



hazar® dibeek
Kahvenin lezzet geleneği

**ÜRÜN
KATALOĞU**

www.hazardibek.com



Hakkımızda

Hazar Dibek Kahvesi, 2019 yılında üretimine başlamıştır. Geleneksel lezzetin her yaş grubuna hitap ettiği Hazar Dibek Kahvesi, 7 çeşit tamamen organik ürünlerle, tadı, kokusu, telvesi ve köpüğü ile damakta bıraktığı lezzetin tarifini yapmanın çok zor olduğu, içimi kolay, kokusu mükemmel, tadı ise geleneksel Türk kahvesinin tekrar vücut bulmuş halidir.

Hazar Dibek Kahvesi'nin bu lezzeti ve kaliteyi yakalayabilmesi, yoğun ar-ge çalışmaları sonucunda elde edilmiştir. Çok özel kavurma teknikleri ile ürettiğimiz kahve çekirdekleri, Çedene (menengiç) ve Bucak çevresindeki Toros Dağları'nın yüksek kesimlerinde doğal olarak yetişen yabani orkide bitkisinin yumruları, toplanıp, 6 ay kurutulup taş değirmenlerde öğütüp toz haline getirildikten sonra elde edilen orijinal salep, kalite standartlarını yakalamış güvenilir tedarikçilerden temin edilen harnup (Keçiboynuzu) tozu, en iyi kahve kreması, çikolata, kakule ile birleşimi bu alışılmış lezzeti eşsiz hale getirmiştir. Gelişimini ürün çeşitliliğinde de sürdüren Hazar Dibek Kahvesi piyasaya girecek yeni ürünler için yapmış olduğu ar-ge çalışmalarına da önem vermekte ve gerekli yatırımı yapmaktadır.

Hazar Dibek Kahvesi, politikası gereği kaliteyi, adım adım ilerleyerek geliştirmeyi ve müşterilerinin beklentilerini ilk planda tutmaktadır. Mutfaktan fabrika ortamına taşınan üretim sistemi, en temelden hijyen ve sağlık kuralları gözetilerek kurulmuştur.



hazar®dibek
Kahvenin lezzet geleneği



Şifa Kaynağı Lezzet



hazar®dibek
Kahvenin lezzet geleneği



hazar®dibeK
Kahvenin lezzet geleneği

İçindeki 7 Şifa Kaynağı



Sahlep Tozu

Öksürük ve bronşit için faydalıdır. Kabızlığı gidermekte faydalıdır. Basur memeleri için yararlıdır. Zihin çalışma gücünü artırır. Kalbi kuvvetlendirir. Bağırsak solucanlarının düşürülmesinde yardımcı olur. Vücudun ısındamsını artırır. Cinsel gücü çoğaltır.



Kahve Çekirdeği

Zihinsel aktiviteyi güçlendirir. Uyuşukluk giderip enerji verir. Uyanık kalmayı sağlar.yapılan araştırmalarda günde 6 fincan kahve için 55 yaşındaki bir kişinin düşünme potansiyelinin içmeyenlere oranla 6 kat daha fazla olduğunu gösteriyor.



Çikolata

Kalp krizi riskini azaltır. Kalp sağlığını güçlendirir.Kan akışını iyileştirir. Görmeyi iyileştirir. Daha uzun yaşamanızı sağlar. Mutluluk hormonu salgılar.



Kakule

Mide sorunlarını çözer. Mide ağrısına iyi gelir. Mide bulantısını önler. Hazmı, sindirimi kolaylaştırır. Sindirim sistemini düzenler, bağırsakları çalıştırır. İştahsızlık sorununu çözer. Ağzı kokusunu önler.



Çedene (Menengiç)

Kalp krizi riskini azaltır. Kalp sağlığını güçlendirir.Kan akışını iyileştirir. Görmeyi iyileştirir. Daha uzun yaşamanızı sağlar. Mutluluk hormonu salgılar.



Kahve Kreması

Kolesterolü düşürür. Göğüs kanseri riskini azaltır. Nefesi açar. Kemikleri güçlendirir. Selülit gibi cilt sorunlarına karşı etkilidir. Yüksek tansiyonu önler. Bağırsakları düzenler. Depresyona karşı etkilidir.



Keçiboynuzu

Kanı temizleme ve damar tıkanıklıklarını giderme özelliği vardır. Kış aylarında artan astım atakları ve bronşit hastalıklarına iyi gelen keçiboynuzu şiddetli öksürüklere karşı dahi çok etkilidir. Balgam söktürücüdür, bu sayede öksürüğü azaltır. Bağırsak ve sindirim sistemine de olumlu etkiler sağlar, kabızlığı önler.

ve dahası...



200 gr.
Hazar Dibek Kahvesi

Dibek kahvesi diğer kahvelerden farklı olarak, hem çekilip hem de dövülerek hazırlanır ve kendi yağıyla birlikte kavrulur. Türkiye'nin en çok tercih edilen ve beğenilen kahvesi olarak Hazar Dibek kahvesi yumuşak bir içime sahiptir.



500 gr. Hazar Dibek Kahvesi

Yaygın bilinenin aksine, dibek kahvesi özel bir kahve pişirme yönteminin adı değildir. Dibek kahvesinin özelliği kavrulmuş kahve çekirdeklerinin dibek adı verilen taştan ya da ağaçtan yapılmış havanda elle dövülerek öğütülmesidir. Böylece öğütülen kahve çekirdekleri kahve değirmeninde öğütülen çekirdeklere göre biraz daha iri parçalı olabilmektedir..



250 gr. Hazar Dibek Kahvesi

Kavrulan kahve yuvarlak, içi çukur taş ya da tahtadan yapılan bir anlamda havana benzeyen büyük kaplara konur ve bir tokmakla ince hale gelene kadar ezilirdi. Buradan elde edilen kahve Türk kahvesi pişirir gibi pişirilirdi. Bu yöntemle öğütülen kahve koyu kıvamlı olur ve Dibek kahvesi adını alırdı. Bu yöntemle kahve öğütülmesi 1800'lü yılların ilk yarısına kadar devam etti ancak 1827'de tüfenkçi ustalarından Selim'in kahve değirmenini icat etmesi sonucunda dibek kahvesi ortadan kalktı. Bu şekilde kahve elde etmek zahmetli ve vakit alıcı olduğu için evde yapılamayan kahve öğütülme işlemi, değirmenlerin yaygınlaşması ile evlere girdi.



1000 gr. Hazar Dibek Kahvesi

Dibek Kahvesi, hergün kullanıldığında, ağız kokusu derdine çözümdür. Size ayrı bir keyif verir, Parkinson hastalığının ve kanserin düşmanıdır, mideyi çalıştırır. Safra taşlarını yok etmeye yardımcı olur, cildi korur, ağrı kesici etkisi vardır, kolesterolü düşürür. Ayrıca Dibek Kahvesi yemeklerden sonra içilmesi durumunda yiyeceklerin sindirimini de kolaylaştırdığı bilinen özellikleri arasında.



250 gr.
Hazar Çedene (Menengiç) Kahvesi

Antep fıstığının benzeri bir ağaç türü olan çedene (menengiç) ağacının meyvelerinden elde edilen Çedene Kahvesi etkileyici kokusu, aromalı tadı ve yumuşak içimi ile ağızda hoş bir tat bırakır. Ülkemizin dağlık bölgelerinde yetişen bu ağaçta toplanan meyvelerin kavrulması ve öğütülmesinden elde edilir. Odunsu baharatlı tadı ile farklı lezzet deneyimi yaşamak isteyenlerin tercihidir.

Bayimiz Olmak
İster Misiniz?



hazar®dibek
Kahvenin lezzet geleneği

Franchise Konseptimize
Göz Atın

www.hazardibek.com

Mobil Stant Konsepti

2m² Hazar Dibek Satış, Teşhir ve İkram Standı

- 1 Adet Mobil Stant
- 1 Adet Kahve Makinası
- 2000 Adet İkram Bardağı
- 10 Kg. İkramlık Dökme
- 2 Adet İş Elbisesi, Önlük, Şapka



Kiosk Konsepti

10m² Hazar Dibek Satış, Teşhir ve İkram Standı

- 1 Adet Kiosk Stant ●
- 2 Adet Kahve Makinası ●
- 4000 Adet İkram Bardağı ●
- 20 Kg. İkramlık Dökme ●
- 2 Adet İş Elbisesi, Önlük, Şapka ●



Kafe Bistro Konsepti







hazar®dibeK
Kahvenin lezzet geleneği

