



ان فرقنا هو إنتاجنا التقليدي



رقم العلامة التجارية : 094537
نوعها : التجارة
تاريخ التسجيل : 1966/12/15



www.egesucuklari.com.tr

معلومات عنا

عائلة / قصاب

ان أجدادنا الذين هاجروا بأمر مرسوم من موطنهم " الأناضول " (كونيا / طوروس) عام 1480 خلال العهد العثماني إلى مدينة روسجوك ببلغاريا ، واصلوا الى مهنتهم / تربية المواشي والحيوانات .

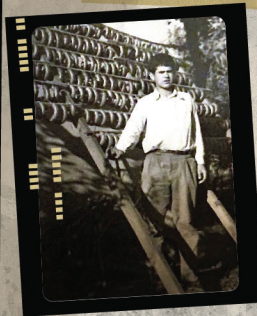
في بداية عام 1800 بدأوا بانتاج وتجارة السجق التقليدي والمخمر طبيعياً من لحوم البقر في مدينة روسجوك .

في عام 1950 ، اجتمعت عائلتنا معنا كمجتمع عائلي كبير وعادوا إلى وطنهم الأم جمهورية تركيا بشكل جماعي ، وهنا أخذوا رسمياً لقب (قصاب) بما يعني الجزار وذلك نسبة الى مهنتهم الذي يزاولونها منذ القدم ، وبدأت عائلتنا وعلى رأسهم جميع شيوخ عائلتنا بالانتقال بين مدن تركيا منها مدينة أدرنة ، بورصة ، ثم أريكباشي ، جيربي وأخيراً إلى منطقة " تيرة " في إزمير عام 1951 واستقروا فيها .

مع حلول عام 1952 ، ويهدف مواصلة مهنة الأجداد ، أسس جدنا الراحل / إسماعيل قصاب ، منشأة إنتاج النقانق المخمرة في مدينة " تيرة " .

وفي عام 1966 ، سجلت علامتها التجارية رسمياً باسم " ايجة EGE " من قبل معهد البراءات التركي واستمرت في إنتاجها وتجارها كعلامة تجارية مسجلة عام 1966 .

طور والدنا الراحل / علي قصاب ، الذي تولى الإنتاج والإدارة في الشركة من جده / إسماعيل قصاب في عام 1972 نقانق " ايجة EGE " المخمرة بأسلوب روملي لسنوات طويلة وبجودة عالية وإنتاج صحي نظيف وبالبنوعين بالثوم وبدون الثوم وبمذاقها المختلف والرائع على الحنك ، بذلك فقد أعلنت عن مذاق وسمعة النقانق الخاصة بها لكافة انحاء تركيا وذلك من خلال العمل بحزم وطموح .



رقم العلامة التجارية : 094537

نوعها : التجارة

تاريخ التسجيل : 1966/12/15



منذ عام 2017 ، يواصل أحمد البير قصاب بصفته ممثل الجيل الرابع إنتاج النقانق المخمرة ، وهي مهنة أجدادنا ومهنتنا الوحيدة في العائلة. ان أحمد البير قصاب الذي بدأ بمهنة والده في مطبخ الشركة بارتداء مئزر في سن مبكرة ، نجح في صنع علامة تجارية وذلك بإضافة الكمية والقيمة والرؤية إلى إنتاجه وتجارته بالمعرفة والخبرة والحيل التي تعلمها وطبقه على مر السنين. ان عملية التخمير الطبيعية هي طريقة إنتاج شاقة وصعبة للغاية تتطلب متابعة دقيقة . ومع ذلك ، فإن النقانق المخمرة الناتجة هي نوع من النقانق ذات قيمة غذائية أعلى بكثير من الأنواع الأخرى من النقانق من حيث الصحة والجودة والطعم مع كمية البروتين العالية جداً.

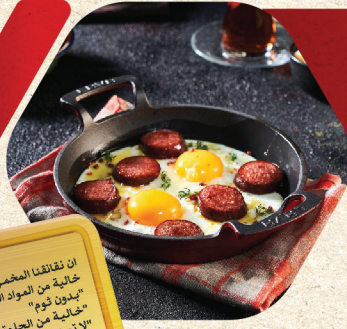
وحين الوصول الى عام 2023 وفي يومنا هذا ، فإننا نقوم بإعداد 6 أنواع من النقانق المخمرة بتركيبات التوابل الخاصة بنا ، والتي ورثناها عن أسلافنا ، مع منتجاتنا الذواقة الخاصة من لحوم العجل ذات الجودة العالية بنوعها بالثوم وبدون الثوم ، وأيضاً من أنواع أخرى من لحم العجل كالشريط والستيك من لحوم المواشي والحيوانات التي يتم تربيتها في منطقتنا وإنتاج أسلوب روميلي ومن خلال خلط ومزج خلطات التوابل المميزة هذه مع لحوم العجل العالية الجودة كوليمة توابل ، حيث نقوم بتذوق النقانق الخاصة بنا بنكهات التوابل المختلفة والعطرة. كما لا تحتوي النقانق التقليدية والمخمرة بشكل طبيعي على الجلوتين ، والملونات ، والقرمزي ، والحلبة ، وفضلات الدبائح ، ولحم الخنزير. ومن ضمن منتجاتنا إنتاج سجق لحم البقر عالي الجودة وسلامي لحم العجل مع مزيج التوابل الفريد الخاص بنا وكرات لحم شيش ذات النكهة الإقليمية ، والتي لها مؤشر جغرافي للمنشأ وذلك دون استخدام إضافات كيميائية وخالية من الجلوتين والمواد الحافظة بجودة تليق بمذاقنا التقليدي.

شركتنا ، التي تفي بالتزامات ومعايير ISO 22000 في منشأتنا الحديثة والتي هي بمساحة 600 م² المسقفة وفقاً لمعايير الاتحاد الأوروبي ، حاصلة أيضاً على شهادة الحلال للأغذية.

ان شركتنا ، التي تنمو بأسلوب تصنيع التخمير الطبيعي والتقليدي ورضا العملاء في منطقة / تيرة في مدينة إزمير ، هي شركة بوتيك عائلية تصنع أغذية صحية وموثوقة من أجل الجودة والتذوق.

سجق ايجه المخمر طبيعياً
أحمد البير قصاب

النقانق المخمرة الكلاسيكية



جدول القيم الغذائية (لكل 100 جرام)	
طاقة	339 سعرات حرارية
بروتين	20.46%
دهون	27.18%
أحماض دهنية مشبعة	14.44%
الكربوهيدرات	3.12%
ملح	1.84%

إن نقانقنا المخمرة الكلاسيكية :
"خالية من المواد الإضافية بما فيها المزروعة"
"خالية من الجلوتين"
"لا تحتوي على تلوين (كارمين)"
"لا تحتوي على فضلات وبقايا الذبائح مثل الكبد والقلب والكلى والكرش"



عملية التخمير التقليدية والطبيعية هي عملية شاقة وصعبة للغاية ، لكن النقانق المخمرة ، الذي يتم إنتاجها نتيجة للجهود المبذولة ، هو نوع من النقانق الأكثر قيمة من حيث صحة الإنسان والقيمة الغذائية ، مع احتوائه بنسبة عالية جدا من البروتين والجودة والطعم الطبيعي النقي.

تعتبر النقانق المخمرة ، التي نعددها بتركيبة التوابل الخاصة بنا ، وهي الإرث من أسلافنا ، مناسبة لكل ذوق من حيث الجودة والمذاق. علما بأننا نستعمل تركيبة التوابل هذه في تصنيع جميع منتجاتنا ، يتم الإنتاج عن طريق إضافة لحوم البقر المحلية عالية الجودة في منطقة كوجوك مندريس وبالإخص قطع اللحم البقري الأكثر خصوصية . وهي عبارة عن نقانق مخمرة طبيعيا يتم إنتاجها بالطرق التقليدية وبأسلوب رومبلي.

نقانق مخمرة قليلة الحرارة وبالثوم




جدول القيم الغذائية (لكل 100 جرام)	
طاقة	364 سعرات حرارية
بروتين	20.03%
دهون	26.96%
أحماض دهنية مشبعة	13.87%
الكربوهيدرات	3.52%
ملح	1.95%

إن نقانقنا المخمرة القليلة الحرارة :
"خالية من المواد الإضافية بما فيها المزروعة"
"خالية من الجلوتين"
"لا تحتوي على تلوين (كارمين)"
"لا تحتوي على فضلات وبقايا الذبائح مثل الكبد والقلب والكلى والكرش"



إن المحصول الجديد من الفلفل الأحمر الحار المسحوق ، الذي يتم تزويده خصيصا من مدينة كهرمان ماراش الذي يعتبر موطن الفلفل الأحمر ، يتم مزجه بتركيبة خليط التوابل الخاصة بنا ، ثم يخضع لعملية التخمير التقليدية ليكتمل انتاج هذه النقانق .

يتم إضافة لحوم الأبقار المحلية في منطقتنا من إنتركوت (زيباي) وشرائح اللحم ، ثم يتم عملية خلط التوابل واللحوم ، بعد ذلك يتم إضافة كمية معينة من الثوم الحب لإعطاء نكهة أثناء مرحلة فرم اللحم المتبل خلال عملية التصنيع . ومن خلال ذلك نواصل عملية إنتاجنا التقليدي وذلك بالحفاظ على الجودة والذوق مع سنوات من الخبرة ، و لمحيي النقانق قليلة الحرارة يتم الإنتاج من خلال مزج النكهة الطبيعية لثوم مدينة طاشكويرو الذي يحتل المرتبة الأولى في نوعية الثوم في تركيا مع أصناف التوابل التي يتم الحصول عليها من مناطق أخرى مختلفة من بلادنا.

لمحيي النقانق الحارة قليلا  يمكنك تذوق طعم هذه النقانق التقليدية المخمرة ، والتي يتم إنتاجها بالتخمير مع لحم البقر المحضر مع وليمة التوابل ، ومع إضافة الفلفل الأحمر الحار المسحوق والثوم ، ويمكنك تناوله بأمان على موائدك.

نقانق ذوآقة مخمرة طبيعيا نقانق إنتريكوت (ريباي) المخمرة



جدول القيم الغذائية (لكل 100 جرام)

طاقة	364 سعرات حرارية
بروتين	19.72%
دهون	30.27%
أحماض دهنية مشبعة	15.26%
الكربوهيدرات	3.07%
ملح	1.82%

إن نقانقنا إنتريكوت المخمرة:
"خالية من المواد الإضافية بما فيها المزروعة"
"خالية من الجلوتين"
"لا تحتوي على تلوين (كارمين)"
"لا تحتوي على فضلات وبقايا الذبائح مثل الكبد والقلب والكلى والكروش"



قمنا بتذوق لحم إنتريكوت (ريباي) ، وهو الجزء الأكثر تميزاً ولذيذاً ضمن لحوم البقر ، مع مزيج التوابل الخاص بنا و 8 أنواع من نكهات التوابل والبهارات اللذيذة برائححتها الطيبة .

لكم أنتم عشاق النقانق ذات الجودة العالية ، قمنا بتطبيق عملية التخمير التقليدية لتصنيعها لكم على أحسن حال ،
هنيئا وألف عافية...



نقانق الشرائح (الستيك) المخمرة

جدول القيم الغذائية (لكل 100 جرام)

طاقة	356 سعرات حرارية
بروتين	20.72%
دهون	29.27%
أحماض دهنية مشبعة	14.26%
الكربوهيدرات	3.10%
ملح	1.84%

إن نقانقنا الشرائح (الستيك) المخمرة:
"خالية من المواد الإضافية بما فيها المزروعة"
"خالية من الجلوتين"
"لا تحتوي على تلوين (كارمين)"
"لا تحتوي على فضلات وبقايا الذبائح مثل الكبد والقلب والكلى والكروش"



لقد قمنا بتذوق لحم الشرائح (الستيك) ، الذي هو الجزء الأكثر جودة ولذعة ونعموة وبدون شحم ضمن لحوم البقر ، مع مزيج التوابل الخاص بنا والمكون من 8 من أجود أنواع نكهات التوابل والبهارات اللذيذة وبراائححتها الطيبة .

لعشاق النقانق المخمرة ذات الجودة العالية ، يمكنهم الاستمتاع باستهلاك هذا النوع الفردي من نقانق لحم الشرائح (الستيك) سواء في الشواء أو في المقلاة .



نقانق مخمرة بلحم شرائح المستقيم



جدول القيم الغذائية (لكل 100 جرام)	
طاقة	356 سعرات حرارية
بروتين	20.72%
دهون	29.27%
أحماض دهنية مشبعة	14.26%
الكربوهيدرات	3.10%
ملح	1.84%

إن نقانقنا بلحم شرائح المستقيم المخمرة،
"عالية من المواد الإضافية بما فيها المزروعة"
"عالية من الجلوتين"
"لا تحتوي على مواد ملونة (كارمين)"



منتجنا الذواقة التقليدي المخمر بـ 8 أنواع من البهارات الخاصة والعالية الجودة مع إضافة لحم بقر عالي الجودة وقطعة الستيك اللذيذة سوف يرافقتك بطعمه الخفيف والمضغ المرضي. حيث يتم تقطيع النقانق هذه الخاصة بنا على شكل شرائح وبيعها في أكياس مفرغة من الهواء.

كباب ايجة خالية من الجلوتين



جدول القيم الغذائية (لكل 100 جرام)	
طاقة	239 سعرات حرارية
بروتين	22.11%
دهون	16.73%
أحماض دهنية مشبعة	8.43%
الكربوهيدرات	0.02%
ملح	1.26%

إن كبابنا ايجة :
"لا تحتوي على الجلوتين"
"لا تحتوي على مواد حافظة مضافة"
"لا تحتوي على البهارات"
"لا تحتوي على ثلوثين (كارمين)"
"لا تحتوي على الثوم"



إن كبابنا / كباب تيرة أي لحم شيش، وهو المذاق المحلي والتقليدي لمنطقتنا ، وله إشارة جغرافية للمنشأ.

يتم إنتاج هذا الكباب من لحوم الأبقار العالية الجودة والخاصة بنا في بيئة صحية من خلال ترتيبها على أسياخ (شيش) من الكروم بدون إضافات ومواد حافظة و خالية من الجلوتين والمواد الكيميائية ، بعده يتم الطهي على نار الفحم بالطرق التقليدية وفي بيئة صحية. كما يتم إنتاج شيش كباب مدينة تيرة من لحوم العجل عالية الجودة المختارة من منطقتنا والذي اكتسب لثقة وتقدير شعبنا وعملنا بما فيهم المصابين بمرض " جولياك" أي الاضطرابات الهضمية.

بنسبة البروتين العالية والطعم الطبيعي له، فهو منتج غذائي موثوق به حيث يفضل ويستهلك كغذاء موثوق به خاصةً من قبل الأطفال والرياضيين وأمهات أغلبية الفئات .



RESEL LEZZET TİRE
Köfte

DUKLANI - ALI KASAP
Baz. The East Side
Noş. TİRE/AMIR
KİYE 0232 512 46 55



سلامي لحم بقري



ان منتوجنا سلامي لحم بقري:
"لا تحتوي على تلوين (كارمين)"
"لا تحتوي على مواد تحلوية كيميائية "



ان منتوجنا سلامي لحم بقري ، الذي ننتجه بطريقة البلقان و التبخير بدخان رقائق نشارة خشب شجرة البلوط ، يتم تحضيره من خلال 8 أنواع من مزيج التوابل الفريدة والخاصة بنا ، حيث لا تحتوي منتوجاتنا هذه على مواد التلوين (كارمين) والنكهات ومواد التحلية الكيميائية .

وان منتوجنا سلامي لحم بقري ، الذي يتمتع بمذاق مشبع و مرضي و بجودة ومذاق البروتين العالي الناشئ من مذاق لحم العجل الكثيف ، سيضيف نكهة خاصة و غنية إلى موائدكم.

نقانق بقري (صوصاج)



ان منتوجنا نقانق بقري (صوصاج) :
"لا تحتوي على تلوين (كارمين)"
"لا تحتوي على مواد تحلوية كيميائية "

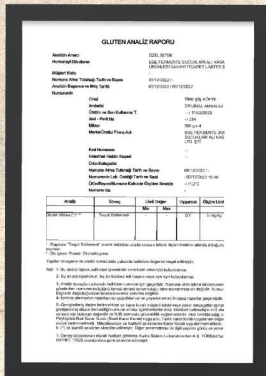
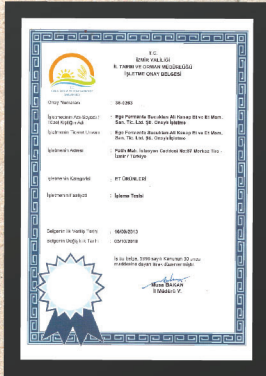
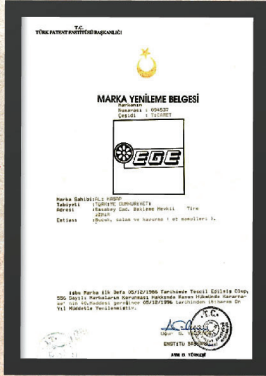


ان الأطفال يحبون النقانق ، فنقانقنا ، التي ننتجها باستخدام لحوم البقر عالية الجودة والتبخير بدخان رقائق نشارة خشب البلوط ، تحتوي على نسبة عالية من البروتين ونسبة قليلة من الملح.

يمكنكم الاستمتاع بهذا المنتج ، الذي يحبه الأطفال بشكل خاص ، له طعم لذيذ ومشبع مرضي ، حيث يتم مزج 13 نوعا من خلطة التوابل الممزوجة مع قطع الفخذ والظهر من لحم البقر العالي الجودة ، بذلك يحلو لك استهلاكها بكل سرور وهناء كفاتح مقبلات ساخنة أو كطبق رئيسي في كافة وجباتك .



وثائقنا








ان شركتنا ، التي تنمو باسلوب تصنيع التخمير الطبيعي والتقليدي ورضا العملاء في منطقة / تيرة في مدينة إزمير ، هي شركة بوتيك عائلية تصنع أغذية صحية وموثوقة من أجل الجودة والذوق.

سجق ايجه المخمر طبيعيا
أحمد البير قصاب



 /egesucuklari

 /EgeSucuklari

 /company/egesucuklari



امسح رمز الاستجابة السريعة للحصول على معلومات الاتصال الخاصة بنا



التسوق عبر الانترنت

www.egesucuklari.com.tr

 (0232) 512 46 55

