



TANGALA PEYNİRLERİ ÜRÜN SKALASI

ÜRÜNLER	Saklama	Doku/Tat	Öneriler
AMBER P.candidium küf kültürü ile olgunlaştırılır. %100 inek sütü Esin kaynağımız; Camambert Raf Ömrü : 4 ay	Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede -Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede	ÜT tarihinden itibaren 6. Haftadan itibaren Camambert peynirinin akışkanlığına ulaşır. Taze ve yumuşak. Mantar ve küf aromasıyoğundur	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Fırında 200derecede eriterek -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında
KÜLLÜ AMBER Raf Ömrü : 4 ay	Amber ile aynı	Amber ile aynı	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında
ICEBERG PATMOL AMBER Raf Ömrü : 4 ay	Amber ile aynı	Elle şekil verilir. Amber kadar yumuşayıp akışkanlaşmaz	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında
PATMOL AMBER Raf Ömrü : 4 ay	Amber ile aynı	Elle şekil verilir. Amber kadar yumuşayıp akışkanlaşmaz	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Pizzalarda -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında
KÜLLÜ PATMOL AMBER Raf Ömrü : 4 ay	Amber ile aynı	Elle şekil verilir. Amber kadar yumuşayıp akışkanlaşmaz	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında

MERA P.candidium küf kültürü ile olgunlaştırılır. %100 inek sütü Esin kaynağımız; Brie Raf Ömrü : 4 ay	Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede -Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede	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	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Fırında 200derecede eriterek -Kahvaltılarda özellikle meyve reçelleri ile
KÜLLÜ MERA Raf Ömrü : 4 ay	Mera ile aynı	Mera ile aynı	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Kahvaltılarda özellikle meyve reçelleri ile
MİNİK MERA Raf Ömrü : 4 ay	Mera ile aynı	Olgunlaştıkça sertleşir	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Kahvaltılarda özellikle meyve reçelleri ile
KÜLLÜ MİNİK MERA Raf Ömrü : 4 ay	Mera ile aynı	Olgunlaştıkça sertleşir	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde
MAHZEN P.Roqueforti küf kültürü ile olgunlaştırılır %100 inek sütü Esin kaynağımız; Epoisses de Bourgogne Raf Ömrü : 6 ay	Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede -Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede	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

TANGAZOLA P.Roqueforti küf kültürü ile olgunlaştırılır %100 inek sütü Esin kaynağımız; Gorgonzola Raf Ömrü : 12 ay	Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede -Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede	Olgunlaştıkça tadı sertleşir. Gençken Gorgonzola Picante'ye, olgunlaştıkça Stilton'a benzer	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Meyve kuruları (özellikle incir kurusu) ile birlikte şarküteri tabaklarında -Makarna soslarında -Pizzalarda
PELİT %100 inek sütü Esin kaynağımız; Manchego Raf Ömrü : 12 ay	Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede -Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede	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
TLOS P.Roqueforti küf kültürü ile olgunlaştırılır %100 inek sütü Esin kaynağımız; Manchego Raf Ömrü : 12 ay	Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede -Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede	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 fındıksı aromanın karışımına dönüşür.	-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında -Makarna soslarında -Pizzalarda

KEÇİ SÜTÜ ÜRÜNLERİMİZ



ÇİTLEMBİK 100% KEÇİ SÜTÜ

Raf Ömrü : 12 ay

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

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

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

PELİT Keçi Sütü %100 Keçi sütü

**Esin kaynağımız;
Manchego**

Raf Ömrü : 12 ay

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

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

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

<p>KASTABARA %100 Keçi sütü P.Roqueforti küf kültürü ile olgunlaştırılır</p> <p>Esin kaynağımız; Manchego</p> <p>Raf Ömrü : 12 ay</p>	<p>Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede -Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede</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>TANGATİN %100 Keçi sütü P.Candidium küf kültürü ile olgunlaştırılır</p> <p>Esin kaynağımız; Crottin de Chavignol</p> <p>Raf Ömrü : 4 ay</p>	<p>Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede -Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede</p>	<p>Olgunlaştıkça yumuşar. Amber kadar akışkanlaşmaz ama oldukça kremamsı bir hal alır. Yoğun küf,mantar tadında keskin bir peynirimizdir.</p>	<p>-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında -Makarna soslarında</p>

