

mayya[®] peynir



MAYAPEYNİR ÜRÜN KATALOĞU

PREMIUM KOLEKSİYON

Sütün En Saf Hali, Sofranızın En Doğal Misafiri

Maya Peynir olarak, geleneksel yöntemleri modern hijyen standartlarıyla buluşturuyoruz. Ürünlerimizde hiçbir beyazlatıcı, hızlı olgunlaştırıcı veya raf ömrü uzatıcı kimyasal kullanmıyoruz.

- Temel Prensiğimiz: Sadece taze süt, doğal şirden mayası ve ustalıkla gelen sabır.



Örgü, Dil ve Çeçil Peyniri

Maya Peynir Yöresel Serisi, Anadolu'nun kadim peynir kültürünü, hiçbir koruyucu madde eklemeyen modern sofralara taşır.

- **El Emeği Dokusu:** Örgü peynirlerimiz usta ellerde tek tek örülür, çeçil peynirlerimiz doğal lifli yapısını koruyacak şekilde üretilir.
- **Hafif ve Besleyici:** Düşük tuz oranıyla sütün saf aromasını ön plana çıkarır. Çocuklar için en sağlıklı atıştırmalıktır.
- **Doğal Garanti:** Sadece taze inek sütü, şirden mayası ve az miktarda kaya tuzu.
- **Katkısız:** İçeriğinde stabilizör, koruyucu veya beyazlatıcı bulunmaz.



TAM YAĞLI KAŞAR PEYNİRİ

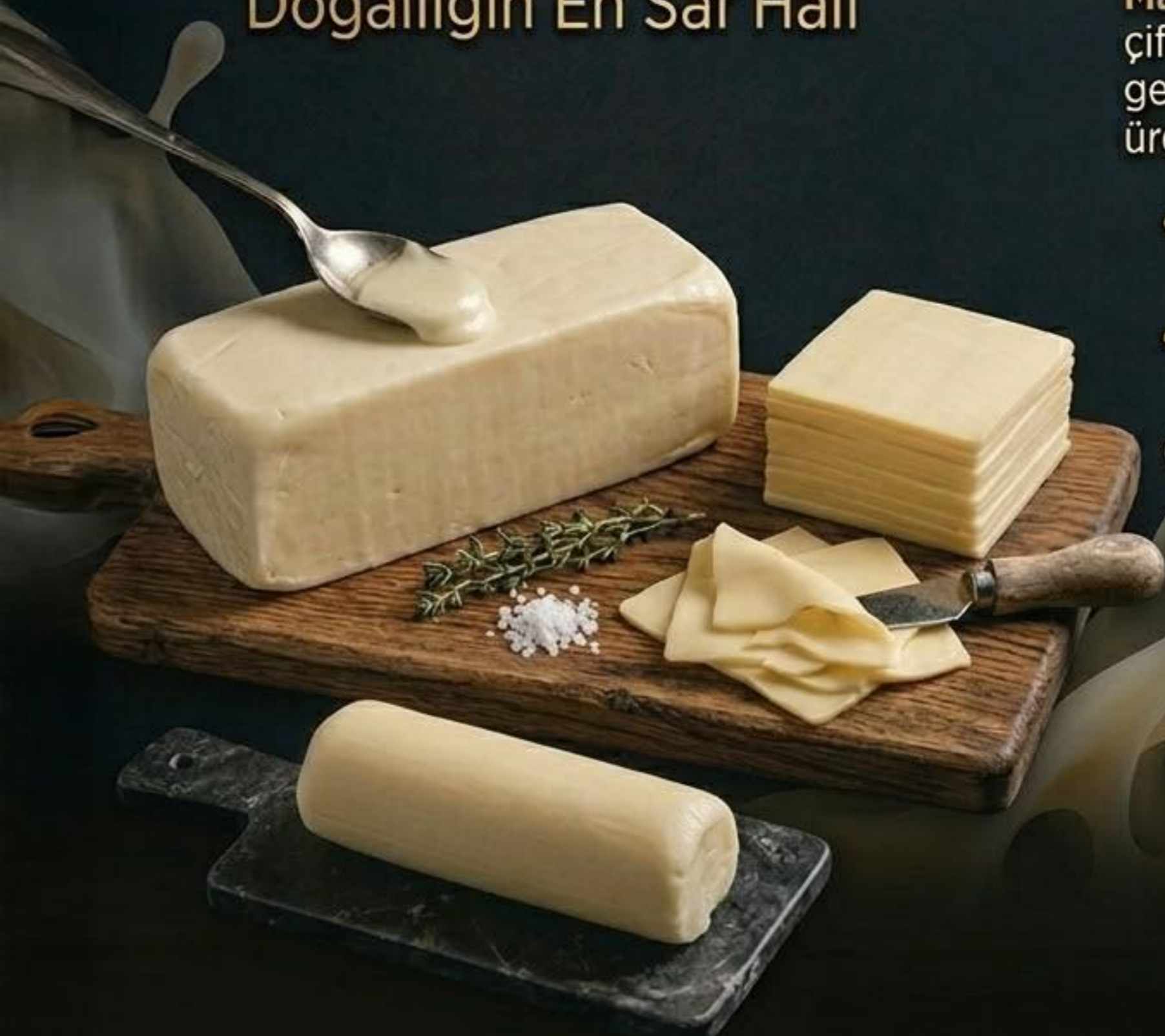
maya[®]
peynir

Doğallığın En Saf Hali

Maya Peynir Tam Yağlı Kaşar Peyniri, çiftliğimizden gelen en taze inek sütlerinin geleneksel yöntemlerle işlenmesiyle üretilir.

- **Gerçek Lezzet:** 1 kg kaşar peyniri için ortalama 11-12 litre süt kullanılır.
- **Temiz İçerik:** Sadece taze süt, şirden mayası ve tuz.
- ⊗ **ASLA İÇERMEZ:** Koruyucu, gıda boyası, eritme tuzu veya bitkisel yağ.

- 📦 **Blok Kaşar** (2000g): Otel ve restoran profesyonelleri için yüksek performanslı erime.
- 📦 **Dilimli Kaşar** (1000g): Pratik kullanım, el değmeden paketlenmiş doğallık.
- 📦 **Baton Kaşar** (500g): Ev tipi sofraların vazgeçilmez kahvaltılığı.



TRAKYA GURME SERİSİ

maya[®]
peynir

Maya Peynir

Lezzetin Olgunlaşmış Hali

Trakya'nın Kalbinden, Sabırla Olgunlaşan Bir Şaheser"



TAM YAĞLI TRAKYA ESKİ KAŞAR

Doğal, Keskin ve Karakterli

Maya Peynir Eski Kaşar, Trakya'nın verimli meralarında beslenen ineklerin en kaliteli sütlerinden, geleneksel yöntemlerle üretilir. Gerçek bir eski kaşarın sahip olması gereken o gözenekli yapı ve yoğun aromayı her dilimde hissedeceksiniz.

- **Uzun Olgunlaşma Süresi:** En az 6-9 ay boyunca özel dinlendirme odalarında, ideal nem ve sıcaklıkta olgunlaştırılarak tam lezzetine kavuşur.
- **Geleneksel Reçete:** Sadece taze inek sütü, doğal şirden mayası ve deniz tuzu kullanılarak üretilir.
- **Gurme Sofraların Yıldızı:** Sarap tabaklarından kahvaltı tepsilerine kadar her sunuma prestij katar.
- **Katkısız ve Saf:** Asla koruyucu, renklendirici veya yapay aroma içermez

KLASİK VE SAF TATLAR (Beyaz Peynir & Tereyağı)

maya[®]
peynir

Sofranın Vazgeçilmez Klasikleri

Maya Peynir Geleneksel Serisi, sütün en saf ve doğal haliyle hazırlanan, sofralarımızın en eski ve vazgeçilmez lezzetlerini sunar.

- **Klasik Beyaz Peynir:** Uzun süre salamurada olgunlaştırılmış, gözenekli ve tam yağlı.
- **Tuzsuz Tereyağı (500g):** %82 süt yağı içeren, yayık usulü gerçek tereyağı lezzeti.
- **⊗ ASLA İÇERMEZ:** Bitkisel yağ veya aroma verici.



Maya Peynir Ürün Seçkisi: Lezzet Yolculuğu

Zengin Çeşitlilik, Eşsiz Lezzet

maya[®]
peynir



KALİTE STANDARTLARI & MARKA DEĞERLERİ



- **Neden Maya Peynir?**
- %100 Taze İnek Sütü
- Geleneksel Şirden Mayası
- Hijyenik Üretim Tesisleri
- Yerel ve Sürdürülebilir Tedarik
- Koruyucu ve Katkı Maddesi İçermez
- Üretimden Sofraya Doğrudan Kontrol

İletişim Bilgileri

- www.mayapeynir.com
- info@mayapeynir.com
- +90216 317 52 86