




## TANGALA PEYNİRLERİ ÜRÜN SKALASI

Tüm ürünlerimiz LAKTOZSUZ'dur

### İNEK SÜTÜ ÜRÜNLERİMİZ

ÜRÜNLER	Saklama	Doku/Tat	Öneriler
<b>AMBER</b> P.candidium küf kültürü ile olgunlaştırılır. <b>%100 inek sütü</b>  Raf Ömrü : 5 ay  <i>Ambalaj : 480gr ahşap kutuda</i>	Ürünü teslim aldıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek, saklama kabında 3-5 derecede muhafaza ediniz. -Depolama alanında 2 adetten fazla üst üste koymayınız.	ÜT tarihinden 6. Haftadan itibaren peynirin akışkanlığı oluşmaya başlar. Taze ve yumuşak. Mantar ve küf aroması yoğundur	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Fırında 200derecede eriterek -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında
<b>KÜLLÜ AMBER</b>  Raf Ömrü : 5 ay  <i>Ambalaj : 340gr ahşap kutuda</i>	Amber ile aynı	ÜT tarihinden itibaren 8. Haftadan itibaren peynirin akışkanlığı belirginleşmeye başlar.	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında
<b>ICEBERG PATMOL AMBER</b>  Raf Ömrü : 5 ay 1 adet : 480gr <i>Ambalaj : 480gr ahşap kutuda</i>	Amber ile aynı	Elle şekil verilir. Amber kadar yumuşayıp akışkanlaşmaz	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında
<b>PATMOL AMBER</b>  Raf Ömrü : 5 ay 1 adet : 100-120gr <i>Ambalaj : 360gr ahşap kutuda (3 adet)</i>	Amber ile aynı	Elle şekil verilir. Amber kadar yumuşayıp akışkanlaşmaz.	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Pizzalarda -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında
<b>ÇANAK PATMOL AMBER</b>  Raf Ömrü : 5 ay 1 adet : 200gr <i>Ambalaj : Ahşap kutuda (1 adet)</i>	Amber ile aynı	Elle şekil verilir. Amber kadar yumuşayıp akışkanlaşmaz.	-Çanak formun içine bal, reçel, marmelat ve hatta ızgara sebzeler ile servis edilebilir. Hem tatlı hem de tuzlu bir başlangıç olarak mükemmel bir porsiyon

<p><b>KÜLLÜ PATMOL AMBER</b> Raf Ömrü : 5 ay 1 adet : 120gr <i>Ambalaj : 360gr ahşap kutuda (3 adet)</i></p>	Amber ile aynı	Elle şekil verilir. Amber kadar yumuşayıp akışkanlaşmaz	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde
<p><b>MERA</b> P.candidium küf kültürü ile olgunlaştırılır. <b>%100 inek sütü</b>  Raf Ömrü : 5 ay <i>Ambalaj : 640gr ahşap kutuda</i></p>	Ürünü teslim aldıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek, saklama kabında 3-5 derecede muhafaza ediniz. -Depolama alanında 2 adetten fazla üst üste koymayınız.	ÜT tarihinden 8. Haftadan itibaren peynirinin iç hacminde tavuk göğsü kıvamında bir yumuşama olur. Akışkanlaşmaz Taze ve yarı yumuşak. Mantar ve küf aroması yoğundur	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Fırında 200derecede eriterek -Kahvaltılarda özellikle meyve reçelleri ile
<p><b>KÜLLÜ MERA</b>  Raf Ömrü : 5 ay <i>Ambalaj : 640gr ahşap kutuda</i></p>	Mera ile aynı	Mera ile aynı	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Kahvaltılarda özellikle meyve reçelleri ile
<p><b>MİNİK MERA</b>  Raf Ömrü : 5 ay <i>1 adet : 80 gr Ambalaj : 400gr ahşap kutuda</i></p>	Mera ile aynı	Olgunlaştıkça sertleşir	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Kahvaltılarda özellikle meyve reçelleri ile
<p><b>KÜLLÜ MİNİK MERA</b>  Raf Ömrü : 5 ay <i>1 adet : 80 gr Porsiyon : 320 gr ahşap kutuda</i></p>	Mera ile aynı	Olgunlaştıkça sertleşir	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde
<p><b>MAHZEN</b> P.Roqueforti küf kültürü ile olgunlaştırılır <b>%100 inek sütü</b>  Raf Ömrü : 5 ay <i>Porsiyon : 500gr Ahşap kutuda</i></p>	Ürünü teslim aldıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek, saklama kabında 3-5 derecede muhafaza ediniz. -Depolama alanında 2 adetten fazla üst üste koymayınız.	Olgunlaştıkça yumuşar. 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
<p><b>TANGAZOLA</b> P.Roqueforti küf kültürü ile olgunlaştırılır</p>	Ürünü teslim aldıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek,	Olgunlaştıkça tadı sertleşir. Gençken Gorgonzola Picante'ye,	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde

<b>%100 inek sütü</b>  Raf Ömrü : 12 ay  <i>Tekerlek : 5 kg</i> <i>Porsiyon : 600gr / 300 gr</i>	saklama kabında 3-5 derecede muhafaza ediniz.	olgunlaştıkça Stilton'a benzer. Olgunlaştıkça mavi damarlarına krem rengi mantar oluşumlar eşlik eder.	-Meyve kuruları (özellikle incir kuru) ile birlikte şarküteri tabaklarında -Makarna soslarında -Pizzalarda
<b>PELİT</b> <b>%100 inek sütü</b>  Raf Ömrü : 36 ay  <i>Tekerlek : 10 kg</i> <i>Porsiyon : 500gr</i>	Ürünü teslim aldıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek, saklama kabında 3-5 derecede muhafaza ediniz.	Minimum 5 aylık ürün sevk edilir. 8.aydan itibaren içinde kalsiyum kristalleri oluşmaya başlar. Olgunlaştıkça tadı Permigiano Reggiano'ya benzer. Daha gençken Manchego'ya benzetilebilir.	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında -Makarna soslarında -Pizzalarda
<b>TLOS</b> P.Roqueforti küf kültürü ile olgunlaştırılır <b>%100 inek sütü</b>  Raf Ömrü : 24 ay  <i>Tekerlek : 2,5 kg</i> <i>Porsiyon : 500 gr</i>	Ürünü teslim aldıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek, saklama kabında 3-5 derecede muhafaza ediniz.	Minimum 2 aylık ürün sevk edilir. Sert ve yeşil küflü olan bu ürünü olgunlaştıkça derin mahzen aroması ve küf tadı ile geriden gelen olgunlaşmış yağ asitlerinin getirdiği fındıksı aroma ile birleşir.	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında -Makarna soslarında -Pizzalarda
<b>KEÇİ SÜTÜ ÜRÜNLERİMİZ</b> Tüm ürünlerimiz LAKTOZSUZ'dur			

<p><b>ÇİTLEMBİK</b> <b>100% KEÇİ SÜTÜ</b></p> <p>Raf Ömrü : 36 ay</p> <p><i>Tekerlek : 1,5kg</i> <i>Porsiyon : 300gr/500gr</i></p>	<p>Ürünü teslim aldıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek, saklama kabında 3-5 derecede muhafaza ediniz.</p>	<p>Olgunlaştıkça şertleşir. 1,5 kg lık küçük tekerlekler olarak üretilir. 45gün olgunlaştıktan sonra taze ve sert keçi peyniri olarak tüketici ile buluşur</p>	<p>-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında -Makarna soslarında -Kahvaltılarda</p>
<p><b>KASTABARA</b> <b>%100 Keçi sütü</b> P.Roqueforti küf kültürü ile olgunlaştırılır</p> <p><b>Esin kaynağımız;</b> <b>Manchego</b></p> <p>Raf Ömrü : 12 ay</p> <p><i>Tekerlek : 2,5 kg</i> <i>Porsiyon : 500 gr</i></p>	<p>Ürünü teslim aldıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek, saklama kabında 3-5 derecede muhafaza ediniz.</p>	<p>Olgunlaştıkça yapısı sertleşir. 8.aydan itibaren içinde kalsiyum kristalleri oluşmaya başlar. İçi seyrek damarlarla yeşil küf kullanılarak olgunlaştırılan sert bir peynirdir. Yoğun keçi aroması ve benzersiz lezzeti ile çok az üretim yapılan bir çeşidimizdir.</p>	<p>-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında -Makarna soslarında -Pizzalarda</p>
<p><b>TANGATİN</b> <b>%100 Keçi sütü</b> P.Candidium küf kültürü ile olgunlaştırılır</p> <p><b>Esin kaynağımız;</b> <b>Crottin de Chavignol</b></p> <p>Raf Ömrü : 5 ay <i>Tekerlek : 450gr ahşap kutuda</i></p>	<p>Ürünü teslim aldıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek, saklama kabında 3-5 derecede muhafaza ediniz. -Depolama alanında 2 adetten fazla üst üste koymayınız.</p>	<p>Olgunlaştıkça yumuşar. Amber kadar akışkanlaşmaz ama oldukça kremamsı bir hal alır. Yoğun küf, mantar tadında keskin bir peynirimizdir.</p>	<p>-Peynir tabaklarında -Makarna,salata ve sandviçlerde -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında</p>

