



*Notre Difference C'est Notre
Production Traditionnelle*



Numéro de Marque: 094537

Type: Commerce

Date d'immatriculation: 15.12.1966



www.egesucuklari.com.tr

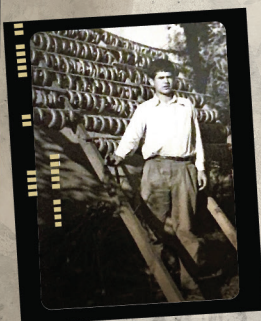
À NOTRE SUJET

La Famille Kasap

En 1480, nos ancêtres ont émigré pendant la Période Ottomane sur décision du sultan, de leur patrie l'Anatolie (Konya Taurus), vers la Ruse, en Bulgarie, où ils ont perpétué l'élevage de bétail. Au début des années 1800, ils ont commencé la production et la commercialisation de Saucissons Traditionnelles Naturellement Fermentées élaborés avec de la Viande de Bœuf dans la ville de Ruse.

En 1950, ils se sont unis en une grande communauté familiale pour retourner dans leur patrie, la République de Turquie, et tout les anciens de la famille, ont officiellement pris le nom de KASAP, qui veut dire boucher en raison de leur profession dans la boucherie, Ils se sont installés respectivement à Edirne, Bursa, puis Arıkbaşı - Çırpı, et enfin en 1951, dans la commune de Tire à Izmir. En 1952, notre arrière grand-père Ismail Kasap aujourd'hui défunt, a fondé l'usine de production de Saucissons Fermentés à Tire en vue de perpétuer son métier ancestral. En 1966, il a officiellement enregistré sa marque sous le nom d'EGE par l'Institut Turc des brevets. Puis il a poursuivi son activité et son commerce sous cette Marque Déposée en 1966.

Notre cher défunt père Ali Kasap, a repris l'entreprise de son grand-père Ismail Kasap en 1972, pour faire connaître le délicieux goût et la réputation de ses saucissons sur le tout le territoire de la Turquie en travaillant avec détermination et ambition. Le goût exceptionnel et succulent des saucissons fermentés Avec et Sans Ails, qui ont été développés pendant des années avec la qualité et la production hygiénique des Saucissons Fermentés Egéens (Ege Fermente Sucukları) à la méthode Roumélienne.



Numéro de Marque: 094537

Type: Commerce

Date d'immatriculation: 15.12.1966



Depuis 2017, c'est Ahmet Alper Kasap, représentant de la 4ème génération, qui continue d'élaborer des Saucissons Fermentés, notre unique métier ancestral. Ahmet Alper Kasap, a commencé le métier de son père dans la cuisine de l'entreprise en portant un tablier dès son plus jeune âge. Puis la qualité, valeur et vision qu'il apporte à sa production grâce à son savoir-faire, lui permettent de devenir une marque. Le processus de fermentation naturelle est une méthode de production très fastidieuse et difficile qui nécessite un suivi minutieux. Ainsi, le Saucisson Fermenté qui en résulte, est une variété de saucisson beaucoup plus précieuse et délicieuse par rapport aux autres types de saucissons en termes de santé, de qualité et de goût avec une très haute teneur en protéines.

En 2023, nous élaborons nos produits gastronomiques exceptionnels Avec et Sans Ail, à base d'Entrecôte et de Bifteck et 6 variétés de Saucissons Fermentés avec notre formule d'épices unique, héritée de nos ancêtres à la méthode Roumélienne. C'est un festin d'épices variées et parfumées très particuliers mélangés avec des viandes de veau de qualité de notre région. Nos Saucissons Traditionnels et Naturellement Fermentés ne contiennent pas de Culture, Gluten, Colorants, Carmin, Fenugrec, Abats et Viande de Porc. Nos Saucisses de Veau et Salami de Veau de qualité, épicés avec notre mélange d'épices unique et notre Chich Köfte (brochette de viande haché) de Tire, c'est notre délice régional avec Indication Géographique d'Origine, élaborés Sans Gluten et Sans Additifs Chimiques, sans Conservateurs avec une qualité digne de notre saveur traditionnelle. Notre site moderne de production d'une superficie de 600 m2 conforme aux normes de l'UE, dispose du certificat ISO 22000 et certificat Halal.

Notre entreprise installée à la commune de Tire à Izmir, connaît un essor considérable avec une Production de Fermentation Naturelle et Traditionnelle. La satisfaction des clients est une des principales priorités de cette Entreprise Familiale de Boutique spécialisée dans la fabrication d'aliments sains et fiables au nom de la qualité et du goût.

Ege Fermente Sucukları

Ahmet Alper Kasap

SAUCISSON FERMENTÉ CLASSIQUE

Energie	339 kcal
Protéines	20,45 %
Matières Grasses	27,18 %
Acides Gras Saturés	14,44 %
Hydrate de carbone	3,12 %
Sel	1,84 %



Nos Saucissons Fermentés Classiques

"Ne Contiennent pas de Culture"
"Ne Contiennent pas d'Ails"
"Ne Contiennent pas de Gluten"
"Ne Contiennent pas de Colorants (Carmin)"
"Ne Contiennent pas d'Abats"



La Fermentation Traditionnelle et Naturelle est un processus très fastidieux, cependant, nos Saucissons Fermentés, qui sont produits après un lourd travail, qui permet d'obtenir après de dur labeur des Saucissons Fermentés riches en protéines en termes de santé humaine et de valeurs nutritionnelles avec une qualité exceptionnelle et un goût naturels sans additifs. C'est une variété de saucisson très précieuse qui se distingue des autres types de saucissons par son goût délicieusement naturel. Nos Saucissons Fermentés de qualité adaptés au goût de tout le monde, sont élaborés avec une formule spéciale d'épices transmise par nos ancêtres et utilisée dans la fabrication de tous nos produits. La production est réalisée avec des viandes de veau locales de haute qualité les plus exceptionnels de notre région de Küçük Menderes. C'est un Saucisson Fermenté Naturel élaboré avec des méthodes traditionnelles Roumélienne.

SAUCISSON FERMENTÉ À L'AIL LÉGEREMENT PIMENTÉ

Energie	364 kcal
Protéines	20,03 %
Matières Grasses	26,96 %
Acides Gras Saturés	13,87 %
Hydrate de carbone	3,52 %
Sel	1,95 %



Nos Saucissons Fermentés Légèrement Pimentés

"Ne Contiennent pas de Culture"
"Ne Contiennent pas de Gluten"
"Ne Contiennent pas de Colorants (Carmin)"
"Ne Contiennent pas d'Abats"



Les piments rouges forts en poudre de la nouvelle récolte, sont spécialement récoltés à Kahramanmaraş, la patrie du piment rouge, puis mélangés avec notre formule spéciale d'épices pour une fermentation traditionnelle. Le processus de mélange des épices et viandes, est effectué en ajoutant de l'Entrecôte et du Bifteck des bovins de boucherie locaux de notre région. Une certaine quantité d'ail est ajoutée au stade du hachage de la viande assaisonnée pour lui donner de la saveur. Grâce à notre savoir faire et expérience, les saveurs spécialement élaborées à partir d'ail de Taşköprü et variétés d'épices, continus de préserver leur qualité et goût pour le grand plaisir des amateurs de saucissons peu épicés.

Les Amateurs de Saucissons Légèrement Pimentés

Vous pouvez déguster la saveur de ce saucisson fermenté traditionnel, élaboré par fermentation de la viande de veau préparée avec un festin d'épices, à base de piment rouge fort en poudre et d'ail, et vous pouvez le consommer en toute sécurité sur vos tables.

SAUCISSONS NATURELS FERMENTES GASTRONOMIQUES

Saucisson Fermenté avec Entrecôte

"Ne Contiennent pas de Culture"
"Ne Contiennent pas de Gluten"
"Ne Contiennent pas de Colorants (Carmin)"
"Ne Contiennent pas d'Abats"



Tableau des valeurs nutritionnelles (pour 100g)	
Energie	364 kcal
Protéines	19,72 %
Matières Grasses	30,27 %
Acides Gras Saturés	15,26 %
Hydrate de carbone	3,07 %
Sel	1,82 %

Nous avons aromatisé la partie la plus exceptionnelle et la plus savoureuse du veau, c'est-à-dire l'Entrecôte, avec un mélange spécial de 8 variétés d'épices parfumées aux goûts délicieux.

Nous l'avons spécialement élaboré pour vous, amateurs de saucisson de qualité avec un procédé de fermentation traditionnelle.

Bon appétit...

SAUCISSONS FERMENTES AU BIFTECK

Nos Saucissons Fermentés au Bifteck

"Ne Contiennent pas de Culture"
"Ne Contiennent pas de Gluten"
"Ne Contiennent pas de Colorants (Carmin)"
"Ne Contiennent pas d'Abats"



Tableau des valeurs nutritionnelles (pour 100g)	
Energie	356 kcal
Protéines	20,72 %
Matières Grasses	29,27 %
Acides Gras Saturés	14,26 %
Hydrate de carbone	3,10 %
Sel	1,84 %

Nous avons aromatisé l'une des meilleures saveurs moelleuse, sans gras de la viande de veau, c'est-à-dire le Bifteck, en utilisant 8 variétés d'épices de haute qualité, en créant des saveurs d'épices différentes et parfumées avec notre mélange spécial d'épices.

Les Amateurs de Saucissons de Qualité peuvent déguster nos Saucissons Fermentés Gastronomiques au Bifteck sur leur barbecue ou poêle.



SAUCISSON FERMENTE GÖDEN AU BIFTECK

Nos Saucissons Fermentés Göden au Bifteck

"Ne Contiennent pas de
Culture"
"Ne Contiennent pas de
Gluten"
"Ne Contiennent pas de
fenugrec"
"Ne Contiennent pas de
Colorants (Carmin)"



Tableau des valeurs nutritionnelles (pour 100g)	
Energie	356 kcal
Protéines	20,72 %
Matières Grasses	29,27 %
Acides Gras Saturés	14,26 %
Hydrate de carbone	3,10 %
Sel	1,84 %

Notre produit gastronomique traditionnel fermenté avec 8 variétés d'épices spéciales de haute qualité avec de délicieux morceaux de Bifteck de Veau de Qualité au goût léger pour tous vos repas. Nos saucissons Göden sont tranchés et vendus dans des sachets sous vide d'air.



Nos Chich Köfte de Tire Sans Gluten

"Ne Contiennent pas de
Gluten"
"Ne Contiennent pas
d'additifs conservateurs"
"Ne Contiennent pas
d'Épice"
"Ne Contiennent pas d'Ails"
"Ne Contiennent pas de
Colorants (Carmin)"



CHICH KÖFTE DE TIRE SANS GLUTEN

Tableau des valeurs nutritionnelles (pour 100g)	
Energie	239 kcal
Protéines	22,11 %
Matières Grasses	16,73 %
Acides Gras Saturés	8,45 %
Hydrate de carbone	0,02 %
Sel	1,26 %



Nos Chich Köfte (brochettes de viande hachée) de Tire, est un délice local et traditionnel de Tire, protégé par une Indication Géographique d'Origine.

Notre viande hachée épicée de veau de qualité Sans Gluten et Sans Additifs Conservateurs et Chimiques, est cuit au feu de charbon sur des brochettes chromées avec des méthodes traditionnelles dans un environnement hygiénique. Nos Chich Köfte de Tire, particulièrement appréciés par les personnes atteintes de la maladie cœliaque, sont élaborés à partir de viande de veau de qualité sélectionnée dans notre région.

C'est un produit alimentaire fiable avec une teneur élevée en protéines, au goût naturel, particulièrement privilégiés par les mères et les athlètes, et notamment les enfants.



RESEL LEZZET TİRE
Köfte

DUKLANI - ALI KASAP
Baz. No: 144 311
Noy. TİRE/AMM
K. No: 0242 512 46 55
KİYE



SALAMI DE VEAU

Nos Salamis De Veau

"Ne Contiennent pas de Colorants (Carmin)"
"Ne contiennent aucun édulcorant chimique."



Nos Salamis de Veau, sont préparés avec 8 variétés d'épices uniques et spéciaux selon des méthodes balkaniques. Fumage avec des copeaux de bois de Gland de Chêne qui confèrent un arôme fumé. C'est un produit qui ne contient ni Colorant (Carmin), ni édulcorant chimique.

Nos Salamis de Veau, sont délicieux avec un goût de viande veau riche en protéine pour ajouter de la saveur à vos tables.



SAUCISSE DE VEAU

Nos Saucisses de Veau

"Ne Contiennent pas de Colorants (Carmin)"
"Ne contiennent aucun édulcorant chimique"



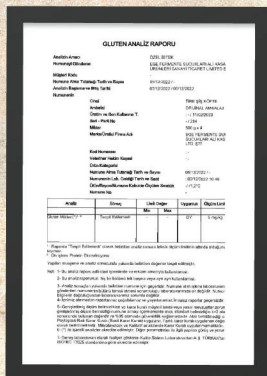
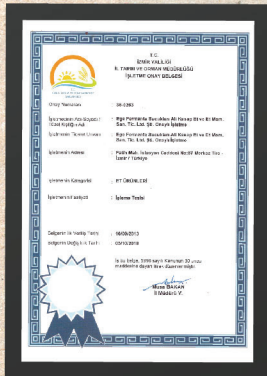
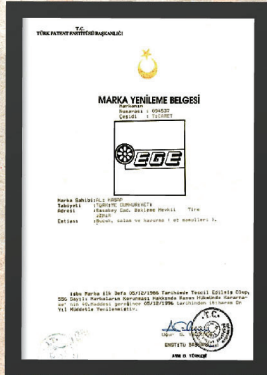
Les enfants adorent nos saucisses préparées à base de viande de veau de qualité riche en protéine et pauvre en sel. Fumage avec des copeaux de bois de chêne qui confèrent un arôme fumé.

Vous pourrez déguster cet aliment à chaque repas, particulièrement apprécié des enfants, au goût délicieux et nourrissant avec 13 variétés d'épices mélangés à la viande de cuisse et dos de veau, soit en entrée chaude, soit comme plat principal.





NOS DOCUMENTATIONS







Notre entreprise installé à la commune de Tire à Izmir, connait un essor considérable avec une Production de Fermentation Naturelle et Traditionnelle. La satisfaction des clients est une des principales priorités de cette Entreprise Familiale de Boutique spécialisée dans la fabrication d'aliments sains et fiables au nom de la qualité et du goût.


Ege Fermente Sucukları

Ahmet Alper Kasap



 /egesucuklari

 /EgeSucuklari

 /company/egesucuklari



pour nos coordonnées
scanner le qr code



OnlineAlışveriş
www.egesucuklari.com.tr

 (0232) 512 46 55

