

GAZI®



Sirtakis

EXPORT CATALOGUE · CATALOGUE D'EXPORT



Trust

Trust is a precondition for customer loyalty. Therefore, our actions are always guided by our strict quality philosophy. The highest quality standards, the careful selection of the best raw materials, state-of-the-art technology and hygiene practices, decades of experience, an unwavering market focus and our production facilities throughout Europe have made us the European market leader for ethnic dairy products. The company was founded in the 1970s by Dr. Eduardo Garcia, who is still actively involved as the owner and CEO today. In 2021, the company's management was expanded to include Manuel Garcia as CEO.

"We constantly strive to satisfy the changing needs of our customers at the very highest level with new product ideas."

Manuel Garcia – CEO



La confiance

La confiance est la base de la fidélité de la clientèle. C'est pourquoi nos actions sont toujours guidées par notre stricte philosophie de la qualité. Nous sommes le leader des produits laitiers ethniques en Europe grâce à la qualité de nos produits, au choix des meilleures matières premières, à une technologie et une hygiène de pointe, à notre expérience de plusieurs décennies, à notre orientation absolue vers le marché ainsi qu'à nos sites de production dans toute l'Europe. L'utilisation de cette expérience et une force d'innovation conséquente continuent de garantir le chemin de garma AG vers l'avenir. La société a été fondée dans les années 1970 par le Dr. Eduardo Garcia qui en est aujourd'hui encore le propriétaire et le CEO. En 2021, la direction de la société s'est élargie avec l'arrivée de Manuel Garcia en tant que membre du comité directeur.

« Nous nous efforçons constamment de répondre aux besoins changeants de nos clients avec de nouvelles idées de produits au plus haut niveau. »

Manuel Garcia – Membre du comité directeur



White Cheese

FROMAGE À PÂTE MOLLE

Delicious white cheese variety made of 100 % daily fresh cow’s milk. From mild to extra creamy – to the delight of every cheese lover.

Une délicieuse variété de fromages à pâte molle fabriqués à partir de lait de vache 100 % frais du jour. Du doux à l’extra-crèmeux – le cœur de tous les amateurs de fromage bat plus fort.

	ARTICLE DESCRIPTION DESCRIPTION DE L'ARTICLE	NET WEIGHT POIDS NET	SALES UNIT UNITÉ DE VENTE	MAXIMUM SHELF LIFE AT PRODUCTION* DURÉE DE CONSERVATION MAXIMALE À LA PRODUCTION*	PRODUCT PRODUIT
610	White cheese in brine 45 %, tin Fromage à pâte molle dans la saumure 45 %, boîte	800 g	6 x 800 g	270 days 270 jours	
611	White cheese in brine 55 %, tin Fromage à pâte molle dans la saumure 55 %, boîte	800 g	6 x 800 g	270 days 270 jours	
612	White cheese in brine 60 %, tin Fromage à pâte molle dans la saumure 60 %, boîte	800 g	6 x 800 g	270 days 270 jours	
395F	Tulum – Turkish style nomad cheese 45 %, barrel Tulum – Fromage de type nomade Turque 45 %, tonneau	440 g	8 x 440 g	180 days 180 jours	
396F	Tulum – Turkish style nomad cheese 45 %, barrel Tulum – Fromage de type nomade Turque 45 %, tonneau	900 g	6 x 900 g	180 days 180 jours	
300	White cheese matured in brine 45 %, vacuum-sealed Fromage à pâte molle affiné en saumure 45 %, sous vide	200 g	12 x 200 g	150 days 150 jours	
350	White cheese matured in brine 30 %, vacuum-sealed Fromage à pâte molle affiné en saumure 30 %, sous vide	200 g	12 x 200 g	150 days 150 jours	

* depending on country of destination and its legal requirements
* en fonction du pays de destination et de ses exigences légales

	ARTICLE DESCRIPTION DESCRIPTION DE L'ARTICLE	NET WEIGHT POIDS NET	SALES UNIT UNITÉ DE VENTE	MAXIMUM SHELF LIFE AT PRODUCTION* DURÉE DE CONSERVATION MAXIMALE À LA PRODUCTION*	PRODUCT PRODUIT
589	White cheese cubes in oil with herbs 45 %, jar Fromage en cubes dans l'huile aux herbes 45 %, bocal	150 g	6 x 300 g	270 days 270 jours	
590	White cheese in brine 55 %, jar Fromage à pâte molle dans la saumure 55 %, bocal	150 g	6 x 300 g	270 days 270 jours	
1186	Lor Peyniri - Whey cheese Turkish Style at least 45%, vacuum-sealed Lor Peyniri - Fromage de lactosérum type turc 45%, sous vide	150 g	10 x 350 g	180 days 180 jours	
616	Yumuşak - Creamy salad cheese 55%, small tin Yumuşak - Fromage crémeux 55 %, petite boîte	500 g	12 x 500 g	270 days 270 jours	
617	Yumuşak - Creamy salad cheese 55%, tin Yumuşak - Fromage crémeux 55 %, boîte	800 g	6 x 800 g	270 days 270 jours	

* depending on country of destination and its legal requirements
* en fonction du pays de destination et de ses exigences légales





Sheep and Goat Specialities

FROMAGE DE BREBIS ET CHÈVRE

**You'll appreciate the unique flavour of our sheep's and goat's cheese from the first bite.
Deliciously pure sheep's milk adds a tempting taste of the Mediterranean.**

Notre fromage de brebis est à la fois unique et délicieux. Le lait de brebis et chèvre pur de première qualité lui confère un goût typiquement méditerranéen.

	ARTICLE DESCRIPTION DESCRIPTION DE L'ARTICLE	NET WEIGHT POIDS NET	SALES UNIT UNITÉ DE VENTE	MAXIMUM SHELF LIFE AT PRODUCTION * DURÉE DE CONSERVATION MAXIMALE À LA PRODUCTION *	PRODUCT PRODUIT
636	Sheep's milk cheese in brine 50 %, small tin Fromage de brebis dans la saumure 50 %, petite boîte	400 g	6 x 400 g	270 days 270 jours	
635	Sheep's milk cheese in brine 50 %, tin Fromage de brebis dans la saumure 50 %, boîte	800 g	6 x 800 g	270 days 270 jours	
634	Goat's milk cheese in brine 50 %, small tin Fromage de chèvre dans la saumure 50 %, petite boîte	400 g	6 x 400 g	270 days 270 jours	
633	Goat's milk cheese in brine 50 %, tin Fromage de chèvre dans la saumure 50 %, boîte	800 g	6 x 800 g	270 days 270 jours	
337	Sheep's milk cheese matured in brine 50 %, vacuum-sealed Fromage de brebis affiné en saumure 50 %, sous vide	200 g	12 x 200 g	180 days 180 jours	
539	Goat's milk cheese matured in brine 50 %, vacuum-sealed Fromage de chèvre affiné en saumure 50 %, sous vide	180 g	14 x 180 g	180 days 180 jour	
1124	Feta – Sheep cheese 43 %, reclosable tub Feta – Fromage de brebis 43 %, barquette en plastique	550 g	6 x 300 g	270 days 270 jours	
1125	Feta – Sheep cheese 43 %, vacuum-sealed Feta – Fromage de brebis 43 %, sous vide	150 g	16 x 150 g	270 days 270 jours	

* depending on country of destination and its legal requirements
* en fonction du pays de destination et de ses exigences légales



Kashkaval

FROMAGE KASHKAVAL

Grilled, grated or simply sliced, this traditional Balkan cheese is delicious however you eat it.

Qu'elle soit gratinée, râpée ou simplement coupée en tranches, notre spécialité fromagère originaire des Balkans se prépare de multiples façons.

For comfort food
lovers! 

	ARTICLE DESCRIPTION DESCRIPTION DE L'ARTICLE	NET WEIGHT POIDS NET	SALES UNIT UNITÉ DE VENTE	MAXIMUM SHELF LIFE AT PRODUCTION* DURÉE DE CONSERVATION MAXIMALE À LA PRODUCTION*	PRODUCT PRODUIT
285	Kashkaval semi – hard cheese 45 %, vacuum-sealed Fromage kashkaval à couper 45 %, sous vide	250 g	14 x 250 g	300 days 300 jours	
286	Kashkaval semi – hard cheese 45 %, vacuum-sealed Fromage kashkaval à couper 45 %, sous vide	400 g	12 x 400 g	300 days 300 jours	
482	Kashkaval semi – hard cheese 45 %, vacuum-sealed Fromage kashkaval à couper 45 %, sous vide	800 g	12 x 800 g	300 days 300 jours	
1180	Ege Kashkaval semi-hard cheese 45 %, vacuum-sealed Fromage Ege kashkaval à pâte mi-dure 45 %, sous vide	350 g	18 x 350 g	210 days 210 jours	

* depending on country of destination and its legal requirements
* en fonction du pays de destination et de ses exigences légales



Cream, Joghurt & Ayrân Range

CRÈME, YAOURT ET AYRAN SÉLECTION

The secret to success in the kitchen? High-quality ingredients and creamy dairy products bursting with freshness and flavour.
Une bonne base pour bien cuisiner : les meilleurs ingrédients et produits laitiers, aussi frais que crémeux et surtout délicieux.

	ARTICLE DESCRIPTION DESCRIPTION DE L'ARTICLE	NET WEIGHT POIDS NET	SALES UNIT UNITÉ DE VENTE	MAXIMUM SHELF LIFE AT PRODUCTION* DURÉE DE CONSERVATION MAXIMALE À LA PRODUCTION*	PRODUCT PRODUIT
442	Krem Kaymak cream product 23 %, plastic pot Krem Kaymak crème épaisse 23 %, en pot	200 g	12 x 200 g	210 days 210 jours	
543	Kaymak cream product 21 %, tin Kaymak crème épaisse 21 %, boîte	155 g	36 x 155 g	500 days 50 jours	
544	Ballı Kaymak cream product with honey 21 %, tin Ballı Kaymak crème épaisse au miel 21 %, boîte	155 g	36 x 155 g	500 days 500 jours	
723	Taze Peynir – Cheese spread 14 %, reclosable tub Taze Peynir – Crème de fromage frais 14 %, barquette en plastique	180 g	12 x 180 g	180 days 180 jours	
724	Taze Peynir – Cheese spread 14 %, plastic pot Taze Peynir – Crème de fromage frais 14 %, seau en plastique	600 g	6 x 600 g	180 days 180 jours	
277	Ayrân yoghurt drink, tetra-pack Ayrân boisson-yaourt, tetra pak	250 ml	10 x 250 ml	240 days 240 jours	
310	Yogurt product heat treated 3.5 %, plastic cup Produit de yaourt 3,5 %, pot	500 g	12 x 500 g	210 days 210 jours	

* depending on country of destination and its legal requirements
* en fonction du pays de destination et de ses exigences légales



Grill and Pan cheese

FROMAGE À GRILLER ET À POÊLER

Our grill and pan cheese made to our unique, delicious recipe is absolutely incomparable and develops its aromas directly on the grill or in the pan.

Notre fromage à griller et à poêler, élaboré selon une recette unique et délicieuse, est absolument incomparable et libère ses arômes directement sur le gril ou dans la poêle.

The hottest cheese
on the market!

	ARTICLE DESCRIPTION DESCRIPTION DE L'ARTICLE	NET WEIGHT POIDS NET	SALES UNIT UNITÉ DE VENTE	MAXIMUM SHELF LIFE AT PRODUCTION* DURÉE DE CONSERVATION MAXIMALE À LA PRODUCTION*	PRODUCT PRODUIT
1070	Grill and Pan Cheese Herbs 45 %, small carton 2 x 100 g, vacuum-sealed Fromage à poêler et à griller aux herbes 45 %, paquet de 2 x 100 g, sous vide	200 g	12 x 200 g	180 days 180 jours	
1071	Grill and Pan Cheese Natural 45 %, small carton 2 x 100 g, vacuum-sealed Fromage à poêler et à griller goût nature 45 %, paquet de 2 x 100 g, sous vide	200 g	12 x 200 g	180 days 180 jours	
1072	Grill and Pan Cheese Chili 45 %, small carton 2 x 100 g, vacuum-sealed Fromage à poêler et à griller piment rouge 45 %, paquet de 2 x 100 g, sous vide	200 g	12 x 200 g	180 days 180 jours	
1017	Hellim – Cheese for pan and grill 45 %, vacuum-sealed Hellim – Fromage à poêler et à griller 45 %, sous vide	250 g	10 x 250 g	180 days 180 jours	
1010	Halloumi – Cheese for pan and grill 43 %, vacuum-sealed Halloumi – Fromage à poêler et à griller 43 %, paquet sous vide	250 g	10 x 250 g	270 days 270 jours	

* depending on country of destination and its legal requirements
* en fonction du pays de destination et de ses exigences légales

BIO

Organic

BIO

All natural and of the highest organic quality, that's what's most important to us in our organic line. Our sustainable concept even includes the packaging.

Tout est naturel et de la meilleure qualité bio, c'est ce qui nous tient particulièrement à cœur dans notre gamme bio. L'idée de durabilité s'étend jusqu'aux emballages.

We love
nature! ♥



	ARTICLE DESCRIPTION DESCRIPTION DE L'ARTICLE	NET WEIGHT POIDS NET	SALES UNIT UNITÉ DE VENTE	MAXIMUM SHELF LIFE AT PRODUCTION* DURÉE DE CONSERVATION MAXIMALE À LA PRODUCTION *	PRODUCT PRODUIT
1067	Organic Grill and Pan Cheese Natural 43 %, vacuum-sealed Fromage bio poêle et barbecue nature 43 %, sous vide	160 g (2 x 80g)	12 x 160 g	180 days 180 jours	
1066	Organic Grill and Pan Cheese Herbs 43 %, vacuum-sealed Fromage bio poêle et barbecue fines herbes 43 %, sous vide	160 g (2 x 80g)	12 x 160 g	180 days 180 jours	
1139	Organic Feta - Sheep Cheese 50 %, vacuum-sealed Bio Feta - Fromage de brebis 48 %, sous vide	150 g	16 x 150 g	210 days 210 jours	
1191	Organic Goat Cheese 50 %, vacuum-sealed Fromage bio de chèvre 50 %, sous vide	150 g	16 x 150 g	75 days 75 jours	
1192	Organic Sheep Cheese 50 %, vacuum-sealed Fromage bio de brebis 50 %, sous vide	150 g	16 x 150 g	75 days 75 jours	

* depending on country of destination and its legal requirements
* en fonction du pays de destination et de ses exigences légales



Vegan

VEGAN

Varied & 100 % vegetable – that is GAZI Vegan!
Particularly suitable for vegans, flexitarians and for anyone looking for something new – there is something for everyone!

Varié & 100 % végétal – c'est GAZI Vegan !
Particulièrement adapté aux végétaliens, aux flexitariens et à tous ceux qui ont envie de quelque chose de nouveau – il y en a pour tous les goûts !

*Various.
100% Vegetable.
Delicious.*

	ARTICLE DESCRIPTION DESCRIPTION DE L'ARTICLE	NET WEIGHT POIDS NET	SALES UNIT UNITÉ DE VENTE	MAXIMUM SHELF LIFE AT PRODUCTION* DURÉE DE CONSERVATION MAXIMALE À LA PRODUCTION*	PRODUCT PRODUIT
3111	Organic Tofu Natural, small carton 2 x 100 g, vacuum-sealed Tofu bio nature, paquet de 2 x 100 g, sous vide	200 g	6 x 200 g	90 days 90 jours	
3112	Organic Tofu Natural Grilled, small carton 4 x 50 g, vacuum-sealed Tofu bio nature grillé, paquet de 4 x 50 g, sous vide	200 g	6 x 200 g	90 days 90 jours	
3113	Organic Tofu Smoked, small carton 4 x 50 g, vacuum-sealed Tofu bio fumé, paquet de 4 x 50 g, sous vide	200 g	6 x 200 g	90 days 90 jours	
3114	Organic Tofu Basil, small carton 2 x 100 g, vacuum-sealed Tofu bio au basilic, paquet de 2 x 100 g, sous vide	200 g	6 x 200 g	90 days 90 jours	
3115	Organic Tempeh Grilled, small carton 4 x 50 g, vacuum-sealed Tempeh bio grillé, paquet de 4 x 50 g, sous vide	200 g	6 x 200 g	90 days 90 jours	
3116	Organic Seitan Grilled, small carton 4 x 50 g, vacuum-sealed Seitan bio grillé, paquet de 4 x 50 g, sous vide	200 g	6 x 200 g	90 days 90 jours	

* depending on country of destination and its legal requirements
* en fonction du pays de destination et de ses exigences légales

	ARTICLE DESCRIPTION DESCRIPTION DE L'ARTICLE	NET WEIGHT POIDS NET	SALES UNIT UNITÉ DE VENTE	MAXIMUM SHELF LIFE AT PRODUCTION* DURÉE DE CONSERVATION MAXIMALE À LA PRODUCTION*	PRODUCT PRODUIT
3117	Organic Omelette Tomato, small carton 2 x 90 g, vacuum-sealed Omelette bio à la tomate, paquet de 2 x 90 g, sous vide	180 g	6 x 180 g	90 days 90 jours	
3118	Organic Omelette Vegetable, small carton 2 x 90 g, vacuum-sealed Omelette bio aux légumes, paquet de 2 x 90 g, sous vide	180 g	6 x 180 g	90 days 90 jours	
3119	Organic Lentil Burger, small carton, vacuum-sealed Steak de lentilles bio, en paquet suremballage, sous vide	150 g	6 x 150 g	90 days 90 jours	
3124	White delight natural, vacuum-sealed Fromage vegan type feta, nature, sous vide	150 g	6 x 150 g	90 days 90 jours	
3125	Cheese for Grilling and Frying Herbs, small carton 2 x 80 g, vacuum-sealed Spécialité aux herbes à poêler ou à griller, paquet de 2 x 80 g, sous vide	160 g	7 x 160 g	90 days 90 jours	

* depending on country of destination and its legal requirements
* en fonction du pays de destination et de ses exigences légales



Greek Specialties

SPÉCIALITÉS GRECQUES

When people think of Greece, they think of white houses, turquoise seas and fragrant pines. Pure holiday feeling! When they think a bit more, they start to get hungry – hungry for exquisite Mediterranean cuisine. Greek cooking is full of variety and vibrant with Greek savoir-vivre and the creativity of “chefs” at home. LET YOURSELF BE INSPIRED – by a variety of pleasures following Greek tradition!

Quand les gens pensent à la Grèce, ils pensent aux maisons blanches, à la mer turquoise et aux pins odorants. Un pur sentiment de vacances ! Lorsqu'ils réfléchissent un peu plus, ils commencent à avoir faim – une faim de cuisine méditerranéenne exquise. La cuisine grecque est pleine de variété et vibrante du savoir-vivre grec et de la créativité des « chefs » à la maison. LAISSEZ-VOUS INSPIRER – par une variété de plaisirs selon la tradition grecque!



*depending on country of destination and its legal requirements
*en fonction du pays de destination et de ses exigences légales

	ARTICLE DESCRIPTION DESCRIPTION DE L'ARTICLE	NET WEIGHT POIDS NET	SALES UNIT UNITÉ DE VENTE	MAXIMUM SHELF LIFE AT PRODUCTION* DURÉE DE CONSERVATION MAXIMALE À LA PRODUCTION*	PRODUCT PRODUIT
1115	Greek Feta cheese matured in brine 43 %, vacuum-sealed Fromage Feta affiné en saumure 43 %, sous vide	200 g	12 x 200 g	240 days 240 jours	
1116	Greek Feta cheese in brine 43 %, reclosable cup Fromage Feta en saumure 43 %, couvercle refermable	(2 x 200 g) 400 g	6 x 400 g	240 days 240 jours	
1117	Greek Feta cheese in brine 43 %, reclosable cup Fromage Feta en saumure 43 %, couvercle refermable	(4 x 200 g) 800 g	4 x 800	240 days 240 jours	

* depending on country of destination and its legal requirements
* en fonction du pays de destination et de ses exigences légales

	ARTICLE DESCRIPTION DESCRIPTION DE L'ARTICLE	NET WEIGHT POIDS NET	SALES UNIT UNITÉ DE VENTE	MAXIMUM SHELF LIFE AT PRODUCTION* DURÉE DE CONSERVATION MAXIMALE À LA PRODUCTION*	PRODUCT PRODUIT
1009	Halloumi - Cheese for grill and pan 43 %, vacuum-sealed Halloumi - Fromage pour barbecue 43 %, sous vide	1 kg	5 x 1 kg	300 days 300 jours	
1026	Halloumi - Cheese for grill and pan 43 %, vacuum-sealed Halloumi - Fromage pour barbecue 43 %, carton	200 g	12 x 200 g	300 days 300 jours	
1039	Halloumi - Cheese for grill and pan 43 %, vacuum-sealed (25 x 40 g) Halloumi - Fromage pour barbecue 43 %, sous vide (25 x 40 g)	1 kg	5 x 1 kg	240 days 240 jours	
1140	Organic Feta - Sheep Cheese 50 %, vacuum-sealed Bio Feta - Fromage de brebis 48 %, sous vide	150 g	16 x 150 g	210 days 210 jours	

* depending on country of destination and its legal requirements
* en fonction du pays de destination et de ses exigences légales

