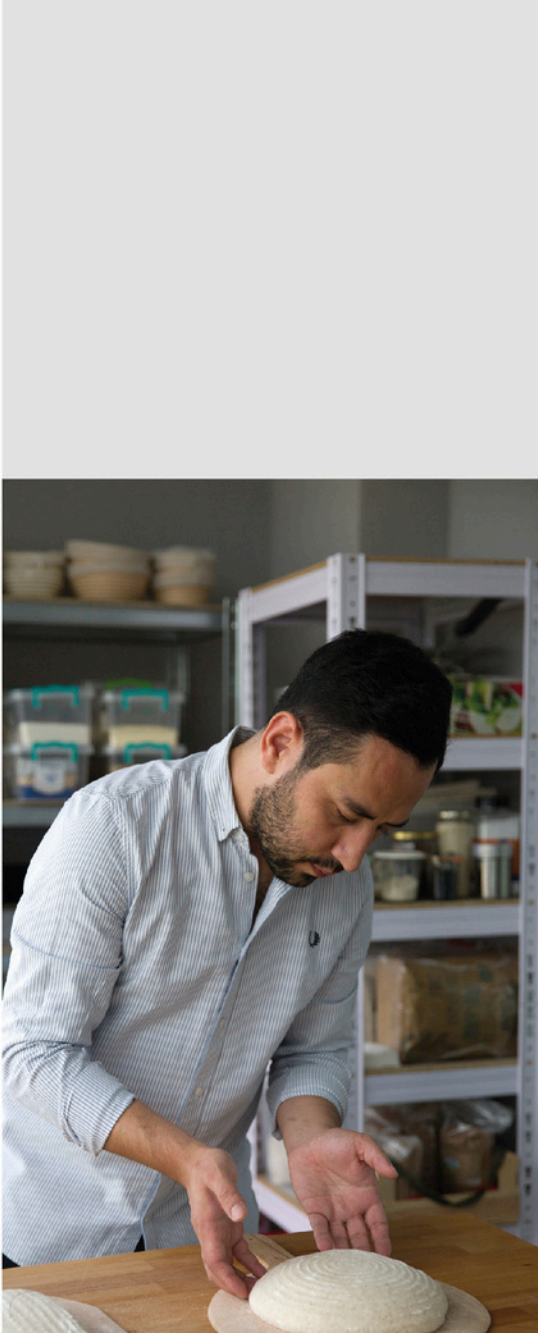


eksi simit

Mayadan Gelen Lezzet



Hakkımızda

Ekşi Simit Anonim Şirketi 2021 yılında Kütahya'nın Tavşanlı ilçesinde kurulmuştur. Fabrika, Türk Gıda Kodeksine uygun makineleri, üretim, depolama ve paketleme bölümleri ile 2000 m2'lik kapalı bir alanda faaliyet göstermektedir.

Ekşi Simit Şirketi'nde gıda güvenliği sağlanarak ve standartlara uygun ham maddeler temin edilerek gıda üretimi gerçekleştirilmektedir.

Ekşi Simit & Şef Taha Dinç

Taha Şef, mutfağa olan tutkusunu çok genç yaşlarda keşfetti. Ahşap hamur teknelerinde iyi ekmek yapımı kültürüyle büyüyen Taha Şef, ilk profesyonel yemek eğitimini Bolu Mengen Aşçıları Anadolu Lisesi'nde aldı. Pasta şefi olma hayaliyle birçok otelde kariyer yaparak, yemek deneyimini zenginleştirdi.

Taha Şef, ilk tutkusu olan ekmek yapımına kendi açtığı atölyede başladı. Özellikle ekşi mayaya olan ilgisi onu birçok kaynaktan farklı teknikler araştırarak geliştirdiği ekşi mayalı ekmek yapımına yöneltti. O küçük atölye, lezzet, deneyim ve bilgi birikimiyle, Türkiye'de ilk defa ekşi mayalı ekmek üzerine eğitim veren bir yer haline geldi.

Hayaller doğrultusunda birçok ekmek severe ulaşarak, binlerce insana zengin ekmek deneyimini tanıttı, yüzlerce fırına danışmanlık verdi. Türkiye'nin en kapsamlı rehberlerinden biri olan "Karakılçık, Ekşi Mayaya Dair Her Şey kitabını yazarak sektöre kazandırdı.

%100 Ekşi mayadan ilham alan Taha Şef Ekşi Simit'in üretim sorumlusu ve danışmanı olarak geleneksel ekşi maya kültürüne her zaman sadık kalıp insanların daha lezzetli, sağlıklı ve nitelikli ürünlere buluşmasını hedeflemiştir. Geleneksel lezzetlerimiz olan simit ve poğaçaya ile başlayan bu macera, farklı lezzetler ile genişlemeye devam edecektir.

Ekşi Maya Nedir?

Ekşi mayalar tek hücreli organizmalardır. Yiyeceklerini elde etmek için enzimleri kullanırlar. Ekşi maya içerisinde yer alan sayısız tür ve çeşitte maya ve laktik asit bakterisi vardır. Farklı organizmalar çeşitli kaynaklardan karışımın içine girer. Fakat un, sıcaklık ve yaratılan ortam, hangisinin gelişeceğine karar verir.

Geleneksel ekşi mayalarda *Lactobacillus sanfranciscensis*, sadece ilk keşfedildiği San Francisco ekşi mayalı ekmek sürecinde değil, dünyadaki tüm mayalar içerisindeki en yaygın olanıdır.

Ekşi Maya Kurulumu

Ekşi maya, un ve suyun karıştırılarak belirli zaman ve ısıyla bekletilmesiyle oluşur. Laktik asit bakterisi, un ve havadaki yabancı bakterileri kullanarak enzimlerin aktive edilmesini sağlar. Bu fermentasyon sonucunda ekşi maya oluşur. Aslında bu anlatılması güç ve karmaşık bir süreçtir. Amilaz ve diastaz enzimi pol isakkaritleri parçalayarak bas t şekere dönüştürür. Bu laktik asit bakterilerine ve tüm bakterilere yiyecek sağlar. İnvertaz adı verilen bir enzim üreten maya, sakkarozun glikoza dönüşmesini sağlar. Bu da fermentasyonu kolaylaştırır. Fermentasyon sonucunda açığa çıkan bakteriler, hamura lezzet katar. Laktik asidin bir başka görevi, fitik asidi parçalayan ve ekmeği daha besleyici hale getiren ve daha kolay sindirilebilen enzim üretimine yardımcı olmasıdır. Laktik asit bakterisi, ekmeğin asiditesini dengeler.



Neden Ekşi Mayalı Unlu Mamuller?

Endüstriyel mayanın hayatımıza girmesiyle birlikte özellikle fırıncılar pek çok konuda tasarruf etmişlerdir. Bunların arasında daha fazla üretim yapmak, kâr oranlarının artması, ürün hızlı mayalandığı için hazırlık ve pişirme sürecinin kısılması, eleman azaltabilme gibi etkileri olmuştur.

Ancak bunun yanı sıra endüstriyel maya kullanımı bir çok sağlık problemini de beraberinde getirmiştir. Doğru işlenmemiş, kısa süreli bir fermentasyona tabi tutulmuş bir ürün, sindirim problemlerinin oluşmasına, glüten hassasiyeti, obezite, diyabet, alerjik gibi bir çok sağlık sorununa neden olmuştur.

Glüten

Glüten, buğday, arpa ve çavdar gibi tahıllarda bulunan bir proteindir. Mayalanma esnasında oluşan karbondioksit gazını tutarak ekmek gibi ürünlerin dokusunun hafif olması sağlar. Bu protein ancak doğru bir fermentasyon ile vücudumuz tarafından daha iyi sindirilebilir hale gelir.

Sindirim problemlerini iyileştirmek, daha güçlü, lezzetli aromalara ulaşmak, kaliteli ve besin değeri yüksek ürünler sunmak arzusu ile ekşi mayanın kullanımını önemsiyoruz.



Eksi Mayalı Ekmekler





Zeytinli ve Domatesli Ekşi Mayalı Ekmek

1 adet ekmek ortalama 900 gr gelmektedir.

Domatesli ve Zeytinli Ekşi Mayalı Ekmeğimiz, Akdeniz mutfağının en sevilen tatlarını bir araya getirerek sofralarınıza şölen havası katıyor. Tamamen doğal ekşi maya kullanılarak hazırlanan bu özel ekmek, hem sağlıklı hem de doyurucu bir lezzet sunar. Kuru domateslerin yoğun, tatlı lezzeti ve zeytinlerin aromatik, tuzlu tadı, ekmeğin hamuruna mükemmel bir şekilde karışır.

Ekşi mayanın uzun süren fermente süreci, ekmeğin sindirimini kolaylaştırır ve besin değerini artırır. Katkı maddesi, koruyucu veya ilave şeker içermez; sadece doğallığı ve saflığı hedefler. Fırından yeni çıkmış taze kokusu ve çıtır dış kabuğuyla, bu ekmek tek başına bile bir öğün niteliğindedir.



%100 Ekşi Mayalı ve %100 Tam Buğday Unlu Ekmek

1 adet ekmek ortalama 900 gr gelmektedir.

Geleneksel ekmek yapımına dönüşü temsil eden bu özel tarif, %100 tam buğday unu ve tamamen doğal ekşi maya kullanılarak hazırlandı. Ekşi maya, ekmeğin hem besin değerini artırır hem de sindirimi kolaylaştırır. Tam buğday ununun zengin lif içeriği ve mineralleri, bu ekmeği sağlıklı beslenme rutininizin ayrılmaz bir parçası haline getirir. Ekmek, kimyasal katkı maddesi, koruyucu veya şeker ilavesi olmadan, yalnızca doğanın sunduğu en saf içeriklerle üretilir. Ekmeğin her bir dilimi, yoğun ve doyurucu lezzeti, tok tutma özelliği ve sağlıklı yapısıyla öne çıkar. Uzun süren fermantasyon süreci, ekmeğin sindirimini kolaylaştırırken, kendine özgü hafif ekşimsi tadını ve eşsiz dokusunu ortaya çıkarır. Bu ekmek, sağlıklı ve lezzetli bir öğün arayan herkes için ideal bir seçenektir.



%100 Ekşi Mayalı Tost Ekmeği

1 adet ekmek ortalama 900 gr gelmektedir.

%100 Ekşi Mayalı Tost Ekmeği, kahvaltı ve ara öğünlerinizi sağlıklı ve lezzetli bir hale getirecek. Yumuşacık dokusu ve mükemmel gözenekli yapısı sayesinde, hazırlayacağınız her türlü tosta ve sandviçe bambaşka bir lezzet katar. Tamamen doğal ekşi maya kullanılarak hazırlanan bu ekmek, sindirimi kolaylaştırır ve besin değerini artırır. Geleneksel ekmeklere kıyasla daha uzun süre taze kalma özelliğine sahiptir. İçinde hiçbir katkı maddesi, koruyucu veya ilave şeker bulunmaz. Sadece un, su, tuz ve %100 doğal ekşi maya ile üretilmiştir. Tost makinelerinde çıtır çıtır, tavada kızartıldığında ise altın sarısı bir renk alır. Sağlıklı ve lezzetli beslenmeyi tercih eden herkes için ideal bir seçenektir.





%100 Ekşi Mayalı Durum Buğday Ekmeği

1 adet ekmek ortalama 900 gr gelmektedir.

Durum Buğday Ekmeği, besin değeri yüksek ve lezzetli bir ekmek arayanlar için mükemmel bir seçimdir. %100 ekşi maya ile fermente edilerek hazırlanan bu ekmek, durum buğdayının kendine has sarı rengi ve yoğun lezzetiyle öne çıkar. Yüksek protein ve mineral içeriği sayesinde oldukça besleyicidir. Ekşi mayanın doğal fermentasyon süreci, ekmeğin sindirimini kolaylaştırır ve glisemik indeksini düşürerek uzun süre tok kalmanıza yardımcı olur. Katkı maddesi, koruyucu veya ilave şeker içermez; sadece doğanın sunduğu en saf içeriklerle üretilmiştir. Geleneksel fırıncılık teknikleriyle hazırlanan bu ekmek, dışı çıtır, içi yumuşacık ve gözenekli yapısıyla sofralarınızın vazgeçilmezi olacak.





%100 Ekşi Mayalı Tahıllı Çavdar Ekmeği

1 adet ekmek ortalama 900 gr gelmektedir.

%100 Tam Çavdar Ekmeği, doğadan sofralarınıza uzanan sağlıklı bir köprü görevi görür. Kimyasal katkı maddeleri, koruyucular ve şeker ilavesi olmaksızın, sadece %100 tam çavdar unu ve doğal ekşi maya kullanılarak üretilen bu ekmek, sağlıklı beslenme yolculuğunuzda en yakın dostunuz olacak.





%100 Ekşi Mayalı Siyez Ekmeği

1 adet ekmek ortalama 900 gr gelmektedir.

Bu özel ekmeğimiz, insanlık tarihinin en eski buğday türlerinden biri olan siyezden, taş değirmende öğütülmüş organik un kullanılarak üretilmiştir. %100 ekşi mayanın yavaş ve sabırlı fermentasyonu ile elde edilen bu benzersiz ürün, sadece lezzetli değil, aynı zamanda sindirim sisteminiz için de oldukça dosttur. Ekmeğimizin her dilimi, bol lifli yapısı, düşük glikemik indeksi ve yüksek protein değeriyle sağlıklı beslenmeyi benimseyenler için ideal bir tercihtir. Koruyucu veya katkı maddesi içermeyen bu doğal lezzet, sofralarınıza hem tarih hem de sağlık getirecek. Ekmeğin dışı çıtır çıtır, içi ise nemli ve gözenekli yapısıyla damaklarda unutulmaz bir tat bırakıyor. Bu ekmek, atalık tohumların gücünü sofranıza taşımayı hedeflemektedir.





%100 Ekşi Mayalı Artizan Köy Ekmeği

1 adet ekme k ortalama 900 gr gelmektedir.

Artizan köy ekmeğimiz, geleneksel fırıncılık sanatının modern bir yorumudur. %100 ek  i maya kullanılarak hazırlanan bu özel ekme k, zengin bir lezzet ve doku sunar. Uzun süreli fermentasyon süreci, ekmeğin sindirimini kolayla tırırken, besin değerini de maksimize eder. Ek  i mayanın verdiği hafif ek  imsi tat, ekmeğin içindeki zengin aromaları ortaya çıkarır. Her bir dilimi, fırından yeni çıkmış taze kokusu ve çıtır dış kabuğuyla  ne çıkar.



%100 Ekşi Mayalı Alman Çiftçi Ekmeği

1 adet ekmek ortalama 900 gr gelmektedir.

Artizan köy ekmeğimiz, geleneksel fırıncılık sanatının modern bir yorumudur. %100 ekşi maya kullanılarak hazırlanan bu özel ekmek, zengin bir lezzet ve doku sunar. Uzun süreli fermantasyon süreci, ekmeğin sindirimini kolaylaştırırken, besin değerini de maksimize eder. Ekşi mayanın verdiği hafif ekşimsi tat, ekmeğin içindeki zengin aromaları ortaya çıkarır. Her bir dilimi, fırından yeni çıkmış taze kokusu ve çıtır dış kabuğuyla öne çıkar.





%100 Ekşi Mayalı Cevizli Çavdar Ekmeği

1 adet ekmek ortalama 900 gr gelmektedir.

Cevizli Çavdar Ekmeği, besleyici çavdarın kendine özgü tadını, ceviz tanelerinin çıtırılığı ve lezzetiyle birleştirerek eşsiz bir deneyim sunar. %100 ekşi maya kullanılarak üretilen bu ekmek, uzun süren doğal fermantasyon süreci sayesinde hem sindirimi kolaylaştırır hem de içeriğindeki ceviz ve çavdarın tüm faydalı özelliklerini korur.



Glutensiz Ekmekler





%100 EKŞİ MAYALI GLÜTENSİZ KÖY EKMEĞİ

Daha Lezzetli Aroma, Yüksek Besin Kaynağı

İçindekiler: su, filizlendirilmiş akdarı unu, filizlendirilmiş beyaz sorgum unu, esmer pirinç unu, bitkisel lif (karnıyarık otu), tapyoka nişastası, filizlendirilmiş nohut unu, glütensiz ekşi maya, tuz, filizlendirilmiş çiğ karabuğday unu.

- Enerji ve Besin Değeri : 100 G
- Enerji : 314,04 kcal / 1313,95 kj
- Karbonhidrat (g) : 69,25
- Protein (g) : 5,95
- Yağ (g) : 2,12
- Doymuş Yağ Asitleri (g) : 0,42
- Doymamış Yağ Asitleri (g) : 1,70
- Şeker (g) : 2,35
- Tuz (g) : 1,43
- Lif (g) : 2,95

Muhafaza Koşulları: Son tüketim tarihinden önce ürünü buzdolabında muhafaza ederek raf ömrünü uzatabilirsiniz. Isıtarak tüketmenizi tavsiye ederiz. Açıldıktan sonra gluten çapraz bulaşımından kaçınınız.





%100 EKŞİ MAYALI GLÜTENSİZ RUSTİK EKMEK

Daha Lezzetli Aroma, Yüksek Besin Kaynağı

İçindekiler: su, filizlendirilmiş kırmızı darı unu, esmer pirinç unu, bitkisel lif (karnıyarık otu), tapyoka nişastası, filizlendirilmiş nohut unu, teff unu, glütensiz ekşi maya, tuz, filizlendirilmiş karabuğday unu.

- Enerji ve Besin Değeri : 100 G
- Enerji : 269,96 kcal / 1129,51 kj
- Karbonhidrat (g) : 55,73
- Protein (g) : 6,61
- Yağ (g) : 3,07
- Doymuş Yağ Asitleri (g) : 0,61
- Doymamış Yağ Asitleri (g) : 2,46
- Şeker (g) : 3,05
- Tuz (g) : 1,55
- Lif (g) : 3,58

Muhafaza Koşulları: Son tüketim tarihinden önce ürünü buzdolabında muhafaza ederek raf ömrünü uzatabilirsiniz. Isıtarak tüketmenizi tavsiye ederiz. Açıldıktan sonra glüten çapraz bulaşımından kaçınınız.



%100 EKŞİ MAYALI GLÜTENSİZ KARABUĞDAY EKMEĞİ

Daha Lezzetli Aroma, Yüksek Besin Kaynağı

İçindekiler: İçme suyu, filizlendirilmiş karabuğday unu, filizlendirilmiş karabuğday, üzüm pekmezi, tuz, sızma zeytinyağı, glütensiz karabuğday ekşi maya.

- Enerji ve Besin Değeri : 100 G
- Enerji : 214 kcal / 895,4 kj
- Karbonhidrat (g) : 35,57
- Protein (g) : 7,94
- Yağ (g) : 4,44
- Doymuş Yağ Asitleri (g) : 0,51
- Şeker (g) : 4,70
- Tuz (g) : 2,66
- Lif (g) : 6,97
- Kül (g) : 2,76

Muhafaza ve Kullanım Koşulları: Ürünlerimizde herhangi bir katkı maddesi olmadığı için ürün size ulaştığında buzdolabında muhafaza edip ısıtarak tüketmenizi tavsiye ederiz. +4 C'deki raf ömrü yaklaşık 1 aydır. Açıldıktan sonra glüten çapraz bulaşımından kaçınınız.



Eksi Mayalı Tombul Simitler



%100 Ekşi Mayalı Domatesli ve Kekikli Tombul Simit

Ekşi Simit fırınından, geleneksel simit deneyimini baştan yaratan bir başyapıt: %100 Ekşi Mayalı, Domatesli ve Kekikli Tombul Simit! Bu eşsiz lezzet, ustalıkla hazırlanan ekşi mayalı hamurun, uzun saatler süren doğal fermentasyonu ile ortaya çıkıyor. Sadece bir simit değil, adeta bir Akdeniz lezzet yolculuğu sunuyoruz. İçeriğindeki özenle seçilmiş kurutulmuş domatesler, hamura hafif tatlı ve yoğun bir aroma katarken, taze kekik notaları damakta ferah ve otantik bir iz bırakıyor. "Tombul" yapısı, içinin ne kadar yumuşak ve dolgun olduğunun bir göstergesi; dışı ise susamla kaplı o vazgeçilmez çıtırılığı koruyor. %100 doğal, katkısız ve koruyucusuz olan bu simit, hem inanılmaz derecede doyurucu hem de ekşi mayanın faydaları sayesinde sindirimi kolaydır. Ekşi Simit'in zanaatkar dokunuşuyla, unun, domatesin ve kekiğin mükemmel uyumunu her lokmada hissedeceksiniz.



%100 Ekşi Mayalı Soğanlı ve Biberiyeli Tombul Simit

Ekşi Simit fırınından, damaklarda unutulmaz bir iz bırakacak, zanaatkar bir lezzet: %100 Ekşi Mayalı, Soğanlı ve Biberiyeli Tombul Simit! Geleneksel simit anlayışını, gurme bir dokunuşla yeniden tanımlıyoruz. Bu özel simit, %100 ekşi maya ile uzun saatler süren doğal fermantasyonun bir ürünüdür; bu sayede hem sindirimi kolay hem de besleyicidir. İçeriğindeki kurutulmuş soğan parçacıkları, hamura tatlı ve karakteristik bir lezzet katarken, taze biberiyenin çam kokulu aroması bu tadı mükemmel bir dengeye ulaştırıyor. "Tombul" yapısı, içinin ne kadar yumuşak, nemli ve dolgun olduğunu garantilerken, dışı ise hafif çıtırılığıyla mükemmel bir kontrast yaratıyor. Tamamen doğal, katkısız ve koruyucusuz olan bu lezzet, günün her saati için ideal bir seçenektir. İster tek başına, ister en sevdiğiniz peynirle, ister çorbanızın yanında; Ekşi Simit'in bu doyurucu ve aromatik simidi, soğan ve biberiyenin muhteşem dansını damaklarınıza taşıyacak



%100 Ekşi Mayalı Sade Tombul Simit

Klasiklerin en sevilenine Ekşi Simit yorumu: Karşınızda %100 Ekşi Mayalı, içi pofuduk, dışı çıtır Tombul Simit! Geleneksel simit lezzetini, zanaatkar ekşi maya ustalığımızla birleştirerek, damaklarınızda unutulmaz bir deneyim yaratıyoruz. Bu simit, adını aldığı "tombul" yapısıyla benzerlerinden ayrılır; içi yumuşacık ve doyurucudur, dışı ise bol kavrulmuş susamla kaplanmış o mükemmel çıtırılığa sahiptir. %100 ekşi maya ile saatler süren doğal fermantasyon süreci sayesinde, sadece lezzeti derinleşmekle kalmaz, aynı zamanda sindirimi de inanılmaz derecede kolaylaşır. Hiçbir katkı maddesi veya koruyucu içermeyen bu saf lezzet, günün her saati için mükemmel bir tercihtir. O bildiğiniz simit kokusunun, ekşi mayanın hafif ve karakteristik notasıyla zenginleştiğini hayal edin. Her ısırıkta hem geleneksel tadı hem de zanaatkar bir dokunuşu hissedeceksiniz. İster kahvaltıda taze bir peynirle, ister çay saatinizde tek başına; Ekşi Simit'in bu özel klasığı, simit anlayışınızı değiştirecek.



%100 Ekşi Mayalı Tahinli Tombul Simit

Geleneksel lezzetlerimizi ekşi mayanın sağlığı ve zanaatkar dokunuşumuzla yeniden yorumluyoruz! Karşınızda %100 Ekşi Mayalı, Bol Tahinli Tombul Simit! Bu simit, sadece bir atıştırmalık değil, tam bir lezzet şölenidir. %100 ekşi maya ile saatlerce dinlendirilerek hazırlanan "tombul" ve yumuşacık hamuru, içine cömertçe eklenen bol tahin ile buluşuyor. Tahinin o zengin, kuruyemişi ve kendine has lezzeti, ekşi mayanın hafif ekşiliğiyle mükemmel bir denge yaratıyor. Dışı ise bol kavrulmuş susamla kaplanarak o vazgeçilmez çıtırlığa ulaşıyor. Hem doyurucu hem de besleyici olan bu özel simit, katkısız ve koruyucusuz içeriğiyle günün her saati için sağlıklı bir enerji kaynağıdır. Ekşi mayanın sindirimi kolaylaştıran yapısı, tahinin besleyiciliğiyle birleştiğinde, ortaya hem lezzetli hem de vicdan rahatlatan bir başyapıt çıkıyor. Ekşi Simit kalitesiyle, bu eşsiz lezzeti tatmaya hazır olun.



%100 Ekşi Mayalı Sade Tombul Simit

Klasiklerin en sevilenine Ekşi Simit yorumu: Karşınızda %100 Ekşi Mayalı, içi pofuduk, dışı çıtır Tombul Simit! Geleneksel simit lezzetini, zanaatkar ekşi maya ustalığımızla birleştirerek, damaklarınızda unutulmaz bir deneyim yaratıyoruz. Bu simit, adını aldığı "tombul" yapısıyla benzerlerinden ayrılır; içi yumuşacık ve doyurucudur, dışı ise bol kavrulmuş susamla kaplanmış o mükemmel çıtırılığa sahiptir. %100 ekşi maya ile saatler süren doğal fermantasyon süreci sayesinde, sadece lezzeti derinleşmekle kalmaz, aynı zamanda sindirimi de inanılmaz derecede kolaylaşır. Hiçbir katkı maddesi veya koruyucu içermeyen bu saf lezzet, günün her saati için mükemmel bir tercihtir. O bildiğiniz simit kokusunun, ekşi mayanın hafif ve karakteristik notasıyla zenginleştiğini hayal edin. Her ısırıkta hem geleneksel tadı hem de zanaatkar bir dokunuşu hissedeceksiniz. İster kahvaltıda taze bir peynirle, ister çay saatinizde tek başına; Ekşi Simit'in bu özel klasığı, simit anlayışınızı değiştirecek.



%100 Ekşi Mayalı Tereyağlı Tombul Simit

Lezzette lüksü yeniden tanımlıyoruz! Ekşi Simit'in zanaatkar fırınından, simit dünyasının zirvesi: %100 Ekşi Mayalı ve %100 Gerçek Tereyağlı Tombul Simit! Bu simit, bildiğiniz tüm lezzetlerin ötesinde bir deneyim vaat ediyor. Hamurunun her zerresine işleyen %100 saf tereyağının zengin aroması, %100 ekşi mayanın saatler süren fermentasyonu ile kazandığı derin ve hafif ekşi lezzetle buluşuyor. "Tombul" yapısı, içinin ne kadar yumuşak ve nemli olduğunu gösterirken, dışı bol kavrulmuş susamla kaplanarak mükemmel bir çıtırılık sunuyor. Bu simit, sadece en kaliteli ve doğal malzemelerle, hiçbir katkı maddesi veya koruyucu kullanılmadan üretilmiştir. Her ısırıkta ağızda eriyen tereyağının o mis kokusunu ve ekşi mayanın sindirimi kolaylaştıran hafifliğini hissedeceksiniz. Bu, bir simitten daha fazlasıdır; bu, güne başlamanın veya gün ortasında kendinizi şımartmanın en zengin, en doyurucu ve en lüks yoludur. Ekşi Simit kalitesiyle, bu premium lezzeti keşfedin.





%100 Ekşi Mayalı Kepekli Tombul Simit

Sağlıklı beslenmeyi lezzetten ödün vermeden hayatının bir parçası yapmak isteyenler için aradıkları lezzet Ekşi Simit'ten geliyor! %100 Ekşi Mayalı, yüksek lifli kepekli undan hazırlanan yeni Tombul Simit'imizle tanışın. Bu özel simit, geleneksel lezzeti, ekşi mayanın sindirim kolaylaştırıcı faydaları ve kepekli unun zengin lif içeriğiyle birleştiriyor. Saatler süren doğal fermantasyon süreci, kepeğin lezzetini yumuşatır ve hamura eşsiz bir derinlik katar. "Tombul" yapısı sayesinde içi yumuşacık kalan simidimizin dışı, hafif çıtırtısıyla mükemmel bir denge sunar. Hiçbir katkı maddesi ve koruyucu içermeyen bu doğal lezzet, uzun süre tok tutma özelliğiyle diyet yapanların ve formuna dikkat edenlerin bir numaralı tercihi olacak. İster kahvaltıda az yağlı bir peynirle, ister ara öğünde tek başına; Ekşi Simit'in bu sağlıklı ve doyurucu simidi, suçluluk duymadan keyif yapmanın en lezzetli yoludur.



Eksi Mayalı Kuru Poğaçalar







%100 EKŞİ MAYALI PREMIUM PEYNİRLİ POĞAÇA

Peynirli kuru poğaçamız klasiklerden vazgeçemeyenlerin özellikle tercih ettiği bir üründür. İçerisinde yüzde yüz ekşi maya, zeytinyağı ve tereyağı vardır. Tamamen doğal, hiçbir katkı maddesi kullanılmadan üretilen poğaçalarımızın besin değeri yüksektir ve tazeliğini uzun süre korur.

Ürünümüz yüzde yirmi iç dolgu içermektedir. İç dolgu olarak özenle seçtiğimiz özel karışım peynirlerimiz ile eşsiz bir lezzet sunmaktayız.

Kullanım öncesi -18°C den çıkarıldıktan sonra 180 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirilerek servise hazır hale gelmektedir. Tazeliğini yaklaşık 1 gün boyunca korur.

Poğaçalarımız %80 pişmiş donuktur ve frigolu araçlarla sevk edilir.

Bir adet poğaç 100 g e gelmektedir.





%100 EKŞİ MAYALI PREMIUM ZEYTİNLİ POĞAÇA

Zeytinli kuru poğaçamız yüzde yüz ekşi mayalıdır. Lezzetini kullandığımız ürünlerin kalitesinden alır. İçerisinde sızma zeytinyağı ve tereyağı vardır. Tamamen doğal, hiçbir katkı maddesi kullanmadan üretilen poğaçalarımızın besin değeri yüksektir ve tazeliğini uzun süre korur.

Ürün yüzde yirmi iç dolgu içermektedir. İç dolgu olarak özenle seçtiğimiz siyah zeytin ezmesi kullanılmaktadır. Kullanım öncesi -18 C'den çıkarıldıktan sonra 180 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirilerek servise hazır hale gelmektedir.

Poğaçalarımız %80 pişmiş donuktur ve frigolu araçlarla sevk edilir.

Bir adet poğaç 100 g e gelmektedir.



%100 EKŞİ MAYALI PREMIUM PATATESLİ POĞAÇA

Patatesli kuru poğaçamız lezzetini içeriğindeki tereyağı, sızma zeytinyağı ve yüzde yüz ekşi mayadan alır. Bu nitelikli ürünlerin kullanımı ile sindirim problemleri azalır. Tamamen doğal, hiçbir katkı maddesi kullanılmadan üretilen poğaçalarımızın besin değeri yüksektir ve tazeliğini uzun süre korur.

Ürünümüz yüzde yirmi iç dolgu içermektedir. İç dolgu olarak baharatlarla lezzetlendirdiğimiz patates püremiz ile sizlere lezzetli bir alternatif sunar.

Kullanım öncesi -18 C'den çıkarıldıktan sonra 180 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirilerek servise hazır hale gelmektedir. Tazeliğini 1 gün boyunca korur.

Poğaçalarımız %80 pişmiş donuktur ve frigolu araçlarla sevk edilir.

Bir adet poğaç 100 g e gelmektedir.





%100 EKŞİ MAYALI PREMIUM ACUKALI POĞAÇA *Dünyada İlk!*

Acukalı kuru poğaçamız Türk damak tadı ve beğenisi göz önünde bulundurularak ortaya çıkardığımız bir üründür. İçerisinde ev yapımı acuka, sızma zeytinyağı ve tereyağı kullanılarak lezzet ön planda tutulmuştur. Tamamen doğal, hiçbir katkı maddesi kullanılmadan üretilen poğaçalarımızın besin değeri yüksektir ve tazeliğini uzun süre korur.

Ürünümüz yüzde yirmi iç dolgu içermektedir. İç dolgu olarak özenle seçtiğimiz acukamız damağınızda eşsiz bir lezzet bırakır.

Kullanım öncesi -18 C'den çıkarıldıktan sonra 180 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirilerek servise hazır hale gelmektedir. Tazeliğini yaklaşık 1 gün boyunca korur.

Poğaçalarımız %80 pişmiş donuktur ve frigolu araçlarla sevk edilir.

Bir adet poğaçka 100 g e gelmektedir.

SADE SİMİT

Geleneksel Türk simidini, kaliteli malzemeler ve usta işi hazırlık süreçleriyle sunan Ekşi Simit, sizlere lezzet ve tazelik garantisi veriyor. Ürünlerimizin içerisinde hiçbir katkı maddesi ve koruyucu bulunmamaktadır.

Kullanım öncesi -18 C'den çıkarıldıktan sonra 280 derece ısıtılmış fırında 3-4 dakika pişirilerek servise hazır hale gelmektedir. Tazeliğini 4-5 saat boyunca korur.

Simidimiz %80 pişmiş donuktur ve frigolu araçlarla sevk edilir.

Bir adet simit 100 g e gelmektedir.



TAHILLI SİMİT

Türk mutfağının sevilen lezzeti simidin yenilikçi bir yorumu olan tahıllı simit, üzerinde bulunan tahıl taneleri ile zenginleştirilerek ve güçlü aroması ile sizlere eşsiz bir lezzet şöleni sunuyor. Ürünlerimizin içerisinde hiçbir katkı maddesi ve koruyucu bulunmamaktadır.

Kullanım öncesi -18 C'den çıkarıldıktan sonra 280 derece ısıtılmış fırında 3-4 dakika pişirilerek servise hazır hale gelmektedir. Tazeliğini 4-5 saat boyunca korur.

Simidimiz %80 pişmiş donuktur ve frigolu araçlarla sevk edilir.

Bir adet simit 100 g e gelmektedir.





GURME KURU POĞAÇA ÇEŞİTLERİMİZ

- Acukalı Gurme Kuru Poğaçaya
- Patatesli Gurme Kuru Poğaçaya
- Zeytinli Gurme Kuru Poğaçaya
- Peynirli Gurme Kuru Poğaçaya
- Dereotlu Peynirli Gurme Kuru Poğaçaya

Kuru poğaçamız Türk damak tadı ve beğenisi göz önünde bulundurularak ortaya çıkardığımız bir üründür. İçeriğinde özenle seçtiğimiz kaliteli malzemeler kullanılarak lezzet ön planda tutulmuştur. Tamamen doğal, hiçbir katkı maddesi kullanılmadan üretilen poğaçalarımızın besin değeri yüksektir ve tazeliğini uzun süre korur.

Ürünümüz yüzde yirmi iç dolgu içermektedir. İç dolgu olarak özenle seçtiğimiz ürünlerimiz damağınızda eşsiz bir lezzet bırakır. İstek ve talep doğrultusunda ürünlerimizi zenginleştirebilir, kişiye özel gramaj ve iç dolgu ile üretim yapılabilir.

Kullanım öncesi -18 C'den çıkarıldıktan sonra 180 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirilerek servise hazır hale gelmektedir. Tazeliğini yaklaşık 1 gün boyunca korur.

Poğaçalarımız %80 pişmiş donuktur ve frigolu araçlarla sevk edilir.

Bir adet poğaçaya 100 g e gelmektedir.



Eksi Mayalı BanBan Poğaçalar







%100 Ekşi Mayalı Banban Poğaçalar

Artık "Kalmadı" Yok, Sadece İstedğin Var!

Kahvaltı veya atıştırmalık saatlerinizde, favori poğaçanızın tükenmesi derdine son! Müşterilerimizin talepleriyle şekillenen Banban Poğaçalar konseptimiz, poğaçalar deneyimini kişiye özel ve anında bir lezzet şölenine dönüştürüyor. Özenle hazırlanan %100 ekşi mayalı ve puf puf sade poğaçalarımız, siparişinizle birlikte özel Banban makinemizde saniyeler içinde dolduruluyor. **Klasik peynir, çikolata, geleneksel acuka ve zeytin ezmesi** lezzetlerinin yanı sıra, **patates** dolgusunu da sunuyoruz. Sadece 1 dakika içinde istediğiniz lezzetle hazırlanan poğaçanız, her zaman en taze ve sıcak haliyle size ulaşıyor.





%100 Ekşi Mayalı Banban Poğaçalar

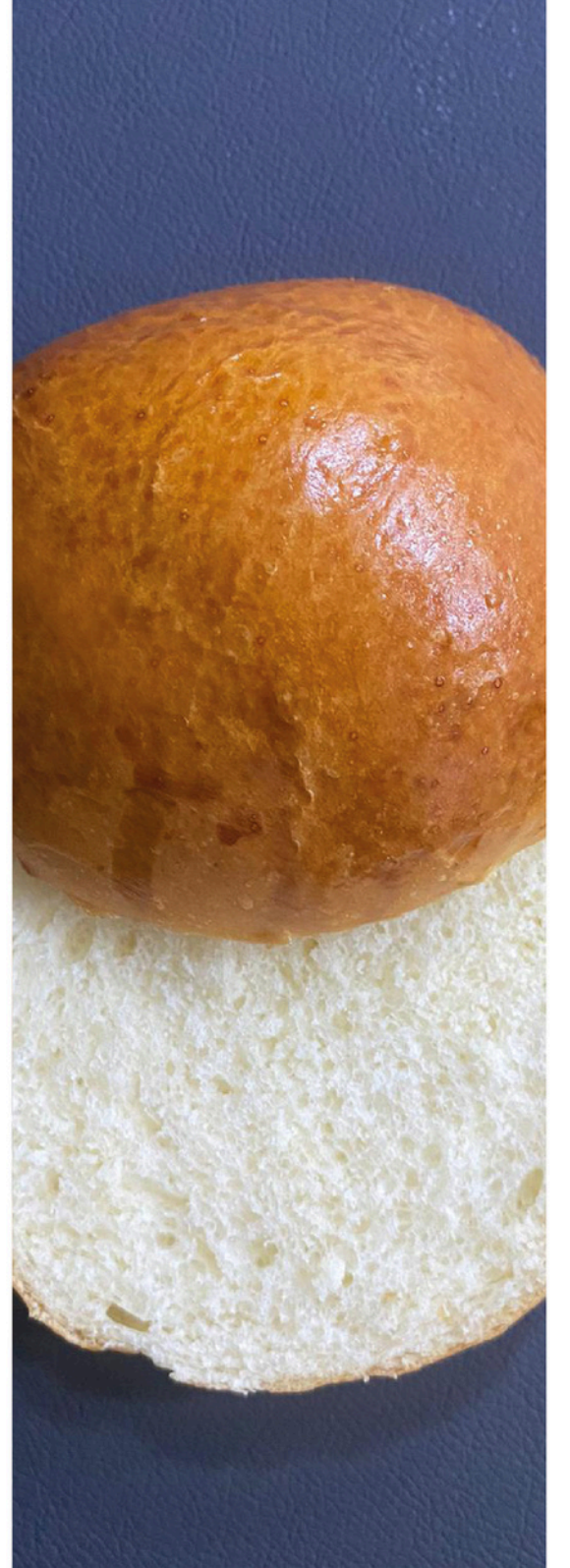
Çikolata, Zeytin, Peynir, Patates, Acuka

- Anında, taze dolgu seçimi
- %100 ekşi mayalı hamur
- Sadece 1 dakikada hazır
- Puf puf, yumuşacık doku
- Çeşit çeşit lezzetli dolgu
- Kişiyeye özel atıştırmalık
- "Kalmadı" derdine son
- Sindirim dostu
- Taze ve sıcak servis

Eksi Mayali Bun







GURME BURGER BUN

Burger Bun Boyutlarımız:

Standart Boy 95 g e

Büyük Boy 120 g e

Mini Boy 65 g e

Ürünlerimiz ileri teknoloji ekipmanlar ile donatılmış tesisi-mizde, her biri kendi alanında uzman gıda kontrol ekibimizin denetiminde yapılmaktadır. Ar-ge ekibimizin geliştirdiği özel reçeteler uygulanmaktadır. Burger banlarımız, burgere lezzetini veren tavalı fırınlarda pişirilmektedir. Hijyen koşullarının üst seviyede sağlandığı ortamda paketlenmektedir.

Gurme Burger Bun yüzde yüz pişmiş ve donuk olarak sevk edilir. Ürünler özel ambalajı ile paketlenir.

Kullanım öncesi ürünü ambalaj içerisinde oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat defrost edip ısıtarak yüksek tazelikte servis edebilirsiniz.



EKŞİ MAYALI PREMIUM BURGER BUN

Burger Bun Boyutlarımız:

Standart Boy 95 g e

Mini Boy 65 g e

Büyük Boy 120 g e

Burgerlerimiz lezzetini içindeki süt ve tereyağından alır. Uzun fermantasyon tekniği ile yapılan burger bunlarımızın raf ömrü doğal bir şekilde uzatılır.

Burgerimiz yüzde yüz pişmiş ve donuk olarak sevk edilir. Ürünler özel ambalajı ile paketlenir.

Kullanım öncesi ürünü ambalaj içerisinde oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat defrost edip ısıtarak yüksek tazelikte servis edebilirsiniz.



BRIOCHE BUN

Zengin bir burger çeşidi olarak bilinen brioche bun kaliteli ürünler kullanarak lezzeti en üst noktalara çıkartmaktayız. Brioche Bun'ın özelliği içerisinde yüksek miktarda tereyağı, süt ve yumurta bulundurması ile beraber Fransız geleneklerine uygun yapılmasıdır. Özel olarak geliştirdiğimiz reçetelerimizle sizler için enfes bir brioche ekmeği sunmaktayız.

Brioche Bun talep doğrultusunda susamlı ya da susamsız olarak istediğiniz gramajda hazırlanabilir.

Brioche Bun yüzde yüz pişmiş ve donuk olarak sevk edilir. Ürünler özel ambalajı ile paketlenir.

Kullanım öncesi ürünü ambalaj içerisinde oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat defrost edip ısıtarak yüksek tazelikte servis edebilirsiniz.



GURME SANDWİCH BUN

Sandwich Bun Boyutlarımız:

Standart Boy 110 g e

Büyük Boy 135 g e

Farklı çeşit ve gramajlarla sunulan sandwich bun ile pratik lezzetler ve menüler için atıştırmalıklar hazırlayabilirsiniz. Katkı ve koruyucu içermeyen sandwich çeşitlerimiz tekrar pişirme gerektirmeden -18 den çıkarttıktan bir saat sonra yüksek tazelikte tüketebilirsiniz. Bayatlama sorunu yaşamadan tüketebileceğiniz miktarlarda çıkartarak müşterilerinize daima taze ve aynı lezzette sandwichler hazırlayabilirsiniz.

Sandwich Bun çeşidimiz 6'lı şekilde paketlenerek sizler için özenle hazırlanmaktadır

%100 pişmiş donuktur. Firigolu araçlarımızla sevk edilir. Kullanım öncesi -18 C'den çıkartıldıktan sonra yaklaşık 1 saat defrost edip yüksek tazelikte servis edebilirsiniz.



GURME KUMRU SANDWICH BUN

Sandwich gurubumuzun vazgeçilmezi kumru sandwich çeşidimiz, bol susam ve pekmezin verdiği lezzet ile sizlere farklı bir alternatif sunmakta. Katkısız, koruyucusuz, yumuşacık ve her zaman taze olarak kullanabilirsiniz.

Kumru Sandwich Bun çeşidimiz 6'lı şekilde paketlenerek sizler için özenle hazırlanmaktadır.

%100 pişmiş donuktur. Firigolu araçlarımızla sevk edilir. Kullanım öncesi -18 C'den çıkartıldıktan sonra yaklaşık 1 saat defrost edip yüksek tazelikte servis edebilirsiniz.

Bir adet Gurme Kumru Sandwich Bun 125 g e gelmektedir.



GURME HOTDOG BUN

Ekşi Simit olarak katkısız, koruyucusuz, yumuşacık ve her zaman taze olarak kullanabileceğiniz hotdog bun çeşidimiz ile sağlıklı bir alternatif sunuyoruz. Artık sosisli sandviçlerinizi gönül rahatlığıyla tüketebilirsiniz!

Hotdog Bun çeşidimiz 6'lı şekilde paketlenerek sizler için özenle hazırlanmaktadır.

Hotdoglarımız %100 pişmiş donuktur. Firigolu araçlarımızla sevk edilir.

Kullanım öncesi -18 C'den çıkartıldıktan sonra yaklaşık 1 saat defrost edip yüksek tazelikte servis edebilirsiniz.

Bir adet Gurme Hotdog Bun 85 g e gelmektedir.



Tahıllı Sandviç Ekmeği

Gününüze zinde ve enerjik bir başlangıç yapmanın en lezzetli yolu, özenle hazırladığımız bol tahıllı sandviç ekmeğimizden geçiyor. Her bir tanesi, en kaliteli tam buğday unundan ve besleyici tahıl karışımlarından yoğrularak, zanaatkar dokunuşuyla şekillendirilir. Üzeri ay çekirdeği, yulaf ezmesi gibi değerli tohumlarla zenginleştirilmiş bu ekmeğe, sadece damak zevkinize hitap etmekle kalmaz, aynı zamanda sağlığınıza da yatırım yapar. Yüksek lif oranı sayesinde uzun süre tokluk hissi verirken, sindirim sisteminizi destekler. İçerisindeki kompleks karbonhidratlar, gün boyu ihtiyaç duyduğunuz enerjiyi yavaş ve dengeli bir şekilde salar. Dışı çıtır, içi ise pamuk gibi yumuşak dokusuyla her türlü sandviç malzemesiyle mükemmel bir uyum yakalar. Kahvaltıda peynir ve domatesle, öğle yemeğinde doyurucu bir ton balıklı karışımla veya ara öğünlerde avokado ile... Hayal gücünüzün sınırlarını zorlayan lezzetler yaratmak için ideal bir temel sunar. Bu ekmeğe hazırlanan sandviçler, sıradan bir öğünü besleyici ve keyifli bir ziyafete dönüştürür. Sağlıklı yaşam tarzını benimseyenler ve lezzetten ödün vermek istemeyenler için vazgeçilmez bir tercihtir.



Kruvasanlar, Cipsler ve Goshlar ve Diğerleri





%100 Tereyağlı Çikolatalı Kruvasan

%100 tereyağlı çikolatalı kruvasanımız, Fransız pastacılık sanatının en lezzetli örneklerinden biridir. En kaliteli ve saf tereyağı kullanılarak hazırlanan bu özel kruvasan, kat kat çıtır hamuru ve hafif yapısıyla ağızda erir. İçindeki bol ve akışkan çikolata dolgusu, her lokmada lezzeti en üst seviyeye taşır. Hiçbir katkı maddesi, koruyucu veya yapay tatlandırıcı içermeyen bu kruvasan, lezzetten ödün vermeden doğal ve temiz içerik sunar. Güne muhteşem bir başlangıç yapmak, öğleden sonra kahve keyfinize eşlik etmek veya sadece tatlı bir kaçamak yapmak için idealdir. Bu kruvasan, adeta kendinize yapacağınız küçük bir lüks ve mutluluktur.





%100 Ekşi Mayalı Ktır Simit Cips

**Baharatlı - Tam Tahıllı - Kuru Domatesli ve Zeytinli -
Parmesan Peynirli ve Hardallı - Çikolatalı**

%100 Ekşi Mayalı Ktır Simit Cipsi, atıştırmalıkların en lezzetli ve sağlıklı halini sunar. Tamamen doğal ekşi maya ile hazırlanan bu özel cipsler, geleneksel simit lezzetini modern bir dokunuşla birleştirir. Baharatlı, tam tahıllı, kuru domatesli & zeytinli, parmesan peynirli & hardallı ve hatta çikolatalı gibi farklı lezzet seçenekleriyle her damak zevkine hitap eder. Yüksek sıcaklıkta fırınlanarak elde edilen çıtır, koruyucu, katkı maddesi veya ilave şeker içermez. Ekşi mayanın doğal fermantasyon süreci sayesinde sindirimi kolay ve besin değeri yüksektir. Tek başına, yanında soslarla veya salataların üzerinde tüketebileceğiniz bu cipsler, her an her yerde keyifli bir atıştırmalık deneyimi yaşatır. Çocukların beslenme çantaları için de harika bir tercihtir. Bu ürünler, lezzetten ödün vermeden sağlıklı beslenmeyi sürdürmek isteyen herkes için mükemmel bir çözümdür.





Sos Çeşitlerimiz

**Acuka
Zeytin Ezmesi
Çikolata Sos**

Ev yapımı lezzetlerle sofralarınıza sıcaklık katın! Acuka, Zeytin Ezmesi ve Çikolata Sosu çeşitlerimiz, geleneksel tariflere sadık kalarak, en doğal ve taze malzemelerle özenle hazırlanmıştır. Acukamızın baharatlı ve yoğun lezzeti, kahvaltı ve mezelerinize eşsiz bir tat katar. Zeytin Ezmemiz, zeytinlerin tüm doğallığını ve aromasını koruyarak, ekmeğinizin üzerine sürülecek en sağlıklı alternatifi sunar. Çikolata Sosumuz ise, akışkan yapısı ve yoğun çikolata tadıyla tatlı krizlerinizi en lezzetli şekilde çözer. Bu soslar, hiçbir katkı maddesi veya koruyucu içermez. Sadece doğallığı ve saflığı hedefler. Kahvaltıdan tatlılara kadar her öğünde kullanabileceğiniz bu özel soslar, sofralarınızı zenginleştirecek.



Kakaolu ve Fındık Ezmeli Kurabiye

Tatlı bir mola aradığınızda, ev yapımı lezzet arayışınıza en iyi cevap Kakaolu Fındık Ezmeli Kurabiyelerimiz. Bu kurabiyeler, yoğun kakaonun zengin tadını ve taze fındık ezmesinin kremsi dokusunu bir araya getirerek damaklarda unutulmaz bir lezzet bırakır. Özenle seçilmiş doğal malzemelerle, geleneksel kurabiye tarifine sadık kalınarak hazırlanan bu ürünler, hiçbir katkı maddesi, koruyucu veya ilave şeker içermez. İster çayınızın yanında, ister kahve molanızda, isterseniz de sadece canınız çektiğinde keyifle tüketebilirsiniz. Pratik ve şık ambalajı sayesinde dilediğiniz her yere kolayca götürebilirsiniz. Çocukların beslenme çantaları için de harika ve lezzetli bir alternatiftir.





Parça Çikolatalı Kurabiye

Parça çikolatalı kurabiyelerimiz, en sevilen klasik lezzeti ev yapımı tazeliğinde sunar. Yoğun ve kaliteli çikolata parçacıklarıyla dolu olan bu kurabiyeler, hem çıtır hem de yumuşak dokusuyla damaklarda unutulmaz bir iz bırakır. Her ısırıkta ağızda eriyen bol çikolata parçaları, size gerçek bir lezzet şöleni yaşatır. Bu kurabiyeler, hiçbir katkı maddesi, koruyucu veya ilave şeker içermez. Sadece en kaliteli ve doğal malzemelerle, geleneksel tariflere sadık kalınarak hazırlanmıştır. İster tek başına, ister çay veya kahvenizin yanında, isterseniz de sadece canınız çektiğinde keyifle tüketebilirsiniz. Pratik ve şık ambalajı sayesinde dilediğiniz her yere kolayca götürebilirsiniz.





Tuzlu Dereotlu Kurabiye

Tuzlu Dereotlu Kurabiyelerimiz, çay ve kahve saatlerinize ferah ve doğal bir lezzet katmak için ideal bir seçim. Dereotunun kendine has taze aroması ve hafif tuzlu tadı, bu kurabiyeleri sıradanlıktan uzaklaştırarak benzersiz bir atıştırmalığa dönüştürür. Ev yapımı lezzetinde üretilen bu kurabiyeler, hiçbir katkı maddesi veya koruyucu içermez. Sadece en kaliteli ve doğal malzemelerle, geleneksel tariflere sadık kalınarak hazırlanmıştır. Her ısırıkta dereotunun kokusunu ve lezzetini net bir şekilde alırsınız. İster tek başına, isterseniz peynir tabağınızın yanında veya misafirlerinize ikramlık olarak sunabilirsiniz. Pratik ve şık ambalajı sayesinde dilediğiniz her yere kolayca götürebilirsiniz.



Haşhaşlı ve Susamlı Tuzlu Kurabiye

Haşhaşlı ve Susamlı Tuzlu Kurabiyelerimiz, geleneksel kurabiye lezzetini en doğal haliyle sunar. Her ısırıkta ağızda bıraktığı o çıtır çıtır doku ve susam ile haşhaşın birleşen eşsiz aromasıyla vazgeçilmez bir atıştırmalık deneyimi sunar. Ev yapımı tadında, en kaliteli ve doğal malzemelerle üretilen bu kurabiyeler, hiçbir katkı maddesi, koruyucu veya ilave şeker içermez. Sadece temiz içerikle hazırlanan bu ürünler, sağlıklı atıştırmalık arayışınıza en lezzetli çözümü sunar. İster tek başına, isterseniz çay veya kahve molanızda, isterseniz de misafirlerinize ikramlık olarak sunabilirsiniz. Pratik ve şık ambalajı sayesinde dilediğiniz her yere kolayca götürebilirsiniz.





Bademli Ada Kurabiyesi

Bademli Ada Kurabiyelerimiz, geleneksel kurabiye lezzetini en doğal ve hafif haliyle sunar. Her ısırıkta ağızda dağılan yapısı ve bademin eşsiz aromasıyla vazgeçilmez bir atıştırmalık deneyimi sunar. Üzerindeki pudra şekeri kaplamasıyla hem göze hem de damağa hitap ederken, ev yapımı tadında, en kaliteli ve doğal malzemelerle üretilmiştir. İçinde hiçbir katkı maddesi, koruyucu veya ilave şeker bulunmaz. Sadece temiz içerikle hazırlanan bu ürünler, sağlıklı bir tatlı kaçamağı arayanlar için en lezzetli çözümdür. İster çayınızın yanında, ister kahve molanızda, isterseniz de sadece canınız çektiğinde keyifle tüketebilirsiniz. Pratik ve şık ambalajı sayesinde dilediğiniz her yere kolayca götürebilirsiniz.





Katkı ve Koruyucu İçermeyen Sirkeler

Sirke Çeşitleri:

Üzüm, Biberiye, Gül, Hünnap, Ananas, Enginar, Çam Kozalağı, Alıç, Kekik, Elma, Hayıt, Vişne, Safran

Doğanın cömertliğini ve geleneksel fermantasyon sanatını her bir şişeye özenle sığdırdık. Ekşi Simit'in katkısız ve koruyucusuz sirke koleksiyonu, tamamen doğal yöntemlerle, yaşayan ve faydalı bakteriler (sirke anası) korunarak üretilmiştir. Elma ve üzüm gibi klasiklerin yanı sıra; enginar, alıç, hünnap, çam kozalağı, gül ve safran gibi birbirinden özel ve şifalı bitkilerin özleriyle zenginleştirilmiş bu sirkeler, mutfaklarınıza gurme bir dokunuş katarken sağlığınıza da paha biçilmez bir destek sunar. Her bir damlasında saflığı ve doğallığı hissedeceğiniz bu özel sirkeler, pastörize edilmediği için içeriğindeki tüm vitamin, mineral ve enzimleri muhafaza eder. Salatalarınızdan yemeklerinize, detoks sularınızdan kişisel bakım rutinlerinize kadar hayatınızın her alanına sağlık ve lezzet katmak için tasarlanan bu koleksiyon, iyi yaşamı benimseyenlerin vazgeçilmezi olmaya aday. Ekşi Simit kalitesiyle, doğanın şifalı gücünü sofranıza taşıyın.



Tatlilar





Çilekli Pasta

Özel günlerinizi ve tatlı kaçamaklarınızı unutulmaz kılacak Çilekli Pastamız, taptaze çileklerle özenle hazırlanmış, hafif ve zarif bir lezzet sunar. Pandispanyanın yumuşaklığı, ipeksi kremanın pürüzsüz dokusu ve taze çileklerin eşsiz aroması her lokmada sizi büyüler. Üzerindeki çikolata parçacıkları ve taze çilek dilimleri, pastanın hem görselini hem de lezzetini zenginleştirerek iştah açıcı bir sunum oluşturur. Hiçbir katkı maddesi veya koruyucu içermeyen bu pasta, sadece en taze ve doğal malzemelerle üretilmiştir. Hafif yapısıyla midenizi yormaz ve her diliminde ferahlık hissi verir. Tek kişilik porsiyonuyla pratik bir şekilde dilediğiniz her yerde bu eşsiz lezzetin tadını çıkarabilirsiniz.



Magnolya

Magnolya, tatlı krizlerinize ferah ve hafif bir çözüm sunan klasikleşmiş bir lezzettir. Bu özel tatlı, ipeksi yumuşaklıktaki kreması ve taptaze çileklerin eşsiz birleşimiyle hazırlanır. Kremanın pürüzsüz dokusu ve çileklerin hafif ekşiliği, damakta mükemmel bir denge oluşturarak her lokmada sizi büyüler. Hiçbir katkı maddesi, koruyucu veya ilave şeker içermeyen bu tatlı, sadece en taze ve doğal malzemelerle üretilmiştir. Hafif yapısıyla midenizi yormaz, bu da onu günün her saatinde keyifle tüketilebilecek bir seçenek haline getirir. Pratik ve şık ambalajı sayesinde dilediğiniz her yerde bu eşsiz lezzeti deneyimleyebilirsiniz.



Browni

Brownilerimiz, yoğun çikolata lezzeti ve ağızda eriyen yumuşacık dokusuyla tatlı krizlerinize en lezzetli çözümü sunar. En kaliteli kakao ve doğal malzemelerle özenle hazırlanan bu eşsiz atıştırmalık, herhangi bir katkı maddesi, koruyucu veya ilave şeker içermez. Her lokmada hissedilen bol çikolata tadı, sizi anında mutlu edecek bir deneyim sunar. İster tek başına, ister bir fincan kahve veya bir top dondurma ile tüketebileceğiniz bu lezzet, günün her anı için mükemmel bir seçimdir. Pratik ambalajı sayesinde dilediğiniz her yere kolayca götürebilirsiniz.



Profiterol

Profiterol, damaklarda iz bırakan, klasik ve zamansız bir tatlıdır. Hafif ve kabarık hamur topları, özenle hazırlanan pürüzsüz ve zengin krema ile doldurulur. Üzerine cömertçe gezdirilen, sıcak ve akışkan çikolata sosu ise bu lezzeti taçlandırır. Her bir lokmada, hamurun çıtırılığı, kremanın yumuşaklığı ve çikolatanın yoğun tadı bir araya gelerek benzersiz bir doku ve lezzet harmonisi oluşturur. Bu tatlı, özel gün kutlamalarından sıradan bir akşam yemeğine kadar her anı daha özel kılmak için idealdir. Hiçbir katkı maddesi içermeyen bu lezzet, tamamen doğal ve kaliteli malzemelerle hazırlanmıştır.



Supangle

Supangle, hem hafif hem de doyurucu olmasıyla gönüllerde taht kuran klasik bir Türk tatlısıdır. En kaliteli kakao dan hazırlanan bu supangle, pürüzsüz ve ipeksi kıvamıyla damağınızda erir. Her kaşıқта, tatlının altındaki yumuşacık kek parçacıkları sürpriziyle karşılaşır, lezzetini daha da zenginleştirir. Hiçbir katkı maddesi, koruyucu veya ilave şeker içermeyen bu ürün, sadece en doğal ve temiz malzemelerle üretilmiştir. Soğuk servis edildiğinde serinletici, yoğun çikolata tadıyla da tatlı ihtiyacınızı mükemmel şekilde karşılar. Pratik ambalajı sayesinde her an, her yerde bu eşsiz lezzeti yaşayabilirsiniz.

Üretim Sürecimiz

1

Ham Madde Seçimi

Ekşi Simit, belirli kalite standartlarını sağlayan firmalar ile iş birliği yapıp ham madde seçimini bu doğrultuda yapmaktadır. İzlenebilirlik konusunu önemseyen Ekşi Simit, kaliteli gıda hizmeti sağlamayı amaçlamaktadır.

2

Üretim

Ekşi Simit tamamen doğal fermenteasyon sürecini benimseyerek üretim yapmaktadır. Fermentasyon süreçlerini iyileştiren fermentasyon cihazı ve mayalama ünitelerine sahiptir. %100 ekşi maya ile üretim yapan Ekşi Simit, fermentasyonun kazandırdığı doğal asitler sayesinde yüksek raf ömrü imkânı sağlamaktadır. Ekşi maya sayesinde tüm ürünlerimiz probiyotik hale gelmektedir.

3

Pişirme

Ürünler %80 pişirilerek dondurulmaktadır.

Ekşi Simit'in kalite standartlarına uygun koşullarda soğutulup dondurulur. Donuk ürünler son tüketicide çözündürülme yapmadan direk fırınlanır. Yaklaşık 5-6 dk. pişirilir ve dinlendirilerek servis edilir.

4

Stoklama

Unlu Mamuller, Ekşi Simit'in kalite standartları doğrultusunda ambalajlanır. Ürünlerin içeriği ve raf ömrü ambalajın üzerinde yer almaktadır. Kalite standardını gösteren analiz sonuçları Ekşi Simit müşterileri ile paylaşılır. Soğuk zincir kırılmadığı sürece unlu mamullerimizin raf ömrü yaklaşık 1 senedir.

Genel Süreç

1

Üretim

Ekşi Simit'te üretilen ürünler ISO 22000 standartlarına uygun, doğal, %100 ekşi mayadan ve hiçbir katkı maddesi kullanılmadan üretilmektedir.

2

Saklama

Probiyotik üretilen ürünler yarı pişmiş bir şekilde soğuk hava depolarında dondurulur ve raf ömrü 6 ay ile 1 senedir. Ürünler, bu süre boyunca tüm tazeliğini ilk günkü gibi korur.

3

Transfer

Fabrikadan şube ve satış noktalarına giden ürünler -18 olan frigo özellikli araçlar ile transfer edilir. Şubelere sevk edilen ürünler -18 soğuk hava depolarında stoklanır.

4

Satış

Ürünler ortalama 5 ila 6 dakika içerisinde vasıflı elemana ihtiyaç duyulmadan size pişirme ve satma imkânı sunar.





0274 614 43 43



0532 219 34 43 / *Muhasebe*

0532 382 34 43 / *Satış Pazarlama*



bilgi@eksisimit.com



www.eksisimit.com



Merkez: Fikirtepe Mah. Erdemler Sk. Manderis Sit.

A Blok No: 1 / 1C Kadıköy / İSTANBUL



Fabrika: Çukurköy Mah. Leblebiciler Sit. Küme Evleri

No: 3 / 1-3 / 2 Tavşanlı / KÜTAHYA



eksisimit