

ÜRÜN KATALOĞU
PRODUCT CATALOG


Ekici
Ekici
Lokum kıvamında
BEYAZ PEYNİR
Tam Yağlı
Süzme Ağırlık:
1000g e

Merhaba,
Ekici Peynir olarak 67 yıldır, işini aşkla yapan, yılların verdiği tecrübe ve uzmanlık bilgisini ürünlerine aktaran "peynir uzmanı" bir şirketiz. Tüketicilerimizi kalite ve lezzetin bir araya geldiği ürünlerle buluşturmak için attığımız her adımın, bizi Türkiye'nin lider peynir markası olma yolunda ilerlettiğine inanıyoruz.

Hikâyemiz, değerli babamız ve kurucumuz rahmetli Şabettin Ekici'nin 1957 yılında Konya'daki küçük mandırasında başladı. Babamız o dönemde sadece bahar döneminde 2 aylık sürede toplanabilen koyun sütüyle Ekici'nin ilk peynirlerini üretiyordu. Ülkede 2 ay dışında koyun sütünün üretilememesi, inek sütünün son derece kısıtlı olması ve inek peyniri kültürü olmaması nedeniyle yılın geri kalan döneminde bölgede süt bulmak hiç kolay olmuyordu. Bu nedenle çocukluğumdan beri babamın yanında edindiğim bilgi ve tecrübeyle, peynir üretimimizi bu dönemsel süt stokuna bağlı olmaktan kurtarmak için 1979 yılında Antalya'ya taşındım.

1979 yılında Antalya'nın Varsak beldesinde kardeşim Mansur Ekici'yle birlikte kurduğumuz yeni mandırada, peynir üretiminde inek sütü de kullanarak üretimimizi tüm yıla yaydık. Babamızın "Her zaman bildiğin işi, en iyi şekilde yap" öğüdüne bağlı kalarak üretimimizi her geçen yıl artırdık. Uzun yıllar sadece beyaz peynir üreterek, Türkiye'nin çeşitli bölgelerine satışımızı gerçekleştirdik. Yıllar ilerledikçe gerek kapasite artışı gereksinimi, gerekse ürün çeşitliliği talebiyle 1997 yılında bugün içerisinde bulunduğumuz fabrikaya taşındık. Bugün günlük 480 ton süt işleme kapasitesine sahip toplam 42 bin metrekarelik alanda, yüzde yüz birinci kalite süt kullanarak peynir üretimimizi sürdürüyoruz. Ürettiğimiz bütün peynirleri, 2008 yılından bu yana dünyanın çeşitli ülkelerine ihraç ediyoruz.

Ekici Peynir olarak uzmanı olduğumuz peynirde, Türkiye'nin lider markası olmak için çalışıyoruz. Babamızdan öğrendiğimiz iş ilkeleri ve ahlakını Ekici Peynir'in en büyük mirası olarak koruyarak büyümeyi sürdüreceğiz. Peynirlerimizin yıllardır değişmeyen kalitesini hem Türkiye'de, hem de diğer ülkelerdeki tüketicilerle buluşturmaya devam edeceğiz.

Sevgi ve Saygılarımla
Mustafa Ekici
Ekici Peynir Kurucu Ortak



Greetings!
As Ekici Cheese, we are a 'cheese specialization' company which does its business with love, conveys its experience and specialization knowledge to its products. To introduce quality and taste products to our consumers, we believe that every step we take makes us progress to become the leading cheese brand of Turkey.

Our story started in the small dairy farm of our father and founder, the deceased Şabettin Ekici in Konya in 1957. Our father was producing the first cheeses of Ekici with ewe milk which could be collected for 2 months only in spring at those times. It was not so easy to find milk in the region in the rest of the year because ewe's milk could not be produced in the country other than these 2 months, cow's milk was highly limited and there was no cow milk culture. Therefore, I moved to Antalya in 1979 so as to save our cheese production from being dependent on this periodical milk stock with my knowledge and experience that I gained with my father in my childhood.

In 1979, I and my brother Mansur Ekici used cow milk as well in cheese production and spread our production to the whole year in the new dairy farm that we founded in Varsak town of Antalya. Adhering to our father's advice "Always do the work that you know in the best manner" we increased our production every passing year. We only produced white cheese for years and made our sales in several regions of Turkey. We moved to our present factory in 1997 both for the need for increase in capacity and the demand for product diversity as years passed. Today, we maintain our cheese production by using 100 percent first quality milk in an area of total 42 thousand square meters with a milk processing capacity of 480 tons of a day. We have been exporting all of our produced cheese to several countries in the world since 2008.

Ekici Cheese is paving the way to become the leading brand of Turkey in cheese. We will keep the business principles and ethics that we learned from our father as the biggest heritage of Ekici Cheese and maintain our growth. We will be introducing the unchanged quality of our cheeses to our consumers both in Turkey and other countries.

Love and Sincerely
Mustafa Ekici
Ekici Cheese Co-Founder



Kurulduğumuz 1957 yılından bu yana **"uzmanı olduğu işi en iyi şekilde yapma"** ilkesiyle peynir üreten bir firmayız.

Bugün Antalya'da 42.000 m2'lik alanda kurulu, günlük 480 ton süt işleme kapasitesine sahip modern fabrikamızda ürettiğimiz peynirlerimizi her zaman lezzetli ve yüksek kalitede sunuyoruz. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı denetimlerinden geçerek AB, İngiltere, Azerbaycan, Suudi Arabistan ve Çin'e ihracat yapmak üzere gerekli standartlara sahip olan bir tesis olarak üretimimizi sürdürmekteyiz.

Ekici Peynir olarak, ürünlerimize güveni ve desteği eksik etmeyen müşterilerimizin memnuniyetini artırmak amacıyla;

- Birçok gıda ürününden daha fazla özen ve dikkat isteyen, oldukça hassas ve yaşayan ürün olan peynirleri **%100 birinci kalite** sütle, özenle üretiyoruz.
- Tüm peynir çeşitlerinin maksimum lezzet ve kaliteye ulaşması için geçirmesi gereken farklı prosesler olduğunu biliyor, bu prosesleri dikkatle takip ediyoruz.
- Kalite, lezzet ve sağlığı bir arada sunduğumuz ürünlerimizin üretimini, ham maddenintemin edildiği noktadan başlayarak tüm aşamalarda titizlikle yürütüyoruz.
- Her zaman en iyiyi sunmak üzere teknolojik gelişmeleri takip ediyor, gerekli yatırımları ve Ar-Ge çalışmalarını gerçekleştiriyoruz.
- Uzmanlık bilgimize ve tecrübemize güveniyor, güncel akademik ve sektörel gelişmeleri sürekli takip ederek "uzmanlık" profilimizi korumak üzere çok çalışmayı ihmal etmiyoruz.
- Ulusal ve uluslararası standartlara sahip üretim kalitemizi;
  - ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi Belgesi
  - ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi
  - TS 50001 Enerji Yönetim Sistemi Belgesi
  - BRC Global Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi
  - ISO 10002 Müşteri Şikayetleri Memnuniyeti Yönetim Sistemi Belgesi
  - TSE Helal Uygunluk Belgesi

  ile belgeleyerek, üretim standartlarımızı koruyoruz.

Since 1957, the date of our incorporation, we have been a company producing cheese with the principle of ***"performing the work that we are specialized on in the best manner"****.*

Today, we always offer delicious and high quality cheese in our modern factory with a milk processing capacity of 480 tons a day on an area of 42.000 sqm in Antalya. We continue our production as a facility that has passed the inspections of the Republic of Türkiye Ministry of Agriculture and Forestry and has the necessary standards to export to the EU, UK, Azerbaijan, Saudi Arabia and China.

To increase the satisfaction of our customers who always trust and support our products, as Ekici Cheese, we;

- *Carefully produce quite sensitive and live products which need more care and diligence than many food products, using* ***100% first quality*** *milk.*
- *Know different processes are needed to give all cheese types maximum taste and quality, and carefully follow these processes.*
- *Offer our products with quality, taste and healthy and carry out their production with due diligence at all phases starting from the point the raw material is supplied.*
- *Follow the technological developments to offer the best all the time, make necessary investments and perform R&D works.*
- *Trust in our specialization knowledge and experience, follow up-to-date academic and sectoral information all the time and we do not neglect intense work to protect our "specialization" profile.*
- *Maintain national and international standards production quality and certify them with*

  - ISO 9001 Quality Management System Certificate

  - ISO 22000 Food Safety Management System Certificate

  - TS 50001 Energy Management System Certificate

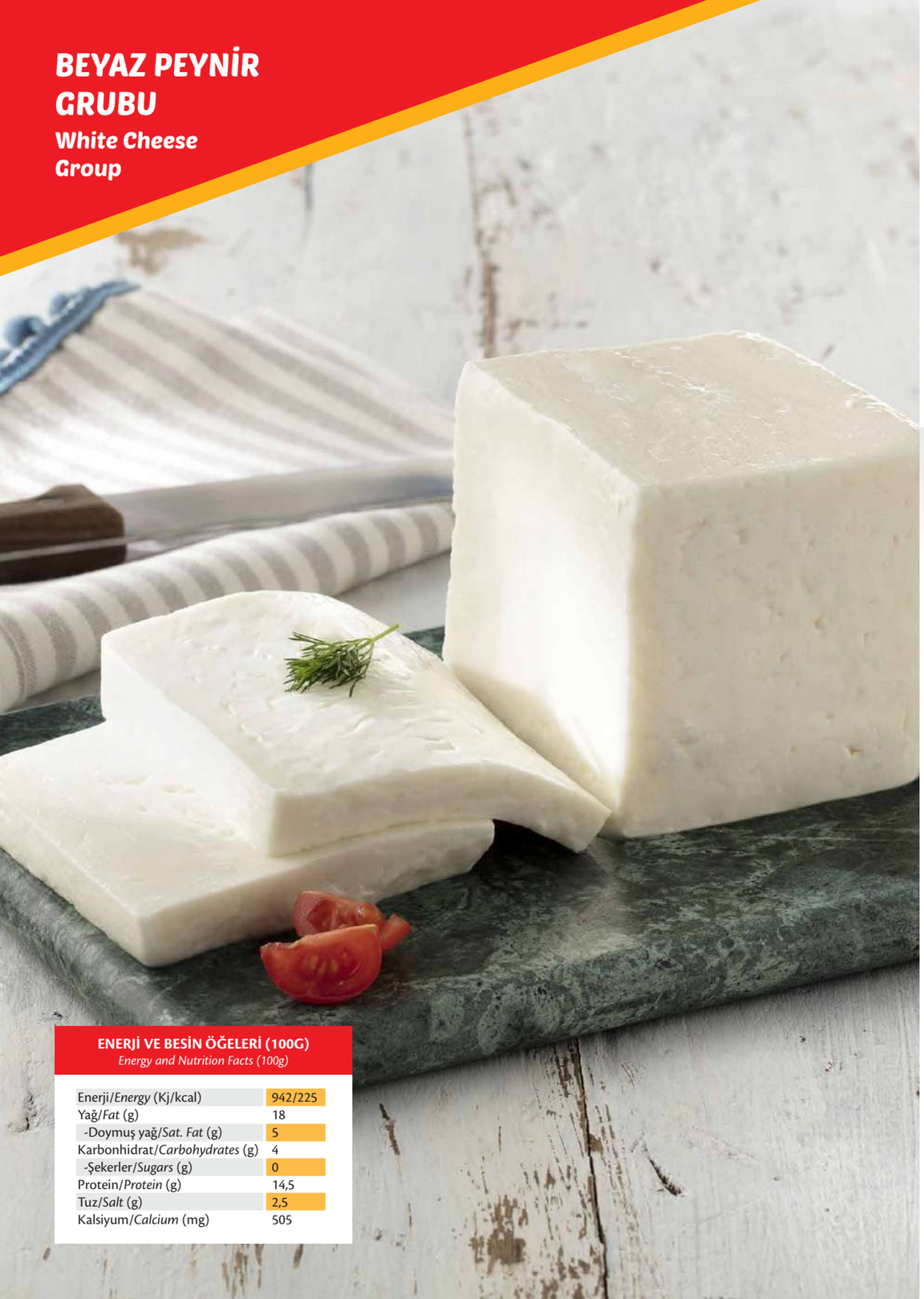
  - BRC Global Food Safety Management System Certificate

  - ISO 10002 Customer Complaints Satisfaction Management System Certificate

  - TSE Halal Conformity Certificate.

BEYAZ PEYNİR GRUBU

White Cheese Group



ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ (100G)
Energy and Nutrition Facts (100g)

Enerji/*Energy* (Kj/kcal)	942/225
Yağ/*Fat* (g)	18
-Doymuş yağ/*Sat. Fat* (g)	5
Karbonhidrat/*Carbohydrates* (g)	4
-Şekerler/*Sugars* (g)	0
Protein/*Protein* (g)	14,5
Tuz/*Salt* (g)	2,5
Kalsiyum/*Calcium* (mg)	505

Ekici Lokum Kıvamında Beyaz Peynir

Ekici Premium Soft White Cheese



Ekici Lokum Kıvamında Beyaz Peynir'in İçerik ve Özellikleri

- Ekici uzmanlığı ile yapılan beyaz peynirler Ekici'ye has "lokum kıvamına" sahip olma özelliği taşıyor.
- Lokum Kıvamında Beyaz Peynir, yumuşak ve elastik yapıyı ifade eder.
- %100 birinci kalite inek sütünden üretilir.
- Peynir, üretiminden sonra 15 gün bekleme odasında dinlendirilir.
- İdeal tadı ve kıvamı için üretim tarihinden itibaren 20-50 gün içerisinde tüketilmesi önerilir.
- Ambalajı açıldıktan sonra 1 hafta içinde tüketilmesi gerekir.

Content and characteristics of Ekici Premium Soft White Cheese

- *It has a Turkish-delight viscosity specific to Ekici is stability refers to a soft and elastic structure.*
- *Produced of 100% first quality cow milk.*
- *Cheese is kept for 15 days in the waiting room after production.*
- *Should be consumed in 20-50 days as of the date of production for ideal taste and stability.*
- *Should be consumed in 1 week after opening the package.*

250 g

18

8 697403 871317

BEYAZ PEYNİR GRUBU

White Cheese Group



ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ (100G)
Energy and Nutrition Facts (100g)

Enerji/*Energy* (Kj/kcal)	1457/348
Yağ/*Fat* (g)	30
-Doymuş yağ/*Sat. Fat* (g)	17
Karbonhidrat/*Carbohydrates* (g)	1
-Şekerler/*Sugars* (g)	0
Protein/*Protein* (g)	19
Tuz/*Salt* (g)	2,9

Ekici Olgunlaştırılmış Klasik Beyaz Peynir

Ekici Classic White Cheese (Matured)



Ekici Olgunlaştırılmış Klasik Beyaz Peynir'in İçerik ve Özellikleri

- İdeal lezzete ve kıvama ulaşması için üretimden sonra en az 6 ay boyunca dinlendirilen klasik beyaz peynir, klasik tattan vazgeçmeyenler için ideal bir lezzet sunuyor.
- Tamamen doğal, herhangi bir kültür ilavesi içermeden %100 doğal sütlerden üretiliyor.
- Ekici klasik beyaz peynirin 1 kilogramı tam 8 litre sütten üretiliyor.
- Ambalajı açıldıktan sonra 1 hafta içinde tüketilmesi gerekmektedir.

Content and characteristics of Ekici Classic White Cheese (Matured)

- *Ekici matured white cheese is kept for minimum 6 months in the waiting room after production.*
- *No culture addition, produced naturally.*
- *1 kg Ekici classical cheese is produced of 8 litres of milk*
- *Classical cow cheese is produced of 100% first quality cow milk.*

250g **12** 8 697403 874813

BEYAZ PEYNİR GRUBU

White Cheese Group

Ekici Lokum Kıvamında Beyaz Peynir
Ekici Premium Soft White Cheese

Ürün Adı / *Product Name*	**Gramaj** *Weight*	**Adet** *Piece*	**Barkod** *Barcode*
Ekici Tam Yağlı Lokum Kıvamında Beyaz Peynir *Ekici Premium Soft White Cheese*	250g	18	8 697 403 87 1317
Ekici Tam Yağlı Lokum Kıvamında Beyaz Peynir *Ekici Premium Soft White Cheese*	500g	12	8 697 403 87 1454
Ekici Tam Yağlı Lokum Kıvamında Beyaz Peynir *Ekici Premium Soft White Cheese*	750g	12	8 697 403 87 1324
Ekici Tam Yağlı Lokum Kıvamında Beyaz Peynir *Ekici Premium Soft White Cheese*	800g	8	8 697 403 87 0105
Ekici Tam Yağlı Lokum Kıvamında Beyaz Peynir *Ekici Premium Soft White Cheese*	1000g	6	8 697 403 87 1386
Ekici Tam Yağlı Lokum Kıvamında Beyaz Peynir *Ekici Premium Soft White Cheese*	20kg	1	8 697 403 87 0013

Ekici Profesyonel Beyaz Peynir
Ekici Professional White Cheese

Ürün Adı / *Product Name*	**Gramaj** *Weight*	**Adet** *Piece*	**Barkod** *Barcode*
Ekici Profesyonel Tam Yağlı Beyaz Peynir *Ekici Professional Full Fat White Cheese*	4500g	2	8 697 403 87 1881
Ekici Profesyonel Tam Yağlı Beyaz Peynir *Ekici Professional Full Fat White Cheese*	18kg	1	8 697 403 87 1348
Ekici Profesyonel Yarım Yağlı Beyaz Peynir *Ekici Professional Semi Skimmed White Cheese*	18kg	1	8 697 403 87 0051

Ekici Olgunlaştırılmış Klasik Beyaz Peynir
Ekici Classic White Cheese (Matured)

Ürün Adı / *Product Name*	**Gramaj** *Weight*	**Adet** *Piece*	**Barkod** *Barcode*
Ekici Olgunlaştırılmış Klasik Beyaz Peynir *Ekici Classic White Cheese (Matured)*	250g	12	8 697 403 87 4813
Ekici Olgunlaştırılmış Klasik Beyaz Peynir *Ekici Classic White Cheese (Matured)*	300g	12	8 697 403 87 2321
Ekici Olgunlaştırılmış Klasik Beyaz Peynir *Ekici Classic White Cheese (Matured)*	450g	8	8 697 403 87 1584
Ekici Olgunlaştırılmış Klasik Beyaz Peynir *Ekici Classic White Cheese (Matured)*	600g	8	8 697 403 87 1942
Ekici Olgunlaştırılmış Klasik Beyaz Peynir *Ekici Classic White Cheese (Matured)*	2500g	2	-
Ekici Olgunlaştırılmış Klasik Beyaz Peynir *Ekici Classic White Cheese (Matured)*	7000g	-	-
Ekici Olgunlaştırılmış Klasik Beyaz Peynir *Ekici Classic White Cheese (Matured)*	17kg	24	-
Ekici Olgunlaştırılmış Klasik Beyaz Peynir *Ekici Classic White Cheese (Matured)*	19kg	1	8 697 403 87 0198
Ekici Olgunlaştırılmış Klasik Beyaz Peynir *Ekici Classic White Cheese (Matured)*	30g	100	-

Ekici Olgunlaştırılmış (Keçi-İnek) Beyaz Peynir
Ekici Classic Goat-Cow White Cheese (Matured)

Ürün Adı / *Product Name*	**Gramaj** *Weight*	**Adet** *Piece*	**Barkod** *Barcode*
Ekici Olgunlaştırılmış (Keçi-İnek) Beyaz Peynir *Ekici Classic Goat-Cow White Cheese (Matured)*	300g	12	8 697 403 87 2307
Ekici Olgunlaştırılmış (Keçi-İnek) Beyaz Peynir *Ekici Classic Goat-Cow White Cheese (Matured)*	600g	8	8 697 403 87 2291
Ekici Olgunlaştırılmış (Keçi-İnek) Beyaz Peynir *Ekici Classic Goat-Cow White Cheese (Matured)*	7000g	-	8 697 403 87 2383

SÜZME PEYNİR GRUBU

UF Feta Cheese



ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ (100G)
Energy and Nutrition Facts (100g)

Enerji/*Energy* (Kj/kcal)	904/216
Yağ/*Fat* (g)	17
-Doymuş yağ/*Sat. Fat* (g)	12
Karbonhidrat/*Carbohydrates* (g)	4
-Şekerler/*Sugars* (g)	0
Protein/*Protein* (g)	12
Tuz/*Salt* (g)	1,9
Kalsiyum/*Calcium* (mg)	313

Ekici Süzme Peynir

UF Feta Cheese



Ekici Süzme Peynir'in İçerik ve Özellikleri

- Süzme Peynir, kendi başına bir peynir kategorisidir.
- Süzme peynirin içindeki su filtrasyon (süzme) yöntemi ile uzaklaştırılıyor ve yoğunlaştırılmış süt elde ediliyor. Bu yoğunlaştırılmış sütten ise Süzme Peynir üretiliyor.
- Yoğunlaştırılmış süt sayesinde peynir oldukça kıvamlı fakat bir o kadar da sürülebilir bir hale geliyor.
- Yumuşak ve pürüzsüz dokusuyla ağızda kolayca dağılan, ister dilimlenerek istenirse de sürülerek tüketilen süzme peynir, yoğun kıvam ve lezzet arayanlar için idealdir.
- International Taste Institute (ITI)'den üst üstte 3 yıldız alarak Üstün Lezzet Ödülü'nü kazanan Ekici Süzme Peynir bir üst ödül olan Crystal Taste Award'ı Türkiye'de kazanan ilk süzme peynir olma özelliği taşıyor.

Content and characteristics of Ekici UF Feta Cheese

- *UF Feta Cheese is an independent cheese category.*
- *Condensed milk is obtained by filtering the water in milk and UF Feta Cheese is obtained by this condensed milk.*
- *The cheese can be consumed either by slicing or by spreading on the bread.*
- *Ekici UF Feta Cheese, which has received the Superior Taste Award from the International Taste Institute (ITI) by receiving 3 stars in a row, is the first UF Feta Cheese to win the Crystal Taste Award, which is the first Crystal Taste award in Turkey.*

Ürün Adı / *Product Name*	**Gramaj** *Weight*	**Adet** *Piece*	**Barkod** *Barcode*
Ekici Süzme Peynir / *Ekici UF Feta Cheese (Full Fat)*	250g	12	8 697403 87 2451
Ekici Süzme Peynir / *Ekici UF Feta Cheese (Full Fat)*	400g	8	8 697403 87 4134
Ekici Süzme Peynir / *Ekici UF Feta Cheese (Full Fat)*	750g	6	8 697403 87 5148
Ekici Süzme Peynir / *Ekici UF Feta Cheese (Full Fat)*	800g	6	8 697403 87 3632
Ekici Süzme Peynir / *Ekici UF Feta Cheese (Full Fat)*	1000g	5	8 697403 87 3809

250 g

12

8 697403 872451

KAŞAR PEYNİRİ GRUBU

Kashkaval Cheese



ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ (100G)
Energy and Nutrition Facts (100g)

Enerji/*Energy* (Kj/kcal)	1348/322
Yağ/*Fat* (g)	2,7
-Doymuş yağ/*Sat. Fat* (g)	15,6
Karbonhidrat/*Carbohydrates* (g)	5
-Şekerler/*Sugars* (g)	0
Protein/*Protein* (g)	20
Tuz/*Salt* (g)	1,7

Ekici Taze Kaşar Peyniri

Ekici Fresh Kashkaval Cheese



Ekici Taze Kaşar Peyniri'nin İçerik ve Özellikleri

- Tüm öğünlerin vazgeçilmezi Ekici Taze Kaşar Peyniri'nin tamamı sütten üretiliyor.
- 1 kg Taze Kaşar Peyniri için 11 litre süt kullanılıyor.

Content and characteristics of Ekici Fresh Kashkaval Cheese

- *Ekici Fresh Kashkaval Cheese is totally produced of milk.*
- *11 litres of milk is used for 1 kg Fresh Kashkaval Cheese.*

Ürün Adı / *Product Name*	**Gramaj** *Weight*	**Adet** *Piece*	**Barkod** *Barcode*
Ekici Taze Kaşar Peyniri / *Ekici Fresh Kashkaval Cheese*	400g	12	8 697 403 87 1638
Ekici Taze Kaşar Peyniri / *Ekici Fresh Kashkaval Cheese*	600g	9	8 697 403 87 3847
Ekici Taze Kaşar Peyniri / *Ekici Fresh Kashkaval Cheese*	1000g	8	8 697 403 87 1614
Ekici Taze Kaşar Peyniri / *Ekici Fresh Kashkaval Cheese*	2000g	8	8 697 403 87 1607
Ekici Yarım Yağlı Taze Kaşar Peyniri *Ekici Semi Skimmed Fresh Kashkaval Cheese*	2000g	8	8 697 403 87 2543
Ekici Tost Peyniri / *Ekici Toast Cheese*	400g	12	8 697 403 87 1909
Ekici Tost Peyniri / *Ekici Toast Cheese*	700g	6	8 697 403 87 0020
Ekici Dilimli Kaşar Peyniri / *Ekici Slice Kashkaval Cheese*	1500g	-	8 697 403 87 1423
Ekici Büfe Tipi Peynir / *Ekici Buffet Type Cheese*	2000g	8	8 697 403 87 0075

400 g

12

8 697403 871638

SÜRÜLEBİLİR PEYNİR GRUBU

Spreadable Cheese



ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ (100G)
Energy and Nutrition Facts (100g)

Enerji/*Energy* (Kj/kcal)	796/191
Yağ/*Fat* (g)	13,5
-Doymuş yağ/*Sat. Fat* (g)	9,7
Karbonhidrat/*Carbohydrates* (g)	2,7
-Şekerler/*Sugars* (g)	0,4
Protein/*Protein* (g)	14,6
Tuz/*Salt* (g)	3,1
Kalsiyum/*Calcium* (mg)	545

Sürülebilir Peynir Grubu

Ekici Spreadable Cheese



Ekici Krem Peynir'in İçerik ve Özellikleri

- Kolay sürülebilir yapısı ve kendine has kıvamıyla ailelerin ve çocukların vazgeçilmezi Ekici Krem Peynir kahvaltını yanı sıra diğer öğünlerde de tüketilebiliyor.
- Üretiminde UHT (Ultra-High Temperature) tekniği kullanılıyor.

Content and characteristics of Ekici Cream Cheese

- *Ekici Cream Cheese, which is indispensable taste for families and children with its easily spreadable structure and unique consistency, can be consumed in other meals as well as breakfast.*
- *Produced using the UHT (Ultra-High Temperature) processing method.*

Ürün Adı / *Product Name*	**Gramaj** *Weight*	**Adet** *Piece*	**Barkod** *Barcode*
Ekici Tüp Krem Peynir / *Ekici Tube Cream Cheese*	40g	4x24	8 697 403 87 1225
Ekici Krem Peynir / *Ekici Cream Cheese*	100g	24	8 697 403 87 3267
Ekici Krem Peynir / *Ekici Cream Cheese*	200g	24	8 697 403 87 5209
Ekici Krem Peynir / *Ekici Cream Cheese*	400g	6	8 697 403 87 1867
Ekici Krem Peynir / *Ekici Cream Cheese*	5000g	-	-
Ekici Piknik Krem Peynir / *Ekici Picnic Cream Cheese*	15g	150	-
Ekici Piknik Krem Peynir / *Ekici Picnic Cream Cheese*	20g	150	-
Ekici Piknik Krem Peynir / *Ekici Picnic Cream Cheese*	25g	150	-
Ekici Üçgen Peynir (8x12.5g) *Ekici Cheese Triangles (8x12,5 g)*	100g	24	8 697 403 87 1478
Ekici Üçgen Peynir (8x12.5g) *Ekici Cheese Triangles (8x12,5 g)*	100g	100	8 697 403 87 1478
Ekici Üçgen Peynir (12.5g) *Ekici Cheese Triangles (12,5 g)*	12,5g	224	-
Ekici Üçgen Peynir Avantaj Paket (24x12.5g) *Ekici Cheese Triangles Advantage Package(24x12,5 g)*	300g	12	8 697 403 87 4158

40 g 4x24 8 697403 871225

ÖZEL PEYNİRLER GRUBU

Special Cheeses



ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ (100G)
Energy and Nutrition Facts (100g)

Enerji/*Energy* (Kj/kcal)	1076/258
Yağ/*Fat* (g)	20
-Doymuş yağ/*Sat. Fat* (g)	13
Karbonhidrat/*Carbohydrates* (g)	0
-Şekerler/*Sugars* (g)	0
Protein/*Protein* (g)	22
Tuz/*Salt* (g)	1,4
Kalsiyum/*Calcium* (mg)	644

Özel Peynirler Grubu

Special Cheeses



Ekici Top Peynirim ve Peynir Çubukları'nın İçerik ve Özellikleri

- Yüksek besin içeriği sayesinde, 100 gramıyla dahi bir yetişkinin günlük kalsiyum ihtiyacının yüzde 80'ini ve protein ihtiyacının yüzde 44'ünü karşılayabiliyor.
- Hakiki sütten gelen enfes lezzeti ve yoğun besleyicilik özelliğiyle kahvaltıda, salatalarda ve peynirli tariflerinizde, çocuklarınız için mükemmel bir sağlıklı atıştırmalık tercihi...

Content and characteristics of Ekici Cheese Balls and Ekici Cheese Sticks

- *Thanks to its highest nutritional content, even 100 grams of it can meet the requirements of 80 percent of an adult's daily calcium needs and 44 percent of protein needs.*
- *It is the healthy snack option for your children in breakfast, salads and cheese recipes with its delicious taste coming from real milk and its nutritional feature...*

Ürün Adı / *Product Name*	**Gramaj** *Weight*	**Adet** *Piece*	**Barkod** *Barcode*
Ekici Top Peynirim/ *Ekici Cheese Balls*	200g	12	8 697 403 87 1300
Ekici Top Peynirim/ *Ekici Cheese Balls*	1000g	6	8 697 403 87 3823
Ekici Top Peynirim/ *Ekici Cheese Balls*	2500g	2	8 697 403 87 0082
Ekici Top Peynirim/ *Ekici Cheese Balls*	4000g	2	8 697 403 87 4592
Ekici Top Peynirim/ *Ekici Cheese Balls*	5000g	1	8 697 403 87 4714
Ekici Peynir Çubukları / *Ekici Cheese Sticks*	200g	12	8 697 403 87 3687
Ekici Peynir Çubukları / *Ekici Cheese Stick*	1000g	6	8 697 403 87 3700
Ekici Peynir Çubukları / *Ekici Cheese Sticks*	2500g	2	8 697 403 87 0167
Ekici Peynir Çubukları / *Ekici Cheese Stick*	4000g	2	8 697 403 87 4608

200 g

12

8 697403 871300

ÖZEL PEYNİRLER GRUBU

Special Cheeses



ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ (100G)
Energy and Nutrition Facts (100g)

Enerji/*Energy* (Kj/kcal)	1368/327
Yağ/*Fat* (g)	15
-Doymuş yağ/*Sat. Fat* (g)	11
Karbonhidrat/*Carbohydrates* (g)	0,8
-Şekerler/*Sugars* (g)	0,6
Protein/*Protein* (g)	20
Tuz/*Salt* (g)	4
Kalsiyum/*Calcium* (mg)	744

Özel Peynirler Grubu

Special Cheeses



Ürün Adı / *Product Name*	**Gramaj** *Weight*	**Adet** *Piece*	**Barkod** *Barcode*
Ekici Mavi Küflü Peynir / *Ekici Blue Cheese*	100g	8	8 697 403 87 4042
Ekici Mavi Küflü Peynir / *Ekici Blue Cheese*	1,6kg - 1,8kg	2	-
Ekici Mavi Küflü Peynirli Krem / *Ekici Cream Cheese With Blue Cheese*	200g	12	8 697 403 87 4790
Ekici Tulum Peyniri / *Ekici Tulum Cheese*	300g	8	8 697 403 87 3762
Ekici Tulum Peyniri / *Ekici Tulum Cheese*	500g	16	-
Ekici Tulum Peyniri / *Ekici Tulum Cheese*	600g	8	8 697 403 87 3618
Ekici Tulum Peyniri / *Ekici Tulum Cheese*	18kg	1	8 697 403 87 2147
Ekici Lor Peyniri / *Ekici Curd Cheese*	500g	12	8 697 403 87 1799
Ekici Lor Peyniri / *Ekici Curd Cheese*	6000g	-	-
Ekici Lor Peyniri / *Ekici Curd Cheese*	9500g	-	-
Ekici Hellim Peyniri / *Ekici Halloumi Cheese*	225g	12	8 697 403 87 4202
Ekici Otlu Peynir / *Ekici Herby Cheese*	250g	12	8 697 403 87 3335
Ekici Otlu Peynir / *Ekici Herby Cheese*	4500g	2	-
Ekici Eski Kaşar / *Ekici Aged Kashkaval Cheese*	350g	12	8 697 403 87 2185
Ekici Lezzet Paketi 3'ü 1 Arada (Tulum-Klasik -Kaşar) *Ekici Taste-Mix Package (İzmir Tulum-Classic-Kashkaval)*	600g	8	8 697 403 87 4073
Ekici Zengin Paket 3'ü 1 Arada (Tulum-Otlu -Klasik) *Ekici Rich-Mix Package (İzmir Tulum-Herby-Classic)*	600g	8	8 697 403 87 4059

100 g

8

8 697403 874042

ÖZEL PEYNİR GRUBU

Special Cheeses





Özel Peynir Grubu

Special Cheeses

Ürün Adı / *Product Name*	**Gramaj** *Weight*	**Adet** *Piece*	**Barkod** *Barcode*
Ekici Tel Peynir - Tam Yağlı | Yarım Yağlı *Ekici Chechil Cheese - Full Fat | Semi Skimmed*	200g	12/24	8 697 403 87 4639
Ekici Tel Peynir - Yarım Yağlı / *Ekici Chechil Cheese - Full Fat | Semi Skimmed*	1500g	2	8 697 403 87 1676
Ekici Örgü Peyniri - Tam Yağlı | Yarım Yağlı *Ekici Braided Cheese - Full Fat | Semi Skimmed*	200g	12/24	8 697 403 87 5056 8 697 403 87 4240
Ekici Örgü Peyniri - Tam Yağlı | Yarım Yağlı *Ekici Braided Cheese - Full Fat | Semi Skimmed*	1500g	3/3	8 697 403 87 5094 8 697 403 87 4981
Ekici Örgü Peyniri / *Ekici Braided Cheese*	3000g	2	8 697 403 87 3717
Ekici Dil Peyniri - Tam Yağlı | Yarım Yağlı *Ekici String Cheese - Full Fat | Semi Skimmed*	200g	12/24	8 697 403 87 5032 8 697 403 87 4226
Ekici Dil Peyniri - Tam Yağlı | Yarım Yağlı *Ekici String Cheese - Full Fat | Semi Skimmed*	1500g	2/2	8 697 403 87 5070 8 697 403 87 4967
Ekici 3 Lezzet Bir Arada (Dil-Tel-Örgü) - Tam Yağlı | Yarım Yağlı *Ekici Three Types Together (String-Shallal-Jeddal) Full Fat | Semi Skimmed*	200g	12/24	8 697 403 87 5018 8 697 403 87 4264
Ekici Böreklik Peynir / *Ekici Pastry Cheese*	1500g	4	8 697 403 87 2512
Ekici Köy Tipi Peynir / *Ekici Village Type Cheese*	5000g	1	-
Ekici Köy Tipi Peynir / *Ekici Village Type Cheese*	9000g	1	8 697 403 87 4370
Ekici Blok Mozzarella / *Ekici Block Mozzarella +4° | -18°*	600g	9	8 697 403 87 3137 8 697 403 87 4851
Ekici Blok Mozzarella / *Ekici Block Mozzarella +4° | -18°*	1000g	8	8 697 403 87 4615 8 697 403 87 4868
Ekici Blok Mozzarella / *Ekici Block Mozzarella +4° | -18°*	2000g	8	8 697 403 87 4448 8 697 403 87 5186
Ekici Rende Mozzarella / *Ekici Grated Mozzarella +4° | -18°*	200g	24	8 697 403 87 3144 8 697 403 87 4875
Ekici Rende Mozzarella / *Ekici Grated Mozzarella +4° | -18°*	500g	12	8 697 403 87 4554 8 697 403 87 4882
Ekici Rende Mozzarella / *Ekici Grated Mozzarella +4° | -18°*	1000g	6	8 697 403 87 4622 8 697 403 874899
Ekici Rende Mozzarella / *Ekici Grated Mozzarella +4° | -18°*	2000g	6	8 697 403 87 4547 8 697 403 87 1843

EKİCİ PRATİK
Ekici Practical Cheese



Ekici Pratik
Ekici Practical Cheese



Ürün Adı / *Product Name*	**Gramaj** *Weight*	**Adet** *Piece*	**Barkod** *Barcode*
Ekici Pratik Kaşar Peyniri / *Ekici Practical Kashkaval Cheese*	20g	4x28	8 697 403 87 3571
Ekici Pratik Beyaz Peynir / *Ekici Practical White Cheese*	20g	4x28	8 697 403 87 3564
Ekici Pratik Dilimli Peynir / *Ekici Practical Slices Cheese*	60g	10	8 697 403 87 3588
Ekici Pratik Dilimli Peynir Tam Yağlı *Ekici Practical Slices Cheese Full Fat*	75g	20/24	8 697 403 87 3960 8 697 403 87 3960
Ekici Pratik Dil Peyniri Tam Yağlı | Yarım Yağlı *Ekici Practical String Cheese Full Fat | Semi Skimmed*	75g	20/24	8 697 403 87 3915 8 697 403 87 4318
Ekici Pratik Çeçil Peyniri - Tam Yağlı | Yarım Yağlı *Ekici Practical Chechil Cheese - Full Fat | Semi Skimmed*	75g	20/24	8 697 403 87 3977 8 697 403 87 4301
Ekici Pratik Örgü Peyniri - Tam Yağlı | Yarım Yağlı *Ekici Practical Braided Cheese - Full Fat | Semi Skimmed*	75g	20/24	8 697 403 87 4509 8 697 403 87 4295
Ekici Pratik Dilimli-Çeçil Peyniri / *Ekici Practical Slices-Chechil Cheese*	75g	2x10	-

20 g 4x28 8 697403 873571

TEREYAĞI
Butter



ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ (100G)
Energy and Nutrition Facts (100g)

Enerji/*Energy* (Kj/kcal)	3131/748
Yağ/*Fat* (g)	82
-Doymuş yağ/*Sat. Fat* (g)	53,7
Karbonhidrat/*Carbohydrates* (g)	1,9
-Şekerler/*Sugars* (g)	0
Protein/*Protein* (g)	0,5
Tuz/*Salt* (g)	0

Tereyağı
Butter



Ekici Tereyağı' nın İçerik ve Özellikleri

- Yağların en sağlıklısı olarak bilinen ve yıllardır mutfakların vazgeçilmez lezzeti olan Tereyağı, Ekici güvencesiyle sofralarınız için üretiliyor.
- Ekici güvencesiyle üretilen tereyağı tüm yemeklere tat katıyor ve geleneksel lezzeti sofralarınıza taşıyor.

Content and characteristics of Ekici Butter

- *Known as the healthiest fats and an indispensable taste of recipes for years, Butter is produced for your tables with the assurance of Ekici.*
- *Produced with the assurance of Ekici, the butter adds flavor to all your meals and enhance the traditional flavor of your tables.*

Ürün Adı / *Product Name*	**Gramaj** *Weight*	**Adet** *Piece*	**Barkod** *Barcode*
Ekici Tereyağı / *Ekici Butter*	125g	18	8 697 403 87 3953
Ekici Tereyağı / *Ekici Butter*	250g	8	8 697 403 87 1539
Ekici Tereyağı / *Ekici Butter*	350g	8	8 697 403 87 3878
Ekici Tereyağı / *Ekici Butter*	700g	8	8 697 403 87 1515
Ekici Tereyağı / *Ekici Butter*	1000g	6	8 697 403 87 1508
Ekici Tereyağı / *Ekici Butter*	5000g	-	8 697 403 87 1683
Ekici Piknik Tereyağı / *Ekici Picnic Butter*	10g	150	-
Ekici Piknik Tereyağı / *Ekici Picnic Butter*	15g	150	-

125 g 18 8 697403 873953



EKİCİ ÜRÜNLERİYLE İLGİLİ ÖNEMLİ NOKTALAR

IMPORTANT POINTS OF EKICI CHEESE PRODUCTS

- Tüm peynir gruplarındaki peynirlerin tadını ve tazeliğini koruyabilmesi için ışıktan uzak +4 derecede bekletilmesi gerekmektedir. Dondurulmuş ürünlerin -18 derecede saklanması önerilir.

- Beyaz peynir, kaşar peyniri ve bazı yöresel peynirler gibi kalıp halinde olan peynirlerin paketi açıldıktan sonra kullanımdan arta kalan kısmı, ürünün bozulmaması için streç bir ambalaj ile sarılarak oksijen ile teması ortadan kaldırılmalı ve en geç 1 hafta içinde tüketilmelidir.

- Sürülebilir tip peynirlerde, ambalaj açıldıktan sonra kase içerisinde kalan kısım ile kapak arasında kalan oksijen yüzünden aynı tat ve tazelik yakalanamaz ve ürün bozulur. Bu sebepten dolayı bu tip sürülebilir kıvamdaki peynirlerin açıldıktan sonra 2 ila 3 gün içinde tüketilmesi gerekmektedir.

- *All cheese groups should be stored at +4 degrees away from light to maintain their taste and freshness. It is recommended to store frozen products at -18 degrees.*

- *Brick cheeses such as white cheese, kashkaval cheese and some regional cheeses should be kept in a stretch package when opened and they should not contact with oxygen and they should be consumed in 1 week at the latest.*

- *Spreadable cheeses do not maintain the same taste and freshness and they are rotten due to the oxygen between the bowl and its cover after being unpacked. erefore, such spreadable cheeses should be consumed in 2 to 3 days after being opened.*

Ekici

sadece peynir yaptık

çok da iyi yaptık



/EkiciPeynir @EkiciPeynir @ekicipeynir

www.ekicipeynir.com