

Peynirin eşsiz lezzeti...
The unique taste of cheese ...



www.kuzucusut.com



Hakkımızda

KUZUCU SÜT A.Ş.

1989 yılında temelleri atılan işletmemiz günlük birkaç ton süt işlemek suretiyle faaliyetine başlamış olup o yıllarda ağırlıklı olarak beyaz peynir üreten firmamız, 1994 yılında bugünkü modern tesislerini kurarak KUZUCU SÜT MAMULLERİ NAKLİYAT VE GIDA SANAYİ VE TİCARET A.Ş. ünvanı ile "Cahı mahallesi Adana Caddesi No: 51 Ereğli/Konya" adresinde faaliyetini sürdürmektedir.

Kuzucu Süt A.Ş., 18.000 m² açık alan üzerine kurulmuş, 11.000 m² kapalı alana sahip üretim tesislerinde üretim yapmakta ve kurulu günlük 250 ton süt işleme kapasitesinde olup, 400 ton süt işleyebilecek altyapıya sahiptir. Kuzucu süt ürünlerinin hammaddesini oluşturan taze sütü ; Konya, Karaman, Ereğli, Niğde ve çevresinden olmak üzere yaklaşık 1.000'i aşkın müstahsilden akşam ve sabah ayrı ayrı olmak üzere günde iki kez toplayıp, teknik elamanlar tarafından gerekli kontrolleri yapılarak, geciktirilmeden fabrikaya +4 °C'de ulaştırıp sağımı takiben 24 saat içerisinde de ürünlere dönüştürülmektedir.

Üretiminde dünya teknolojisini kullanan Kuzucu Süt, Doğal, katkısız ve Türk damak tadına hitap eden taze, temiz, kaliteli mamullerini yüksek hijyenik altyapıya sahip olan tesislerinde HACCP normlarına uygun olarak oluşturduğu temizlik ve dezenfeksiyon kuralları çerçevesinde çalışarak, sağlıklı ortamlarda üretmekte ve üretimin her kritik noktasını olası tehlikelerin önlenmesi için kontrol altında tutmaktadır. İşletme bünyesinde kurulmuş olan gelişmiş teknolojik imkânlarla sahip Çiğ Süt, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Analiz Laboratuvarlarında Süt ve Süt Mamulleri ile ilgili mevzuatlara uygun ve tüketicinin beğenisini kazanacak nitelikte sağlıklı ve standart ürün elde edilebilmesi için yine çiğ süt alımından ürünlerin piyasaya arzına kadar geçen tüm aşamalarda gerekli analizleri ve kontrolleri gıda mühendisi ve süt teknikleri tarafından büyük bir titizlikle yapmaktadır.

Yüksek üretim kapasitesine sahip olması açısından Türkiye'nin önde gelen kuruluşlarından birisi olmaya aday Kuzucu Süt; ülke ekonomisine katkısını artırmak amacıyla üniversiteler ve diğer özel kuruluşlar ile sıkı işbirliği içerisinde olup görüş ve bilgi alışverişinde bulunmakta ve ayrıca bu vasıta ile personeline sürekli olarak gelişen teknoloji ve hijyen konularında eğitimler vermektedir.

Kuzucu Süt A.Ş.'nin üretilen tüm ürünleri geniş dağıtım ağı sayesinde ülkemizin dört bir tarafına ve ihracatta da Orta Doğu Ülkelerine ulaştırılmaktadır. Tüketicisine kaliteli, sağlıklı ve lezzetli ürünler sunmayı kendisine temel hedef edinmiş olan Kuzucu Süt A.Ş.; bunu 1999 yılında aldığı TS-EN-ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi belgesi ve ardından TS EN ISO 22000:2006 Gıda Güvenliği Yönetim Sistem Belgesi, FSSC 22000 Gıda Güvenliği Sistemleri Belgesi ve ürünlerine TSE Ürün Belgelerini alarak ispattırmıştır .

Ürün kalitesini her şeyin üstünde tutan Kuzucu Süt; Gıda Güvenliği Politikası, "Süt alımından mamullerimizin müşterilerimize ulaştırılmasına kadarki süreçteki tüm faaliyetlerimizde gıda güvenliği odaklı çalışarak müşterilerimize ilgili mevzuat şartlarına uygun, sağlıklı ürünler sunmak en önemli görevimizdir

Tüm çalışanlarımız

- Müşteri sağlığına en az kendi sağlığı kadar önem vererek hijyen ve temizliğe özen göstermeli,
- Gıda güvenliği konusunda gerekli bilince sahip olmalıdır.

Teknolojik yenilikleri kullanarak, çalışanlarımızın bilgi ve yeteneklerini geliştirerek, tedarikçilerimizle işbirliği yaparak gıda güvenliğine yönelik tehlikeleri ortadan kaldırmak en önemli önceliğimizdir.

Hepimiz "Kuzucu" markasını, kalite, güven, temizlik ve sağlıkla eşdeğer yapmak için çaba harcarız. "

Bol ve kaliteli ürün çeşidi ile hizmetinizde olan Kuzucu Süt A.Ş.; bugün olduğu gibi bundan sonrada hijyen şartlarını tam olarak yerine getirerek ve ürünün her aşamasında izlenebilirliği ve soğuk zinciri sağlayarak hizmetini sürdürecektir





About Us

KUZUCU MILK AND DAIRY PRODUCT

Our company started to work predominantly on white cheese with a few tons milk in 1989 and we have established modern facilities name of KUZUCU SÜT MAMULLERİ NAKLİYAT VE GIDA SANAYİ VE TİCARET A.Ş.at Cahi BLVD Adana Ave No:51 in Ereğli, Konya in 1994 and it is going concern same way.

Kuzucu Milk Joint-Stock Company is built upon on 18000 square metre open space and our company has 11000 square metre indoor space. Also our company which can process 250 tons of milk and it has sub-structure for process 400 tons of milk. We are collecting to milk from more than 1000 people at Ereğli, Konya, Karaman and Niğde twice a day. Our technical personnel are controlled of milk is taking +4 degree and it is begin processing for be cheese and product is created in 24 hours. Kuzucu Süt using World technology in its production, this products are fresh, pure, nature, quality and production has appropriate according to HACCP's norm and hygienic.It is need the necessary tests by food engineer in our laboratory.

Kuzucu Süt has high production capacity in Turkey than candidate for prominent. Our company contribute for national economy and always contact and information interchange the university and foundation. Also we regular give education to our employee about developing technology, safety and hygiene rules.

Our companys distribution network is especially all around of Turkey and Middle East countries. Consumers of high quality, healthy and tasty products to provide itself with the main aim acquired the Kuzucu Süt, has the TS-EN-ISO 9001:2008 Quality Management System Certificate ,TS-EN-ISO 22000:2006 Food Safety Management System Certificate ,FSSC 22000 Food Safety Systems Certificate and TSE Product Certificate.





Çiftlik / Farm

Çiftliğimiz süt ürünleri üreten Kuzucu Süt ürünleri A.Ş. firma çatısı altında faaliyet gösteren bir işletmedir. İşletme 2007 yılında kurulmuş 100 büyükbaş hayvan ve 250 dekar arazi ile başlayıp yavaş yavaş büyüyerek bugün ise 1.250 büyükbaş hayvan ve 2.000 dekar araziye sahip 45 kişilik sağlam kadrosuyla 12 yıldır başarılı bir şekilde çalışmalarını sürdürmektedir.

Our farm is a operating work under the Kuzucu Milk joint stock company. Our farm established 2007 and we had 100 cows and 250.000 square meter at start time but nowadays our farm's has 1.250 cows and 2.000.000 square meter and 45 well educated employees. We are working successfully for 12 years.



kuzucu



LABORATUVAR Laboratory



Her aşamada kontrol...

Ürettiği her bir ürünün tüm Kuzucu ailesini temsil ettiği bilinci ile hareket eden Kuzucu Süt tüm üretim proseslerinde son derece gelişmiş bir süreci başarı ile uygulamaktadır. Tüm Kuzucu ürünlerini gönül rahatlığıyla ve keyifle tüketebilirsiniz.

Üzerinde hassasiyetle durulan Kuzucu marka imajına en ufak olumsuz bir durumun yansımaması adına firmamızda tüketici hakları ve müşteri bilinci herşeyin üzerinde tutulmaktadır.

We know that each product we produce represents Kucuzu Süt by this principle our products are being served to our customers to maket hem eat without any hesitation. Because of that customer satisfaction is our most important point on production.





Kuzucu Peynirleri farklı lezzet gruplarıyla tüketiciye sunulmaktadır. Üstün lezzeti ve %100 doğallığıyla sofralarınızın vazgeçilmezi Kuzucu Beyaz Peynirinin kalıbı düzgün bir yapıya sahip olup, kolayca dağılmaz ve kesime elverişlidir. Kuzucu Peynirleri sağlıklı yaşam ve dengeli beslenme için ihtiyacınız olan protein, mineral ve vitamin içeriği açısından zengin bir besindir.

We have two type of white cheese; Classic and Cultured Cheese. With its unique flavour and 100% natural structure our white cheese is an indispensable food for your breakfast. Kuzucu white cheese can provide you many types of vitamin and mineral which you need.



KAŞAR PEYNİR ÜNİTESİ

Khaskaval unit



BEYAZ PEYNİR ÜNİTESİ

White cheese unit



YÖRESEL PEYNİR ÜNİTESİ

Local cheese unit

Yöresel peynirler yumuşak lezzetler ile her öğün sofralarınızı renklendirecek. Az tuzlu ve kolayca ağızda eriyen bu hafif lezzetler, çocukların da çok sevdiği bir ürünlerdir. 100 gramı, günlük kalsiyum ihtiyacınızın %90'ını karşılayan, bu lezzetli peynirle sağlıklı beslenirken damak zevkinizden de vaçgeçmeyin.

Local cheeses become pleasurable with soft flavors at every meal. It has minumum rate of salt and can easily mouth-soluble. Also every child are very like it. 100 gr of local cheese equal to 90% your daily want of calcium amount. Your are healthy nutrition as well as do not give up palate.





PAKETLEME ÜNİTESİ

Packaging unit





Pepper



Salt



ÜRÜN GRUPLARI...

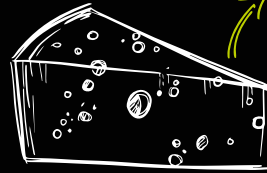
Products group...



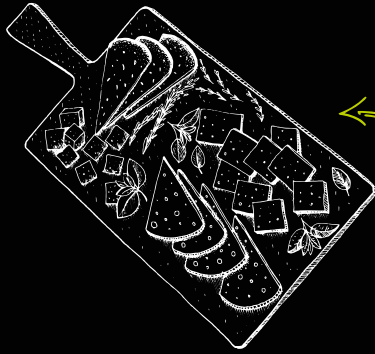
Beyaz Peynir
White Cheese



Tereyağı
Butter



Kaşar Peynir
Kashkaval Cheese



Yöresel Peynirler
Local cheese



UHT Süt
UHT Milk





BEYAZ PEYNİR

White Cheese

Beyaz peynir enerji değeri yüksek ve protein, kalsiyum ve B12 vitamini yönünden zengin bir besindir. İnsan vücudu günde ortalama 45-50 g proteine ihtiyaç duyar. Bundan dolayı günlük minimum 100 gr kadar beyaz peynir tüketmeliyiz. Kuzucu Beyaz Peyniri "Klasik Peynir" ve "Kültürlü Peynir" olmak üzere 2 farklı lezzet grubuyla tüketiciye sunulmaktadır. Kuzucu Beyaz Peyniri üstün lezzeti ve % 100 doğallığıyla sofralarınızın vazgeçilmezidir.

White cheese has high energy value, protein, calcium and vitamin of B12. Generally people's body need to 45-50 gr protein therefore every people have to go short 100 gr white cheese. We have two type of white cheese; Classic and Cultured Cheese. It is unique flavour and 100% natural structure. Kuzucu white cheese is an indispensable food for your breakfast.

ÜRÜN / PRODUCT	KOD NO / CODE NUMBER	BARKOD/ BARCODE	AĞIRLIK/ WEIGHT	KOLİ İÇİ/ PACKAGE ITEM
TAM YAĞLI BEYAZ PEYNİR / WHITE CHEESE (PLASTİK AMBALAJ)	0448	8695761000448	500 g.	16
TAM YAĞLI BEYAZ PEYNİR / WHITE CHEESE	0066	8695761000066	1.000 g.	16
TAM YAĞLI BEYAZ PEYNİR / WHITE CHEESE (PLASTİK AMBALAJ)	0851	8695761000851	1.000 g.	12
TAM YAĞLI BEYAZ PEYNİR / WHITE CHEESE	0059	8695761000059	2.000 g.	8
TAM YAĞLI BEYAZ PEYNİR / WHITE CHEESE	0042	8695761000042	3.000 g.	8
TAM YAĞLI BEYAZ PEYNİR / WHITE CHEESE	0035	8695761000035	5.000 g.	4
YARIM YAĞLI BEYAZ PEYNİR / WHITE CHEESE	0012	8695761300012	17.000 g.	-
TAM YAĞLI BEYAZ PEYNİR / WHITE CHEESE	0028	8695761000028	17.000 g.	-
TAM YAĞLI NATUREL BEYAZ PEYNİR / WHITE CHEESE	0043	8695761300043	18.000 g.	-
TAM YAĞLI LÜKS BEYAZ PEYNİR / WHITE CHEESE	0050	8695761300050	18.000 g.	-



Tam Yağlı Beyaz Peynir 1.000 g.



Tam Yağlı Beyaz Peynir 500 g.



Tam Yağlı Beyaz Peynir 700 g.



Tam Yağlı Beyaz Peynir 1.000 g.



Tam Yağlı Beyaz Peynir 1.000 g.



Tam Yağlı Beyaz Peynir 2.000 g.



Tam Yağlı Beyaz Peynir 3.000 g.



Tam Yağlı Beyaz Peynir 5.000 g.



Tam Yağlı Beyaz Peynir 17.000 g.



Tam Yağlı Beyaz Peynir 18.000 g.



Naturel Beyaz Peynir 18.000 g.



Yağlı Beyaz Peynir 17.000 g.



KAŞAR PEYNİR

Kashkaval Cheese

Kuzucu Kaşar Peyniri, eşsiz lezzeti ile aromatik Türk damak tadına uygun olarak saf inek sütünden hijyenik ortamlarda, pastörize edilerek üretilmektedir. Tuz miktarı düşük olup, uzun süre saklanabilme özelliğine sahip olan Kuzucu Kaşar Peyniri tost veya pizza yaparken, kahvaltılarınızda ve çorba yapımında güvenle kullanabilirsiniz.

Kuzucu kashkaval Cheese is being appropriate aromatic Turkish taste with unique flavor and is manufacturing pure cow milk with pasteurize under favorable conditions. This product has minimum rate of salt and more outlast than other cheese. While Kuzucu kashkaval cheese make a pizza and toast, use with confidence for make a soup and on the breakfast.



Kaşar Peyniri 250 g.



Kaşar Peyniri 400 g.



Kaşar Peyniri 500 g.



Kaşar Peyniri 200 g.



Kaşar Peyniri 400 g.



Kaşar Peyniri 700 g.



Kaşar Peyniri 1.000 g.



Kaşar Peyniri 2.000 g.



Kaşar Peyniri 250 g.



Kaşar Peyniri 400 g.



Dilimli Kaşar Peyniri 1.000 g.



Dilimli Kaşar Peyniri 1.600 g.



Kaşar Peyniri 1.000 g.



Mozarella Peyniri 200 g.



Mozarella Peyniri 250 g.



Mozarella Peyniri 250 g.



Mozarella Peyniri 1.000 g.



Rende Kaşar Peyniri 200 g.



Dilimli Kaşar Peyniri 250 g.



Rende Mozzarella Peyniri 200 g.



Rende Kaşar Peyniri 200 g.



Kaşar Peyniri 250 g.



Kaşar Peyniri 500 g.



Tost Peyniri 1.000 g.



Tost Peyniri 1.000 g.



Mozarella Peyniri 2.000 g.

ÜRÜN / PRODUCT	KOD NO / CODE NUMBER	BARKOD/ BARCODE	AĞIRLIK/ WEIGHT	KOLİ İÇİ/ PACKAGE ITEM
KAŞAR PEYNİR / Kashkaval Cheese	0039	8695761200039	2.000 g.	6
KAŞAR PEYNİR / Kashkaval Cheese	0022	8695761200022	1.000 g.	12
KAŞAR PEYNİR / Kashkaval Cheese	0015	8695761200015	500 g.	24
KAŞAR PEYNİR / Kashkaval Cheese	0288	8695761000288	400 g.	32
KAŞAR PEYNİR / Kashkaval Cheese	0104	8695761300104	250 g.	48
DİLİMLİ KAŞAR PEYNİR / Sliced Kashkaval Cheese	0820	8695761000820	1.600 g.	8
DİLİMLİ KAŞAR PEYNİR / Sliced Kashkaval Cheese	0813	8695761000813	1.000 g.	12
DİLİMLİ KAŞAR PEYNİR / Sliced Kashkaval Cheese	1087	8695761001087	250 g.	12
RENDE KAŞAR PEYNİR / Grated Kashkaval Cheese	1124	8695761001124	200 g.	12
ECE KAŞAR PEYNİR / Kashkaval Cheese	0127	8695761000127	2.000 g.	6
ECE KAŞAR PEYNİR / Kashkaval Cheese	0110	8695761000110	1.000 g.	12
ECE KAŞAR PEYNİR / Kashkaval Cheese	0806	8695761000806	700 g.	24
ECE KAŞAR PEYNİR / Kashkaval Cheese	0103	8695761000103	500 g.	24
ECE KAŞAR PEYNİR / Kashkaval Cheese	0790	8695761000790	400 g.	32
ECE KAŞAR PEYNİR / Kashkaval Cheese	0097	8695761000097	250 g.	48
RENDE MOZARELLA PEYNİR / Mozzarella Cheese	1575	8695761001575	200 g.	12
MOZARELLA KAŞAR PEYNİR / Mozzarella Cheese	1179	8695761001179	250 g.	48
MOZARELLA KAŞAR PEYNİR / Mozzarella Cheese	1186	8695761001186	1.000 g.	12

SÜRÜLEBİLİR PEYNİR...

Spreadable Cheeses...



Krem Peynir 120 g.



Krem Peynir 500 g.



Krem Peynir 6.000 g.



Labne 170 g.



Krem Peynir 200 g.

ÜRÜN / PRODUCT	KOD NO / CODE NUMBER	BARKOD/ BARCODE	AĞIRLIK/ WEIGHT	KOLİ İÇİ/ PACKAGE ITEM
KREM PEYNİR / Spreadable Cheeses	1711	8695761001711	120 g.	60
KREM PEYNİR / Spreadable Cheeses	0516	8695761000516	200 g.	36
KREM PEYNİR / Spreadable Cheeses	0349	8695761000349	500 g.	20
KREM PEYNİR / Spreadable Cheeses	0844	8695761000844	6.000 g.	-
LABNE / Labneh	1940	8695761001940	170 g.	12



TEREYAĞI & KREMA

Butter & Cream

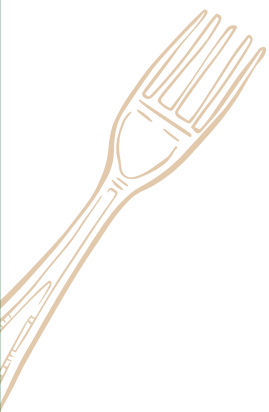
Her girdiği yemeğe lezzet katar. En eski çağlardan beri mutfakların vazgeçilmez bir lezzetidir. Geçmişten günümüze Türk mutfağının geleneksel lezzeti olan tereyağı Kuzucu güvencesi ile sofralarınızda... Kuzucu Tereyağı, Türk mutfağının en çok tercih edilen markası olmasını, doğallığına ve mükemmel lezzetine borçlu. Kuzucu Tereyağı, zengin besin içeriği ve üstün lezzeti ile hem yemeklerinize hem kahvaltılarınıza yeri doldurulamaz bir tat katar.

Süt kaymağı balla, reçelle veya sade olarak yendiğinde kahvaltı sofralarının bir vazgeçilmezi olmaktadır. Süt kaymağı doğal ve sağlıklı bir ürün olduğundan dolayı cilt sağlığı ve sinir sistemi üzerinde olumlu etkileri vardır. Süt kaymağı %60 oranında süt yağı içermektedir.

Butter give flavour for added to each meal. It is indispensable flavor since time immemorial. The butter is traditional flavor from past to present and it is on the your dinner table with Kuzucu's guarantee, Kuzucu Butter is most preferred because of it is natural and perfect flavor. Kuzucu Butter is tasting meal as well as breakfast with rich nutrient content and superior flavor.

If butterfat can be consumed with honey or jam or only consumed, it is be here to stay for dinner table. Butterfat is natural and healthy therefore it has a positive effect on skin and nervous system. Butterfat has 60% of milk fat.

ÜRÜN / PRODUCT	KOD NO / CODE NUMBER	BARKOD / BARCODE	AĞIRLIK / WEIGHT	KOLI İÇİ / PACKAGE ITEM
TEREYAĞI / Butter	0018	8695761100018	1.000 g.	10
TEREYAĞI / Butter	0158	8695761000158	500 g.	20
TEREYAĞI / Butter	0165	8695761000165	250 g.	36
KAHVALTILIK SÜT KREMASI / Milk Cream	0301	8695761000301	500 g.	-
KAHVALTILIK SÜT KREMASI / Milk Cream	0295	8695761000295	1.000 g.	-
SÜT KREMASI / Milk Cream	0318	8695761000318	2.500 g.	-
SÜT KREMASI / Milk Cream	0325	8695761000325	5.000 g.	-
SÜT KREMASI / Milk Cream	0233	8695761000233	17.000 g.	-
RULO KAYMAK / Roll Cream	1155	8695761001155	150 g.	12
RULO KAYMAK / Roll Cream	0141	8695761000141	125 g.	12



Tereyağı 250 g



Tereyağı 1.000 g.



Tereyağı 500 g.



Krema 480 g



Krema 5.000 g.



Krema 17.000 g.



Kaymak 125 g.



Rulo Kaymak 170 g.

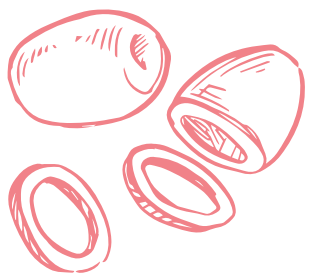


YÖRESEL PEYNİRLER

Local Cheese

Yöresel peynirler yumuşak lezzetler ile her öğün sofralarınızı renklendirecek. Az tuzlu ve kolayca ağızda eriyen bu hafif lezzetler, çocukların da çok sevdiği bir ürünlerdir. 100 gramı, günlük kalsiyum ihtiyacınızın %90'ını karşılayan, bu lezzetli peynirle sağlıklı beslenirken damak zevkinizden de vazgeçmeyin.

Local cheeses become pleasurable with soft flavors at every meal. It has minimum rate of salt and can easily mouth-soluble. Also every child are very like it. 100 gr of local cheese equal to 90% your daily want of calcium amount. Your are healthy nutrition as well as do not give up palate.



Antep Peyniri 200 g.



Çeçil Peyniri 200 g.



Çeçil Peyniri 500 g.



Çörekotlu Çeçil Peyniri 200 g.



Dil Peyniri 200 g.



Örgü Peyniri 200 g.



Antep Peyniri 500 g.



Antep Peyniri 450 g.



Lokma Peyniri 200 g.



Topik Peyniri 200 g.



Halka Peyniri 200 g.



Çubuk Peyniri 200 g.



Örgü Peyniri 250 g.





YÖRESEL PEYNİRLER... Local Cheeses...



Dil Peyniri 300 g.



Çeçil Peyniri 2.500 g.



Lor Peyniri 350 g.



Lor Peyniri 500 g.



Lor Peyniri 500 g.



Lor Peyniri 1.000 g.



Göçmen Peyniri 1800 g.



Çörekotlu Tulum Peyniri 950 g.

450 g.



Tulum Peyniri 950 g.

450 g.



Parmak Eritme Peyniri 150 g.



Bez Eritme Peyniri 300 g.



Bez Eritme Peyniri 500 g.



Bez Tulum Peyniri 1.000 g.



Vakumlu Tulum Peyniri 500 g.



Vakumlu Tulum Peyniri 1.000 g.



Van Otlı Peyniri 500 g.



Örgü Peyniri 200 g.



Çeçil Peyniri 200 g.



Çubuk Peyniri 200 g.



Örgü Peyniri 200 g.



Örgü Peyniri 3.000 g.



Dil Peyniri 3.000 g.



Kalem Peyniri 4.000 g.



Lor Peyniri 5.000 g.

YÖRESEL PEYNİRLER... Local cheese...



Köy Peyniri 5.000 g.



Köy Peyniri 9.000 g.



Dil Peyniri 11.000 g.



Lor Peyniri 17.000 g.



Örgü Peyniri 10.000 g.



Örgü Peyniri 11.000 g.

ÜRÜN / PRODUCT	KOD NO / CODE	BARKOD/ BARCODE	AĞIRLIK/ WEIGHT	KOLİ İÇİ/ PACKAGE ITEM
LOR PEYNİRİ	0189	8695761000189	17.000 g.	-
LOR PEYNİRİ	1018	8695761001018	15.000 g.	-
LOR PEYNİRİ	1117	8695761001117	5.000 g.	-
LOR PEYNİRİ	0561	8695761000561	1.000 g.	15
LOR PEYNİRİ	1056	8695761001056	500 g.	9
LOR PEYNİRİ	1964	8695761001964	350 g.	12
ÖRGÜ PEYNİRİ	0486	8695761000486	11.000 g.	-
ÖRGÜ PEYNİRİ	1001	8695761001001	10.000 g.	-
ÖRGÜ PEYNİRİ	0639	8695761000639	3.000 g.	-
ÖRGÜ PEYNİRİ	0783	8695761000783	300 g.	24
ÖRGÜ PEYNİRİ	1094	8695761001094	200 g.	12
DİL PEYNİRİ	0912	8695761000912	11.000 g.	-
DİL PEYNİRİ	0653	8695761000653	3.000 g.	-
DİL PEYNİRİ	0776	8695761000776	300 g.	24
DİL PEYNİRİ	1100	8695761001100	200 g.	12
TULUM KAŞAR PEYNİRİ	0721	8695761000721	1.000 g.	12
TULUM KAŞAR PEYNİRİ	1049	8695761001049	500 g.	27
VAKUMLU BEZ PEYNİR	0370	8695761000370	500 g.	27
ÇÖREKOTLU TULUM PEYNİR	0752	8695761000752	950 g.	12
ÇÖREKOTLU TULUM PEYNİR	1025	8695761001025	450 g.	27
BİDON TULUM PEYNİR	0769	8695761000769	950 g.	16
BİDON TULUM PEYNİR	1032	8695761001032	450 g.	27
ÇEÇİL PEYNİRİ	1070	8695761001070	200 g.	12
ÇÖREKOTLU ÇEÇİL PEYNİRİ	1193	8695761001193	200 g.	12
ÇEÇİL PEYNİRİ	0837	8695761000837	500 g.	9
ÇEÇİL PEYNİRİ	1254	8695761001254	2.500 g.	4
ANTEP PEYNİRİ	1131	8695761001131	200 g.	12
ANTEP PEYNİRİ	2930	8695761002930	400 g.	10
KÖY TİPİ PEYNİR	1063	8695761001063	5.000 g.	-
KÖY TİPİ PEYNİR	1162	8695761001162	9.000 g.	-
VAN OTLU PEYNİR	1148	8695761001148	500 g.	16
KALEM PEYNİR	1247	8695761001247	4.000 g.	12

UHT SÜT..

UHT Milk...

Bilinen gıdalar içinde en yüksek besin değerine sahip olan süt, önemli bir kalsiyum ve proteinkaynağı. Protein, özellikle büyüme çağındaki çocukların zihinsel ve bedensel gelişimiyle hücre yenilen-mesi ve onarımı için çok önemli. Sütü beslenme yönünden eşsiz kılan diğer özelliği ise içeriğindeki kalsiyum. Kalsiyum, vücudumuzdaki kemik ve diş gelişimi, kasların düzgün çalışabilmesi ve sinir sistemi için önemli fonksiyonları olan bir mineral. Kuzucu çiftliklerinden her gün günde iki kez toplanan sütler en hijyenik şartlar ve soğutma koşulları sağlanarak özel araçlar ile +4 derecede ve en kısa süre-de fabrikalarımıza getirilir, en gelişmiş teknoloji kullanılıp, ilk günkü tazelik ve doğallıkları korunarak tüketiciye sunulur.

Milk has the highest nutritive value in the known food and it has an important calcium and protein resource. Protein is very important for cell renewal and repair with throughout child's entire upbringing. Milk is unprecedented by nutrition because it has high rate of calcium. Calcium is important function as a mineral for bone and tooth development, regular work of muscles and for nervous system health. We are getting twice a day from Kuzucu farm with +4 degree special refrigerated container. Also this milk has the best hygienic and cold conditions. Our company has state of the art technology and we are serving freshness and naturally.



ŞİPŞAK BİTİR ÜRÜNLER

Practical Products...

Sipsak Bitir



Dil Peyniri



Çubuk Peyniri



Örgü Peyniri



Çeçil Peyniri



Dil Peyniri



Çubuk Peyniri



Örgü Peyniri



Dilim Kaşar Peyniri



Çeçil Peyniri



Çeçil Peyniri



Dil Peyniri



Dilim Kaşar Peyniri

Peynirin eşsiz lezzeti...
The unique taste of cheese ...



Kuzucu Süt ve Gıda Mamulleri Nak. San. ve Tic. A.Ş.

Cahı Mah. Adana Cad. No:51
Tel : +90 332 713 5612 (pbx)
Fax : +90 332 712 1678 Ereğli/KONYA

İstanbul Bölge: Megacenter Gıda Sitesi C Blok 40/394
Bayrampaşa / İSTANBUL / TÜRKİYE
Tel: +90 212 437 10 05

www.kuzucusut.com - bilgi@kuzucusut.com