



TANGALA PEYNİRLERİ ÜRÜN SKALASI

İNEK SÜTÜ ÜRÜNLERİMİZ

| ÜRÜNLER | Saklama | Doku/Tat | Öneriler |
|--|---|---|---|
| AMBER P.candidium küf kültürü ile olgunlaştırılır. %100 inek sütü Esin kaynağımız; Camambert Raf Ömrü : 4 ay <i>Ambalaj : 480gr ahşap kutuda</i> | Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede. -Ürün size kargo ile ulaştıysa veya kendi ambalajını açtıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede | ÜT tarihinden 6. Haftadan itibaren peynirin akışkanlığı belirginleşmeye başlar. Taze ve yumuşak. Mantar ve küf aroması yoğundur | -Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Fırında 200derecede eriterek -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında |
| KÜLLÜ AMBER Raf Ömrü : 4 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 |
| ICEBERG PATMOL AMBER Raf Ömrü : 3 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 |
| PATMOL AMBER Raf Ömrü : 3 ay 1 adet : 100-120gr <i>Ambalaj : 480gr ahşap kutuda (4-5 adet)</i> | 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 : 3 ay 1 adet : 120gr <i>Ambalaj : 360gr ahşap kutuda (3 adet)</i> | Amber ile aynı | Elle şekil verilir. Amber kadar yumuşayıp akışkanlaşmaz | -Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde |

| | | | |
|--|---|---|--|
| MERA P.candidium küf kültürü ile olgunlaştırılır. %100 inek sütü Esin kaynağımız; Brie Raf Ömrü : 4 ay <i>Ambalaj : 640gr ahşap kutuda</i> | Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede. -Ürün size kargo ile ulaştıysa veya kendi ambalajını açtıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede | 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 |
| KÜLLÜ MERA Raf Ömrü : 4 ay <i>Ambalaj : 640gr ahşap kutuda</i> | Mera ile aynı | Mera ile aynı | -Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Kahvaltılarda özellikle meyve reçelleri ile |
| MİNİK MERA Raf Ömrü : 4 ay <i>1 adet : 80 gr</i> <i>Ambalaj : 400gr ahşap kutuda</i> | Mera ile aynı | Olgunlaştıkça sertleşir | -Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Kahvaltılarda özellikle meyve reçelleri ile |
| KÜLLÜ MİNİK MERA Raf Ömrü : 4 ay <i>1adet 80 gr</i> <i>Porsiyon : 320 gr ahşap kutuda</i> | Mera ile aynı | Olgunlaştıkça sertleşir | -Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde |

| | | | |
|---|---|--|--|
| <p>MAHZEN P.Roqueforti küf kültürü ile olgunlaştırılır %100 inek sütü</p> <p>Esin kaynağımız; Epoisses de Bourgogne</p> <p>Raf Ömrü : 4 ay</p> <p><i>Porsiyon : 500gr Ahşap kutuda</i></p> | <p>Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede. -Ürün size kargo ile ulaştıysa veya kendi ambalajını 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 ve mahzen tadında keskin bir peynirimizdir.</p> | <p>-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında</p> |
| <p>ICEBERG PATMOL MAHZEN P.Roqueforti küf kültürü ile olgunlaştırılır %100 inek sütü</p> <p>Raf Ömrü : 3 ay</p> <p><i>Porsiyon : 500gr Ahşap kutuda</i></p> | | <p>Olgunlaştıkça yumuşar. Amber kadar akışkanlaşmaz ama oldukça kremamsı bir hal alır. Yoğun küf ve mahzen tadında keskin bir peynirimizdir. Mahzenden farklı olarak elle şekil verilir. Patmol tekniği ile kalıplanır</p> | <p>-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında</p> |
| <p>TANGAZOLA P.Roqueforti küf kültürü ile olgunlaştırılır %100 inek sütü</p> <p>Esin kaynağımız; Gorgonzola</p> <p>Raf Ömrü : 12 ay</p> <p><i>Tekerlek : 5 kg Porsiyon : 600gr / 300 gr</i></p> | <p>Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede. -Ürün size kargo ile ulaştıysa veya kendi ambalajını açtıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede</p> | <p>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 inek sütü</p> <p>Esin kaynağımız; Manchego</p> <p>Raf Ömrü : 24 ay</p> <p><i>Tekerlek : 10 kg</i> <i>Porsiyon : 500gr</i></p> | <p>Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede. -Ürünün ambalajını açtıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede</p> | <p>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.</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 inek sütü Esin kaynağımız; Manchego</p> <p>Raf Ömrü : 12 ay</p> <p><i>Tekerlek : 2,5 kg</i> <i>Porsiyon : 500 gr</i></p> | <p>Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede. -Ürün size kargo ile ulaştıysa veya kendi ambalajını açtıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede</p> | <p>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.</p> | <p>-Peynir tabaklarında -Salata ve sandviçlerde -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında -Makarna soslarında -Pizzalarda</p> |

KEÇİ SÜTÜ ÜRÜNLERİMİZ



ÇİTLEMBİK 100% KEÇİ SÜTÜ

Raf Ömrü : 12 ay

Tekerlek : 1,5kg

Porsiyon : 300gr/500gr

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede.
-Ürün size kargo ile ulaştıysa veya kendi ambalajını 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 : 24 ay

Tekerlek : 10 kg

Porsiyon : 500 gr

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede.
-Ürünün ambalajını açtıktan sonra yağlı kağıdını değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

Olgunlaştıkça yapısı sertleşir. 8.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><i>Tekerlek : 2,5 kg</i> <i>Porsiyon : 500 gr</i></p> | <p>Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede. -Ürün size kargo ile ulaştıysa veya kendi ambalajını 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 : 3 ay</p> <p><i>Tekerlek : 450gr ahşap kutuda</i></p> | <p>Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede. -Ürün size kargo ile ulaştıysa veya kendi ambalajını 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 -Makarna,salata ve sandviçlerde -Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında</p> |

