye Tipi	: İyi fermente edilmiş fasulyeler
Sertifikasyon	: Adil ticaret ve organik
Fermentasyon Protokolleri	: Ahşap kutularda 5-6 gün fermente edilmiş
Kurutma Protokolleri	: PVC yataklarda önceden kurutulmuş, ahşap yatakta güneş sistemi üzerinde kurutulmuş
Yağ Oranı	: %47-50

Flavor Wheel



Copán Kakao Profili

Organizasyon Türü	: Kooperatif, Fermentasyon merkezi
Profil Adı	: Copán (CSB)
Çiftçi Üyelikleri	: 400+
Bölge / Konum	: Mayan tapınaklarının çevresindeki alan
Yükseklik Aralığı	: 200 - 900 MSL
Toprak Tipi	: Killi ve kumlu
Hasat Sezonu	: Eylül - Mart
Mikro-İklim	: Tropikal kuru
Çeşitler	: Trinitario acriollado
Üretim Kapasitesi	: 50 ton
Fasulye Tipi	: İyi fermente edilmiş fasulyeler
Sertifikasyon	: Adil ticaret ve organik
Fermentasyon Protokolleri	: Ahşap kutularda 5-6 gün fermente edilmiş
Kurutma Protokolleri	: PVC yataklarda önceden kurutulmuş, ahşap yatakta güneş sistemi üzerinde kurutulmuş
Yağ Oranı	: %47-50

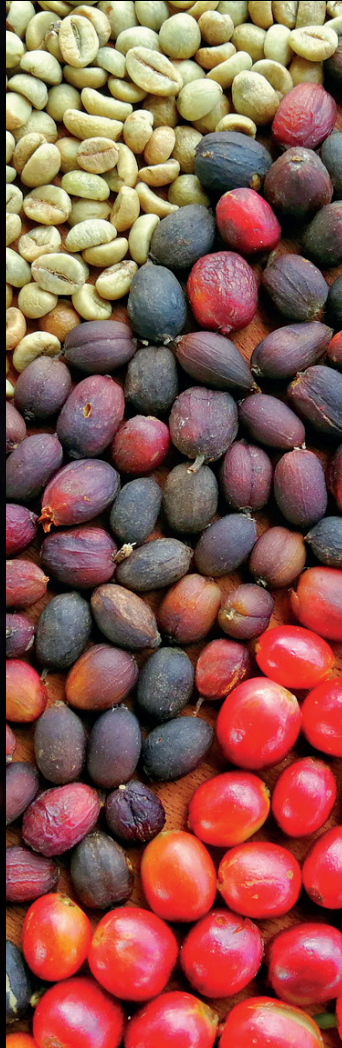
Flavor Wheel





Kahve

Mulata Şirketi'nin olağanüstü lezzetlere olan tutkusu ön planda, ve yolculuğumuzun kalbi kahvenin aromatik özünü atıyor. Seçkin seçimimiz, yetiştirildikleri bölgelerin farklı özelliklerini sergileyen tek kökenli kahveleri içerir. Fasulyelerin çikolatamsı notaları ve Copan'ın dengeli profilleri ile Mulata, seçici kahve tutkunları için çeşitli bir yelpaze sunar. Her fincan bir yolculuktur, dünyanın lezzetlerine bir pasaporttur.



Yeşil Kahve

Yeşil kahve, hasat edilmiş, işlenmiş ve kurutulmuş ancak kavurma işleminden geçmemiş kahve çekirdeklerine verilen isimdir. Bu ham ve kavurulmamış durumda, kahve çekirdekleri

yeşilimsi bir renk sergiler ve daha yüksek bir nem içeriğine sahiptir. Yeşil kahve, kahve bitkisinin yetiştiği bölgenin, aynı zamanda teruar olarak da bilinen, doğal lezzetlerini ve özelliklerini korur.



Kavrulmuş Kahve

Kavrulmuş kahve, kritik bir kavurma sürecinden geçmiş yeşil kahve çekirdeklerinin lezzetli dönüşümüdür. Bu dönüştürücü adım, ham, yeşilimsi çekirdekleri bildiğimiz ve sevdiğimiz

aromatik, lezzetli kahve çekirdeklerine dönüştürür. Kavurma, nihai kahve fincanının tadını, aromasını ve karakteristiklerini tanımlamada merkezi bir rol oynayan bir sanattir.



Öğütülmüş Kahve

Öğütülmüş kahve, demleme için uygun kaba veya ince bir kıvama işlenmiş kahve çekirdeklerine denir. Kahve çekirdekleri mükemmelliğe kavrulduktan sonra, demleme sırasında daha iyi lezzet çıkarımı sağlamak için yüzey alanını

artırmak amacıyla öğütme işleminden geçer. Kahve tanelerinin boyutu, Fransız basını gibi yöntemler için kaba'dan espressoya kadar ince olacak şekilde, istenen demleme yöntemine bağlıdır.



Arabica

Bitki Özellikleri: Arabica kahve bitkileri (*Coffea arabica*), Robusta bitkilerine göre daha hassas ve hastalıklara daha yatkındır. Robusta'ya göre daha yumuşak dokuya sahip uzun yapraklar.

Lezzet Profili: Floral, meyvemsi ve bazen fındık ya da çikolata notaları içeren nüanslı ve hassas bir lezzet profili. Robusta'ya kıyasla daha düşük asitlik ve acılık sunar, daha yumuşak bir tat sağlar. Genellikle daha karmaşık ve aromatik bir profile sahip olduğu söylenir.

Kafein İçeriği: Arabica çekirdekleri, genellikle %1.2 ile %1.5 arasında değişen, Robusta'ya göre daha az kafein içerir. Daha hafif ve az yoğun bir uyarıcı etkiye katkıda bulunur.

Yetiştirme Koşulları: Daha yüksek rakımlarda, tipik olarak deniz seviyesinden 2,000 ile 6,000 feet (600 ile 1,800 metre) arasında gelişir. Daha serin sıcaklıkları ve sürekli yağışı tercih eder.

Arabica Fasulye Görünümü: Arabica kahve çekirdekleri, bir yüzünde kıvrımlı bir çizgiye sahip

oval şeklindedir. Robusta'ya kıyasla daha açık renklidir, genellikle yeşilimsi bir tona sahiptir.

Hastalık Yatkınlığı: Zararlılara ve hastalıklara karşı daha hassastır, dikkatli yetiştirme uygulamaları ve izleme gerektirir.

İşleme Yöntemi: Arabica çekirdekleri sıklıkla yıkanmış yöntemler kullanılarak işlenir, bu da daha temiz, daha parlak bir fincan sonucu verir. Farklı lezzet profilleri için doğal ve bal işleme dahil olmak üzere çeşitli işleme yöntemleri kullanılır.

Yaygın Kullanımlar: Şık lezzetleri için değerli olan Arabica çekirdekleri, genellikle özel kahve ve gurme karışımlar için kullanılır. Damla kahve, pourover ve diğer manuel demleme yöntemleri için idealdir.

Sürdürülebilirlik: Arabica yetiştiriciliği sıklıkla sürdürülebilir ve gölgelik altında yetiştirme uygulamalarıyla ilişkilendirilir, kaliteyi miktarın üzerinde tutar.

Robusta

Robusta çekirdekleri *Coffea canephora* bitkisinden elde edilir. Robusta çekirdekleri, yüksek kafein seviyesi nedeniyle arabica çekirdeklerinden daha güçlü ve daha acı olduğu biliniyor.

- Tat:** Karakteristik dünyevi veya fındıksı tada sahip güçlü, acı tat. Arabica çekirdekleriyle karşılaştırıldığında yaklaşık iki kat daha fazla kafein içeriğine sahiptir.
- Aroma:** Arabica çekirdeklerinden daha keskin aroma.
- Asitlik:** Arabica çekirdeklerinden daha düşük asitlik.

- Yetiştirme koşulları:** Robusta fasulyesi hastalık ve zararlılara karşı daha dirençlidir, alçak rakımlarda yetiştirilebilir, bu da üretiminin daha kolay ve ucuz olmasını sağlar.

- Kullanım Alanları:** Robusta çekirdekleri genellikle hazır kahve, espresso karışımları ve Vietnam kahvesinde kullanılır. Bazen öğütülmüş kahve karışımlarında dolgu maddesi olarak da kullanılırlar.

HG EP



- Yüksek rakımlar, tipik olarak 1,200 metre (4,000 feet) üzeri
- Ekim ve Mart ayları
- Floral, Meyvemsi ve Baharatlı
- Tatlılık, asidite, acılık ve meyve notaları ile çikolatamsı bir denge
- Orta ile tam gövde, kadifemsi doku.
- Canlı asidite, Canlı ve enerjik, bir keskinlik ile
- Floral aroma, turunçgil veya meyvemsi lezzetler, karamel tatlılığı ve uzun süren bir bitiş.

SHG EP



- Yüksek rakımlar, genellikle 1,500 metre (5,000 feet) üzeri
- Ekim ve Mart ayları
- Floral, Meyvemsi ve Baharatlı
- Asidite, tatlılık, acılık ve meyve notalarının çikolata ve karamel ipuçlarına uyumlu dengesi
- Lüks bir ağız hissi ve kadifemsi doku
- Kahvenin canlı ve dengeli keskinliği artırır
- Floral aroma, turunçgil lezzetleri ve karamel tatlılığı

SHG EP Plus



- Yüksek rakımlar, genellikle 1,600 metre (5,200 feet) üzeri
- Ekim ve Mart ayları
- Floral, Meyvemsi ve Baharatlı
- Parlak turunçgil ve meyve notalarından derin çikolata alt tonlarına
- Yüksek rakım kökenleri, çekirdeklerin yavaş olgunlaşmasıyla
- Parlak asidite, Canlı ve enerjik, bir keskinlikle
- Canlı asidite, floral aroma, tropikal meyve lezzetleri,
- karamel tatlılığı ve uzun süren bir bitiş

Stock A, 150-180 defects



- Genellikle 800 ila 1600 metre arasında değişen
- Ekim ve Mart ayları
- Değişen yoğunlukta, floral, meyvemsi veya fırdıksı notalar gibi
- Tatlılık, asidite ve acılık ipuçları
- Orta ile tam gövdeli doku
- Canlı ve parlaktan donuk veya soluęa
- Asidite seviyesi, gövde, lezzet yoğunluęu

Stock B, 250-280 defects



- Genellikle 600 ile 1600 metre arasında
- Ekim ve Mart ayları
- Farklı yoğunluklarda kokular, örneğin floral, meyvemsi veya topraksı notalar
- Tatlılık, asidite ve acılık ipuçları
- Orta gövdeli doku
- Canlı ve parlaktan donuk veya matlaşmışa
- Asidite seviyesi, gövde, lezzet yoğunluęu

Stock C, 350-380 defects



- Genellikle 500 ile 1600 metre arasında
- Ekim ve Mart ayları
- Farklı yoğunluklarda, floral, meyvemsi veya topraksı notalar dahil
- Tatlılık, asidite ve acılık ipuçları
- Orta gövdeli doku
- Canlı ve parlaktan donuk veya matlaşmışa
- Asidite seviyesi, gövde, lezzet yoğunluęu

Hasat sezonu kahve çeşitlerimizin mevcudiyeti için lütfen bizimle iletişime geçin.

Fincan Profileri

HG-15 Defects

Çeşit	: Lempira, Obata, Icafé 90.
Hasat Zamanı	: Kasım - Ocak
Süreç	: Yıkama
Rakım	: Deniz seviyesinden 900-1100 metre yüksekte
Tadım	: Tatlı çikolata kokuları, Karamel aroması, Yumuşak Orta Asidite, Kremli gövde ve ağızda çikolatamsı bir tat.

SHG-15 Defects

Çeşit	: Lempira, Obata, Icafé 90, Catuai.
Hasat Zamanı	: Aralık - Mart
Süreç	: Yıkama
Yükseklik	: Deniz seviyesinden 1150-1300 metre yüksekte
Tadım	: Narenciye kokuları, meyveler, Narenciye, meyveli, bal narenciye aroması Narin ve parlak asidite, kremli gövde ve kalıcı meyve tadı.

Pacamara Mikrolotu

Çeşit	: Pacamara.
Hasat Zamanı	: Aralık - Mart
Süreç	: Yıkama
Yükseklik	: Deniz seviyesinden 1300 metre yüksekte
Tadım	: Çiçek, portakal çiçeği balı, çiçek aroması, kırmızı meyveler, orta ve kremli gövde balı, parlak malik asit ve ağızda meyve ve bal tadı.

Stok Lot 110 Miramar Profile

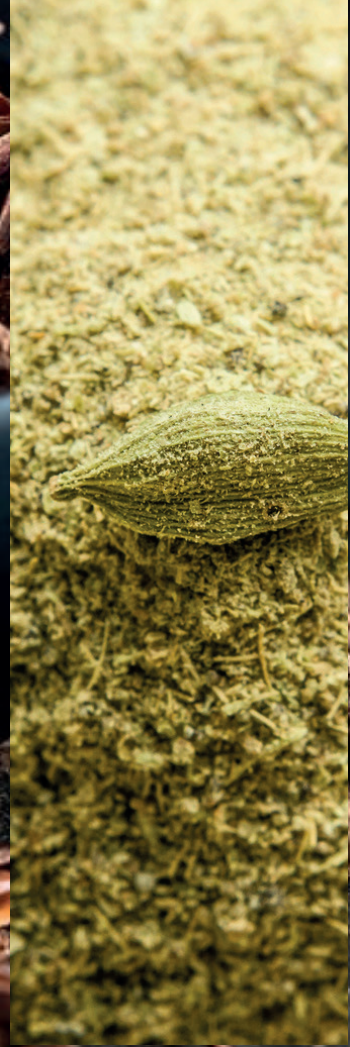
Çeşit	: Karıştırın.
Hasat Zamanı	: Aralık - Eylül
Süreç	: Yıkama
Tadım	: Kokular Bitkisel, çimenli Bitkisel aroma, fıstık, asitsiz kremli gövde ve ağızda kalan yumuşak bir tat.

Stok Lotu 400

Çeşit	: Karıştırın.
Hasat Zamanı	: Aralık - Eylül
Süreç	: Yıkama
Tadım	: Kokular Sebze, çimenimsi Sebze aroması, fıstık, asitsiz kremli gövde ve ağızda yumuşak, hafif sert bir tat.

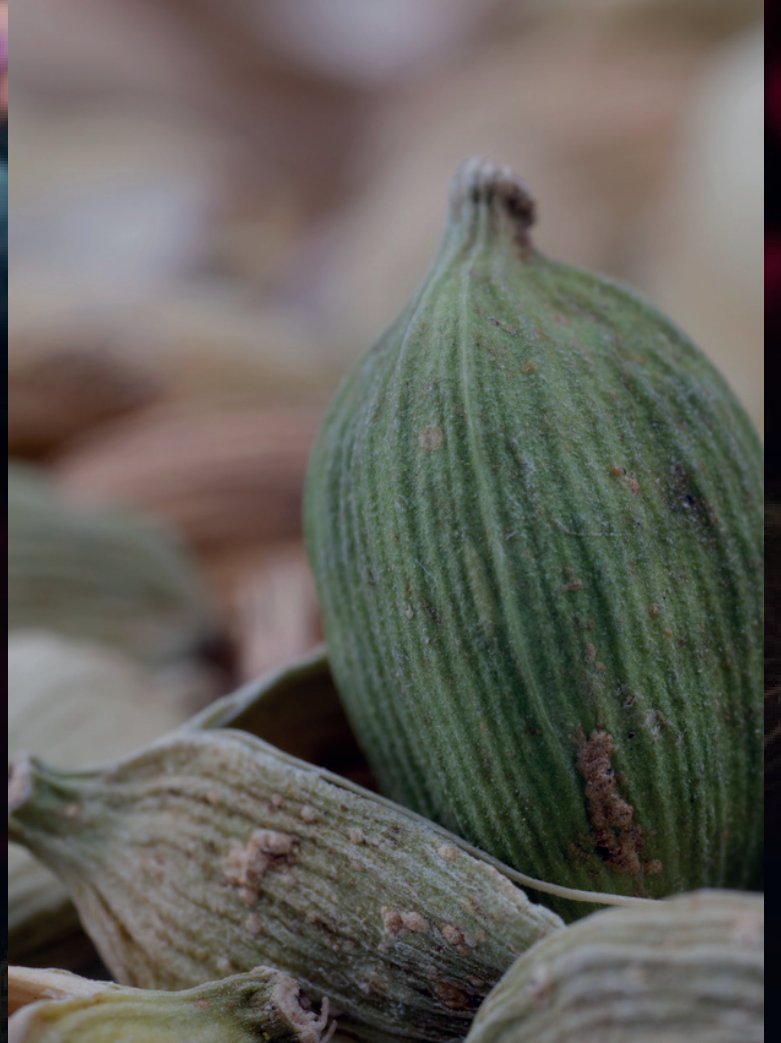
Kakule

Kakulenin çekiciliği, sadece egzotik lezzetinde değil, aynı zamanda zengin tarihinde ve sağlığı destekleyici özelliklerinde yatar. İster tatlı bir tatlıyı yükseltmek için kullanılsın ister lezzetli bir yemeğe derinlik katmak için, bu çok yönlü baharat, dünya çapında tat tomurcuklarını etkilemeye ve mutfak yaratıcılığını ilham almaya devam eder. Dolayısıyla, baharat rafınıza ulaştığınızda bir sonraki sefer, tarifinize bir tutam kakule eklemeyi düşünün.



Tatlı, turuncgimsi ve hafif biberli aromasıyla kakule, sadece mutfak zevklerini aşar. Bu çok yönlü baharat, çeşitli endüstriler aracılığıyla sihrini sergileyerek bir faydalar senfonisi sunar. Kakule, mutfak dünyasında körler ve yahniler gibi lezzetli yemekleri yükselterek sıcaklık ve derinlik katar. Tatlı ikramlarla dansı efsanevidir; İskandinav pastalarından Hint tatlılarına kadar, benzersiz kokusu damakta dans eder. İçecek endüstrisi, kakulenin sihrini benimseyerek çayları, kahveleri ve hatta kokteylleri karmaşık karakteriyle zenginleştirir. Ancak kakulenin yolculuğu tadın ötesine uzanır.

Sağlık ve iyilik alanında, kakulenin esansiyel yağı aromaterapide kullanılarak anksiyeteyi yatıştırır ve rahatlama sağlar. Potansiyel anti-inflamatuar ve sindirim üzerindeki olumlu etkileri geleneksel tıpta araştırılmakta, bu da onu doğal çareler için bir umut ışığı yapmaktadır. Hatta koku endüstrisi bile onun cazibesine direnemez, esansını parfümlerde ve mumlarda yakalayıp sıcaklık ve konfor hissi uyandırır. Kakule, küçük bir kapsülde güçlü bir etki barındırır, çok yönlü lezzeti ve potansiyel sağlık faydalarıyla endüstrileri ve hayatları zenginleştirir.

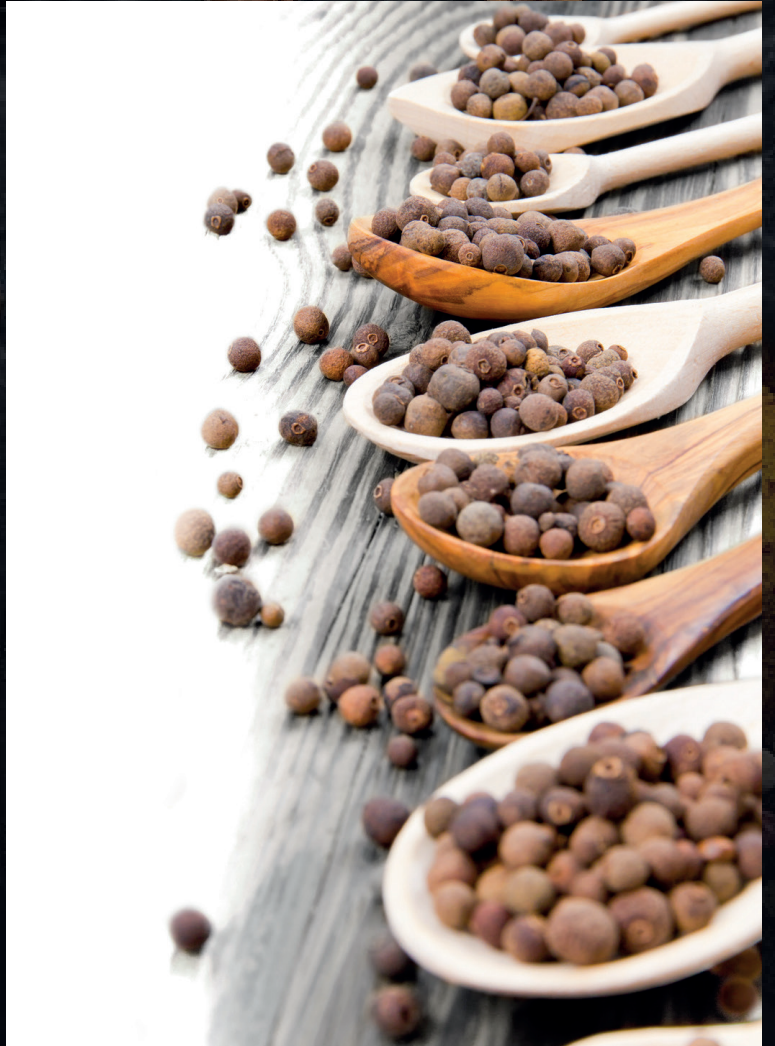


Allspice

Allspice'in zengin lezzeti ve köklü tarihi, onu dünya çapında mutfakların sevilen bir baharatı haline getirir. İster lezzetli bir yahninin içine sıcaklık katmak için, ister tatlı bir tatlıya derinlik kazandırmak için, ister bir marineye karmaşıklık eklemek için kullanılsın, yenibahar tat tomurcuklarını etkilemeye ve mutfak yaratıcılığını ilham almaya devam eder. Bu nedenle, yemeklerinize biraz baharat katmak istediğinizde, bu çok yönlü ve lezzetli malzemeye ulaşmayı düşünün.



Allspice, mutfak maceralarının "pimento"su, sadece tek bir baharat değil, karanfil, tarçın ve muskatın sıcak bir karışımıdır. Bu çok yönlü harika, endüstriler arası sihrini sergileyerek, lezzetli aromaların ve potansiyel faydaların izini bırakır. Mutfak dünyasında, tatlı ve tuzlunun bir senfonisidir. Etleri derinlikle tatlandırır, yahnileri sıcaklıkla doldurur ve sebzelerle dans eder, gizli tatlarını ortaya çıkarır. Jamaika rom kekinden zencefilli kurabiyelere kadar fırın ürünleri onun varlığıyla şarkı söyler, her lokma Karayip konforunun bir kutlamasıdır. İçecek endüstrisi, Allspice'i çekici bir tamamlayıcı olarak bulur, sıcak toddy'lere rahatlatıcı bir sıcaklık ve baharatlı elmaları festivale özgü bir neşe ile doldurur. Ancak Allspice'in yolculuğu tadın ötesine uzanır. Geleneksel tıpta, ısınma özellikleri için esansiyel yağı kullanılır, kas ağrılarını hafifletir ve dolaşımı teşvik eder. Antimikrobiyal potansiyeli, doğal çarelerde bir umut fısıltısı sunar. Hatta kozmetik endüstrisi de onun cazibesine direnemez, esansını sabunlara ve losyonlara katarak kalıcı bir sıcaklık bırakır. Allspice, tek bir meyve, yemekleri dönüştürme, bedeni yatıştırma ve hatta duyuları şımartma gücüne sahip, baharat dünyasının gerçek bir her yönüyle öne çıkanıdır.



Sosyal Yardım Projemiz

Mulata Gıda, stratejik ortaklarının bir parçası olarak, tüm Honduras'ta kıt kaynaklara sahip insanlara yönelik sosyal programları desteklemektedir. Uzak bölgelerdeki çocuklara yönelik okulları kitaplar, sandalyeler, okul aletleri, binalar, bakım ve diğerleriyle destekliyoruz. Ailelere, çocuklarını çalışmak için değil okulda tutmaları konusunda destek verdiğimiz, Çalışan Çocuklara Hayır kampanyamız var. Çiftçilere teknik yardım da sağlıyoruz, verilen diğer sosyal destekler arasında çevrenin korunması konusunda çocukların harekete geçmesi için okullarda uygulanan ağaçlandırma programlarını da destekliyoruz. MULATA GIDA'dan ürün satın almak bu programlara destek vermektir.



Sertifikalar



Email: mulata @ mulata.com.tr

Phone: +905530187720 / +905464585785

Address: Macun Mh. GIMAT Sitesi 184. Cd. 3. Blok No: 28

Yenimahalle - Ankara / TÜRKİYE