



Farkımız Geleneksel İmalatımız



Markanın Numarası: 094537

Çeşidi: TİCARET

Tescil Tarihi: 05/12/1966



www.egesucuklari.com.tr

HAKKIMIZDA

Kasap Ailesi

Osmanlı Döneminde 1480 yıllarında Anavatanları olan Anadolu'dan (Konya Toroslar), Bulgaristan'ın Rusçuk şehrine bir ferman emriyle göçeden Atalarımız burada meslekleri olan büyükbaş hayvan yetiştiriciliğini devam ettirmişlerdir.

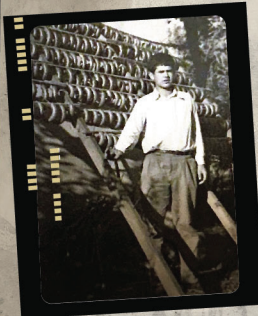
1800 yıllarının başında Rusçuk şehrinde sadece Dana Etinden Geleneksel ve Doğal Fermente Sucuk imalatı ve ticaretine başlamışlardır.

1950 senesinde büyük bir aile topluluğu olarak birleşip hep birlikte anavatanları olan Türkiye Cumhuriyetine dönmüşler ve resmî olarak, mesleklerinden dolayı KASAP Soyadlarını almış olan tüm aile büyüklerimiz sırasıyla Edirne, Bursa sonrasında Arıkbaşı - Çırpı ve son olarak 1951 yılında İzmir'in Tire ilçesine yerleşmişlerdir.

1952 yılına gelindiğinde Ata mesleğine devam etmek için rahmetli büyük dedemiz İsmail Kasap Tire'de Fermente Sucuk imalatı tesisini kurmuştur.

1966 yılında Türk Patent Enstitüsü tarafından EGE adı altında markasını resmîyette tescillettirmiş ve 1966 Tescilli Marka olarak imalatına ve ticaretine devam etmiştir.

1972 yılında dedesi İsmail Kasap'dan imalatı ve firmayı devir alan rahmetli sevgili babamız Ali Kasap Ege Fermente Sucukları'nı yıllar boyu Rumeli Usulü kaliteli ve hijyenik İmalatıyla geliştirmiş olduğu Sarımsaksız ve Sarımsaklı fermente sucukların damakta vermiş olduğu farklı ve harika lezzetiyle sucuklarının tadını ve namını azimle ve hırsla çalışarak tüm Türkiye'ye duyurmuştur.



Markanın Numarası: 094537
Çeşidi: TİCARET
Tescil Tarihi: 05/12/1966



2017 senesinden günümüze kadar Ata mesleğimiz ve tek mesleğimiz olan Fermente Sucuk imalatçılığını 4. kuşak temsilcisi olarak Ahmet Alper Kasap devam ettirmektedir. Küçük yaşta önlüğü takarak işin mutfağında baba mesleğine başlayan Ahmet Alper Kasap yıllar boyu öğrendiği ve uyguladığı bilgi, birikim ve püf noktalarıyla imalatına ve ticaretine nicelik, değer ve vizyon katarak markalaşmıştır. Doğal Fermentasyon İşlemi çok meşakkatli ve önemle takip isteyen zor bir imalat şeklidir. Fakat sonucunda meydana gelen Fermente Sucuklar çok yüksek protein miktarıyla sağlık kalite ve lezzet olarak da diğer sucuk türlerinden çok daha kıymetli ve değerli bir sucuk türüdür.

Günümüz 2023 yılına gelindiğinde Rumeli Usulü imalatımızda Sarımsaksız, Sarımsaklı, Antrikot ve Biftek etinden özel gurme mamüllerimizle 6 çeşit Fermente Sucuklarımızı Atalarımızdan yadigar kalan kendimize has baharat formülümüzle hazırlıyoruz. Bu çok özel baharat karışımlarımızı yöremizden elde ettiğimiz kaliteli dana etlerimizle birlikte, bir baharat şöleni halinde karıştırıp harmanlayarak her çeşit sucuğumuza farklı ve mis kokulu baharat rayihalarımızla lezzetlendiriyoruz. Geleneksel ve Doğal Fermente Sucuklarımız Kültür, Gluten, Renkledirici Karmin, Çemen, Sakadat ve Domuz Eti İçermez. İmalatımızda kendimize has baharat karışımımızla kaliteli Dana Sosis ve Dana Salamlarımız ve Coğrafi İşaret Menşesine sahip olan Yöresel Lezzetimiz Tire Şiş Köftelerimizi geleneksel lezzetimize layık kalitede Glutensiz ve Koruyucu Kimyasal Katkı Maddeleri kullanmadan imal edilmektedir.

AB Standartlarına uygun 600 m2 kapalı alana sahip modern tesisimizde ISO 22000 yükümlülük ve kriterlerini yerine getirmekte olan firmamız Helal Gıda Belgesine de sahiptir.

İzmir'in Tire ilçesinde Doğal ve Geleneksel Fermentasyon İmalat tarzı ve müşteri memnuniyetiyle büyüyen firmamız, kalite ve lezzet adına sağlıklı ve güvenilir gıdalar imal eden Butik bir Aile Şirkettir.

Ege Fermente Sucukları

Ahmet Alper Kasap

KLASİK FERMENTE SUCUK

Klasik Fermente Sucuklarımız;

- "Kültür İçermez"
- "Sarımsak İçermez"
- "Gluten İçermez"
- "Renklendirici (Karmın) İçermez"
- "Sakadat İçermez"



| Besin değerleri tablosu (100g için) | |
|-------------------------------------|----------|
| Enerji | 339 kcal |
| Protein | 20,46 % |
| Yağ | 27,18 % |
| Doymuş Yağ Asitleri | 14,44 % |
| Karbonhidrat | 3,12 % |
| Tuz | 1,84 % |

Geleneksel ve Doğal Fermentasyon işlemi çok meşakkatli bir süreçtir. Verilen emeğin sonucunda üretilen Fermente Sucuklarımız insan sağlığı açısından ve besin değerleri yönünden, protein miktarı yüksek, katkısız doğal kalitesiyle ve lezzetiyle diğer sucuk türlerinden çok daha kıymetli ve değerli bir sucuk türüdür.

Tüm ürünlerimizin imalatında atalarımızdan yadigar özel baharat formülümüzle hazırladığımız Fermente Sucuklarımız her damak tadına uygun kalite ve lezzettedir. Küçük Menderes yöremizin yerli ve kaliteli dana etleri ve dana etlerinin en özel parçaları ilave edilerek imalat yapılmaktadır. Rumeli Usulü geleneksel yöntemlerle imal edilen Doğal Fermente Sucuktur.

AZ ACILI SARIMSAKLI FERMENTE SUCUK

Az Acılı Fermente Sucuklarımız;

- "Kültür İçermez"
- "Gluten İçermez"
- "Renklendirici (Karmın) İçermez"
- "Sakadat İçermez"



| Besin değerleri tablosu (100g için) | |
|-------------------------------------|----------|
| Enerji | 364 kcal |
| Protein | 20,03 % |
| Yağ | 29,96 % |
| Doymuş Yağ Asitleri | 13,87 % |
| Karbonhidrat | 3,52 % |
| Tuz | 1,95 % |

Kırmızı biberin anayurdu Kahramanmaraş'tan özel olarak temin ettiğimiz yeni mahsul acı toz kırmızı biberler, kendimize has özel baharat karışımı formülümüz ile harmanlanır ve geleneksel fermentasyon işlemine tabi tutularak imalatı yapılır. Yöremizdeki yerli besi danaların etleri ile Antrikot ve Biftek ilave edilerek, baharat ile etlerin karışım işlemi sağlanır. İmalat sürecinin, baharatlanmış eti kıyma aşamasında, bir lezzet vermesi için belirli miktarda tane sarımsak ilave edilir. Tane Taşköprü sarımsaklarının doğal lezzetini ve yurdumuzun diğer bölgelerinden temin ettiğimiz baharat çeşitlerimizle karışım yaparak az acılı sucuk severler için yılların vermiş olduğu birikim ve tecrübeyle kalitemizi ve lezzetimizi koruyarak geleneksel imalatımıza devam etmekteyiz.

Az Acılı Sucuk Severler

Acı toz kırmızı biberli ve sarımsak ilaveli, baharat şöleni ile hazırlanan dana etleriyle beraber fermentasyon işlemine tabi tutularak imal ettiğimiz geleneksel fermente sucuğumuzun lezzetini, sofralarınızda afiyetle tadıp, güvenle tüketebilirsiniz.

ANTRİKOT FERMENTE SUCUK

Antrikot Fermente Sucuklarımızı;

"Kültür İçermez"
"Gluten İçermez"
"Renklendirici (Karmın)
İçermez"
"Sakadat İçermez"



| Besin değerleri tablosu (100g. için) | |
|--------------------------------------|----------|
| Enerji | 364 kcal |
| Protein | 19,72 % |
| Yağ | 30,27 % |
| Doymuş Yağ Asitleri | 15,26 % |
| Karbonhidrat | 3,07 % |
| Tuz | 1,82 % |

Dana etinin en özel ve lezzetli bir parçası olan Antrikot etini kendimize has özel baharat karışımımızla mis kokulu ve lezzetli 8 çeşit baharat rayihalarımızla lezzetlendirdik.

Geleneksel fermentasyon işlemi uygulayarak siz kaliteli sucuk severler için imal ettik.

Afiyetler Olsun...



BİFTEK FERMENTE SUCUK

Biftek Fermente Sucuklarımızı;

"Kültür İçermez"
"Gluten İçermez"
"Renklendirici (Karmın)
İçermez"
"Sakadat İçermez"



| Besin değerleri tablosu (100g. için) | |
|--------------------------------------|----------|
| Enerji | 356 kcal |
| Protein | 20,72 % |
| Yağ | 29,27 % |
| Doymuş Yağ Asitleri | 14,26 % |
| Karbonhidrat | 3,10 % |
| Tuz | 1,84 % |

Dana etinin en kaliteli yumuşak ve yağsız lezzetlerinden olan Biftek etini 8 çeşit kaliteli baharatlar kullanarak kendimize has özel baharat karışımımızla farklı ve mis kokulu baharat rayihaları oluşturarak lezzetlendirdik.

Kaliteli sucuk severler ister mangalda isterse tavada fermente gurme biftek sucuklarımızı afiyetle tüketebilirler.



BİFTEK GÖDEN FERMENTE SUCUK

| Besin değerleri tablosu (100g için) | |
|-------------------------------------|----------|
| Enerji | 356 kcal |
| Protein | 20,72 % |
| Yağ | 29,27 % |
| Doymuş Yağ Asitleri | 14,26 % |
| Karbonhidrat | 3,10 % |
| Tuz | 1,84 % |

BifteK Göden Fermente Sucuklarımız;

"Kültür İçermez"
"Gluten İçermez"
"Renklendirici (Karmin)
İçermez"
"Çemen İçermez"



Kaliteli dana etleri ve lezzetli parçası BifteK eti ilavesi ile birlikte 8 çeşit özel ve kaliteli baharatlarla fermente edilen geleneksel gurme mamulümüz sofralarınızda sizlere hafif ve doyurucu lezzetiyle eşlik edecektir. Göden sucuklarımız dilimlenerek vakumlu poşetlerde satış yapılmaktadır.

Glutensiz Ege Tire Şiş Köftelerimiz;

"Gluten İçermez"
"Koruyucu Katkı Maddesi
İçermez"
"Baharat İçermez"
"Sarımsak İçermez"
"Renklendirici (Karmin)
İçermez"



GLUTENSİZ EGE TİRE ŞİŞ KÖFTE

| Besin değerleri tablosu (100g için) | |
|-------------------------------------|----------|
| Enerji | 239 kcal |
| Protein | 22,11 % |
| Yağ | 16,73 % |
| Doymuş Yağ Asitleri | 8,45 % |
| Karbonhidrat | 0,02 % |
| Tuz | 1,26 % |



Tiremizin yöresel ve geleneksel lezzeti olan **Tire Şiş Köftemiz Coğrafi İşaret Menşesine sahiptir.**

Kaliteli dana kıymalarımızı hijyenik ortamda Glutensiz ve Kimyasal Koruyucu Katkı Maddesi olmadan krom şişlere dizilip kömür ateşinde geleneksel yöntemlerle pişirilerek hijyenik bir ortamda imal edilmektedir. Çölyak rahatsızlığı olan insanların ve müşterilerimizin güvenini ve beğenisini de kazanan Tire Şiş Köftelerimiz yöremizden seçilerek temin edilmiş kaliteli dana etlerinden imal edilir.

Yüksek protein oranı, doğal lezzetiyle güvenilir gıda olarak da özellikle çocuklar başta olmak üzere annelerin ve sporcuların da beğenerek tükettikleri tercih edilen güvenilir bir gıda ürünüdür.

YÖRESEL LEZZET TİRE Şiş Köfçe

"Gluten İçermez"
"Koruyucu Katkı Maddesi
İçermez"
"Baharat İçermez"
"Sarımsak İçermez"
"Renklendirici (Karmin)
İçermez"

"Gluten İçermez"
"Koruyucu Katkı Maddesi
İçermez"
"Baharat İçermez"
"Sarımsak İçermez"
"Renklendirici (Karmin)
İçermez"

"Gluten İçermez"
"Koruyucu Katkı Maddesi
İçermez"
"Baharat İçermez"
"Sarımsak İçermez"
"Renklendirici (Karmin)
İçermez"

"Gluten İçermez"
"Koruyucu Katkı Maddesi
İçermez"
"Baharat İçermez"
"Sarımsak İçermez"
"Renklendirici (Karmin)
İçermez"

"Gluten İçermez"
"Koruyucu Katkı Maddesi
İçermez"
"Baharat İçermez"
"Sarımsak İçermez"
"Renklendirici (Karmin)
İçermez"

"Gluten İçermez"
"Koruyucu Katkı Maddesi
İçermez"
"Baharat İçermez"
"Sarımsak İçermez"
"Renklendirici (Karmin)
İçermez"

"Gluten İçermez"
"Koruyucu Katkı Maddesi
İçermez"
"Baharat İçermez"
"Sarımsak İçermez"
"Renklendirici (Karmin)
İçermez"

"Gluten İçermez"
"Koruyucu Katkı Maddesi
İçermez"
"Baharat İçermez"
"Sarımsak İçermez"
"Renklendirici (Karmin)
İçermez"

"Gluten İçermez"
"Koruyucu Katkı Maddesi
İçermez"
"Baharat İçermez"
"Sarımsak İçermez"
"Renklendirici (Karmin)
İçermez"

"Gluten İçermez"
"Koruyucu Katkı Maddesi
İçermez"
"Baharat İçermez"
"Sarımsak İçermez"
"Renklendirici (Karmin)
İçermez"

"Gluten İçermez"
"Koruyucu Katkı Maddesi
İçermez"
"Baharat İçermez"
"Sarımsak İçermez"
"Renklendirici (Karmin)
İçermez"

"Gluten İçermez"
"Koruyucu Katkı Maddesi
İçermez"
"Baharat İçermez"
"Sarımsak İçermez"
"Renklendirici (Karmin)
İçermez"

RESEL LEZZET TİRE
Köfte

DUKLANI - ALI KASAP
Baz. No: 144 311
No:1 TIRE/AMM
KAY. No: 0212 512 46 55



DANA SALAM

Dana Salamlarımız;

"Renklendirici (Karmin)
İçermez"
"Kimyasal Tatlandırıcı
İçermez"



Balkan usulü yöntemlerle ve Meşe Palamudu ağacının talaşlarıyla tütsüleyerek imal ettiğimiz ve içeriğinde 8 çeşit kendimize has ve özel baharat karışımımızla hazırladığımız Dana Salamlarımız renklendirici (Karmin) ve kimyasal tatlandırıcı olmadan imal edilmektedir.

Yoğun dana etinin vermiş olduğu yüksek protein kalitesiyle ve tadıyla doyurucu bir lezzete sahip olan Dana Salamlarımız sofralarınıza lezzet katacaktır.



DANA SOSİS

Dana Sosislerimiz;

"Renklendirici (Karmin)
İçermez"
"Kimyasal Tatlandırıcı
İçermez"



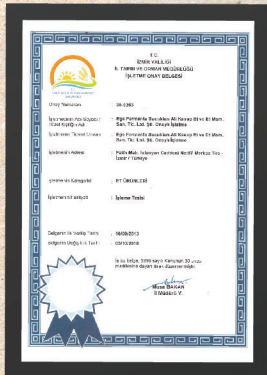
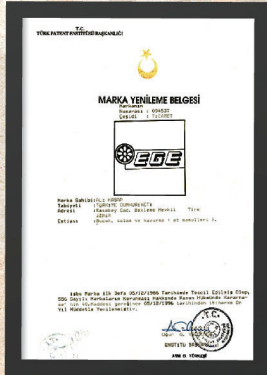
Çocuklar sosis sever, kaliteli dana etleri kullanıp meşe ağacının talaşlarıyla tütsülenerek lezzet verip imal ettiğimiz sosislerimizin protein oranları yüksek olup tuz oranı düşüktür.

Dana etinin But ve sırt parça etleriyle harmanlanan 13 çeşit baharat karışımının lezzetli ve doyurucu tadı ile özellikle çocukların çok sevdiği bu mamulümüzü dilediğiniz şekilde isterseniz ara sıcak olarak yada ana yemek olarak her öğün sofralarınızda afiyetle tüketebilirsiniz.





BELGELERİMİZ







*İzmir'in Tire ilçesinde Doğal ve Geleneksel Fermantasyon imalat tarzı ve müşteri memnuniyetiyle büyüyen firmamız, kalite ve lezzet adına sağlıklı ve güvenilir gıdalar imal eden **Butik bir Aile Şirkettir.***


Ege Fermente Sucukları

Ahmet Alper Kasap



 /egesucuklari

 /EgeSucuklari

 /company/egesucuklari



iletiŝim bilgilerimiz için
qr kodu okutunuz...



OnlineAlıŝveriŝ
www.egesucuklari.com.tr

 (0232) 512 46 55

