



www.tangalapeynirleri.com.tr





Tangala Peynirleri, 2015 yılında Buket Ulukut'un başlattığı kırsal bir girişimin ürünüdür. Markamızın temelinde, yerelde köklenen ve sürdürülebilir kalkınmayı hedefleyen bir üretim anlayışı yer alır.

Vizyonumuz; Avrupa, Kafkasya ve Ortadoğu'nun peynir geleneklerinden esinlenen füzyon bir yaklaşım ile Türkiye coğrafyasında yerel, artizanal ve orta ölçekli bir işletme modeli sürdürmektir. Avrupa'da geleneksel peynir üretim tekniklerinin 1960'lı yıllardan itibaren laboratuvar ortamında geliştirilerek dünyaya yayılan kitlesel peynir kültürüne dönüşmesi, teknolojinin gelenekle kurduğu başarılı ilişkinin bir göstergesidir. Tangala Peynirleri üretim modeli ise, bu teknolojik yenilikleri geleneksel yöntemlerle harmanlayarak, özgün bir kalite anlayışıyla Ar-Ge çalışmalarını sürdürmektedir.

Endüstriyel üretim modellerinden hem besin değeri hem de kültürel zenginlik açısından ayrışan yapımızla, kaybolma tehlikesi altındaki yerel peynirciliği ve küçük çiftçi modelini yaşatmayı önemsiyoruz. Kaliteli ve kalifiye ürünlerle yerel gıda politikalarının gelişmesine katkıda bulunmanın bilinciyle, en sağlıklı ve nitelikli süt ürünlerini tüketicilerimizle buluşturmaya devam ediyoruz.

2024 yılında Muğla'nın Göcek beldesinde açtığımız **Kragos – Mahzenden Sofraya** adlı şarküteri dükkanımızda, Tangala'nın tüm peynir çeşitlerini ve onlara eşlik eden seçkin artizan ürünleri bulabilirsiniz.

Tangala Cheeses is the product of a rural initiative launched in 2015 by Buket Ulukut. At the heart of our brand lies a deep commitment to rural development and sustainable production rooted in local traditions.

Our vision is to cultivate a local, artisanal, and medium-scale business model in Türkiye, inspired by the rich cheese-making heritages of Europe, the Caucasus, and the Middle East. The evolution of traditional European cheese techniques into mass-scale cheese culture through laboratory innovations in the 1960s is a testament to the successful union of tradition and technology. At Tangala, we embrace this harmony—integrating modern advancements with traditional methods, and continuously investing in research and development guided by our brand principles.

We place great value on preserving local cheese-making practices and the small-scale farming model, which stand in contrast to industrial production systems not only in terms of nutritional value but also cultural depth. We believe in the importance of fostering local food policies through high-quality, skillfully crafted products, and we are dedicated to bringing the healthiest and most authentic dairy offerings to our community.

In 2024, we opened **Kragos – From Cellar to Table**, our delicatessen in Göcek, Muğla, where you can find the full range of Tangala cheeses alongside a curated selection of artisanal companion products.



AMBER AİLESİ
AMBER FAMILY



Amber, Patmol Amber ve Iceberg Patmol Amber'den oluşan bu serimiz pastörize inek sütünden üretilir. Serimizdeki 3 çeşidin de aktif karbon (kül) ile olgunlaştırılan versiyonları mevcuttur. Tangala'nın mahzenlerinde 4 hafta olgunlaştıktan sonra tüketici ile buluşan Amber serimiz P.Candidium küf kültürü kullanılarak olgunlaştırılır. 5 ay raf ömrü olan Amber ailesinin olgunluk süresine bağlı olarak tat ve doku farklılıkları sizi şaşırtacak. Her biri farklı olgunlaşma döngülerine sahip olan serimizin tüm yıl üretimi yapılmaktadır.

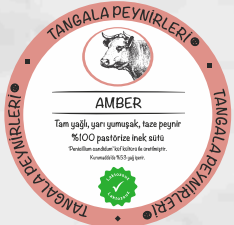
Consisting of Classical Amber, Patmol Amber and Iceberg Patmol Amber, this series is produced from pasteurized cow's milk. There are versions matured with activated carbon for all three varieties. Our Amber series is matured in the cellars of Tangala for at least 4 weeks and is matured with P.Candidium mold culture. Depending on the maturity period of the Amber family, which has a shelf life of 5 months, the taste and texture differences will surprise you. Our Amber recipes, each of which has different maturation cycles, is produced all year.



%100 inek sütü 100% cow's milk



Laktosuz Lactose Free





AMBER

AMBER

Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

Doku / Tat

ÜT tarihinden itibaren 6. Haftadan itibaren
Camambert peynirinin akışkanlığına ulaşır.
Taze ve yumuşak. Mantar ve küf aroması
yoğundur

Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5
degrees. After opening the package, change the
greaseproof paper and keep it in a container in
the storage at 3-5 degrees.

Texture / Taste

It reaches the fluidity of Camambert cheese
starting from 6th week on. Fresh and soft.
Mushroom and mold aroma is intense.

Raf Ömrü : 5 ay

Ambalaj : 480gr ahşap kutuda

Shelf Life : 5 months

Packaging : In 480gr wooden box

Eşleşmeler Pairings

-Peynir tabaklarında

-Salata ve sandviçlerde

-Fırında 200 derecede eriterek

-Meyve kuruları ile birlikte şarküteri
tabaklarında

-On cheese plates

-In salads and sandwiches

-Melting in the oven at 200 degrees

KÜLLÜ AMBER

KÜLLÜ AMBER

Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

Doku / Tat

ÜT tarihinden itibaren 6. Haftadan itibaren
Camambert peynirinin akışkanlığına ulaşır.
Taze ve yumuşak. Mantar ve küf aroması
yoğundur

Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5
degrees. After opening the package, change the
greaseproof paper and keep it in a container in
the storage at 3-5 degrees.

Texture / Taste

It reaches the fluidity of Camambert cheese
starting from the 6th week from the Production
date. Fresh and soft. Mushroom and mold aroma
is intense.

Raf Ömrü : 5 ay

Ambalaj : 340gr ahşap kutuda

Shelf Life : 5 months

Packaging : In 340 gr wooden box

Eşleşmeler Pairings

- Peynir tabaklarında
- Salata ve sandviçlerde
- Meyve kuruları ile birlikte
şarküteri tabaklarında

- On cheese plates
- In salads and sandwiches





ICEBERG PATMOL AMBER

ICEBERG PATMOL AMBER

Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

Doku / Tat

Elle şekil verilir. Amber kadar yumuşayıp
akışkanlaşmaz

Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5
degrees. After opening the package, change the
greaseproof paper and keep it in a container in
the storage at 3-5 degrees.

Texture / Taste

It is shaped by hand. Not as soft and fluid as
Classical Amber.

Raf Ömrü : 5 ay

1 adet : 480gr

Ambalaj : 480gr ahşap kutuda

Shelf Life : 5 months

1 pcs : 480gr

Packaging: In 480gr wooden box

Eşleşmeler Pairings

- Peynir tabaklarında
- Salata ve sandviçlerde
- Meyve kuruları ile birlikte
şarküteri tabaklarında

- On cheese plates

- In salads and sandwiches

PATMOL AMBER

PATMOL AMBER

Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

Doku / Tat

Elle şekil verilir. Amber kadar yumuşayıp
akışkanlaşmaz

Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5
degrees. After opening the package, change the
greaseproof paper and keep it in a container in
the storage at 3-5 degrees.

Texture / Taste

It is shaped by hand. Not as soft and fluid as
amber.

Raf Ömrü : 5 ay

1 adet : 120gr

Ambalaj : 480gr ahşap kutuda

Shelf Life : 5 months

1 pcs : 480gr

Packaging : In 480gr wooden box

Eşleşmeler Pairings

- Peynir tabaklarında
- Salata ve sandviçlerde
- Pizzalarda
- Meyve kuruları ile birlikte
şarküteri tabaklarında

- On cheese plates
- In salads and sandwiches
- On pizzas



KÜLLÜ PATMOL AMBER

KÜLLÜ PATMOL AMBER

Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

Doku / Tat

Elle şekil verilir. Amber kadar yumuşayıp
akışkanlaşmaz

Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5
degrees. After opening the package, change the
greaseproof paper and keep it in a container in
the storage at 3-5 degrees.

Texture / Taste

It is shaped by hand. Not as soft and fluid as
Classical Amber.

Raf Ömrü : 5 ay

1 adet : 120gr

Ambalaj : 480gr ahşap kutuda

Shelf Life : 5 months

1 pcs : 480gr

Packaging: In 480gr wooden box

Eşleşmeler Pairings

-Peynir tabaklarında
-Salata ve sandviçlerde
-Meyve kuruları ile birlikte
şarküteri tabaklarında

-On cheese plates

-In salads and sandwiches





MERA AİLESİ
MERA FAMILY

Mera ve minik mera olmak üzere 2 çeşidi bulunan Mera ailesi pastörize inek sütünden üretilir. Serimizdeki 2 çeşidin de aktif karbon (kül) ile olgunlaştırılan versiyonları mevcuttur. Mahzenlerimizde 4 hafta olgunlaştıktan sonra tüketici ile buluşan Mera serimiz P.Candidum küf kültürü kullanılarak olgunlaştırılır. Mera ailesinin Amber ailesinden en temel farkı dokusu ve içinde hapsediği nem oranıdır. Farklı kalıplama teknikleri ile ürettiğimiz Mera serisini tüm yıl üretiyoruz.

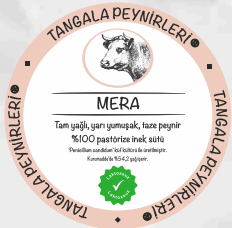
The Mera family, which has 2 sizes as Mera and Small Mera , is produced from pasteurized cow's milk. Both varieties in our series have versions matured with activated carbon. Our Mera cheeses are matured with P.Candidum mold culture for 4 weeks and then meet with the consumer. The main difference of the Mera family from the Amber family is its texture and the moisture content it traps. We produce Mera series all year.



%100 inek sütü 100% cow milk



Laktozsuz Lactose Free





NERA NERA

Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5 derecede
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

Doku / Tat

ÜT tarihinden itibaren 6. Haftadan itibaren
peynirin iç hacminde tavuk göğsü kıvamında bir
yumuşama olur. Akışkanlaşmaz Taze ve yarı
yumuşak. Mantar ve küf aroması yoğundur

Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5
degrees. After opening the package, change the
greaseproof paper and keep it in a container in
the storage at 3-5 degrees.

Texture / Taste

Starting from 6th week on from the production
date, the inner volume of the cheese becomes
softer in the consistency of chicken breast not
as gooey as Amber. Fresh and semi-soft.
Mushroom and mold aroma is intense.

Raf Ömrü : 5 ay

Ambalaj : 640gr ahşap kutuda

Shelf Life : 5 months

Packaging : In 640 gr wooden box

Eşleşmeler Pairings

- Peynir tabaklarında
- Salata ve sandviçlerde
- Fırında 200 derecede eriterek
- Kahvaltılarda özellikle meyve reçelleri ile

- On cheese plates
- In salads and sandwiches
- Melting in the oven at 200 degrees
- Especially with fruit jams for breakfast

KÜLLÜ MERA

KÜLLÜ MERA

Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

Doku / Tat

ÜT tarihinden itibaren 6. Haftadan itibaren
peynirinin iç hacminde tavuk göğsü kıvamında
bir yumuşama olur. Akışkanlaşmaz Taze ve yarı
yumuşak. Mantar ve küf aroması yoğundur

Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5
degrees. After opening the package, change the
greaseproof paper and keep it in a container in
the storage at 3-5 degrees.

Texture / Taste

Starting from 6th week on from the production
date, the inner volume of the cheese becomes
softer in the consistency of chicken breast not
as gooey as Amber. Fresh and semi-soft.
Mushroom and mold aroma is intense.

Raf Ömrü : 5 ay

Ambalaj : 640gr ahşap kutuda

Shelf Life : 5 months

Packaging : In 640 gr wooden box

Eşleşmeler Pairings

-Peynir tabaklarında

-Salata ve sandviçlerde

-Kahvaltılarda özellikle meyve reçelleri ile

-On cheese plates

-In salads and sandwiches

-Especially with fruit jams for breakfast





MİNİK MERA MİNİK MERA

Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

Doku / Tat

Olgunlaştıkça sertleşir

Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5
degrees. After opening the package, change the
greaseproof paper and keep it in a container in
the storage at 3-5 degrees.

Texture / Taste

It hardens as it matures.

Raf Ömrü : 5 ay

1 adet : 80gr

Ambalaj : 400gr ahşap kutuda

Shelf Life : 5 months

1 pcs : 80gr

Packaging: In 400 gr wooden box

Eşleşmeler Pairings

-Peynir tabaklarında

-Salata ve sandviçlerde

-Kahvaltılarda özellikle meyve reçelleri ile

-On cheese plates

-In salads and sandwiches

- Especially with fruit jams for breakfast

KÜLLÜ MİNİK MERA

KÜLLÜ MİNİK MERA

Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

Doku / Tat

Olgunlaştıkça sertleşir

Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5
degrees. After opening the package, change the
greaseproof paper and keep it in a container in
the storage at 3-5 degrees.

Texture / Taste

It hardens as it matures.

Raf Ömrü : 5 ay

1 adet : 80gr

Ambalaj : 320gr ahşap kutuda

Shelf Life : 5 months

1 pcs : 80gr

Packaging : In 320 gr wooden box

Eşleşmeler Pairings

-Peynir tabaklarında

-Salata ve sandviçlerde

-On cheese plates

-In salads and sandwiches









MAVİ KÜFLÜLER
BLUE CHEESES

Tangazola, Mahzen, Tlos, Kastabara olmak üzere 4 farklı mavi küflü çeşidimiz ile mahzenimizin en iddialı peynirleri ile tanışın! P. Roqueforti küf kültürü ile olgunlaştırılan mavi küflü çeşitlerimiz en az 45 gün olgunlaştıktan sonra tüketici ile buluşuyor. Bu serideki çeşitlerimizin hem süt içerikleri hem de lezzet ve dokuları birbirinden oldukça farklı.

Meet the most assertive cheeses of our cellar with our 4 different types of blue mold: Tangazola, Mahzen, Tlos, Kastabara! Our blue mold varieties matured with P. Roqueforti mold culture meet the consumer after maturing for at least 45 days. Our varieties in this series are quite different from each other in terms of milk content, taste and texture.

✓ Laktozsuz Lactose Free



✓ %100 pastörize inek sütü
100% pasteurized cow milk



✓ %100 pastörize inek sütü
100% pasteurized cow milk



✓ %100 pastörize inek sütü
100% pasteurized cow milk



✓ %100 pastörize keçi sütü
100% pasteurized goat milk





TANGAZOLA

TANGAZOLA

Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5 derecede
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

Doku / Tat

Olgunlaştıkça tadı sertleşir. Gençken Gorgonzola
Picante'ye, olgunlaştıkça Stilton'a benzer

Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5
degrees. After opening the package, change the
greaseproof paper and keep it in a container in
the storage at 3-5 degrees.

Texture / Taste

As it matures, its flavor intensifies. Looks like
Gorgonzola Picante when young, Stilton as she
matures.

Raf Ömrü : 12 ay

Tekerlek : 5 kg

Porsiyon : 600gr / 300 gr

Shelf Life : 12 months

Wheel : 5 kg

Portion : 600gr / 300 gr

Eşleşmeler Pairings

- Peynir tabaklarında
- Salata ve sandviçlerde
- Meyve kuruları (özellikle incir kuruşu) ile
birlikte şarküteri tabaklarında
- Makarna soslarında
- Pizzalarda

- On cheese plates
- In salads and sandwiches
- With dried fruit (especially dried fig)
together on charcuterie plates
- In pasta sauces
- On pizzas

MAHZEN

MAHZEN

Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

Doku / Tat

Olgunlaştıkça yumuşar. Amber kadar
akışkanlaşmaz ama oldukça kremamsı bir hal alır.
Yoğun küf ve mahzen tadında keskin bir
peynirimizdir.

Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5
degrees. After opening the package, change the
greaseproof paper and keep it in a container in
the storage at 3-5 degrees.

Texture / Taste

It softens as it matures. It doesn't become
gooey but softens in side and gets pretty
creamy. It is a sharp cheese with intense mold
and cellar flavor.

Raf Ömrü : 5 ay

Ambalaj : 500gr ahşap kutuda

Shelf Life : 5 months

Packaging : In 500 gr wooden box

Eşleşmeler Pairings

-Peynir tabaklarında

-Salata ve sandviçlerde

-Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında

-On cheese plates

-In salads and sandwiches





TLOS

TLOS

Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5 derecede
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

Doku / Tat

Minimum 2 aylık ürün sevk edilir. Sert ve yeşil küflü olan bu ürünümüz olgunlaştıkça derin mahzen aroması ve küf tadı ile geriden gelen olgunlaşmış yağ asitlerinin getirdiği fındıksı aroma ile birleşir.

Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5 degrees. After opening the package, change the greaseproof paper and keep it in a container in the storage at 3-5 degrees.

Texture / Taste

This hard and green moldy product matures minimum for 2 months in our cellar and it combines itself with the deep cellar aroma and musty taste and the nutty aroma brought by the ripened fatty acids from behind.

Raf Ömrü : 12 ay
Tekerlek : 2,5 kg
Porsiyon : 500 gr

Shelf Life : 12 months
Wheel : 2,5 kg
Portion : 500 gr

Eşleşmeler Pairings

- Peynir tabaklarında
- Salata ve sandviçlerde
- Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında
- Makarna soslarında
- Pizzalarda
- On cheese plates
- In salads and sandwiches
- With dried fruit (especially dried fig) together on charcuterie plates
- In pasta sauces
- On pizzas

KASTABARA

KASTABARA

Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

Doku / Tat

Olgunlaştıkça yapısı sertleşir. 6. aydan itibaren
içinde kalsiyum kristalleri oluşmaya başlar. İçi
seyrek damarlarla yeşil küf kullanılarak
olgunlaştırılan sert bir peynirdir. Yoğun keçi
aroması ve benzersiz lezzeti ile sizi şaşırtacak bu
ürünümüz yılın sadece 2 ayı üretilmektedir.

Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5
degrees. After opening the package, change the
greaseproof paper and keep it in a container in
the storage at 3-5 degrees.

Texture / Taste

As it matures, its structure hardens. Starting
from 6th month on calcium crystals begin to
form in it. It is a hard cheese ripened with green
molds with sparse veins. We produce Kastabara
only in summer for a short period of time.

Raf Ömrü : 12 ay
Tekerlek : 2,5 kg
Porsiyon : 500 gr

Shelf Life : 12 months
Wheel : 2,5 kg
Portion : 500 gr

Eşleşmeler Pairings

- Peynir tabaklarında
- Salata ve sandviçlerde
- Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında
- Makarna soslarında
- Pizzalarda

- On cheese plates
- In salads and sandwiches
- With dried fruit (especially dried fig) together on
charcuterie plates
- In pasta sauces
- On pizzas







SERT PEYNİRLER
HARD CHEESES

Pelit inek, Pelit keçi ve Çitlembik olmak üzere toplam 3 çeşit sert peynir üretip olgunlaştırıyoruz. Keçi sütünden ürettiğimiz Pelit Keçi ve Çitlembik peynirlerini yılın sadece 2 ayı, yayladan topladığımız sınırlı miktarda sütle üretiyoruz. İnek sütünden ürettiğimiz Pelit yılın 12 ayı üretilir ve en az 5 aylık olduktan sonra tüketici ile buluşur. Hem keçi hem de inek sütü sert peynirlerimizde rezerv satışımız var. Tekerlek olarak rezerv edebileceğiniz sert peynirlerimizi mahzenimizde dilediğiniz süre ile sizin için olgunlaştırıyoruz. 1 yıl ve üzeri olgunlaştırmalar için bizimle iletişime geçebilirsiniz.

We produce and age 3 types of hard cheeses in our dairy. Pelit cheese is both produced from cow and goat milk. Other than Pelit we produce Çitlembik from goat's milk as well. Depending on the seasonal yeald of goat milk we determine the capacity that we spare for Çitlembik production. We collect goat milk only for 2 months of the year from the highlands of our area. We have reserve sales for both goat's and cow's milk hard cheeses.



Laktozsuz Lactose Free



%100 pastörize inek sütü
100% pasteurized cow milk



%100 pastörize keçi sütü
100% pasteurized goat milk



PELİT İNEK

PELİT İNEK

Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

Doku / Tat

Minimum 5 aylık ürün sevk edilir. 8.aydan
itibaren içinde kalsiyum kristalleri oluşmaya
başlar. Olgunlaştıkça tadı Permigiano
Reggiano'ya benzer. Daha gençken
Manchego'ya benzetilebilir.

Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5
degrees. After opening the package, change the
greaseproof paper and keep it in a container in
the storage at 3-5 degrees.

Texture / Taste

We age Pelit for minimum 5 months before
shipping to consumers. Starting from 8th month
on, calcium crystals begin to form in it. As it
matures, it tastes similar to Parmigiano
Reggiano. It can be compared to Manchego
when it is younger.

Raf Ömrü : 36 ay

Tekerlek : 10 kg

Porsiyon : 500gr

Shelf Life : 36 months

Wheel : 10 kg

Portion : 500 gr

Eşleşmeler Pairings

-Peynir tabaklarında

-Salata ve sandviçlerde

-Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında

-Makarna soslarında

-Pizzalarda

-On cheese plates

-In salads and sandwiches

-With dried fruit (especially dried fig) together on
charcuterie plates

-In pasta sauces

-On pizzas

PELİT KEÇİ

PELİT KEÇİ

Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

Doku / Tat

Olgunlaştıkça yapısı sertleşir. 6.aydan itibaren
içinde kalsiyum kristalleri oluşmaya başlar.
Olgunlaştıkça Permigiano Reggiano'ya benzer.
Daha gençken Manchego'ya benzetilebilir.

Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5
degrees. After opening the package, change the
greaseproof paper and keep it in a container in
the storage at 3-5 degrees.

Texture / Taste

As it matures, its structure hardens. Starting
from 6th month on, calcium crystals begin to
form in it. As it matures, it resembles Pecorino
Romano. It can be compared to Manchego
when it is younger.

Raf Ömrü : 36 ay
Tekerlek : 10 kg
Porsiyon : 500gr

Shelf Life : 36 months
Wheel : 10 kg
Portion : 500 gr

Eşleşmeler Pairings

- Peynir tabaklarında
- Salata ve sandviçlerde
- Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında
- Makarna soslarında
- Pizzalarda

- On cheese plates
- In salads and sandwiches
- With dried fruit (especially dried fig) together on
charcuterie plates
- In pasta sauces
- On pizzas





ÇİTLEMBİK

ÇİTLEMBİK

Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5 derecede
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

Doku / Tat

Olgunlaştıkça şertleşir. 1.5 kg lık küçük tekerlekler
olarak üretilir. 45 gün olgunlaştıktan sonra taze
ve sert keçi peyniri olarak tüketici ile buluşur

Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5
degrees. After opening the package, change the
greaseproof paper and keep it in a container in
the storage at 3-5 degrees.

Texture / Taste

It hardens as it matures. It is produced as 1.5 kg
small wheels. After maturing for 45 days, it
meets the consumer as fresh and hard goat
cheese. Check availability.

Raf Ömrü : 36 ay

Tekerlek : 750-850gr

Shelf Life : 36 Months

Wheel : 750-850gr

Eşleşmeler Pairings

- Peynir tabaklarında
- Salata ve sandviçlerde
- Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında
- Makarna soslarında
- Pizzalarda
- On cheese plates
- In salads and sandwiches
- With dried fruit (especially dried fig) together on
charcuterie plates
- In pasta sauces
- On pizzas



KEÇİ PEYNİRLERİ
GOAT CHEESE

Pelit keçi (s. 30), Çitlembik (s. 31), Kastabara (s.24) ve Tangatin (s. 36) olmak üzere toplam 4 çeşit keçi sütü peynirimizi yılın sadece 2 ayı üretilip olgunlaştırıyoruz. Yayladan topladığımız sınırlı miktarda sütle ürettiğimiz keçi peynirlerimizin 2 tanesini sert peynir kategorimizde de görebilirsiniz. Pelit Keçi ve Çitlembik peynirlerimiz sert peynir kategorisinde ürettiğimiz keçi peynirlerimiz iken Kastabara yarı sert ve küflü kategorisinde ürettiğimiz bir diğer çeşit. Taze keçi peyniri kategorisinde ürettiğimiz Tangatin, yumuşak ve küflü bir peynirdir. Keçi sütünden ürettiğimiz çeşitler arasında rezerv yapabileceğiniz tek çeşidimiz Keçi Pelit tüm keçi sütü üretimlerimiz arasında en çok ürettiğimiz ve en uzun süre olgunlaştırdığımız çeşidimizdir.

We produce and mature 4 different types of goat's milk cheeses in our dairy. Pelit (p. 30), Çitlembik (p. 31), Kastabara (p. 24) and Tangatin (p. 36) We collect our goat milk from the highlands for 2 months of the year. Because goat milk is only available for short period of time we plan our production mainly according to the demand. We first start producing Tangatin which is our soft and bloomy rind goat cheese. Then we start producing Pelit and Kastabara. Kastabara is a semi-hard and moldy cheese. In this category, Pelit is the only variety that you can reserve in advance.

✓ Laktozsuz Lactose Free



🐐 %100 pastörize keçi sütü
100% pasteurized goat milk



🐐 %100 pastörize keçi sütü
100% pasteurized goat milk



🐐 %100 pastörize keçi sütü
100% pasteurized goat milk





TANGATİN

TANGATİN

Saklama

Kendi ambalajında buzdolabında 3-5derecede
-Ambalajı açtıktan sonra yağlı kağıdını
değiştirerek saklama kabında 3-5 derecede

Doku / Tat

Olgunlaştıkça yumuşar. Amber kadar
akışkanlaşmaz ama oldukça kremamsı bir hal alır.
Yoğun küf,mantar tadında keskin bir
peynirimizdir.

Storage

In its own packaging in the refrigerator at 3-5
degrees. After opening the package, change the
greaseproof paper and keep it in a container in
the storage at 3-5 degrees.

Texture / Taste

It softens as it matures. It doesn't get as gooey
as Amber, but gets pretty creamy. It is a fresh
goat cheese with mushroom and nutty taste.

Raf Ömrü : 5 ay

Tekerlek : 450gr ahşap kutuda

Shelf Life : 5 months

Wheel : 450gr in wooden box

Eşleşmeler Pairings

-Peynir tabaklarında

-Salata ve sandviçlerde

-Meyve kuruları ile birlikte şarküteri tabaklarında

-Makarna soslarında

-On cheese plates

-In salads and sandwiches

-With dried fruit (especially dried fig) together on
charcuterie plates

-On pasta sauces







www.tangalapeynirleri.com.tr

+90 533 617 31 00

Muğla / Türkiye

