



Наше отличие – это традиционное производство



Номер бренда: 094537

Тип: Торговля

Дата регистрации: 15.12.1966



[www.egesucuklari.com.tr](http://www.egesucuklari.com.tr)



О НАС

## Семья Касап

Наши предки, которые в Османский период, в 1480х годах по указу правителя были вынуждены переехать со своей Родины – Анатолии (Конья, Торос) в город Русчук в Болгарии, продолжили здесь заниматься своей профессией, а именно выращиванием большого рогатого скота.

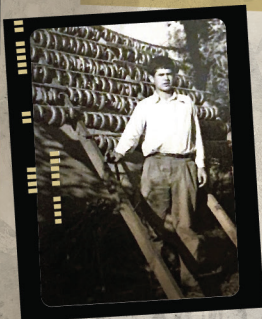
В начале 1800-х они начали производить и торговать в городе Русчук традиционной натуральной ферментированной колбасой из телятины.

В 1950 году семья объединилась в большое сообщество, и все вместе они вернулись на свою родину – в Турецкую Республику и официально получили фамилию КАСАП по названию своей профессии («касап» означает «мясник»), после чего наши предки поселились сначала в городе Эдирне, затем в Бурсе, потом в Арыкбаши-Чырпы, и наконец в 1951 году они переехали в район Тире провинции Измир.

В 1952 году для продолжения профессии предков наш покойный прадед Исмаиль Касап открыл в Тире предприятие по производству ферментированной колбасы.

В 1966 году он зарегистрировал в Турецком Патентном Институте бренд EGE и в 1966 году продолжил производство и торговлю под зарегистрированным брендом.

В 1972 году наш покойный дорогой отец Али Касап принял производство и фирму от своего деда Исмаиля Касапа и в течение многих лет так усердно и амбициозно работал над различными вкусами и славой колбасы, что познакомил всю Турцию с ферментированной колбасой EGE, разработав качественное и гигиеническое производство ферментированной колбасы с чесноком и без чеснока в румелийском стиле.



Номер бренда: 094537

Тип: Торговля

Дата регистрации: 15.12.1966





С 2017 года и по сей день профессию наших предков и единственную нашу профессию по производству ферментированной колбасы уже в 4-м поколении продолжает Ахмет Альпер Касап. С малых лет Ахмет Альпер Касап надевал фартук и учился профессии у отца на кухне, и благодаря накопленным в течение долгих лет знаниям, опыту и хитростям, он смог развить бренд, добавив в производство и торговлю количество, ценность и видение. Природная ферментация является очень изнурительным и сложным видом производства, который необходимо постоянно отслеживать. Однако в результате мы получаем такой тип очень ценной колбасы, который значительно превосходит другие виды колбас по качеству, вкусу и высокому содержанию белков.

В наши дни, в 2023 году мы на нашем производстве румелийского типа мы производим 6 видов специальной гурме продукции - ферментированных колбас с чесноком, без чеснока, из антрекота и отбивного мяса с помощью нашей особой смеси специй, рецепт которой нам достался в наследство от наших предков. Объединив эти специальные смеси специй с качественной отборной телятиной нашего региона, мы получаем вкуснейшую колбасу с отменным приятным запахом. Наша традиционная натуральная ферментированная колбаса не содержит заквасок, глютенa, красителей, кармина, пажитника, животных потрохов и свинины. Также на нашем производстве мы производим высококачественные телячьи сосиски и телячьи салями с нашими специальными специями, а также котлеты на шпажках в местном стиле Туре, которые указывают на географическую принадлежность, без использования глютенa и консервирующих добавок.

Наша фирма имеет современное производство площадью 600 м<sup>2</sup>, которое соответствует стандартам ЕС, выполняет все обязательства и критерии стандарта ISO 22000 и имеет сертификат халяльной пищевой продукции.

Наша фирма, которая находится в районе Туре провинции Измир и постоянно растет благодаря традиционному натуральному стилю производства и удовлетворению клиентов, является бутиковой семейной компанией, которая производит качественную и вкусную, полезную и надежную пищевую продукцию.

**Ферментированные Колбасы Ege  
Ахмет Альпер КАСАП**



## КЛАССИЧЕСКАЯ ФЕРМЕНТИРОВАННАЯ КОЛБАСА

### Классические Ферментированные Колбасы

“Не содержат заквасок”  
“Не содержат чеснока”  
“Не содержат глютен”  
“Не содержат краситель  
(кармин)”  
“Не содержат потрохов”



Таблица пищевой ценности (в 100г)	
Энергетическая ценность	339 кКал
Белки	20,46 %
Жиры	27,18 %
Насыщенные жирные кислоты	14,44 %
Углеводы	3,12 %
Соль	1,84 %

Традиционная и натуральная ферментация является очень затруднительным процессом, однако в результате такого труда наша ферментированная колбаса с точки зрения полезности для человеческого здоровья и питательной ценности, а также вкуса и натурального качества без консервантов и с высоким содержанием белков является намного ценнее, чем другие виды колбас.

Наши ферментированные колбасы, приготовленные благодаря специальной формуле специй, которую мы получили в подарок от наших предков, имеют качество и вкус, которые подходят людям с различными вкусовыми предпочтениями. Производство осуществляется из местного качественного телячьего мяса и самых особых частей телятины региона Малого Мендереса. Природная ферментированная колбаса производится традиционным методом в румелийском стиле.

## СЛАБО ОСТРЫЕ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЕ КОЛБАСЫ С ЧЕСНОКОМ

### Наши слабо острые ферментированные колбасы

“Не содержат заквасок”  
“Не содержат глютен”  
“Не содержат краситель  
(кармин)”  
“Не содержат потрохов”



Таблица пищевой ценности (в 100г)	
Энергетическая ценность	364 кКал
Белки	20,03 %
Жиры	26,96 %
Насыщенные жирные кислоты	13,87 %
Углеводы	3,52 %
Соль	1,95 %

Красный острый порошок перца нового урожая, который мы специально поставляем с родины красного перца – Кахраманмараша, смешивается с нашей специальной формулой специй, после чего отправляется на ферментацию. Мы добавляем в мясо телятины, выращенной в нашем регионе, вырезку антрекот и отбивное мясо, после чего осуществляется его смешивание со специями. В процесс производства на этапе рубки мяса в специях для придания вкуса мы добавляем определенное количество долек чеснока. Мы смешиваем натуральный вкус чеснока Ташкопрю со специями с других регионов нашей страны и благодаря накопленным за многие годы опыту и знаниям получаем слабо острые колбасы на любителя.

### 🔪 Любители Слабо Острой Колбасы

Вы можете с полным аппетитом пробовать вкус и надежно употреблять эту традиционную ферментированную колбасу, которую мы производим путем ферментации телячьего мяса с добавлением красного острого порошкового перца, чеснока и приностей.



## НАТУРАЛЬНЫЕ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЕ ГУРМЕ КОЛБАСЫ

### Ферментированная колбаса из антрекота

Наши  
ферментированные  
колбасы из  
антрекота

"Не содержат заквасок"  
"Не содержат глютен"  
"Не содержат краситель  
(кармин)"  
"Не содержат потрохов"



Таблица пищевой ценности (в 100г)	
Энергетическая ценность	364 кКал
Белки	19,72 %
Жиры	30,27 %
Насыщенные жирные кислоты	15,26 %
Углеводы	3,07 %
Соль	1,82 %

Мы добавили к самой особой и вкусной части телятины – вырезке антрекот – нашу особую смесь пряностей, что придало колбасе превосходный запах и вкус 8 различных специй. Мы изготовили колбасу методом традиционной ферментации, чтобы получить качественную колбасу на любителя.

Приятного аппетита...

## ФЕРМЕНТИРОВАННЫЕ КОЛБАСЫ ИЗ СТЕЙКОВОГО МЯСА

Наши  
ферментированный  
колбасы из  
стейкового мяса

"Не содержат заквасок"  
"Не содержат глютен"  
"Не содержат краситель  
(кармин)"  
"Не содержат потрохов"



Таблица пищевой ценности (в 100г)	
Энергетическая ценность	356 кКал
Белки	20,72 %
Жиры	29,27 %
Насыщенные жирные кислоты	14,26 %
Углеводы	3,10 %
Соль	1,84 %

Мы добавили к самой качественной, мягкой и нежирной части телятины – стейковой вырезке – нашу особую смесь из 8 пряностей, что придало колбасе отличный превосходный запах и вкус различных специй. Любители качественной колбасы могут употреблять ферментированную гурме колбасу из стейкового мяса, приготавливая ее как на мангале, так и на сковороде.





## ФЕРМЕНТИРОВАННАЯ КОЛБАСА ГЁДЕН ИЗ СТЕЙКОВОГО МЯСА

Наги ферментированные колбасы Гёден из стейкового мяса

"Не содержит заквасок"  
"Не содержит глютен"  
"Не содержит краситель (кармин)"  
"Не содержат потрохов"



Таблица пищевой ценности (в 100г)	
Энергетическая ценность	356 кКал
Белки	20,72 %
Жиры	29,27 %
Насыщенные жирные кислоты	14,26 %
Углеводы	3,10 %
Соль	1,84 %

Наша традиционная гурме колбаса, ферментированная со специальной смесью качественных 8 специй с добавлением в телятину качественного и вкусного стейкового мяса, насытит вас своим легким вкусом. Колбаса Гёден нарезана на кусочки и продается в вакуумной упаковке.



## БЕЗГЛУТЕНОВЫЕ КОТЛЕТЫ НА ШПАЖКАХ ТИРЕ ЭГЕ

Наши безглютеновые котлеты на шпажках Тире Эге

"Не содержит глютен"  
"Не содержит консервантов"  
"Не содержит специй"  
"Не содержит чеснок"  
"Не содержит краситель (кармин)"



Таблица пищевой ценности (в 100г)	
Энергетическая ценность	239 кКал
Белки	22,11 %
Жиры	16,73 %
Насыщенные жирные кислоты	8,45 %
Углеводы	0,02 %
Соль	1,26 %

Традиционные местные вкусы региона Тире – наши Котлеты на Шпажках Тирэ имеют географическое указание происхождения.

Качественный телячий фарш в гигиенических условиях и без добавления глютена и химических консервантов надевается на хромированные шпажки, обжаривается традиционным методом на углях. Наши котлеты на шпажках Тире, заслужившие доверие и любовь людей с целиакией и наших клиентов, производятся из качественной телятины. Это надежный пищевой продукт с натуральным вкусом и высоким содержанием белков, который с удовольствием употребляют дети, их матери и даже спортсмены.





RESEL LEZZET TİRE  
Köfte

DUKLANI - ALI KASAP  
Baz. No: 144 311  
Noy. TIRE/AMR  
K. No: 0232 512 46 55  
KİYE





## ТЕЛЯЧЬИ САЛЯМИ

### НАШИ ТЕЛЯЧЬИ САЛЯМИ

"Не содержат краситель (кармин)"  
"Не содержат химический подсластитель"



Наши телячьи салями, приготовленные по-балкански и закопченные на опилках желудевого дерева, содержат смесь из 8 особых пряностей, не содержат краситель (кармин) и химические подсластители.

Наши телячьи салями с насыщенным вкусом и высоким содержанием белков благодаря насыщенному содержанию телятины, придаст вашему столу особый вкус.



## ТЕЛЯЧЬИ СОСИСКИ

### Наши телячьи сосиски

"Не содержат краситель (кармин)"  
"Не содержат химический подсластитель"



Дети любят сосиски, а наши сосиски мы производим из качественной телятины, коптим ее на дубовых опилках, поэтому сосиски имеют высокое содержание белков и низкое содержание соли.

Мы изготавливаем нашу продукцию из мяса бедер и спинки, смешиваем его с 13 видами пряностей, что придает особый и насыщенный вкус, который больше всего любят дети, вы можете употреблять сосиски в качестве горячих закусок или основного блюда в любое время дня.

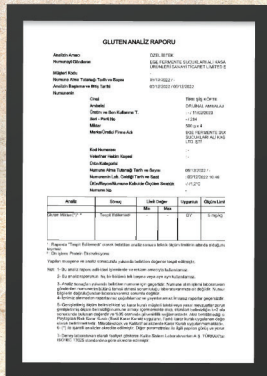
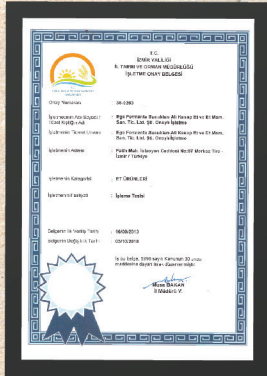
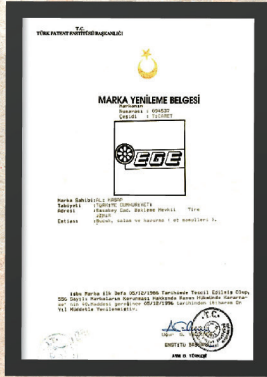








# Наши документы









*Наша фирма, которая находится в районе Тире провинции Измир и постоянно растет благодаря традиционному натуральному стилю производства и удовлетворению клиентов, является бутиковой семейной компанией, которая производит качественную и вкусную, полезную и надежную пищевую продукцию.*


**Ферментированные Колбасы Ege  
Ахмет Альпер КАСАП**





 /egesucuklari

 /EgeSucuklari

 /company/egesucuklari



отсканируйте qr-код для  
наша контактная  
информация



Онлайн покупки  
[www.egesucuklari.com.tr](http://www.egesucuklari.com.tr)

 (0232) 512 46 55

