

ÜRÜNLER	SAKLAMA	TAT / DOKU	ÖNERİLER
PINARA %100 Pastörize inek sütü Raf Ömrü : 5 ay <i>Porsiyon : 250 gr vakumlu</i>	Ürünü teslim aldıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek, saklama kabında 3-5 derecede muhafaza ediniz.	Tam yağlı, yarı sert, taze beyaz peynir.	<ul style="list-style-type: none"> - Salata ve sandviçlerde - Kahvaltıda <p><i>ÜRÜNÜMÜZ DOLABINIZDA BEKLERKEN KÜFLENEBİLİR. BU KÜF YENİLEBİLİR, SAĞLIKLI KÜFTÜR. ÜRÜNLERİMİZ %100 DOĞALDIR. HIÇ BİR KATKI MADDESİ İÇERMEZ.</i></p>
AMBER P.candidium küf kültürü ile olgunlaştırılır. %100 Pastörize inek sütü Raf Ömrü : 5 ay <i>Ambalaj : 380gr ahşap kutuda vakumsuz</i>	Ürünü teslim aldıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek, saklama kabında 3-5 derecede muhafaza ediniz.	Tam yağlı, yarı yumuşak taze peynir. Üretim tarihinden 6. Haftadan itibaren peynirin akışkanlığı oluşmaya başlar. Mantar ve küf aroması yoğundur	<ul style="list-style-type: none"> -Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Fırında 200derecede eriterek -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında
KÜLLÜ AMBER P.candidium küf kültürü ile olgunlaştırılır. %100 Pastörize inek sütü Raf Ömrü : 5 ay <i>Ambalaj : 380gr ahşap kutuda vakumsuz</i>	Amber ile aynı	Tam yağlı, yarı yumuşak taze peynir. Üretim tarihinden itibaren 8. Haftadan itibaren peynirin akışkanlığı belirginleşmeye başlar.	<ul style="list-style-type: none"> -Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında
ICEBERG PATMOL AMBER P.candidium küf kültürü ile olgunlaştırılır. %100 Pastörize inek sütü Raf Ömrü : 5 ay <i>Ambalaj : 500 gr ahşap kutuda vakumsuz</i>	Amber ile aynı	Tam yağlı, yarı yumuşak taze peynir. Elle şekil verilir. Amber kadar yumuşayıp akışkanlaşmaz	<ul style="list-style-type: none"> -Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında

ÜRÜNLER	SAKLAMA	TAT / DOKU	ÖNERİLER
ICEBERG PATMOL AMBER P.candidium küf kültürü ile olgunlaştırılır. %100 Pastörize inek sütü Raf Ömrü : 5 ay <i>Ambalaj : 500 gr ahşap kutuda vakumsuz</i>	Amber ile aynı	Tam yağlı, yarı yumuşak taze peynir. Elle şekil verilir. Amber kadar yumuşayıp akışkanlaşmaz	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında
PATMOL AMBER P.candidium küf kültürü ile olgunlaştırılır. %100 Pastörize inek sütü Raf Ömrü : 5 ay <i>Ambalaj : 340gr ahşap kutuda 170gr ahşap kutuda vakumsuz</i>	Amber ile aynı	Tam yağlı, yarı yumuşak taze peynir. Elle şekil verilir. Amber kadar yumuşayıp akışkanlaşmaz.	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Pizzalarda -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında
KÜLLÜ PATMOL AMBER P.candidium küf kültürü ile olgunlaştırılır. %100 Pastörize inek sütü Raf Ömrü : 5 ay <i>340gr ahşap kutuda 170gr ahşap kutuda vakumsuz</i>	Amber ile aynı	Tam yağlı, yarı yumuşak taze peynir. Elle şekil verilir. Amber kadar yumuşayıp akışkanlaşmaz	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde
MERA P.candidium küf kültürü ile olgunlaştırılır. %100 pastörize inek sütü Raf Ömrü : 5 ay <i>Ambalaj : 530 gr ahşap kutuda vakumsuz</i>	Ürünü teslim aldıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek, saklama kabında 3-5 derecede muhafaza ediniz.	Tam yağlı, yarı yumuşak taze peynir. Mantar ve küf aroması yoğundur	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Fırında 200derecede eriterek -Kahvaltılarda özellikle meyve reçelleri ile

ÜRÜNLER	SAKLAMA	TAT / DOKU	ÖNERİLER
KÜLLÜ MERA P.candidium küf kültürü ile olgunlaştırılır. %100 pastörize inek sütü Raf Ömrü : 5 ay <i>Ambalaj : 530 gr ahşap kutuda vakumsuz</i>	Mera ile aynı	Tam yağlı, yarı yumuşak taze peynir.	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Kahvaltılarda özellikle meyve reçelleri ile
MİNİK MERA P.candidium küf kültürü ile olgunlaştırılır. %100 pastörize inek sütü Raf Ömrü : 5 ay <i>Ambalaj : 170gr ahşap kutuda vakumsuz</i>	Mera ile aynı	Tam yağlı, yarı yumuşak taze peynir. Olgunlaştıkça sertleşir.	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Kahvaltılarda özellikle meyve reçelleri ile
KÜLLÜ MİNİK MERA P.candidium küf kültürü ile olgunlaştırılır. %100 pastörize inek sütü Raf Ömrü : 5 ay <i>Porsiyon : 170 gr ahşap kutuda vakumsuz</i>	Mera ile aynı	Tam yağlı, yarı yumuşak taze peynir. Olgunlaştıkça sertleşir	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde
MAHZEN P.Roqueforti küf kültürü ile olgunlaştırılır %100 pastörize inek sütü Raf Ömrü : 5 ay <i>Porsiyon : 500gr Ahşap kutuda vakumsuz</i>	Ürünü teslim aldıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek, saklama kabında 3-5 derecede muhafaza ediniz.	Tam yağlı, yarı yumuşak taze peynir. Amber kadar akışkanlaşmaz ama oldukça kremamsı bir hal alır. Yoğun küf ve mahzen tadında keskin bir peynirimizdir.	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında

ÜRÜNLER	SAKLAMA	TAT / DOKU	ÖNERİLER
<p>TANGAZOLA P.Roqueforti küf kültürü ile olgunlaştırılır %100 pastörize inek sütü Raf Ömrü : 12 ay Tekerlek : 5 kg Porsiyon : 600gr vakumsuz 300gr vakumsuz 170gr vakumlu</p>	<p>Ürünü teslim aldıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek, saklama kabında 3-5 derecede muhafaza ediniz.</p>	<p>Tam yağlı, yarı sert, taze peynir Olgunlaştıkça tadı sertleşir. Gençken Gorgonzola Picante'ye, olgunlaştıkça Stilton'a benzer. Olgunlaştıkça mavi damarlarına krem rengi mantar oluşumlar eşlik eder.</p>	<p>-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Meyve kuruları (özellikle incir kurusu) ile birlikte şarküteri tabaklarında -Makarna soslarında -Pizzalarda</p>
<p>PELİT %100 pastörize inek sütü Raf Ömrü : 36 ay Tekerlek : 10 kg Porsiyon : 500 gr / 300 gr / 170 gr vakumlu</p>	<p>Ürünü teslim aldıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek, saklama kabında 3-5 derecede muhafaza ediniz.</p>	<p>Tam yağlı, sert, olgunlaştırılmış peynir. En az 90 gün olgunlaştırılır. 8.aydan itibaren içinde kalsiyum kristalleri oluşmaya başlar. Olgunlaştıkça tadı Permigiano Reggiano'ya benzer. Daha gençken Manchego'ya benzetilebilir.</p>	<p>-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında -Makarna soslarında -Pizzalarda</p>
<p>TLOS P.Roqueforti küf kültürü ile olgunlaştırılır %100 pastörize inek sütü Raf Ömrü : 24 ay Tekerlek : 2,5 kg Porsiyon : 250 gr / 170 gr vakumlu</p>	<p>Ürünü teslim aldıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek, saklama kabında 3-5 derecede muhafaza ediniz.</p>	<p>Tam yağlı, sert, olgunlaştırılmış peynir. En az 90 gün olgunlaştırılır. 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.</p>	<p>-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında -Makarna soslarında -Pizzalarda</p>

ÜRÜNLER	SAKLAMA	TAT / DOKU	ÖNERİLER
ÇİTLEMBİK %100 pastörize keçi sütü Raf Ömrü : 36 ay Tekerlek : 1,5kg Porsiyon : 300gr	Ürünü teslim aldıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek, saklama kabında 3-5 derecede muhafaza ediniz.	tam yağlı, yarı sert, taze peynir. Olgunlaştıkça sertleşir. 45 gün olgunlaştıktan sonra tüketici ile buluşur	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında -Makarna soslarında -Kahvaltılarda
KASTABARA %100 pastörize keçi sütü P.Roqueforti küf kültürü ile olgunlaştırılır Raf Ömrü : 12 ay Tekerlek : 2,5 kg Porsiyon : 300 gr	Ürünü teslim aldıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek, saklama kabında 3-5 derecede muhafaza ediniz.	Tam yağlı, yarı sert, taze peynir. Olgunlaştıkça yapısı sertleşir. 8.aydan itibaren içinde kalsiyum kristalleri oluşmaya başlar. İçi seyrek damarlarla yeşil küf kullanılarak olgunlaştırılır. Yoğun keçi aroması ve benzersiz lezzeti ile çok az üretim yapılan bir çeşidimizdir.	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında -Makarna soslarında -Pizzalarda
TANGATİN %100 pastörize keçi sütü P.Candidium küf kültürü ile olgunlaştırılır Raf Ömrü : 5 ay	Ürünü teslim aldıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek, saklama kabında 3-5 derecede muhafaza ediniz.	Tam yağlı, yarı yumuşak taze peynir. Olgunlaştıkça yumuşar. Amber kadar akışkanlaşmaz ama oldukça kremamsı bir hal alır. Yoğun küf, mantar tadında keskin bir peynirimizdir.	-Peynir tabaklarında -Makarna,salata ve sandviçlerde -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında