



KECHEESE TAM YAĞLI İNEK-KEÇİ TAZE BEYAZ PEYNİR



Peynirin en taze hali, premium lezzet; Tam Yağlı İnek - Keçi Taze Beyaz Peynir, Kechesee'in 20 yıllık tecrübesiyle geliştirilmiş özel formülü ve kullanılan özel yöntemlerle üretilir. Pastörize tam yağlı inek ve keçi sütlerinden imal edilmiştir. Ayrıca kızartmalık peynirler arasında yer alır.. Hem sabah kahvaltılarında hem de akşam yemeklerinde kullanılabilir.

- Hangi tariflerde kullanılır ve tadı hangi gıdalarla uyumludur?

Kahvaltı sofralarında, salataların içerisinde, tavada kızartılarak ve poğaça - böreklerin içerisinde kullanılabilir. Ayrıca susama bulayarak da kızartabilirsiniz.

KECHEESE TAM YAĞLI İNEK-KEÇİ ÇÖREKOTLU TAZE BEYAZ PEYNİR



Peynirin en taze hali, premium lezzet; Tam Yağlı İnek - Keçi Çörekotlu Taze Beyaz Peynir, Kechesee'in 20 yıllık tecrübesiyle geliştirilmiş özel formülü ve kullanılan özel yöntemlerle üretilir. Pastörize tam yağlı inek ve keçi sütlerinden imal edilmiştir. İçerisinde faydaları saymakla bitmeyen çörekotu yer almaktadır. Ayrıca kızartmalık peynirler arasında yer alır. Hem sabah kahvaltılarında hem de akşam yemeklerinde kullanılabilir.

- Hangi tariflerde kullanılır ve tadı hangi gıdalarla uyumludur?

Kahvaltı sofralarında, salataların içerisinde, tavada kızartılarak ve poğaça - böreklerin içerisinde kullanılabilir.

KECHEESE TAM YAĞLI OLGUNLAŞTIRILMIŞ BEYAZ PEYNİR



Olgunlaştırılmış beyaz peynir tercih edenler için vazgeçilmez lezzet. Pastörize tam yağlı inek sütünden üretilen, kendine has bir lezzete sahip özel bir peynirdir. İdeal lezzet ve aromaya ulaşması için en az 120 gün tenekelerde olgunlaştırılır ve sonrasında dilimlenip vakumlanarak sofralarınıza gelir. Pastörize edilmiş inek sütü, tuz ve peynir mayasından imal edilmiştir. İçeriğinde hiçbir katkı ve koruyucu madde yoktur.

- Hangi tariflerde kullanılır ve tadı hangi gıdalarla uyumludur?

Kahvaltılarının vazgeçilmez lezzetleri arasında yer alan olgunlaştırılmış beyaz peynir, menemen ve patates omleti gibi çeşitli yumurtalı tariflerin yanına yakışmaktadır. Ayrıca simit, poğaça ve ekmek arasına konularak sandviçlerde de kullanabilirsiniz.

KECHEESE TAM YAĞLI TAZE TULUM PEYNİRİ



Tulumun en taze ve en güzel hallerinden olan Kechese Tam Yağlı Taze Tulum Peyniri, daha yumuşak bir tulum lezzeti arayanlar için üretildi. Kechese'in özel tarifiyle üretilen bu peynir taze haliyle dilimlenerek sofralarınıza ulaşır. Pastörize edilmiş tam yağlı inek sütü, tuz ve peynir mayasından imal edilmiştir. İçeriğinde hiçbir katkı ve koruyucu madde yoktur.

- Hangi tariflerde kullanılır ve tadı hangi gıdalarla uyumludur?

Tam Yağlı Taze Tulum Peynirine kahvaltılarınızda yer vermenin yanı sıra minik minik parçalar haline getirerek omletlerinizde de kullanabilirsiniz. Sandviç ve poğaçalara da çokça yakışan bu lezzetle damak tadınıza göre farklı tarifler uygulayabilirsiniz.

KECHEESE TAM YAĞLI OLGUNLAŞTIRILMIŞ TULUM PEYNİRİ - İZMİR TULUMU-



İzmir Tulumu olarak bilinen Tam Yağlı Olgunlaştırılmış Tulum Peyniri geleneksel ve sevilen lezzetler arasında yer almaktadır. Toplumun tat hafızasına kazınmış olan İzmir Tulumu, tam yağlı pastörize inek sütünden üretilir ve en az 120 gün boyunca olgunlaştırılır.

Pastörize edilmiş inek sütü, tuz ve peynir mayasından imal edilmiştir. İçeriğinde hiçbir katkı ve koruyucu madde yoktur.

- Hangi tariflerde kullanılır ve tadı hangi gıdalarla uyumludur?

Kahvaltılarının gözdesi İzmir tulumu salataların ve makarnaların üzerine de bir miktar ufalanarak kullanılabilir. Yoğun ve aromatik lezzeti sayesinde ufak bir parça bile inanılmaz güzel ve yoğun bir lezzet katacaktır.

KECHEESE TAM YAĞLI GÖBEK TULUM PEYNİRİ



Kechesee iftiharla sunar! Kechesee'in uzun zamandır üzerinde çalıştığı yeni ürünü Tam Yağlı Göbek Tulum Peyniri, tulum peynirinde bir devrim niteliğinde. Taze şekilde tüketilen bu peynir ister kahvaltılarınızda ister makarnalarınızın üzerine rendeleyerek tüketebilirsiniz. Pastörize edilmiş inek sütü, tuz ve peynir mayasından imal edilmiştir. İçeriğinde hiçbir katkı ve koruyucu madde yoktur.

- Hangi tariflerde kullanılır ve tadı hangi gıdalarla uyumludur?

Muhteviyat yönüyle erimeye müsait bir yapısı vardır. Bu nedenle makarna, pizza, mantar ve kızarmış ekmek üzeri tariflerde lezzet ve kullanım avantajı sağlar. Eriyen peynirlere kaliteli ve lezzetli bir alternatif sunar.

KECHEESE TAM YAĞLI KEKİKLİ GÖBEK TULUM PEYNİRİ



Kechesee iftiharla sunar! Hem peyniri hem de içerisine koyduğumuz kekiği üretiyoruz!

20 yılı aşkın deneyimimizle özel olarak ürettiğimiz kekiklerin kendine has ve güçlü aromasıyla ürettiğimiz kekikli göbek tulumlar sofralarınızı ve damaklarınızı şenlendirecek.

Kechesee'in uzun zamandır üzerinde çalıştığı yeni ürünü Tam Yağlı Kekikli Göbek Tulum Peyniri, tulum peynirinde bir devrim niteliğinde. Taze şekilde tüketilen bu peynir eşsiz kekik aromasıyla ister kahvaltılarınızda ister makarnalarınızda tüketebilirsiniz. Pastörize edilmiş inek sütü, tuz ve peynir mayasından imal edilmiştir. İçeriğinde hiçbir katkı ve koruyucu madde yoktur.

- Hangi tariflerde kullanılır ve tadı hangi gıdalarla uyumludur?

Muhteviyat yönüyle erimeye müsait bir yapısı vardır. Bu nedenle makarna, pizza, mantar ve kızarmış ekmek üzeri tariflerde lezzet ve kullanım avantajı sağlar. Eriyen peynirlere kaliteli ve lezzetli bir alternatif sunar.

KECHEESE TAM YAĞLI %100 KEÇİ TAZE GÖBEK TULUM PEYNİRİ



Kechesee iftiharla sunar!

Kechesee'in uzun zamandır üzerinde çalıştığı yeni ürünü Tam Yağlı

%100 Keçi Taze Göbek Tulum Peyniri, tulum peynirinde bir devrim niteliğinde. Taze şekilde tüketilen bu peynir ister kahvaltılarınızda ister makarnalarınızın üzerine rendeleyerek tüketebilirsiniz. Pastörize edilmiş keçi sütü, tuz ve peynir mayasından imal edilmiştir. İçeriğinde hiçbir katkı ve koruyucu madde yoktur.

- Hangi tariflerde kullanılır ve tadı hangi gıdalarla uyumludur?

Kahvaltılarının premium lezzeti keçi göbek peyniri, makarnaların üzerine rendelenebilir. Pizzalarda kullanılabilir. Damak tadına göre salçalı peynirli tostlarda tercih edilebilir.

KECHEESE TAM YAĞLI TAZE EDAM PEYNİRİ



Yaptığımız çalışmalar neticesinde Hollanda'dan tüm dünyaya yayılan Edam Peynirini, Kecheese farklıyla yorumladık. Üst kalite sütlerden ve geliştirdiğimiz özel reçeteyle elde ettiğimiz Edam Lezzetini Kecheese kalitesiyle sofralarınıza konuk etmeye ne dersiniz?

Hollanda'nın yöresel peynirleri arasında önemli bir yeri olan Edam peyniri, son yıllarında dünya çapında beğeni toplayan bir lezzet olmuştur. Kendine has yapısı, aroması ve ilgi çekici kırmızı üst dokusuyla cezbetmektedir.

Kecheese Tam Yağlı Taze Edam Peyniri üst kalite ve besin değeri yüksek sütler kullanılarak yapılır. İçeriğinde katkı ve koruyucu madde yoktur.

- Hangi tariflerde kullanılır ve tadı hangi gıdalarla uyumludur?

Tatlı meyvelerin yanında, sandviçlerin içerisinde, pizzalarda, dip soslarda ve mantar dolmasında kullanabilirsiniz.

KECHEESE PASTÖRİZE TEREYAĞI



Kahvaltılarının olmazsa olmazı, pilav ve sahanda yumurta lezzetinin sırrıdır tereyağı. Bu nedenle tereyağının lezzeti ve kalitesi kritik öneme sahiptir. Kecheese olarak üst kalite süttten elde ettiğimiz süt kremasından ürettiğimiz tereyağımız en az %80 süt yağı içerir. İçerisinde %2 oranında tuz vardır. Gönül rahatlığıyla tüketebilirsiniz.

- Hangi tariflerde kullanılır ve tadı hangi gıdalarla uyumludur?

Tereyağımızın içerisinde %2 oranında tuz bulunduğuundan dolayı tuzlu gıdalarda ya da tuz içeriği bulunan tatlılarda kullanılması önerilir. Mantar dolması, pilav, sahanda yumurta ve bütün yemek çeşitlerine lezzet katar. Bunun yanı sıra tuz içeriği bulunan tatlı kurabiye ve diğer tatlı çeşitlerinde de arzuya göre kullanılabilir.



Kecheese

İNATÇI LEZZET

ADRES: Tepecik Mah. Akçakaya Küme
Evleri No:3 Seferihisar/İZMİR
TELEFON: +902327436020



kecheese.com.tr

Kecheese

kecheesetr