

www.yilsut.com



Doğal Lezzetler



0424 237 79 70

bilgi@yilsut.com

Organize Sanayi Bölgesi Merkez/Elazığ



950 gram

Şavak Tulum Peyniri

- Geleneksel yöntemlerle üretilmiştir.
- En az %45 süt yağı içeriği.
- Doğal fermantasyonla olgunlaştırılmış.
- Katkısız, koruyucusuz.
- Türk Gıda Kodeksi'ne uygun.

İçindekiler: Koyun sütü, inek sütü peynir mayası ve tuz.



GERÇEK AROMA TAM KIVAM

YILSÜT Şavak Tulum Peyniri, Doğu Anadolu'nun zengin yaylalarında, geleneksel yöntemlerle ve özenle üretilmiş, eşsiz bir lezzet mirasıdır. Şavak kültürünün asırlık ustalığını yansıtır.

950 gramlık ambalajında sunulan Şavak Tulum Peyniri, uzun süre olgunlaştırılarak güçlü aromasıyla, yüksek protein ve kalsiyum içeriğiyle besleyicidir, katkı maddesi içermez ve doğal fermantasyonla olgunlaştırılır. Kahvaltılardan peynir tabaklarına kadar her sofrada fark yaratır.

0424 237 79 70

bilgi@yilsut.com

Organize Sanayi Bölgesi, Elazığ



470 gram Şavak Tulum Peyniri

- Geleneksel yöntemlerle üretilmiştir.
- En az %45 süt yağı içeriği.
- Doğal fermantasyonla olgunlaştırılmış.
- Katkısız, koruyucusuz.
- Türk Gıda Kodeksi'ne uygun.

İçindekiler: Koyun sütü, inek sütü peynir mayası ve tuz.



GERÇEK AROMA TAM KIVAM

YILSÜT Şavak Tulum Peyniri, 470 gramlık pratik ambalajıyla bu eşsiz peynir, hem ilk kez denemek isteyenler hem de sofralarında her daim taze tutmak isteyenler için ideal. Yoğun aroması ile gerçek tulum peyniri lezzetini sunar.

Doğal fermantasyonla olgunlaştırılan bu peynir, katkı ve koruyucu maddeler içermez. Kahvaltılardan meze tabaklarına, sıcak yemeklerden böreklerle kadar her kullanımda lezzetini konuşturur.

0424 237 79 70

bilgi@yilsut.com

Organize Sanayi Bölgesi, Elazığ



1900 gram Şavak Tulum Peyniri

- Geleneksel yöntemlerle üretilmiştir.
- En az %45 süt yağı içeriği.
- Doğal fermantasyonla olgunlaştırılmış.
- Katkısız, koruyucusuz.
- Türk Gıda Kodeksi'ne uygun.

İçindekiler: Koyun sütü, inek sütü peynir mayası ve tuz.



GERÇEK AROMA TAM KIVAM

Şavak kültürünün kadim peynir geleneğini günümüze taşıyan YİLSÜT, 1900 gramlık Şavak Tulum Peyniri ambalajıyla sofralarınıza doğal, katkısız ve yoğun lezzet sunuyor. Bu enfes peynir, geleneksel yöntemlerle olgunlaştırılır; bu sayede hem güçlü aroması hem de kıvamındaki zenginlik ile damaklarda iz bırakır.

Kahvaltılardan böreklerle, meze tabaklarından özel sunumlara kadar çok yönlü kullanım imkânı sunar.

0424 237 79 70

bilgi@yilsut.com

Organize Sanayi Bölgesi, Elazığ

Deri Tulum Peyniri



Doğal Şavak Deri Tulum Peyniri

- Geleneksel yöntemlerle üretilmiştir.
- Deri tulumda aylarca olgunlaştırılmıştır.
- En az %45 süt yağı içerir.
- Yoğun, tok ve aromatik yapı.
- Katkı maddesi ve koruyucu içermez.
- Doğal fermantasyonla olgunlaştırılmış.
- Türk Gıda Kodeksi'ne uygun.

İçindekiler: Koyun sütü, inek sütü peynir mayası ve tuz.



GERÇEK AROMA TAM KIVAM

Deri Tulum Peyniri, asırlık geleneklere sadık kalınarak, geleneksel yöntemlerle hazırlanır ve doğal deri tulumlarda aylarca olgunlaştırılır. Bu yöntem sayesinde peynir, kendine has yoğun aroması, tok kıvamı ve güçlü karakteriyle tam anlamıyla otantik bir lezzet şöleni sunar.

Yüksek süt yağı oranı, katkısız içeriği ve doğal fermantasyon süreciyle sağlıklı ve gerçek bir peynir deneyimi arayanların ilk tercihi olmaya adaydır.

0424 237 79 70

bilgi@yilsut.com

Organize Sanayi Bölgesi, Elazığ



950 gram Tuzlu Tereyağı

- Enerji (ki/kcal) 3046/741
- Yağ (g) 82,0
- Doymuş yağ (g) 53.3
- Karbonhidrat (g) 0,4
- Şekerler (g)* 0.4 (Sütte doğal olarak bulunan süt şekerini içerir. İlave şeker içermez.)
- Protein (g) 0,3
- Tuz (g) 2,0
- Türk Gıda Kodeksi'ne uygun.

İçindekiler: Pastörize inek sütü kreması (süt ürünü (laktoz) içerir), tereyağı kültürü.



GERÇEK AROMA TAM KIVAM

Geleneksel yöntemlerle üretilen YILSÜT Tuzlu Tereyağı, süt kremasından elde edilir. Tuzlu yapısıyla hamur işlerinde ve yemeklerde lezzetiyle fark yaratır. Yoğun kıvamı ve aromasıyla sofralarınıza doğallık katmak için ideal bir seçimdir.

- ✓ Katkısız ve doğal içerik.
- ✓ Geleneksel tereyağı lezzeti.
- ✓ Kahvaltıdan yemeğe her tarifte uyumlu.
- ✓ 950 gramlık pratik ambalaj.

0424 237 79 70

bilgi@yilsut.com

Organize Sanayi Bölgesi, Elazığ



950 gram Tuzsuz Tereyağı

- Enerji (ki/kcal) 3046/741
- Yağ (g) 82,0
- Doymuş yağ (g) 53.3
- Karbonhidrat (g) 0,4
- Şekerler (g)* 0.4 (*Sütte doğal olarak bulunan süt şekerini içerir. İlave şeker içermez.*)
- Protein (g) 0,3
- Türk Gıda Kodeksi'ne uygun.

İçindekiler: Pastörize inek sütü kreması (süt ürünü (laktoz) içerir), tereyağı kültürü.



GERÇEK AROMA TAM KIVAM

Mutfağında saflıktan vazgeçmeyen, ancak büyük paket avantajını da arayanlar için 950 gramlık YILSÜT Tuzsuz Tereyağımız idealdir. En hijyenik yöntemlerle üretilen bu tereyağı, hem sofranızdaki doğal lezzet ihtiyacınızı hem de bütçenizi destekler.

Tuzsuz olması sayesinde, ürünümüzün kullanım alanı oldukça geniştir. Özellikle pasta, kek ve kurabiye gibi hamur işi ve tatlı tariflerinde, tuz tadının karışmasını engeller ve tariflerinizin saf lezzetini ortaya çıkarır.

0424 237 79 70

bilgi@yilsut.com

Organize Sanayi Bölgesi, Elazığ



500 gram Vakumlu Tereyağı

- Enerji (ki/kcal) 3046/741
- Yağ (g) 82,0
- Doymuş yağ (g) 53.3
- Karbonhidrat (g) 0,4
- Şekerler (g)* 0.4 (Sütte doğal olarak bulunan süt şekerini içerir. İlave şeker içermez.)
- Protein (g) 0,3
- Türk Gıda Kodeksi'ne uygun.

İçindekiler: Pastörize inek sütü kreması (süt ürünü (laktoz) içerir), tereyağı kültürü.



GERÇEK AROMA TAM KIVAM

YILSÜT olarak, doğallık ve lezzetten ödün vermeyenlerin tercihi olan Kahvaltılık Tuzsuz Tereyağımız, 500 gramlık ideal boyutuyla sofralarınızda ve mutfağınızda sağlıklı lezzetler yaratmanız için hazır.

Taze ve saf tadı sayesinde, yaptığınız kurabiyelerin, keklerin ve pilavların tadını değiştirmeden zenginleştirir.

Kahvaltılık olarak ise peynir ve bal gibi diğer lezzetlerin tadını bastırmadan, sütün doğal aromasını sofranıza taşır.

0424 237 79 70

bilgi@yilsut.com

Organize Sanayi Bölgesi, Elazığ

www.yilsut.com



Doğal Lezzetler



0424 237 79 70

bilgi@yilsut.com

Organize Sanayi Bölgesi Merkez/Elazığ