



Bizi Tercih Etmeniz İçin Çok Önemli Nedenler Var!

Ürünlerimiz Koruyucu İçermez.%100 Doğaldır.

Ürünlerimiz İçin Doğal Pancar Şekeri Kullanılır.

El İle Hijyenik Ortamlarda Üretim Yapılmaktadır.

Adrese teslim imkanıyla kolayca Satın Alabilirsiniz.

Ürün içerikleri ekspertizlerimiz tarafından yöresinde seçilir.

Günlük Üretilen Ürünler Taptaze Olarak adresinize Gelir



www.huseyinoglubaklava.com



@huseyinoglubaklava

Geleneksel lezzetleri eşsiz kılmak ve bu lezzetlerin damaklarda iz bırakması için yola çıktık...

Hüseyinoğlu olarak, kuruluşumuzdan bu yana yöresine uygun 1. kalitede ürün üretmek için, özveriyle çalışmaktayız.



Sahip olduğumuz değerlere, enerji ve sabrımızı harmanlayıp, ilk günkü lezzet ve kalitemizden asla taviz vermedik. Birlikte büyümenin mutluluğunu paylaşırken, sizlere en doğal tatlıları sunmaya devam ediyoruz.

PEYNİRLİ SU BÖREĞİ



Küçük Tepsi : 2200 gr
Büyük Tepsi : 3500 gr



TEPSİ ÖLÇÜSÜ

Kiloluk Tepsi: 17 X 25
Küçük Tepsi : 26 X 36
Büyük Tepsi : 36 X 46

DİLİM

8 – 10 Adet
12 - 20 Adet
30 - 40 Adet

Geleneksel Türk Mutfağının beş duyuya hitap eden efsanevi tatlısı baklavayı, eski kuşak ustaların elinden ustalaşarak öğrendik. Bizler de, bize öğretilen bu zanaatın inceliğini yeni nesil lezzet sihirbazlarına aktardık.



www.huseyinoglubaklava.com



@huseyinoglubaklava

Zanaat ustalarımızın deneyimiyle Ustalaştık.

1967 yılında baklava ustası kurucumuz Hüseyin Yiğit ile başlayan serüven, 1983 yılında toptan baklava imalatı ile ticari kimliğine kavuştu ve deneyimlerini 3. nesil ustalarına aktarmaya devam etti.

Hüseyinoğlu; toptan baklava imalatının yanında 1990 yılında ilk mağazasını İstanbul Fikirtepe’de açarak, hem mağazacılık hem toplu üretim hizmetlerini sürdürmeye devam etti.

Hüseyinoğlu, imalat üretim hacminin büyümesi ve Baklava’nın vazgeçilmez ikilisi olan

Börek üretimine başlamasıyla, Dudullu bölgesinde Üretim tesisi kurarak toplu baklava ve börek üretimine yoğunlaşmıştır.

Lezzeti, kalitesi ve müşteri memnuniyetine önem verdiği baklava & börek ürünleri için üretim malzemelerini titizle seçmektedir. Ürünlerde kullanılan un, yağ, kaymak, peynir, şeker, ceviz, fıstık, gibi ham maddeler, HÜSEYİNOĞLU eksperleri tarafından yöresinden, doğal ve mevsiminde titiz bir seçim sonucunda tedarik edilmektedir.



FISTIKLI DÜRÜM



Tek kat Baklava hamuru arasında ince kıyım boz fıstık



Küçük Tepsi : 2300-2500 gr
Büyük Tepsi : 3500-3600 gr

TEPSİ ÖLÇÜSÜ

DİLİM

Kiloluk Tepsi: 17 X 25 — 24 adet
Küçük Tepsi : 26 X 36 — 63 adet
Büyük Tepsi : 36 X 46 — 108 adet



FISTIKLI YEŞİL MİDYE



FISTIKLI
CEVİZLİ
ÇİKOLATALI

Üç kat Baklava hamuru arasında ince kıyım boz fıstık
ve ortasında kaymak



Küçük Tepsi : 2300-2500 gr
Büyük Tepsi : 3500-3600 gr

TEPSİ ÖLÇÜSÜ

DİLİM

Kiloluk Tepsi: 17 X 25 — 24 adet
Küçük Tepsi : 26 X 36 — 42 adet
Büyük Tepsi : 36 X 46 — 63 adet



FISTIKLI DİLBER DUDAĞI



FISTIKLI
CEVİZLİ

Kat kat Baklava hamuru arasında Antep yöresinden boz fıstık ortasında kaymak



Küçük Tepsi : 2200-2400 gr
Büyük Tepsi : 3500-3600 gr

TEPSİ ÖLÇÜSÜ

DİLİM

Kiloluk Tepsi: 17 X 25 — 20 adet
Küçük Tepsi : 26 X 36 — 45 adet
Büyük Tepsi : 36 X 46 — 77 adet



FISTIKLI ANKARA SARMASI



FISTIKLI
CEVİZLİ

Üç kat Baklava hamuru arasında ince kıyım boz fıstık



Küçük Tepsi : 2200-2400 gr
Büyük Tepsi : 3500-3600 gr

TEPSİ ÖLÇÜSÜ

DİLİM

Kiloluk Tepsi: 17 X 25 — 45 adet
Küçük Tepsi : 26 X 36 — 90 adet
Büyük Tepsi : 36 X 46 — 156 adet



FISTIKLI BAKLAVA



50 kat baklava yufkasının içinde iri kıyım Antep Fıstığı, baklava yufkası, tereyağı kokusu aynı oranda.



Küçük Tepsi : 2400-2500 gr
Büyük Tepsi : 3500-3600 gr

TEPSİ ÖLÇÜSÜ

DİLİM

Kiloluk Tepsi: 17 X 25 — 24 adet
Küçük Tepsi : 26 X 36 — 48 adet
Büyük Tepsi : 36 X 46 — 88 adet



FISTIKLI ŞÖBİYET



FISTIKLI
CEVİZLİ

Antep Fıstığı ve baklava kaymağı bir arada. Üstelik hafif. Baklavanın en klasik lezzetlerinden biri.



Küçük Tepsi : 2400-2500 gr
Büyük Tepsi : 3500-3600 gr

TEPSİ ÖLÇÜSÜ

DİLİM

Kiloluk Tepsi: 17 X 25 — 20 adet
Küçük Tepsi : 26 X 36 — 40 adet
Büyük Tepsi : 36 X 46 — 65 adet



BEYAZ BAKLAVA



Zonguldak yöresinin meşhur damat baklavası. Üstü bembeyaz içi dolu dolu Antep fıstığı.



Küçük Tepsi : 2400-2500 gr
Büyük Tepsi : 3500-3600 gr

TEPSİ ÖLÇÜSÜ

DİLİM

Kiloluk Tepsi: 17 X 25 — 20 adet
Küçük Tepsi : 26 X 36 — 35 adet
Büyük Tepsi : 36 X 46 — 63 adet



SARI BURMA FISTIKLI



FISTIKLI
CEVİZLİ

Özel sarılan baklava yufkasının her katında ince kıyım boz fıstık.



Küçük Tepsi : 2400-2500 gr
Büyük Tepsi : 3500-3600 gr

TEPSİ ÖLÇÜSÜ

DİLİM

Kiloluk Tepsi: 17 X 25 — 40 adet
Küçük Tepsi : 26 X 36 — 70 adet
Büyük Tepsi : 36 X 46 — 108 adet



FISTIKLI HAVUÇ DİLİMİ



İri kıyım Antep fıstığı ve arasında istediğiniz dondurma veya kaymağı koyabileceğiniz çıtır çıtır baklava yufkası.



Küçük Tepsi : 2400-2500 gr
Büyük Tepsi : 3500-3600 gr

TEPSİ ÖLÇÜSÜ

DİLİM

Kiloluk Tepsi: 17 X 25 — 12 adet
Küçük Tepsi : 26 X 36 — 36 adet
Büyük Tepsi : 36 X 46 — 48 adet



FISTIKLI BOHÇA



İki kat baklava yufkası, ince kıyım Antep fıstığı ve baklava kaymağı.



Küçük Tepsi : 2400-2500 gr
Büyük Tepsi : 3500-3600 gr

TEPSİ ÖLÇÜSÜ

DİLİM

Kiloluk Tepsi: 17 X 25 — 12 adet
Küçük Tepsi : 26 X 36 — 36 adet
Büyük Tepsi : 36 X 46 — 48 adet



PRENSES BAKLAVA



İncecik baklava yufkası arasında kaymak ince kıyım boz fıstık ve üzerinde bütün fıstık.



Küçük Tepsi : 2400-2500 gr
Büyük Tepsi : 3500-3600 gr

TEPSİ ÖLÇÜSÜ

DİLİM

Kiloluk Tepsi: 17 X 25 — 23 adet
Küçük Tepsi : 26 X 36 — 42 adet
Büyük Tepsi : 36 X 46 — 68 adet



ÇİKOLATALI BAKLAVA (FISTIKLI)



FISTIKLI
FINDIKLI

Çikolatalı baklava yufkasının arasında Antep fıstığı çıtır çıtır çikolata tadı.



Küçük Tepsi : 2400-2500 gr
Büyük Tepsi : 3500-3600 gr

TEPSİ ÖLÇÜSÜ

DİLİM

Kiloluk Tepsi: 17 X 25 — 25 adet
Küçük Tepsi : 26 X 36 — 50 adet
Büyük Tepsi : 36 X 46 — 91 adet



FISTIKLI KADAYIF



Tel Kadayif lezzetinin içine saklı Antep fıstığı üzerinde bütün fıstıklar.



Küçük Tepsi : 2400-2500 gr
Büyük Tepsi : 3500-3600 gr

TEPSİ ÖLÇÜSÜ

DİLİM

Kiloluk Tepsi: 17 X 25 — 6 adet
Küçük Tepsi : 26 X 36 — 12 adet
Büyük Tepsi : 36 X 46 — 20 adet



CEVİZLİ KADAYIF



Tel Kadayif lezzetinin içine saklı ceviz üzerinde bütün cevizler.



Küçük Tepsi : 2400-2500 gr
Büyük Tepsi : 3500-3600 gr

TEPSİ ÖLÇÜSÜ

DİLİM

Kiloluk Tepsi: 17 X 25 — 6 adet
Küçük Tepsi : 26 X 36 — 12 adet
Büyük Tepsi : 36 X 46 — 20 adet



CEVİZLİ MİDYE



**FISTIKLI
CEVİZLİ
ÇİKOLATALI**

Üç kat baklava yufkasının içinde, ince kıyım ceviz ortasında kaymak



Küçük Tepsi : 2400-2500 gr
Büyük Tepsi : 3500-3600 gr

TEPSİ ÖLÇÜSÜ

DİLİM

Kiloluk Tepsi: 17 X 25 — 18 adet
Küçük Tepsi : 26 X 36 — 42 adet
Büyük Tepsi : 36 X 46 — 63 adet



KELEBEK



Baklava yufkasının içinde, ince kıyım ceviz ve kaymak, katlama yerinde bütün ceviz



Küçük Tepsi : 2400-2500 gr
Büyük Tepsi : 3500-3600 gr

TEPSİ ÖLÇÜSÜ

DİLİM

Kiloluk Tepsi: 17 X 25 — 18 adet
Küçük Tepsi : 26 X 36 — 42 adet
Büyük Tepsi : 36 X 46 — 63 adet



SARAY SARMASI



Baklava yufkası arasında iri kıyım ceviz. Üzerinde ince kıyılmış Antep Fıstığı. Lokmalık baklava



Küçük Tepsi : 2400-2500 gr
Büyük Tepsi : 3500-3600 gr

TEPSİ ÖLÇÜSÜ

DİLİM

Kiloluk Tepsi: 17 X 25 — 40 adet
Küçük Tepsi : 26 X 36 — 88 adet
Büyük Tepsi : 36 X 46 — 154 adet



CEVİZLİ BURMA



Özel sarılan baklava yufkasının her katında orta kıyım ceviz.



Küçük Tepsi : 2400-2500 gr
Büyük Tepsi : 3500-3600 gr

TEPSİ ÖLÇÜSÜ

DİLİM

Kiloluk Tepsi: 17 X 25 — 30 adet
Küçük Tepsi : 26 X 36 — 78 adet
Büyük Tepsi : 36 X 46 — 96 adet



EV BAKLAVASI



Yöresel tadı Geleneksel görünümüyle ceviz severlerin tercihi.



Küçük Tepsi : 2400-2500 gr
Büyük Tepsi : 3500-3600 gr

TEPSİ ÖLÇÜSÜ

DİLİM

Kiloluk Tepsi: 17 X 25 — 20 adet
Küçük Tepsi : 26 X 36 — 48 adet
Büyük Tepsi : 36 X 46 — 80 adet



CEVİZLİ BAKLAVA



50 kat baklava yufkasının içinde iri kıyım Ceviz



Küçük Tepsi : 2400-2500 gr
Büyük Tepsi : 3500-3600 gr

TEPSİ ÖLÇÜSÜ

DİLİM

Kiloluk Tepsi: 17 X 25 — 24 adet
Küçük Tepsi : 26 X 36 — 50 adet
Büyük Tepsi : 36 X 46 — 91 adet



BÜLBÜL YUVASI



Orta kıyım ceviz özel sarmal şekli ve üzerinde bütün ceviz.



Küçük Tepsi : 2400-2500 gr
Büyük Tepsi : 3500-3600 gr

TEPSİ ÖLÇÜSÜ

DİLİM

Kiloluk Tepsi: 17 X 25 — 15 adet
Küçük Tepsi : 26 X 36 — 35 adet
Büyük Tepsi : 36 X 46 — 63 adet



CEVİZLİ MUSKA



kat kat ayrılmış ince ve çıtır baklava hamuru, ortasında ince kıyım bol ceviz üçgen şekilli



Küçük Tepsi : 2400-2500 gr
Büyük Tepsi : 3500-3600 gr

TEPSİ ÖLÇÜSÜ

DİLİM

Kiloluk Tepsi: 17 X 25 — 15 adet
Küçük Tepsi : 26 X 36 — 35 adet
Büyük Tepsi : 36 X 46 — 63 adet



CEVİZLİ PAPYON



Baklavanın içinden taşarcasına görünen orta kıyım ceviz parçaları ile lezzetli bir görünüm.



Küçük Tepsi : 2400-2500 gr
Büyük Tepsi : 3500-3600 gr

TEPSİ ÖLÇÜSÜ

DİLİM

Kiloluk Tepsi: 17 X 25 — 28 adet
Küçük Tepsi : 26 X 36 — 48 adet
Büyük Tepsi : 36 X 46 — 80 adet



SÜTLÜ NURIYE



Şekeri azaltılmış baklavanın file fındıklı en hafif lezzeti.



Küçük Tepsi : 2400-2500 gr
Büyük Tepsi : 3500-3600 gr

TEPSİ ÖLÇÜSÜ

DİLİM

Kiloluk Tepsi: 17 X 25 — 20 adet
Küçük Tepsi : 26 X 36 — 35 adet
Büyük Tepsi : 36 X 46 — 63 adet



OSMANLI TULUMBA

Balkanlardan Türk mutfağına lezzetli bir geçiş. Şekline has özellikleri nedeniyle Osmanlı betimlemesi alan bu tatlının sevmeyeni yok. Her aşaması özenli imalat sürecinden geçen tatlının en belirgin niteliğı çıtır çıtır dış lezzetinin içinden yumuşak şerbetle gelen tat yoğunluğudur. Damak çatlatan lezzetini ince kıyılmış toz fıstık- ceviz içi veya fındık içi ile farklılaştırabilirsiniz.



1 Kg. içinde 20 adet



Usta ellerde ince ince açılıp kat kat dizilen yufkası, yöresinden en taze fıstık, ceviz ve fındık gibi malzemelerle zenginleştirilen lezzeti ve tam kıvamında şerbetiyle Geleneksel Türk mutfağından benzersiz bir lezzet olan baklava, ister günlük tüketimde ister özel günlerde ikramların vazgeçilmezi olmuştur.

Hüseyinoğlu, 900m2 lik üretim tesisi ile günlük 2 tona yakın üretim hacmi sağlamakta ve Türkiye'nin her yerine lojistik hizmet vermektedir. Hijyen standartlarının sıkı bir takipçisi ve denetimcisiyiz. Tüm üretim süreçleri Avrupa Standartlarında olup, sağlık ve hijyen koşullarına maksimum dikkat edilmekte, geleneksel üretim değerlerinden taviz vermeden sizlere hizmet vermektedir.

Eşsiz lezzetler ile tanışmak ve hafızanızda enfes hatıralara yer açmak için; onlarca çeşit ürün seçeneği ve kaliteli hizmet Hüseyinoğlu'nda .