

# Ekşi Simit

'Mayadan Gelen Lezzet'

EKŞİ SİMİT

# HAKKIMIZDA

Ekşi Simit Anonim Őirketi 2021 yılında Kütahya'nın Tavşanlı ilçesinde kurulmuŐtur. Fabrika, Türk Gıda Kodeksi'ne uygun makineleri, üretim, depolama ve paketleme bölümleri ile 2000 m<sup>2</sup>'lik kapalı bir alanda faaliyet göstermektedir.

Ekşi Simit Őirketi'nde gıda güvenliği sağlanarak ve standartlara uygun ham maddeler temin edilerek gıda üretimi gerçekleştirilmektedir.





# Mayadan gelen lezzet

Fermente gıdaların yaygınlaştığı bu dönemde Ekşi Simit firması probiyotik gıdaların daha kolay ulaşılmasını sağlamak için Türkiye ve dünyada en çok tüketilen temel yiyeceklerden biri olan simidi doğal mayayla üreterek sağlıklı yaşam döngüsüne fayda sağlamayı benimsiyor.



# MİSYONUMUZ

Günümüzün en büyük problemlerinden biri endüstriyel üretimde kullanılan katkı maddeleridir. Bu durum hem sağlık sorunlarına hem de gıdada lezzet kayıplarına neden olmuştur. Ekşi Simit'in amacı ise toplumumuzun temel gıdalarından biri olan, kültürümüz ile özdeşleşen gerçek simidin, tamamen doğal yöntemler kullanılarak üretilip eski tadıyla gün yüzüne çıkmasına yardımcı olmaktır.

Ekşi Simit, toplumun temiz, adil ve güvenilir gıdaya kolay bir şekilde ulaşmasını hedeflemektedir.

## EKŞİ MAYA NEDİR?

Ekşi mayalar tek hücreli organizmalardır. Yiyeceklerini elde etmek için enzimleri kullanırlar. Ekşi maya içerisinde yer alan sayısız tür ve çeşitte maya ve laktik asit bakterisi vardır. Farklı organizmalar çeşitli kaynaklardan karışımın içine girer. Fakat un, sıcaklık ve yaratılan ortam, hangisinin gelişeceğine karar verir.

Geleneksel ekşi mayalarda *Lactobacillus sanfranciscensis*, sadece ilk keşfedildiği San Francisco ekşi mayalı ekmek sürecinde değil, dünyadaki tüm ekşi mayalar içerisindeki en yaygın olanıdır.



## EKŞİ MAYA KURULUMU

Ekşi maya, un ve suyun karıştırılarak belirli zaman ve ısıyla bekletilmesiyle oluşur. Laktik asit bakterisi, un ve havadaki yabancı bakterileri kullanarak enzimlerin aktive edilmesini sağlar. Bu fermantasyon sonucunda ekşi maya oluşur. Aslında bu anlatılması güç ve karmaşık bir süreçtir. Amilaz ve diastaz enzimi, polisakkaritleri parçalayarak basit şekere dönüştürür. Bu laktik asit bakterilerine ve tüm bakterilere yiyecek sağlar. İnvertaz adı verilen bir enzim üreten maya, sakkarozun glikoza dönüşmesini sağlar. Bu da fermantasyonu kolaylaştırır. Maya, karbondioksit gazı ve alkol üretir. Laktik asidin bir başka görevi, fitik asidi parçalayan ve ekmeği daha besleyici hâle getiren ve daha kolay sindirilebilen enzim üretimine yardımcı olmasıdır. Laktik asit bakterisi, ekmeğin asiditesini dengeler.



# NEDEN EKŞİ MAYALI UNLU MAMULLER?

Endüstriyel mayanın hayatımıza girmesiyle birlikte özellikle fırıncılar pek çok konuda tasarruf etmişlerdir. Bunların arasında daha fazla üretim yapmak, kâr oranlarının artması, ürün hızlı mayalandığı için hazırlık ve pişirme sürecinin kısılması, eleman azaltabilme gibi etkileri olmuştur.

Ancak bunun yanı sıra endüstriyel maya kullanımı birçok sağlık problemini de beraberinde getirmiştir. Doğru işlenmemiş, kısa süreli bir fermantasyona tabi tutulmuş bir ürün, sindirim problemlerinin oluşmasına, glüten hassasiyeti, obezite, diyabet, alerjik gibi birçok sağlık sorununa neden olmuştur.



## GLÜTEN

Glüten, buğday, arpa ve çavdar gibi tahıllarda bulunan bir proteindir. Mayalanma esnasında oluşan karbondioksit gazını tutarak ekmek gibi ürünlerin dokusunun hafif olmasını sağlar. Bu protein ancak doğru bir fermantasyon ile vücudumuz tarafından daha iyi sindirilebilir hale gelir.

Sindirim problemlerini iyileştirmek, daha güçlü, lezzetli aromalara ulaşmak, kaliteli ve besin değeri yüksek ürünler sunmak arzusu ile ekşi mayanın kullanımını önemsiyoruz.





# Üretim Sürecimiz



## Ham madde seçimi

Ekşi Simit, belirli kalite standartlarını sağlayan firmalar ile iş birliği yapıp ham madde seçimini bu doğrultuda yapmaktadır. İzlenebilirlik konusunu önemseyen Ekşi Simit, kaliteli gıda hizmeti sağlamayı amaçlamaktadır.



## Üretim

Ekşi Simit tamamen doğal fermantasyon sürecini benimseyerek üretim yapmaktadır. Fermantasyon süreçlerini iyileştiren fermantasyon cihazı ve mayalama ünitelerine sahiptir. %100 ekşi maya ile üretim yapan Ekşi Simit, fermantasyonun kazandırdığı doğal asitler sayesinde yüksek raf ömrü imkanı sağlamaktadır. Ekşi maya sayesinde tüm ürünlerimiz probiyotik hale gelmektedir.



## Pişirme

Ürünler %80 pişirilerek dondurulmaktadır. Ekşi Simit'in kalite standartlarına uygun koşullarda soğutulup dondurulur. Donuk ürünler son tüketicide çözündürülme yapmadan direk fırınlanır. Yaklaşık 5-6 dk. pişirilir ve dinlendirilerek servis edilir.



## Stoklama

Unlu Mamuller, Ekşi Simit'in kalite standartları doğrultusunda ambalajlanır. Ürünlerin içeriği ve raf ömrü ambalajın üzerinde yer almaktadır. Kalite standartını gösteren analiz sonuçları Ekşi Simit müşterileri ile paylaşılır. Soğuk zincir kırılmadığı sürece unlu mamullerimizin raf ömrü yaklaşık 1 senedir.

# Genel Süreç



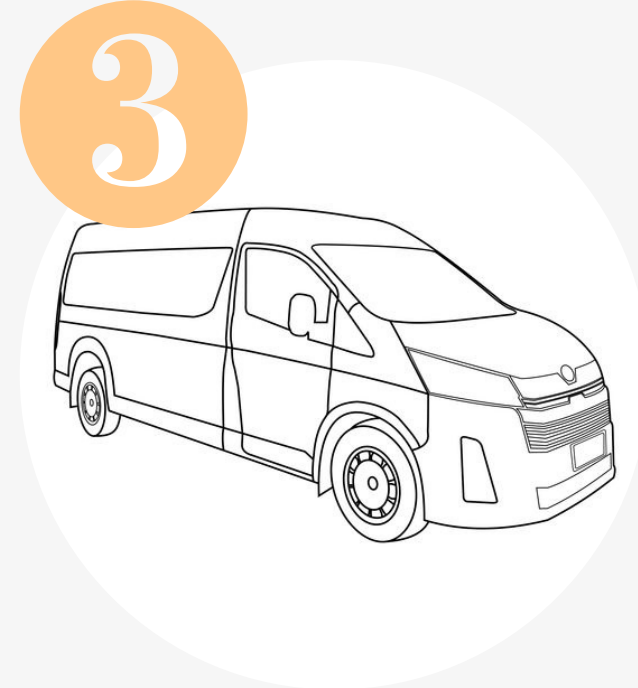
## Üretim

Ekşi Simit'te üretilen ürünler ISO 22000 standartlarına uygun, doğal, %100 ekşi mayadan ve hiçbir katkı maddesi kullanılmadan üretilmektedir.



## Saklama

Probiyotik üretilen ürünler yarı pişmiş bir şekilde soğuk hava depolarında dondurulur ve raf ömrü 6 ay ila 1 senedir. Ürünler, bu süre boyunca tüm tazeliğini ilk günkü gibi korur.



## Transfer

Fabrikadan şube ve satış noktalarına giden ürünler -18 olan frigo özellikli araçlar ile transfer edilir. Şubelere sevk edilen ürünler -18 soğuk hava depolarında stoklanır.

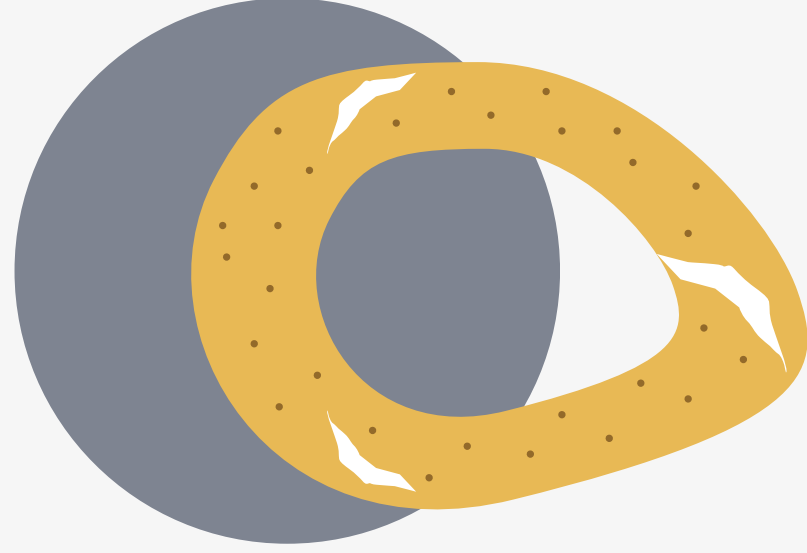


## Satış

Ürünler ortalama 5 ila 6 dakika içerisinde vasıflı elemana ihtiyaç duyulmadan size pişirme ve satma imkânı sunar.

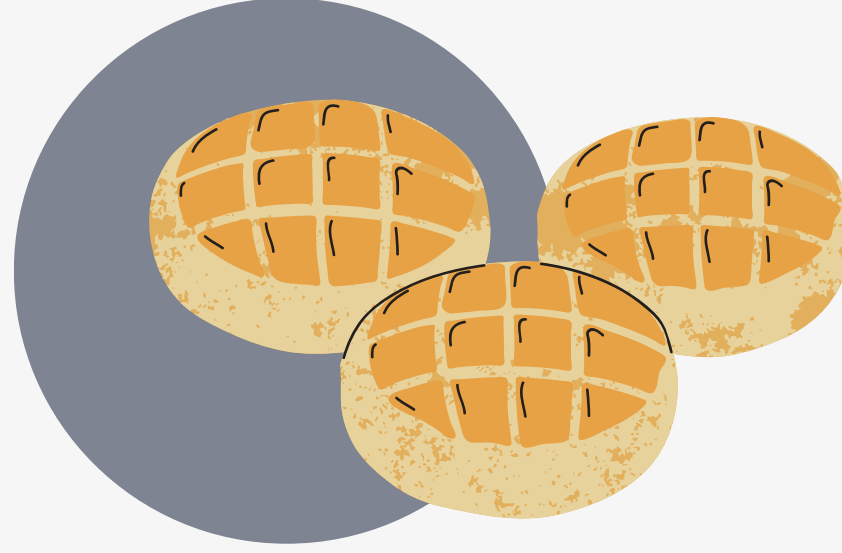
EKŞİ MAYALI

# Lezzetlerimiz



Simit

Sade Simit  
Tahıllı Simit



Poğaç

Patatesli Poğaç  
Peynirli Poğaç  
Zeytinli Poğaç  
Acukalı Poğaç



EKŞİ MAYALI

# Lezzetlerimiz

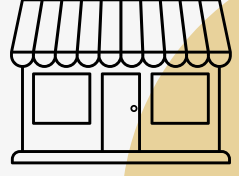




## WEB SİTESİ / MAIL

WWW.EKSISIMIT.COM  
BILGI@EKSISIMIT.COM

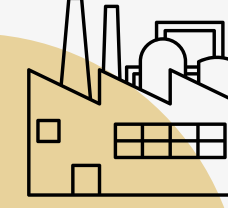
# eksisi simit



## MERKEZ

FİKİRTEPE MAH. ERDEMLER SK.  
MANDERINS SİTESİ. A BLOK NO:1/1C  
KADIKÖY - İSTANBUL

## FABRİKA



ÇUKURKÖY MAH. LEBLEBİCİLER  
SİTESİ. KÜME EVLERİ NO:3/1-3/2  
TAVŞANLI - KÜTAHYA

## INSTAGRAM / YOUTUBE

EKSISIMIT



## TELEFON



0274 614 43 43  
0532 219 34 43