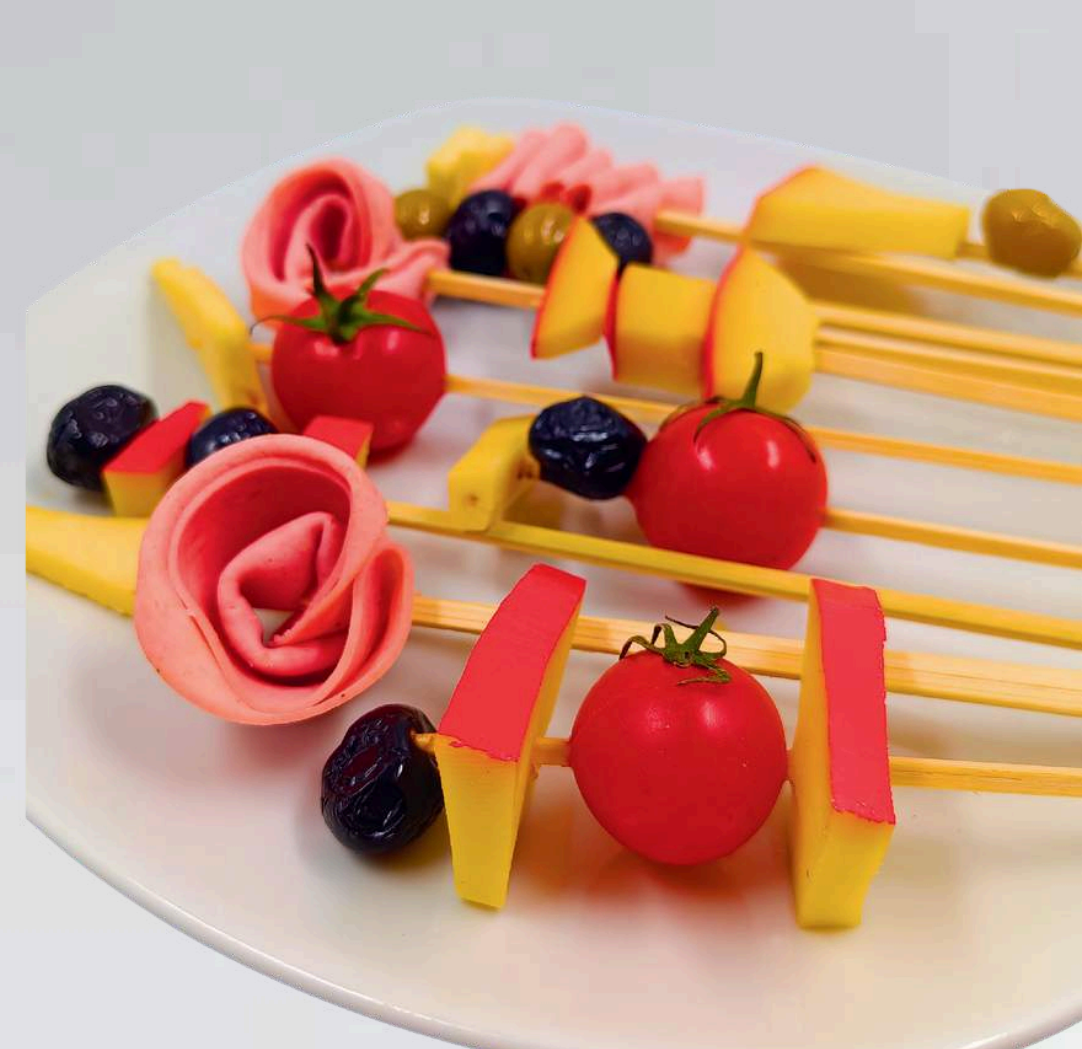




KECHEESE'LE TANIŞIN...

Kecheese, 40'ın üzerinde ülkeye aromatik bitki üretimi ve ihracatı yapan Türkiye'nin önde gelen baharat ihracatı firmalarından Türer A.Ş markasıdır.

Kecheese Keçi Sütü Ürünler , 2006 yılında temeli atılan Keçi Sütü İşleme Tesislerinde ISO 22000 sertifikasıyla Gıda Kodeksine ve Uluslararası standartlara uygun mal edilmektedir.

Türer A.Ş'nin kurucusu Özer Türer girişimleriyle, keçi sütü üretiminin ve keçi yetiştiriciliğinin geçmişinin bin yıllara dayandığı memleket Seferihisar'da 2001 yılında hobi olarak başlayan Süt Keçisi ve Sakız Koyunu Yetiştirme Çiftliği bugün Türkiye'nin en büyük ve modern küçükbaş hayvan çiftlikleri arasında yer almaktadır. Tüm dünyada kabul gören modern kayıt tutma sisteminin tutulduğu örnek küçükbaş hayvan çiftliğinde keçi sütleri hayvanın memesinden çıkar çıkmaz soğutulmakta, süt keçilerinin çiftlik bünyesinde çalışan uzman veteriner hekimlerce tüm sağlık taramaları düzenli olarak gerçekleştirilip tüm kan tahlilleri yapılmakta; Brusella başta olmak üzere her türlü hastalıklardan arî tutularak yetiştirilmektedir. Türer A.Ş bitkiseldeki deneyimlerini çiftlik beslenmesinde de kullanarak kekik ve benzeri doğal ürünleri yem ürünlerine karıştırarak keçi sütünde zengin aroma, yüksek yağ ve protein sağlamaktadır.

Bir Türer A.Ş iştiraki olan Türer Keçi Sütü İşleme Tesis, 2010 yılında üretime başlamış olup, şimdilerde günlük 250 ton süt işleme kapasitesiyle, başta dondurma olmak üzere, keçi, koyun ve inek peyniri üretirken yöresel peynir çeşitlerinin üretimi için de gerekli Ar-Ge çalışmalarını sürdürmektedir.



KECHEESE TAM YAĞLI İNEK-KEÇİ TAZE BEYAZ PEYNİR



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



KECHEESE TAM YAĞLI İNEK-KEÇİ ÇÖREKOTLU TAZE BEYAZ PEYNİR



Peynirin en taze hali, premium lezzet; Tam Yağlı İnek - Keçi Çörekotlu Taze Beyaz Peynir, Kechese'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.



KECHEESE TAM YAĞLI OLGUNLAŞTIRILMIŞ BEYAZ PEYNİR



Klasik peynir severlerin vazgeçilmezi:
Kechese Tam Yağlı Olgunlaştırılmış Beyaz Peynir.

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.



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.



KECHEESE TAM YAĞLI OLGUNLAŞTIRILMIŞ TULUM PEYNİRİ - İZMİR TULUMU-



İzmir deyince akla gelen muhteşem peynir: İzmir 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.



KECHEESE TAM YAĞLI GÖBEK TULUM PEYNİRİ



Kechese iftiharla sunar! Kechese'in uzun zamandır üzerinde çalıştığı yeni ürünü Tam Yağlı Göbek Tulum Peyniri, tulum peynirinde bir devrim niteliğinde. Taze şekilde tüketilen bu peyniri ister kahvaltılarınızda ister makarnalarınızın üzerine rendeleyerek tüketebilirsiniz. Eriyen peynirlere kaliteli ve lezzetli bir alternatif sunar.



KECHEESE TAM YAĞLI KEKİKLİ GÖBEK TULUM PEYNİRİ



Kechese 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.

Kechese'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.



KECHEESE TAM YAĞLI İNEK-KEÇİ GÖBEK TULUM PEYNİRİ



İnek ve keçi sütünün enfes birleşimini, Kecheese'in kendine has lezzeti Göbek Tulum Peynirinde kullandık. Lezzete lezzet kattık. Kecheese Çiftliğinden elde ettiğimiz üst kalite sütlerle sizlerin keyifle tüketebileceği Tam Yağlı İnek-Keçi Göbek Tulum Peynirini ürettik.

İnek-Keçi Göbek Tulum Peynirini; kahvaltıların yanı sıra akşam yemeklerinde peynir tabaklarında, sandviçlerde, kanepelerinde ve kızgın tavada iki tarafını da kızartarak tüketebilirsiniz.



KECHEESE TAM YAĞLI %100 KEÇİ GÖBEK TULUM PEYNİRİ



Kecheese iftiharla sunar!

Kecheese'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.



KECHEESE TAM YAĞLI %100 KEÇİ TULUM



%100 Keçi Peyniri severlere müjde... Tulum Lezzetini %100 keçi sütüyle yaptık. Peynirde fark yarattık.

Kecheese Çiftliğinin inatçı keçilerinden elde ettiğimiz üst kalite sütlerimizle sizler için Tam Yağlı %100 Keçi Tulum Peynirini ürettik.

Taze şekilde tüketilen bu peynire ister kahvaltılarınızda ister makarnalarınızda yer verebilirsiniz.

KECHEESE TAM YAĞLI %100 KEÇİ TAZE BEYAZ PEYNİR



%100 Keçi Peyniri severlere müjde... Beyaz Peynir Lezzetini %100 keçi sütüyle ürettik. Kecheese Çiftliğinin inatçı keçilerinden elde ettiğimiz üst kalite sütlerimizle sizler için Tam Yağlı %100 Keçi Taze Beyaz Peyniri ürettik.

Kahvaltıların olmazsa olmazı keçi beyaz peynirini sandviçlerin içerisinde veya simitle birlikte tüketebilirsiniz.

KECHEESE TAM YAĞLI %100 KEÇİ OLGUNLAŞTIRILMIŞ BEYAZ PEYNİR



%100 Keçi Peyniri severlere müjde... Olgunlaştırılmış Beyaz Peynir Lezzetini %100 keçi sütüyle yaptık. Peynirde fark yarattık.

Kecheese Çiftliğinin inatçı keçilerinden elde ettiğimiz üst kalite sütlerimizle sizler için Tam Yağlı %100 Keçi Olgunlaştırılmış Beyaz Peyniri ürettik.

Kahvaltıların gözdesi olgunlaştırılmış keçi beyaz peynirini börek, poğaça ve simit arası sandviçlerinizde kullanabilirsiniz.

KECHEESE TAM YAĞLI %100 KEÇİ KIZARTMALIK PEYNİR



%100 Keçi Peyniri severlere müjde... Kızartmalık Peynir Lezzetini %100 keçi sütüyle yaptık. Kızartmalık Peynirde fark yarattık.

Kecheese Çiftliğinin inatçı keçilerinden elde ettiğimiz üst kalite sütlerimizle sizler için Tam Yağlı %100 Keçi Kızartmalık Peyniri ürettik.

- Pişirme Önerisi

Yağsız teflon tava veya ızgarada sürekli çevirerek pişiriniz. Yağlı bir peynir olduğundan yağ eklemeyiniz.

KECHEESE TAM YAĞLI İNEK-KEÇİ KIZARTMALIK PEYNİR



İnek ve keçi sütünün enfes birleşimini, Kızartmalık Peynirinde kullandık. Lezzete lezzet kattık.

Kecheese Çiftliğinden elde ettiğimiz üst kalite sütlerle sizlerin keyifle tüketebileceği Tam Yağlı İnek-Keçi Kızartmalık Peyniri ürettik.

- Pişirme Önerisi

Yağsız teflon tava veya ızgarada sürekli çevirerek pişiriniz. Yağlı bir peynir olduğundan yağ eklemeyiniz.

KECHEESE TAM YAĞLI %100 KEÇİ BÜŞ PEYNİRİ



Kecheese iftiharla sunar: Premium lezzet %100 Keçi Büş Peyniri...

Kecheese Çiftliğinin inatçı keçilerinden elde ettiğimiz üst kalite sütlerimizle sizler için Tam Yağlı %100 Keçi Büş Peynirini ürettik.

Büş peynirini kahvaltıların yanı sıra peynir tabaklarınızda kullanabilir, hatta üstüne reçel koyarak sunabilir ya da salatalarınıza karıştırabilirsiniz.



KECHEESE TAM YAĞLI 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.

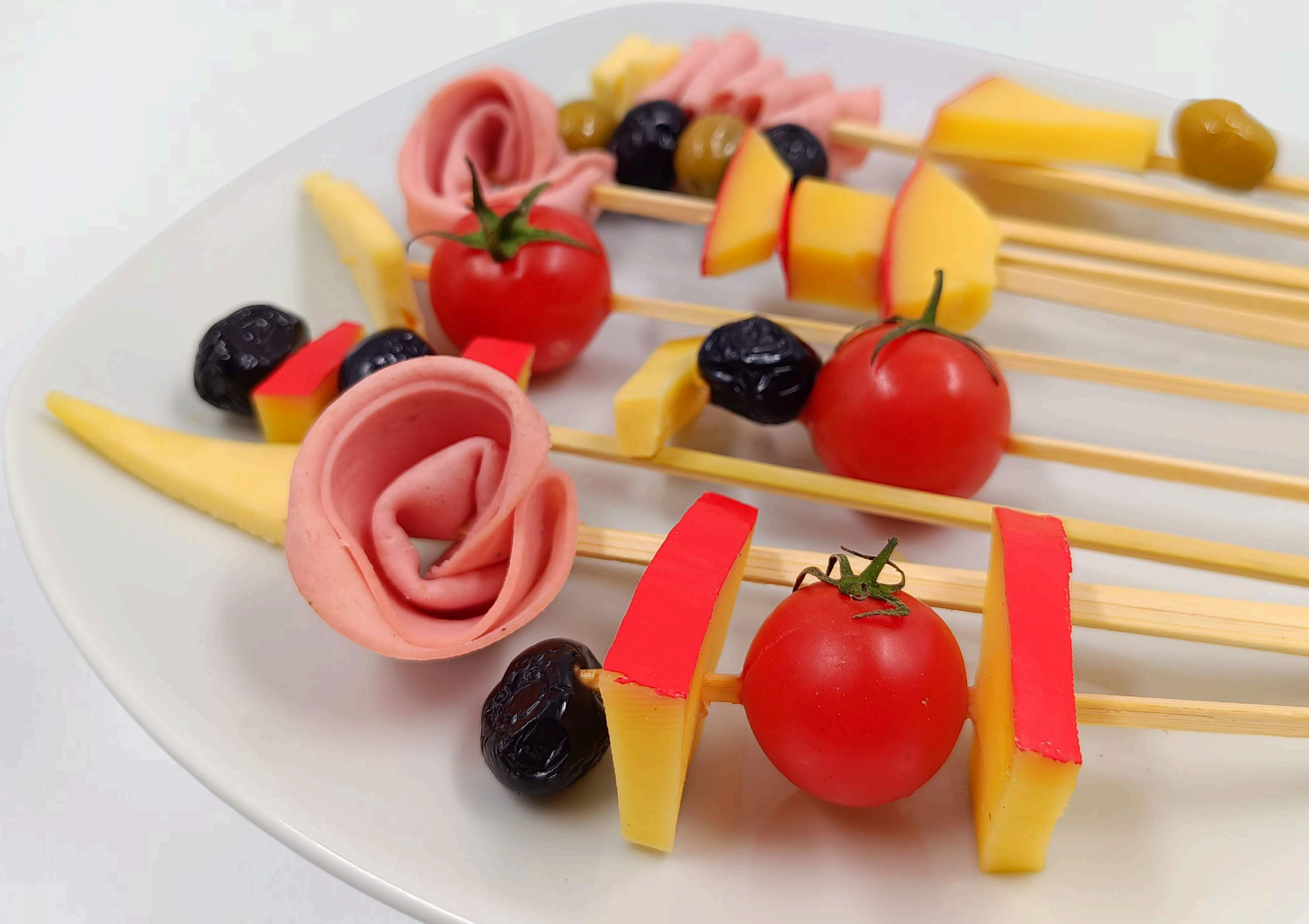
Kecheese Tam Yağlı Edam Peyniri üst kalite ve besin değeri yüksek sütler kullanılarak üretilir.



KECHEESE PASTÖRİZE TEREYAĞI



Kahvaltıların olmazsa olmazı, pilav ve sahana yumurta lezzetinin sırrıdır tereyağı. Bu nedenle tereyağının lezzeti ve kalitesi kritik öneme sahiptir. Kechese olarak üst kalite sütte elde ettiğimiz süt kremasından ürettiğimiz tereyağımız en az %80 süt yağı içerir. İçerisinde %2 oranında tuz vardır.



Kecheese

İNATÇI LEZZET

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



kecheese.com.tr



Kecheese



kecheesetr