

Tarsus Doğal Deri Peyniri

Katkısız – Geleneksel Yöntemlerle Hazırlanmış – Yöresel Ev Yapımı – Yoğun Aromalı – Hijyenik Ambalajda

Ürün Tanımı

- Tarsus yöresine özgü** geleneksel yöntemlerle üretilmiştir.
- Doğal sülterden mayalanarak hazırlanır, **katkısız ve ev yapımı** bir üründür.
- Deri içinde olgunlaştırma yöntemi** ile yoğun aromalı ve eşsiz bir tada sahiptir.
- Hijyenik ambalajında**, doğallığını koruyarak sofralara ulaşır.

Faydaları

- Protein Kaynağı:** Kas ve kemik sağlığı için destek sağlar.
- Kalsiyum Zengini:** Kemik gelişimini ve diş sağlığını güçlendirir.
- Doğal Probiyotik:** Sindirim sistemini düzenler.
- Enerji Verici:** Kahvaltı ve ara öğünlerde besleyici bir seçenek sunar.

Kullanım Alanları

- Kahvaltılarda:** Dilimlenerek veya yanında zeytin ve domatesle.
- Hamur İşlerinde:** Börek, pide, gözleme ve poğaçalarda.
- Mezelerde:** Zeytinyağı ve baharatlarla harmanlanarak.
- Günlük Tüketimde:** Sandviç, salata veya atıştırmalık olarak.

Ambalaj ve Saklama

- Ambalaj:** Sağlığı koruyan hijyenik paketlerde sunulur.
- Saklama:** Buzdolabında, 0-4°C arasında muhafaza edilmelidir.
- Tüketim Süresi:** Açıldıktan sonra kısa sürede tüketilmesi önerilir.

✓ **Özet:** Tarsus'a özgü geleneksel yöntemlerle üretilen **doğal deri peyniri**, yoğun aroması, katkısız yapısı ve hijyenik ambalajıyla **otantik yöresel bir lezzet** sunar.