



[www.tangalapeynirleri.com.tr](http://www.tangalapeynirleri.com.tr)



Tangala Peynirleri, 2015 yılında Buket Ulukut tarafından başlatılan kırsal girişimin bir ürünüdür. Markanın temelinde kırsal kalkınma arzusu yatmaktadır. Temel vizyonumuz Avrupa, Kafkasya ve Ortadoğu'dan esinlenen füzyon bir peynir geleneğini Türkiye coğrafyasında yerel, artisanal ve orta ölçekli bir işletme modeli ile sürdürmektir.

Avrupa'daki geleneksel peynir üretim yöntemlerinin 1960'larda laboratuvar ortamında geliştirilmesi sonucu ortaya çıkan kıtasal peynir kültürü şüphesizki teknolojinin gelenek ile mükemmel birlikteliğidir. Tangala Peynirleri markası üretim modelinde teknolojik yenilikleri geleneksel üretim modelleri ile harmanlayarak, marka prensipleri doğrultusunda araştırma ve geliştirmeler yapmaktadır.

Endüstriyel peynir üretim modellerinden hem besin değeri hem de kültürel zenginlik olarak farklılıklar gösteren işletmemizde, kaybolmaya yüz tutmuş olan yerel peynirciliği ve küçük çiftçi modelini destekliyoruz. Kalifiye ürünler ile yerel gıda politikaları geliştirmek ve genç çiftçilere yeni bir model sunarak motivasyon yaratmak arzusundayız. Bu çerçevede en kaliteli ürünleri tüketici ile buluşturmaya devam etmek için çalışıyoruz.

Continental cheese culture, which emerged as a result of the development of traditional cheese production methods in Europe in the 1960s in a laboratory environment, is undoubtedly the perfect combination of technology and tradition.

Tangala brand carries out research and development in line with brand principles by blending technological innovations with traditional production models.

In our business, which differs from industrial cheese production models in terms of both nutritional value and cultural richness, we support the local cheesemaking and small farmer model, which is on the verge of disappearing. We want to develop local food policies with qualified products and create motivation by offering a new model to young farmers. In this context, we strive to continue to bring the highest quality products to the consumer.




**AMBER AİLESİ**  
AMBER FAMILY



Amber, Patmol Amber ve Iceberg Patmol Amber'den oluşan bu serimiz pastörize inek sütünden üretilir. Serimizdeki 3 çeşidin de aktif karbon (kül) ile olgunlaştırılan versiyonları mevcuttur. Tangala'nın mahzenlerinde 4 hafta olgunlaştıktan sonra tüketici ile buluşan Amber serimiz P.Candidium küf kültürü kullanılarak olgunlaştırılır. 5 ay raf ömrü olan Amber ailesinin olgunluk süresine bağlı olarak tat ve doku farklılıkları sizi şaşırtacak. Her biri farklı olgunlaşma döngülerine sahip olan serimizin tüm yıl üretimi yapılmaktadır.

Consisting of Classical Amber, Patmol Amber and Iceberg Patmol Amber, this series is produced from pasteurized cow's milk. There are versions matured with activated carbon for all three varieties. Our Amber series is matured in the cellars of Tangala for at least 4 weeks and is matured with P.Candidium mold culture. Depending on the maturity period of the Amber family, which has a shelf life of 5 months, the taste and texture differences will surprise you. Our Amber recipes, each of which has different maturation cycles, is produced all year.

 %100 inek sütü 100% cow's milk





# AMBER AMBER

## Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5 derecede  
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını  
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

## Doku / Tat

ÜT tarihinden itibaren 6. Haftadan itibaren  
Camambert peynirinin akışkanlığına ulaşır.  
Taze ve yumuşak. Mantar ve küf aroması  
yoğundur

## Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5  
degrees. After opening the package, change the  
greaseproof paper and keep it in a container in  
the storage at 3-5 degrees.

## Texture / Taste

It reaches the fluidity of Camambert cheese  
starting from 6th week on. Fresh and soft.  
Mushroom and mold aroma is intense.

Raf Ömrü : 5 ay

Ambalaj : 480gr ahşap kutuda

Shelf Life : 5 months

Packaging : In 480gr wooden box

## Eşleşmeler Pairings

-Peynir tabaklarında

-Salata ve sandviçlerde

-Fırında 200 derecede eriterek

-Meyve kuruları ile birlikte şarküteri  
tabaklarında

-On cheese plates

-In salads and sandwiches

-Melting in the oven at 200 degrees

# KÜLLÜ AMBER

## KÜLLÜ AMBER

### Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede  
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını  
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

### Doku / Tat

ÜT tarihinden itibaren 6. Haftadan itibaren  
Camambert peynirinin akışkanlığına ulaşır.  
Taze ve yumuşak. Mantar ve küf aroması  
yoğundur

### Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5  
degrees. After opening the package, change the  
greaseproof paper and keep it in a container in  
the storage at 3-5 degrees.

### Texture / Taste

It reaches the fluidity of Camambert cheese  
starting from the 6th week from the Production  
date. Fresh and soft. Mushroom and mold aroma  
is intense.

Raf Ömrü : 5 ay

Ambalaj : 340gr ahşap kutuda

Shelf Life : 5 months

Packaging : In 340 gr wooden box

### Eşleşmeler Pairings

- Peynir tabaklarında
- Salata ve sandviçlerde
- Meyve kuruları ile birlikte  
şarküteri tabaklarında

- On cheese plates
- In salads and sandwiches







# ICEBERG PATMOL AMBER

## ICEBERG PATMOL AMBER

### Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede  
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını  
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

### Doku / Tat

Elle şekil verilir. Amber kadar yumuşayıp  
akışkanlaşmaz

### Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5  
degrees. After opening the package, change the  
greaseproof paper and keep it in a container in  
the storage at 3-5 degrees.

### Texture / Taste

It is shaped by hand. Not as soft and fluid as  
Classical Amber.

Raf Ömrü : 5 ay

1 adet : 480gr

Ambalaj : 480gr ahşap kutuda

Shelf Life : 5 months

1 pcs : 480gr

Packaging: In 480gr wooden box

### Eşleşmeler Pairings

- Peynir tabaklarında
- Salata ve sandviçlerde
- Meyve kuruları ile birlikte  
şarküteri tabaklarında

- On cheese plates
- In salads and sandwiches

# PATMOL AMBER

## PATMOL AMBER

### Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede  
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını  
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

### Doku / Tat

Elle şekil verilir. Amber kadar yumuşayıp  
akışkanlaşmaz

### Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5  
degrees. After opening the package, change the  
greaseproof paper and keep it in a container in  
the storage at 3-5 degrees.

### Texture / Taste

It is shaped by hand. Not as soft and fluid as  
amber.

Raf Ömrü : 5 ay

1 adet : 120gr

Ambalaj : 480gr ahşap kutuda

Shelf Life : 5 months

1 pcs : 480gr

Packaging : In 480gr wooden box

### Eşleşmeler Pairings

-Peynir tabaklarında

-Salata ve sandviçlerde

-Pizzalarda

-Meyve kuruları ile birlikte  
şarküteri tabaklarında

-On cheese plates

-In salads and sandwiches

-On pizzas



# KÜLLÜ PATMOL AMBER

## KÜLLÜ PATMOL AMBER

### Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede  
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını  
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

### Doku / Tat

Elle şekil verilir. Amber kadar yumuşayıp  
akışkanlaşmaz

### Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5  
degrees. After opening the package, change the  
greaseproof paper and keep it in a container in  
the storage at 3-5 degrees.

### Texture / Taste

It is shaped by hand. Not as soft and fluid as  
Classical Amber.

Raf Ömrü : 5 ay

1 adet : 120gr

Ambalaj : 480gr ahşap kutuda

Shelf Life : 5 months

1 pcs : 480gr

Packaging: In 480gr wooden box

### Eşleşmeler Pairings

-Peynir tabaklarında

-Salata ve sandviçlerde

-Meyve kuruları ile birlikte  
şarküteri tabaklarında

-On cheese plates

-In salads and sandwiches




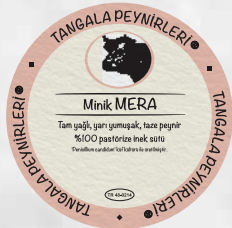
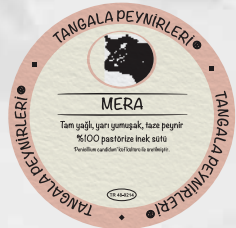


**MERA AİLESİ**  
MERA FAMILY

Mera ve minik mera olmak üzere 2 çeşidi bulunan Mera ailesi pastörize inek sütünden üretilir. Serimizdeki 2 çeşidin de aktif karbon (kül) ile olgunlaştırılan versiyonları mevcuttur. Mahzenlerimizde 4 hafta olgunlaştıktan sonra tüketici ile buluşan Mera serimiz P.Candidium küf kültürü kullanılarak olgunlaştırılır. Mera ailesinin Amber ailesinden en temel farkı dokusu ve içinde hapsedtiği nem oranıdır. Farklı kalıplama teknikleri ile ürettiğimiz Mera serisini tüm yıl üretiyoruz.

The Mera family, which has 2 sizes as Mera and Small Mera, is produced from pasteurized cow's milk. Both varieties in our series have versions matured with activated carbon. Our Mera cheeses are matured with P.Candidium mold culture for 4 weeks and then meet with the consumer. The main difference of the Mera family from the Amber family is its texture and the moisture content it traps. We produce Mera series all year.

 %100 inek sütü 100% cow milk





# MERA MERA

## Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5 derecede  
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını  
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

## Doku / Tat

ÜT tarihinden itibaren 6. Haftadan itibaren  
peynirin iç hacminde tavuk göğsü kıvamında bir  
yumuşama olur. Akışkanlaşmaz Taze ve yarı  
yumuşak. Mantar ve küf aroması yoğundur

## Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5  
degrees. After opening the package, change the  
greaseproof paper and keep it in a container in  
the storage at 3-5 degrees.

## Texture / Taste

Starting from 6th week on from the production  
date, the inner volume of the cheese becomes  
softer in the consistency of chicken breast not  
as gooey as Amber. Fresh and semi-soft.  
Mushroom and mold aroma is intense.

Raf Ömrü : 5 ay

Ambalaj : 640gr ahşap kutuda

Shelf Life : 5 months

Packaging : In 640 gr wooden box

## Eşleşmeler Pairings

- Peynir tabaklarında
- Salata ve sandviçlerde
- Fırında 200 derecede eriterek
- Kahvaltılarda özellikle meyve reçelleri ile

-On cheese plates

-In salads and sandwiches

-Melting in the oven at 200 degrees

-Especially with fruit jams for breakfast

# KÜLLÜ MERA

## KÜLLÜ MERA

### Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede  
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını  
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

### Doku / Tat

ÜT tarihinden itibaren 6. Haftadan itibaren  
peynirinin iç hacminde tavuk göğsü kıvamında  
bir yumuşama olur. Akışkanlaşmaz Taze ve yarı  
yumuşak. Mantar ve küf aroması yoğundur

### Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5  
degrees. After opening the package, change the  
greaseproof paper and keep it in a container in  
the storage at 3-5 degrees.

### Texture / Taste

Starting from 6th week on from the production  
date, the inner volume of the cheese becomes  
softer in the consistency of chicken breast not  
as goeey as Amber. Fresh and semi-soft.  
Mushroom and mold aroma is intense.

Raf Ömrü : 5 ay

Ambalaj : 640gr ahşap kutuda

Shelf Life : 5 months

Packaging : In 640 gr wooden box

### Eşleşmeler Pairings

- Peynir tabaklarında
- Salata ve sandviçlerde
- Kahvaltılarda özellikle meyve reçelleri ile

- On cheese plates
- In salads and sandwiches
- Especially with fruit jams for breakfast





# MİNİK MERA

## MİNİK MERA

### Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede  
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını  
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

### Doku / Tat

Olgunlaştıkça sertleşir

### Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5  
degrees. After opening the package, change the  
greaseproof paper and keep it in a container in  
the storage at 3-5 degrees.

### Texture / Taste

It hardens as it matures.

Raf Ömrü : 5 ay

1 adet : 80gr

Ambalaj : 400gr ahşap kutuda

Shelf Life : 5 months

1 pcs : 80gr

Packaging: In 400 gr wooden box

### Eşleşmeler Pairings

-Peynir tabaklarında

-Salata ve sandviçlerde

-Kahvaltılarda özellikle meyve reçelleri ile

-On cheese plates

-In salads and sandwiches

- Especially with fruit jams for breakfast

# KÜLLÜ MİNİK MERA

## KÜLLÜ MİNİK MERA

### Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede  
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını  
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

### Doku / Tat

Olgunlaştıkça sertleşir

### Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5  
degrees. After opening the package, change the  
greaseproof paper and keep it in a container in  
the storage at 3-5 degrees.

### Texture / Taste

It hardens as it matures.

Raf Ömrü : 5 ay

1 adet : 80gr

Ambalaj : 320gr ahşap kutuda

Shelf Life : 5 months

1 pcs : 80gr

Packaging : In 320 gr wooden box

### Eşleşmeler Pairings

-Peynir tabaklarında  
-Salata ve sandviçlerde

-On cheese plates  
-In salads and sandwiches










**MAVİ KÜFLÜLER**  
BLUE CHEESES


Tangazola, Mahzen, Tlos, Kastabara olmak üzere 4 farklı mavi küflü çeşidimiz ile mahzenimizin en iddialı peynirleri ile tanışın! P. Roqueforti küf kültürü ile olgunlaştırılan mavi küflü çeşitlerimiz en az 45 gün olgunlaştıktan sonra tüketici ile buluşuyor. Bu serideki çeşitlerimizin hem süt içerikleri hem de lezzet ve dokuları birbirinden oldukça farklı.

Meet the most assertive cheeses of our cellar with our 4 different types of blue mold: Tangazola, Mahzen, Tlos, Kastabara! Our blue mold varieties matured with P. Roqueforti mold culture meet the consumer after maturing for at least 45 days. Our varieties in this series are quite different from each other in terms of milk content, taste and texture.




 %100 pastörize inek sütü  
100% pasteurized cow milk




 %100 pastörize inek sütü  
100% pasteurized cow milk



 %100 pastörize inek sütü  
100% pasteurized cow milk



 %100 pastörize keçi sütü  
100% pasteurized goat milk



# TANGAZOLA

## TANGAZOLA

### Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede  
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını  
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

### Doku / Tat

Olgunlaştıkça tadı sertleşir. Gençken Gorgonzola  
Picante'ye, olgunlaştıkça Stilton'a benzer

### Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5  
degrees. After opening the package, change the  
greaseproof paper and keep it in a container in  
the storage at 3-5 degrees.

### Texture / Taste

As it matures, its flavor intensifies. Looks like  
Gorgonzola Picante when young, Stilton as she  
matures.

Raf Ömrü : 12 ay

Tekerlek : 5 kg

Porsiyon : 600gr / 300 gr

Shelf Life : 12 months

Wheel : 5 kg

Portion : 600gr / 300 gr

### Eşleşmeler Pairings

- Peynir tabaklarında
- Salata ve sandviçlerde
- Meyve kuruları (özellikle incir kurusu) ile  
birlikte şarküteri tabaklarında
- Makarna soslarında
- Pizzalarda

- On cheese plates
- In salads and sandwiches
- With dried fruit (especially dried fig)  
together on charcuterie plates
- In pasta sauces
- On pizzas



# MAHZEN

## MAHZEN

### Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede  
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını  
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

### Doku / Tat

Olgunlaştıkça yumuşar. Amber kadar  
akışkanlaşmaz ama oldukça kremamsı bir hal alır.  
Yoğun küf ve mahzen tadında keskin bir  
peynirimizdir.

### Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5  
degrees. After opening the package, change the  
greaseproof paper and keep it in a container in  
the storage at 3-5 degrees.

### Texture / Taste

It softens as it matures. It doesn't become  
gooey but softens in side and gets pretty  
creamy. It is a sharp cheese with intense mold  
and cellar flavor.

Raf Ömrü : 5 ay

Ambalaj : 500gr ahşap kutuda

Shelf Life : 5 months

Packaging : In 500 gr wooden box

### Eşleşmeler Pairings

-Peynir tabaklarında

-Salata ve sandviçlerde

-Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında

-On cheese plates

-In salads and sandwiches







# TLOS

## TLOS

### Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5 derecede  
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını  
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

### Doku / Tat

Minimum 2 aylık ürün sevk edilir. Sert ve yeşil küflü olan bu ürünümüz olgunlaştıkça derin mahzen aroması ve küf tadı ile geriden gelen olgunlaşmış yağ asitlerinin getirdiği fındıksı aroma ile birleşir.

### Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5 degrees. After opening the package, change the greaseproof paper and keep it in a container in the storage at 3-5 degrees.

### Texture / Taste

This hard and green moldy product matures minimum for 2 months in our cellar and it combines itself with the deep cellar aroma and musty taste and the nutty aroma brought by the ripened fatty acids from behind.

Raf Ömrü : 12 ay

Tekerlek : 2,5 kg

Porsiyon : 500 gr

Shelf Life : 12 months

Wheel : 2,5 kg

Portion : 500 gr

### Eşleşmeler Pairings

- Peynir tabaklarında
- Salata ve sandviçlerde
- Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında
- Makarna soslarında
- Pizzalarda
- On cheese plates
- In salads and sandwiches
- With dried fruit (especially dried fig) together on charcuterie plates
- In pasta sauces
- On pizzas

# KASTABARA

## KASTABARA

### Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5 derecede  
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını  
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

### Doku / Tat

Olgunlaştıkça yapısı sertleşir. 6. aydan itibaren  
içinde kalsiyum kristalleri oluşmaya başlar. İçi  
seyrek damarlarla yeşil küf kullanılarak  
olgunlaştırılan sert bir peynirdir. Yoğun keçi  
aroması ve benzersiz lezzeti ile sizi şaşırtacak bu  
ürünümüz yılın sadece 2 ayı üretilmektedir.

### Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5  
degrees. After opening the package, change the  
greaseproof paper and keep it in a container in  
the storage at 3-5 degrees.

### Texture / Taste

As it matures, its structure hardens. Starting  
from 6th month on calcium crystals begin to  
form in it. It is a hard cheese ripened with green  
molds with sparse veins. We produce Kastabara  
only in summer for a short period of time.

Raf Ömrü : 12 ay  
Tekerlek : 2,5 kg  
Porsiyon : 500 gr

Shelf Life : 12 months  
Wheel : 2,5 kg  
Portion : 500 gr

### Eşleşmeler Pairings

- Peynir tabaklarında
- Salata ve sandviçlerde
- Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında
- Makarna soslarında
- Pizzalarda

- On cheese plates
- In salads and sandwiches
- With dried fruit (especially dried fig) together on  
charcuterie plates
- In pasta sauces
- On pizzas








**SERT PEYNİRLER**

HARD CHEESES


Pelit inek, Pelit keçi ve Çitlembik olmak üzere toplam 3 çeşit sert peynir üretip olgunlaştırıyoruz. Keçi sütünden ürettiğimiz Pelit Keçi ve Çitlembik peynirlerini yılın sadece 2 ayı, yayladan topladığımız sınırlı miktarda sütle üretiyoruz. İnek sütünden ürettiğimiz Pelit yılın 12 ayı üretilir ve en az 5 aylık olduktan sonra tüketici ile buluşur. Hem keçi hem de inek sütü sert peynirlerimizde rezerv satışımız var. Tekerlek olarak rezerv edebileceğiniz sert peynirlerimizi mahzenimizde dilediğiniz süre ile sizin için olgunlaştırıyoruz. 1 yıl ve üzeri olgunlaştırmalar için bizimle iletişime geçebilirsiniz.

We produce and age 3 types of hard cheeses in our dairy. Pelit cheese is both produced from cow and goat milk. Other than Pelit we produce Çitlembik from goat's milk as well. Depending on the seasonal yeald of goat milk we determine the capacity that we spare for Citlembik production. We collect goat milk only for 2 months of the year from the highlands of our area. We have reserve sales for both goat's and cow's milk hard cheeses.




 %100 pastörize inek sütü  
100% pasteurized cow milk



 %100 pastörize keçi sütü  
100% pasteurized goat milk



 %100 pastörize keçi sütü  
100% pasteurized goat milk



# PELİT İNEK

## PELİT İNEK

### Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede  
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını  
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

### Doku / Tat

Minimum 5 aylık ürün sevk edilir. 8.aydan itibaren içinde kalsiyum kristalleri oluşmaya başlar. Olgunlaştıkça tadı Parmigiano Reggiano'ya benzer. Daha gençken Manchego'ya benzetilebilir.

### Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5 degrees. After opening the package, change the greaseproof paper and keep it in a container in the storage at 3-5 degrees.

### Texture / Taste

We age Pelit for minimum 5 months before shipping to consumers. Starting from 8th month on, calcium crystals begin to form in it. As it matures, it tastes similar to Parmigiano Reggiano. It can be compared to Manchego when it is younger.

Raf Ömrü : 36 ay  
Tekerlek : 10 kg  
Porsiyon : 500gr

Shelf Life : 36 months  
Wheel : 10 kg  
Portion : 500 gr

### Eşleşmeler Pairings

- Peynir tabaklarında
- Salata ve sandviçlerde
- Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında
- Makarna soslarında
- Pizzalarda
- On cheese plates
- In salads and sandwiches
- With dried fruit (especially dried fig) together on charcuterie plates
- In pasta sauces
- On pizzas

# PELİT KEÇİ

## PELİT KEÇİ

### Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede  
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını  
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

### Doku / Tat

Olgunlaştıkça yapısı sertleşir. 6.aydan itibaren  
içinde kalsiyum kristalleri oluşmaya başlar.  
Olgunlaştıkça Permigiano Reggiano'ya benzer.  
Daha gençken Manchego'ya benzetilebilir.

### Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5  
degrees. After opening the package, change the  
greaseproof paper and keep it in a container in  
the storage at 3-5 degrees.

### Texture / Taste

As it matures, its structure hardens. Starting  
from 6th month on, calcium crystals begin to  
form in it. As it matures, it resembles Pecorino  
Romano. It can be compared to Manchego  
when it is younger.

Raf Ömrü : 36 ay  
Tekerlek : 10 kg  
Porsiyon : 500gr

Shelf Life : 36 months  
Wheel : 10 kg  
Portion : 500 gr

### Eşleşmeler Pairings

- Peynir tabaklarında
- Salata ve sandviçlerde
- Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında
- Makarna soslarında
- Pizzalarda
- On cheese plates
- In salads and sandwiches
- With dried fruit (especially dried fig) together on  
charcuterie plates
- In pasta sauces
- On pizzas







# ÇİTLEMBİK

## ÇİTLEMBİK

### Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5 derecede  
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını  
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

### Doku / Tat

Olgunlaştıkça şertleşir. 1,5 kg lık küçük tekerlekler  
olarak üretilir. 45 gün olgunlaştıktan sonra taze  
ve sert keçi peyniri olarak tüketici ile buluşur

### Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5  
degrees. After opening the package, change the  
greaseproof paper and keep it in a container in  
the storage at 3-5 degrees.

### Texture / Taste

It hardens as it matures. It is produced as 1.5 kg  
small wheels. After maturing for 45 days, it  
meets the consumer as fresh and hard goat  
cheese. Check availability.

Raf Ömrü : 36 ay

Tekerlek : 750-850gr

Shelf Life : 36 Months

Wheel : 750-850gr

### Eşleşmeler Pairings

- Peynir tabaklarında
- Salata ve sandviçlerde
- Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında
- Makarna soslarında
- Pizzalarda
- On cheese plates
- In salads and sandwiches
- With dried fruit (especially dried fig) together on  
charcuterie plates
- In pasta sauces
- On pizzas




**KEÇİ PEYNİRLERİ**  
GOAT CHEESE

Pelit keçi (s. 30), Çitlembik (s. 31), Kastabara (s.24 ) ve Tangatin (s. 36) olmak üzere toplam 4 çeşit keçi sütü peynirimizi yılın sadece 2 ayı üretip olgunlaştırıyoruz. Yayladan topladığımız sınırlı miktarda sütle ürettiğimiz keçi peynirlerimizin 2 tanesini sert peynir kategorimizde de görebilirsiniz. Pelit Keçi ve Çitlembik peynirlerimiz sert peynir kategorisinde ürettiğimiz keçi peynirlerimiz iken Kastabara yarı sert ve küflü kategorisinde ürettiğimiz bir diğer çeşit. Taze keçi peyniri kategorisinde ürettiğimiz Tangatin, yumuşak ve küflü bir peynirdir.


Keçi sütünden ürettiğimiz çeşitler arasında rezerv yapabileceğiniz tek çeşidimiz Keçi Pelit tüm keçi sütü üretimlerimiz arasında en çok ürettiğimiz ve en uzun süre olgunlaştırdığımız çeşidimizdir.

We produce and mature 4 different types of goat's milk cheeses in our dairy. Pelit (p. 30), Çitlembik (p. 31), Kastabara (p. 24) and Tangatin (p. 36) We collect our goat milk from the highlands for 2 months of the year. Because goat milk is only available for short period of time we plan our production mainly according to the demand. We first start producing Tangatin which is our soft and bloomy rind goat cheese. Then we start producing Pelit and Kastabara. Kastabara is a semi-hard and moldy cheese. In this category, Pelit is the only variety that you can reserve in advance.




 %100 pastörize keçi sütü  
100% pasteurized goat milk




 %100 pastörize keçi sütü  
100% pasteurized goat milk



 %100 pastörize keçi sütü  
100% pasteurized goat milk



 %100 pastörize keçi sütü  
100% pasteurized goat milk





# TANGATİN

## TANGATİN

### Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede  
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını  
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

### Doku / Tat

Olgunlaştıkça yumuşar. Amber kadar  
akışkanlaşmaz ama oldukça kremamsı bir hal alır.  
Yoğun küf,mantar tadında keskin bir  
peynirimizdir.

### Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5  
degrees. After opening the package, change the  
greaseproof paper and keep it in a container in  
the storage at 3-5 degrees.

### Texture / Taste

It softens as it matures. It doesn't get as goeoy  
as Amber, but gets pretty creamy. It is a fresh  
goat cheese with mushroom and nutty taste.

Raf Ömrü : 5 ay

Tekerlek : 450gr ahşap kutuda

Shelf Life : 5 months

Wheel : 450gr in wooden box

### Eşleşmeler Pairings

-Peynir tabaklarında

-Salata ve sandviçlerde

-Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında

-Makarna soslarında

-On cheese plates

-In salads and sandwiches

-With dried fruit (especially dried fig) together on  
charcuterie plates

-On pasta sauces







[www.tangalapeynirleri.com.tr](http://www.tangalapeynirleri.com.tr)

+90 533 617 31 00  
Muğla / Türkiye

