



BRINGS YOU THE PERFECT QUALITY PRODUCTS





VİZYON

İthal gıda sektöründe güvenilir, hijyenik, istikrarlı ve hızlı hizmet anlayışı konusunda tercih edilen ilk şirket olmak.

Hızla büyüyen ve gelişen gastronomi dünyasını yerinde ve yakından takip ederek tüketicilere yenilikçi ürünler sunmak.

MİSYON

Uluslararası kalitede özenle seçilmiş ürünlerimizi güven ve istikrar esasına dayalı biçimde müşteri ve tüketicilerimizle buluşturmak,

Çalışma arkadaşlarımız ve müşterilerimiz için şeffaf iletişimi ve çözüm odaklı yaklaşımı ön planda tutmak.

ÜRÜNLERİMİZ

OUR PRODUCTS

- BACON
- PROSCIUTTO DI PARMA
- PROSCIUTTO CRUDO
- PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA
- MİLANO SALAMI
- NAPOLİ SALAMI
- PEPPERONİ
- DANA KURU ET
- FÜME SOMON
- PARMESAN
- GOUDA
- EDAM
- FÜME PEYNİR
- CHEDDAR PEYNİRİ
- MAASDAM
- MANCHEGO
- EMMENTAL
- CAMAMBERT
- BRIE
- MASCARPONE
- DANISH BLUE
- GORGONZOLA
- MOZZARELLA
- BLOK MOZZARELLA
- KÜP MOZZARELLA
- SUDA TOP MOZZARELLA
- İSLİ ÖRGÜ PEYNİR
- SÜRK PEYNİRİ
- KARS GRAVYER
- İSLİ ÇERKEZ PEYNİRİ

BACON

Domuz pastırması, domuzun sırt, karın veya döşünden elde edilen şarküteri ürünü. İki çeşidi söz konusudur. Sırt bölgesine yakın yerinden elde edilen türüne Back Bacon ya da Canadian Bacon adı verilir. Hayvanın böğür ve döşünden elde edilen, nispeten yağlı olanına ise Streaky Bacon denilmektedir.



PROSCIUTTO DI PARMA

Prosciutto di Parma, İtalya'nın Parma bölgesindeki en iyi domuz bacaklarının (ön bacak) işlenmesiyle yapılır. Özel m h r yle tanıyabileceğiniz Parma Jambon en az 12 ay s reyle kurutularak olgunlaştırıldığında o eşsiz lezzetine kavuşur.



PROSCIUTTO CRUDO

Prosciutto crudo, İngilizce'de genellikle prosciutto olarak kısaltılır, İtalyan pişmemiş, t    lenmemi   ve kuru k  rlenmi   jambondur. Prosciutto crudo genellikle ince dilimlenmi   olarak servis edilir.



PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

Pişımış jambon, domuz bacağının tuzlanması ve pişirilmesiyle elde edilen tipik bir İtalyan etidir. Pişımış jambon, yalnızca anatomik referans kesiminden elde edilen ve aslında "jambon" olarak adlandırılan kurutulmuş et olarak tanımlanır.



MİLANO SALAMI

İtalya'nın dünyada en çok satılan salami olan Milano Salam kıyılıp preslenmiş domuz eti, yağ ve özel baharat karışımından (karabiber ve sarımsak ağırlıklı) elde edilir. Üretim dönemine göre 2 aydan 8 aya değişen sürelerde kurutularak tüketime hazır hale getirilir.



NAPOLİ SALAMI

Napoli Salamı kıyılıp preslenmiş domuz etinden yapılır. Milano salamdan biraz daha fazla baharat eklenerek elde edilir ve Milano salama göre içeriğinde daha az yağ bulunur. Napoli salam ince ince kesilerek diğer etlerle ve peynirle servis edilir. Pizzalarda Parma Jambon ve Cotto Jambon ile birlikte tüketilir.



PEPPERONİ

Pepperoni, domuz ve siğır eti karışımının paprika ve diğıer biber eşıitleri ile baharatlanması ile elde edilen bir Amerikan salam eşıidi. Pepperoni karakteristik olarak yumuşak, hafif isli ve parlak kırmızı renktedir. İnce dilimlenmiş pepperoni, Amerikan pizzalarında kullanılan popüler bir malzemedir.



DANA KURU ET

Boşnak eti, dana fūme et, isli et gibi isimlerle de anılan kuru et Balkan mutfağına özgü bir tattır. Geleneksel kuru et hazırlama yönteminde yağdan ve sinirden arındırılmış et eğer taze ise soğuk ortamda birkaç gün dinlendirilir. Dinlenmiş et tuzlu ve sarımsaklı suyun içinde en az 21 gün bekletilir.



FÜME SOMON

Füme somon, tipik olarak iyileştirilmiş ve sıcak veya soğuk tütünlenmiş bir fileto olan somon-dan yapılan bir preparattır. Orta derecede yüksek fiyatı nedeniyle, somon füme bir incelik olarak kabul edilir. Lox terimi bazen somon füme için kullanılsa da, bunlar farklı ürünlerdir.



PARMESAN PEYNİRİ

Parmesan peynirini böylesine özel kılan başlıca özelliği pastörize sütün değil, taze sütün elde edilmesidir. Zahmetli bir üretim aşaması olan bu peynirden bir kilogram elde edebilmek için

16 litre inek sütü kullanılması gerekmektedir. Eskitildikçe kalitesi artan peynir için bekleme süresinin en az 12 ay olması gerekmektedir. Bu nedenle en kaliteli lezzete 24-36 ay aralığında bekletilen Parmesan peynirlerinden ulaşılır. Peynirin üretim aşaması sağılan sütlerin 1-2 km'lik mesafeler gibi kısa bir süre içerisinde imalathaneye ulaştırılmasıyla başlamaktadır. Süt kalitesi parmesanın kalitesini de doğrudan etkilediği için sütü sağılan ineklerin sağlıklı olması, bu ineklerin yetiştirildiği iklimin elverişli olması çok önemlidir.



- PARMIGIANO REGGIANO
- GRANA PADANO

GOUDA PEYNİRİ

Kendine has bir sarı renge sahip olan Gouda peyniri yarı sert bir yapıdadır. Bal mumundan yapılan bir kabuğa sahip olan peynir çeşidi taze ya da eskitilmiş olarak tüketilebilir. Sade olarak tüketilebildiği gibi kimyonlu, otlu, biberli ve susamlı çeşitleri de bulunur. Besleyici özellikleri ile dikkat çeken Gouda peyniri %100 inek sütü kullanılarak yapılır. Tazeliğini koruyabilmesi ve bozulmasını önlemek amacıyla peynir çeşidinin üzeri sarı ya da siyah renge sahip parafin bal mumu ile kaplanır.



- SADE GOUDA
- KİMYONLU GOUDA
- CEVİZLİ GOUDA
- TRÜFLÜ GOUDA
- LAVANTALI GOUDA
- FESLEĞENLİ GOUDA
- OLD MILL GOUDA

EDAM PEYNİRİ

Hollanda'nın geleneksel lezzetlerinden olan Edam peyniri, adını da üretiminin yaygın olarak yapıldığı Edam kentinden almaktadır. Sert yapısı ile dikkat çeken bu lezzetli peynir, günümüzde tüm dünyada kahvaltıları süsleyen ve yemekleri lezzetlendiren bir gıda maddesidir. İnek sütünden üretilen Edam peyniri, Hollanda'nın favori lezzetlerinden biri olmakla birlikte ülke genelinde Gouda peynirinden sonra sıklıkla tüketilen ikinci peynirdir.



- SADE EDAM
- OTLU EDAM
- BİBERLİ EDAM

FÜME PEYNİR

Füme peynir veya tütsülenmiş peynir; tütsüleme ile hazırlanan peynir türüdür. Tipik olarak peynirde krleme işleminin sonucu olarak sarımsı kahverengi bir dış zar bulunuyor. Dumanla krleme tipik olarak soğuk ve sıcak yolla yapılır.



- SADE FÜME PEYNİR
- BİBERLİ FÜME PEYNİR

CHEDDAR PEYNİRİ

Orjinal ismini İngiltere'nin Cheddar kasabasından alır ve dünyada en çok üretilen peynirdir. İnek sütünden yapılan cheddar peyniri, hoş bir lezzete sahiptir ve iştah açıcıdır. Ağızda hafif bir yağ aroması bırakan cheddar peyniri, eskidikçe daha tuzlu bir tada sahip olur. Klasik cheddar peyniri, özel tekniklerle yllandırılarak eski cheddar peyniri haline getirilir.



- ORİJİNAL İNGİLİZ SARI CHEDDAR
- ORİJİNAL İNGİLİZ BEYAZ CHEDDAR

MAASDAM

Hollanda peyniri olan maasdam, inek sütünden elde edilir. Modern tereyağı kıvamında ve orta sertlikte, hafif bir peynirdir. Pürüzsüz ve doğal olan kabuğu cilalanıp mumlanabilir. 90'lı yıllarda İsviçre'nin Emmental'ine alternatif olarak üretilmiştir. Emmental'e benzemesine rağmen nem oranı daha yüksek olduğu iin maasdam daha kolay eğilir. Diğer hollanda peynirlerinden daha hızlı olgunlaşır ve 4-12 hafta iinde hazır olur. Lezzetli, tatlı ve tereyağımsıdır. Taze beyaz şarap veya hafif kırmızı şarap ile uyumludur.



MANCHEGO

Manchego, İspanya'nın La Mancha bölgesinde Manchega cinsi koyunların sütünden yapılan bir peynirdir. 60 gün ile 2 yaş arasındadır. Manchego, sağlam ve kompakt bir tutarlılığa ve genellikle küçük, eşit olmayan şekilde dağıtılmış hava cepleri içeren bir tereyağlı dokuya sahiptir.



EMMANTEL

Emmental peyniri, İsviçre kökenli sarı renkli, delikli, yarı sert bir peynir türüdür. Peynir ismini İsviçre'de Bern yakınlarında bulunan Emme nehri vadisinden alır ve kökeni buraya dayanır. İnek sütünden yapılır. Günümüzde İsviçre'den başka Hollanda, Norveç ve Almanya gibi Avrupa ülkelerinde de üretilmektedir.



CAMAMBERT

Camembert, bir tür küflü peyniridir. Bu peynir, adını Fransa'nın Orne ilindeki Camembert kasabasından almıştır. Peynir Fransa'nın kuzeyindeki Normandiya bölgesindeki bu kasabada, 18. yüzyıl sonlarından itibaren üretilmeye başlamıştır.



BRIE

Brie Fransa asıllı bir küflü peynir türüdür. İsmiini üretildiği Fransız kasabasından alan Brie, Fransa'nın en beğenilen ve uluslararası ticareti yapılan bir peynirdir.



MASCARPONE

Mascarpone, İtalya'ya özgü bir peynir çeşididir. Krema gibi oluşu nedeniyle özellikle tatlıların yapımında kullanılmaktadır ve örneğin Tiramisù'nun ana malzemesidir. İtalya'nın Lombardiya bölgesinde 16. yüzyıldan beri süregelen tekniklerle inek sütünden yapılmaktadır.



DANISH BLUE

Görüntüsünün farklı olmasıyla dikkat çekmesinin yanı sıra ağır ve keskin kokusuyla da iyi tanınmaktadır. Danish blue rokfor peyniri homojenleşmiş inek sütünden elde edilmektedir. Kıvamı yumuşak hatta kremamsı bir dokuya sahiptir. Kokusunun keskinliği kadar tadı da son derece keskindir çünkü mavi damar olarak adlandırılan yapısı küflerden kaynaklanmaktadır. Yani kabaca lezzetli ve küflü peynir olarak tanıtılabilen Danish blue rokfor peyniri, blok ya da silindir şeklinde üretililip, hafif nemli, yenilenebilir kabuğa sahiptir.



GORGONZOLA

Gorgonzola; İtalya menşeli, inek sütünden yapılan küflü bir peyniridir. İtalya'da 1955 yılında, Avrupa Birliği'nde 1996 yılında İtalya adına tescillenmiştir. Mavi damarları ve ağızda dağılan tuzlu bir tadı vardır. Peynirin, 12. yüzyılda Kuzey İtalya'da Milano'nun Gorgonzola kasabasının yeşilimsi-mavi damarlı mermerlerinden adını aldığı söylene de diğer şehirler buna itiraz eder.



MOZZARELLA

Mozzarella peyniri, taze olduğu sürece genellikle beyazdır. Ancak, sütünden yararlanan hayvana veya tazeliğe bağılı olarak sararabilmektedir. Mozzarella peyniri, yüksek yağ oranı nedeniyle yarı-yumuşak bir peynirdir. Bu nedenle özellikle geleneksel olarak günü gününe servisi yapılmaktadır. Ancak salamura olarak bir haftaya kadar bekletilebilmektedir.



BLOK MOZZARELLA

Taze kaşara benzer yapısı ile az tuzlu bir peynir olan blok mozzarella özellikle pizza ve tost gibi eritme peynir kullanılan yemekler için öneriliyor. Protein değeri yüksek bu peynir aynı zamanda kahvaltılar için de uygun bir seçenek.



KÜP MOZZARELLA

İtalyan mutfağının en çok tercih edilen gıdalarından biri olan mozzarella peyniri, küp formu ile oldukça dikkat çeker. En kaliteli sütlerden imal edilen Rella Küp Mozzarella Peyniri, birçok pastanenin ve kafenin sıklıkla kullandığı ürünlerden biridir. Başta pizza olmak üzere birçok hamur işinde kullanılan mozzarella peyniri, hijyenik koşullarda el değmeden üretilir. Yiyeceklere tat katması ile bilinen mozzarellapeyniri, görünüş genellikle manda sütü kullanılarak imal edilir ve az tuzlu yapısıyla dikkat çeker. Pratik kullanım özelliği sayesinde kafe ve otellerin sıklıkla tercih ettiği ürün, serpmeye ve açık büfe kahvaltılarda da kullanılabilir.



SUDA TOP MOZZARELLA

Mozzarella peyniri, taze olduğu sürece genellikle beyazdır. Ancak, sütünden yararlanılan hayvana veya tazeliğe bağılı olarak sararabilmektedir. Mozzarella peyniri, yüksek yağ oranı nedeniyle yarı-yumuşak bir peynirdir. Bu nedenle özellikle geleneksel olarak günü gününe servisi yapılmaktadır. Ancak salamura olarak 1 haftaya kadar bekletilebilmektedir



İSLİ ÖRGÜ PEYNİRİ

İsli Örgü Peyniri, pastörize inek sütüne maya ve tuz eklenerek yapılan ve emekle hazırlanan peynirin ham halinin dilimlere bölünerek ortalama 70- 75 derecede ve az tuz oranındaki suyun içerisinde 5 dakika haşlanarak ve yoğurularak sofranızda buluşmaktadır. Tuz salamurasında istenilen kıvama kavuşan Dağıstanlı İsli Örgü Peyniri, saç örgüsü biçiminde kendine özgü bir hal alır. Tütsülenerek de sini örgü peynirinin aranılan çeşitlerinden biri haline getirir. Sakız gibi yumuşak ve adı kadar tadı ve görünümü de hoş, akılda kalıcı özel bir peynir olmaktadır.



SÜRK PEYNİRİ

Kurutma işlemi bitince samanlı kağıtlara sarılarak küflendirme işlemine başlanır. Genelde kavanozlarda saklanan çökelek 7 gün sonra kağıtlardan arındırılarak üstleri fırçayla silinir ve tekrar 1 gün havalandırılır. Daha sonra tekrar kağıtlara sarılarak kavanozlara yerleştirilir. 10 gün sonra tekrar kağıtlardan arındırılır ve fırçalanır. Tekrar sarılarak ; kavanozlara alınarak küflenme içe doğru işlemeye başlar. Ortadan kesildiğinde çökelek iki farklı renk gösterir. Bu işlem bazen kısa süreli ; bazen uzun süreli küflendirme tercihinine göre uzatılabilir. Bazen hiç küflendirilmeden kurutmanın 1. safhasında jelatinlenerek küflendirilme durdurulmakta buna firik(taze) çökelek (sürk peyniri) denilmektedir.



KARS GRAVYER

Kars Gravyer peyniri veya kısaca Kars gravyeri, İsviçre kökenli Gravyer peynir ailesine ait Türk peynir çeşidi. Genellikle saf inek sütü veya inek ve keçi sütü karışımı ile yapılır. Kars gravyeri, 1878 yılında İsviçreli bir peynir üreticisi olan David Moser'in Kars, Boğatepe'yi ziyareti sırasında bölgeyi peynir yapımına uygun bulması ile ortaya çıktı. Köyde küçük bir peynir fabrikası kurulmasından kısa bir süre sonra Gravyer üretimi Boğatepe'nin ana endüstrisi haline geldi.



İSLİ ÇERKEZ PEYNİRİ

Çerkes peyniri kaynayan sütün peynir altı suyu, sirke ya da limon ile mayalanması ve sepette süzülmesi ile elde edilir. Çerkes tuzsuz peyniri taze ve kurutulmuş olmak üzere iki çeşidi vardır. Füme çerkes peyniri kurutulmuş peynir yapıldıktan sonra, odun ateşinin közlerinden bir miktar yukarıda asılarak ısı ve is ile kurutulur bu şekilde bozulmadan uzun süre dayanabilmektedir. Krem veya açık sarı bir renge sahiptir.



İLETİŞİM

✉ info@begourmetco.com

☎ 0(535) 701 0690

☎ 0(536) 725 3030