Çeksi Simit

Mayadan Gelen Lezzet

Hakkımızda

Ekşi Simit Anonim Şirketi 2021 yılında Kütahya'nın Tavşanlı ilçesinde kurulmuştur. Fabrika, Türk Gıda Kodeksine uygun makineleri, üretim, depolama ve paketleme bölümleri ile 2000 m2'lik kapalı bir alanda faaliyet göstermektedir.
Ekşi Simit Şirketi'nde gıda güvenliği sağlanarak ve standartlara uygun ham maddeler temin edilerek gıda üretimi gerçekleştirilmektedir.

Ekşi Simit & Şef Taha Dinç

Taha Şef, mutfağa olan tutkusunu çok genç yaşlarda keşfetti. Ahşap hamur teknelerinde iyi ekmek yapımı kültürüyle büyüyen Taha Şef, ilk profesyonel yemek eğitimini Bolu Mengen Aşçılar Anadolu Lisesi'nde aldı. Pasta şefi olma hayaliyle birçok otelde kariyer yaparak, yemek deneyimini zenginleştirdi.
Taha Şef, ilk tutkusu olan ekmek yapımına kendi açtığı atölyede başladı. Özellikle ekşi mayaya olan ilgisi onu birçok kaynaktan farklı teknikler araştırarak geliştirdiği ekşi mayalı ekmek yapımına yöneltti. O küçük atölye, lezzet, deneyim ve bilgi birikimiyle, Türkiye'de ilk defa ekşi mayalı ekmek üzerine eğitim veren bir yer haline geldi
Hayaller doğrultusunda birçok ekmek severe ulaşarak, binlerce insana zengin ekmek deneyimini tanıttı, yüzlerce fırına danışmanlık verdi. Türkiye'nin en kapsamlı rehberlerinden biri olan "Karakılçık, Ekşi Mayaya Dair Her Şey kitabını yazarak sektöre kazandırdı.
%100 Ekşi mayadan ilham alan Taha Şef Ekşi Simit'in üretim sorumlusu ve danışmanı olarak geleneksel ekşi maya kültürüne her zaman sadık kalıp insanların daha lezzetli, sağlıklı ve nitelikli ürünlere buluşmasını hedeflemiştir. Geleneksel lezzetlerimiz olan simit ve poğaça ile başlayan bu macera, farklı lezzetler ile genişlemeye devam edecektir.

EKŞİ MAYALI PREMIUM BURGER BUN

Burger Bun Boyutlarımız:
Standart Boy 95 g e
Mini Boy 65 g e
Büyük Boy 120 g e

Burger ekmeğimiz lezzetini içindeki süt ve tereyağından alır. Uzun fermantasyon tekniği ile yapılan burger ekmeklerimizin raf ömrü doğal bir şekilde uzatılır.

Ekmeğimiz yüzde yüz pişmiş ve donuk olarak sevk edilir. Ürünler özel ambalajı ile paketlenir.

Kullanım öncesi ürünü ambalaj içerisinde oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat defrost edip ısıtarak yüksek tazelikte servis edebilirsiniz.

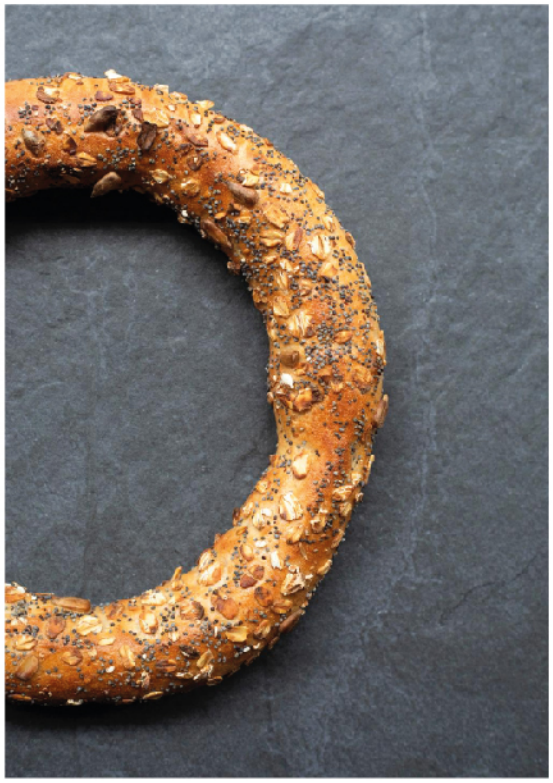
%100 EKŞİ MAYALI PREMIUM SADE SİMİT

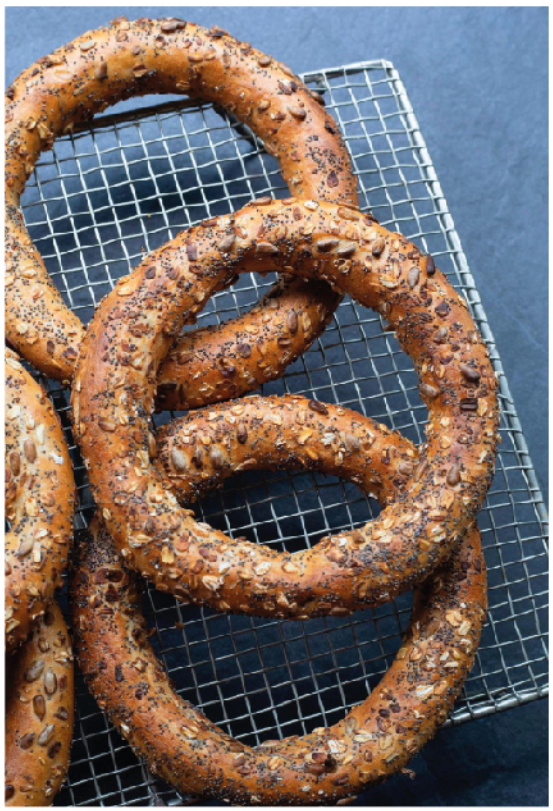
Sade simidimiz yüzde yüz ekşi mayalıdır ve sızma zeytinyağı içerir. Ürünümüzde hiçbir katkı maddesi bulunmamaktadır. Ekşi maya kullanımı ile aromalar daha belirgin hale gelir. Uzun fermantasyon tekniği ile karbonhidratlar fermente edilir, glisemik indeksi düşer ve kan şekeri hızlıca yükselmez. Sizlere sağlıklı bir alternatif sunar.

Kullanım öncesi -18 C'den çıkarıldıktan sonra 280 derece ısıtılmış fırında 3-4 dakika pişirilerek servise hazır hale gelmektedir. Tazeliğini 4-5 saat boyunca korur.

Simidimiz %80 pişmiş donuktur ve frigolu araçlarla sevk edilir.

Bir adet simit 140 g e gelmektedir.





%100 EKŞİ MAYALI PREMIUM TAHILLI SİMİT

Tahıllı simidimiz yüzde yüz ekşi mayalıdır ve sızma zeytinyağı içerir. Ürünümüzde hiçbir katkı maddesi bulunmamaktadır. Uzun fermantasyon tekniği ile ürün tazeliğini uzun bir süre korur. Tahıllı simidimizin besin değeri yüksektir. Diyet yapanlar için alternatif bir seçenek sunar.

Kullanım öncesi -18 C'den çıkarıldıktan sonra 280 derece ısıtılmış fırında 3-4 dakika pişirilerek servise hazır hale gelmektedir. Tazeliğini 4-5 saat boyunca korur.

Simidimiz %80 pişmiş donuktur ve frigolu araçlarla sevk edilir.

Bir adet simit 140 g e gelmektedir.

%100 EKŞİ MAYALI PREMIUM PEYNİRLİ POĞAÇA

Peynirli kuru poğaçamız klasiklerden vazgeçemeyenlerin özellikle tercih ettiği bir üründür. İçeriğinde yüzde yüz ekşi maya, zeytinyağı ve tereyağı vardır. Tamamen doğal, hiçbir katkı maddesi kullanılmadan üretilen poğaçalarımızın besin değeri yüksektir ve tazeliğini uzun süre korur.

Ürünümüz yüzde yirmi iç dolgu içermektedir. İç dolgu olarak özenle seçtiğimiz özel karışım peynirlerimiz ile eşsiz bir lezzet sunmaktayız.

Kullanım öncesi -18'C den çıkarıldıktan sonra 180 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirilerek servise hazır hale gelmektedir. Tazeliğini yaklaşık 1 gün boyunca korur.

Poğaçalarımız %80 pişmiş donuktur ve frigolu araçlarla sevk edilir.

Bir adet poğaça 100 g ℮ gelmektedir.

%100 EKŞİ MAYALI PREMIUM ZEYTİNLİ POĞAÇA

Zeytinli kuru poğaçamız yüzde yüz ekşi mayalıdır. Lezzetini kullandığımız ürünlerin kalitesinden alır. İçeriğinde sızma zeytinyağı ve tereyağı vardır. Tamamen doğal, hiçbir katkı maddesi kullanmadan üretilen poğaçalarımızın besin değeri yüksektir ve tazeliğini uzun süre korur.

Ürün yüzde yirmi iç dolgu içermektedir. İç dolgu olarak özenle seçtiğimiz siyah zeytin ezmesi kullanılmaktadır.
Kullanım öncesi -18 C'den çıkarıldıktan sonra 180 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirilerek servise hazır hale gelmektedir.

Poğaçalarımız %80 pişmiş donuktur ve frigolu araçlarla sevk edilir.

Bir adet poğaça 100 g ℮ gelmektedir.

%100 EKŞİ MAYALI PREMIUM PATATESLİ POĞAÇA

Patatesli kuru poğaçamız lezzetini içeriğindeki tereyağı, sızma zeytinyağı ve yüzde yüz ekşi mayadan alır. Bu nitelikli ürünlerin kullanımı ile sindirim problemleri azalır. Tamamen doğal, hiçbir katkı maddesi kullanılmadan üretilen poğaçalarımızın besin değeri yüksektir ve tazeliğini uzun süre korur.

Ürünümüz yüzde yirmi iç dolgu içermektedir. İç dolgu olarak baharatlarla lezzetlendirdiğimiz patates püremiz ile sizlere lezzetli bir alternatif sunar.

Kullanım öncesi -18 C'den çıkarıldıktan sonra 180 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirilerek servise hazır hale gelmektedir. Tazeliğini 1 gün boyunca korur.

Poğaçalarımız %80 pişmiş donuktur ve frigolu araçlarla sevk edilir.

Bir adet poğaça 100 g ℮ gelmektedir.

%100 EKŞİ MAYALI PREMIUM ACUKALI POĞAÇA

Dünyada İlk!

Acukalı kuru poğaçamız Türk damak tadı ve beğenisi göz önünde bulundurularak ortaya çıkardığımız bir üründür. İçeriğinde ev yapımı acuka, sızma zeytinyağı ve tereyağı kullanılarak lezzet ön planda tutulmuştur. Tamamen doğal, hiçbir katkı maddesi kullanılmadan üretilen poğaçalarımızın besin değeri yüksektir ve tazeliğini uzun süre korur.

Ürünümüz yüzde yirmi iç dolgu içermektedir. İç dolgu olarak özenle seçtiğimiz acukamız damağınızda eşsiz bir lezzet bırakır.

Kullanım öncesi -18 C'den çıkarıldıktan sonra 180 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirilerek servise hazır hale gelmektedir. Tazeliğini yaklaşık 1 gün boyunca korur.

Poğaçalarımız %80 pişmiş donuktur ve frigolu araçlarla sevk edilir.

Bir adet poğaça 100 g e gelmektedir.

SADE SİMİT

Geleneksel Türk simidini, kaliteli malzemeler ve usta işi hazırlık süreçleriyle sunan Ekşi Simit, sizlere lezzet ve tazelik garantisi veriyor. Ürünlerimizin içerisinde hiçbir katkı maddesi ve koruyucu bulunmamaktadır.

Kullanım öncesi -18 C'den çıkarıldıktan sonra 280 derece ısıtılmış fırında 3-4 dakika pişirilerek servise hazır hale gelmektedir. Tazeliğini 4-5 saat boyunca korur.

Simidimiz %80 pişmiş donuktur ve frigolu araçlarla sevk edilir.

Bir adet simit 100 g ℮ gelmektedir.

TAHILLI SİMİT

Türk mutfağının sevilen lezzeti simidin yenilikçi bir yorumu olan tahıllı simit, üzerinde bulunan tahıl taneleri ile zenginleştirilerek ve güçlü aroması ile sizlere eşsiz bir lezzet şöleni sunuyor. Ürünlerimizin içerisinde hiçbir katkı maddesi ve koruyucu bulunmamaktadır.

Kullanım öncesi -18 C'den çıkarıldıktan sonra 280 derece ısıtılmış fırında 3-4 dakika pişirilerek servise hazır hale gelmektedir. Tazeliğini 4-5 saat boyunca korur.

Simidimiz %80 pişmiş donuktur ve frigolu araçlarla sevk edilir.

Bir adet simit 100 g ℮ gelmektedir.

GURME KURU POĞAÇA ÇEŞİTLERİMİZ

- **Acukalı Gurme Kuru Poğaça**
- **Patatesli Gurme Kuru Poğaça**
- **Zeytinli Gurme Kuru Poğaça**
- **Peynirli Gurme Kuru Poğaça**
- **Dereotlu Peynirli Gurme Kuru Poğaça**

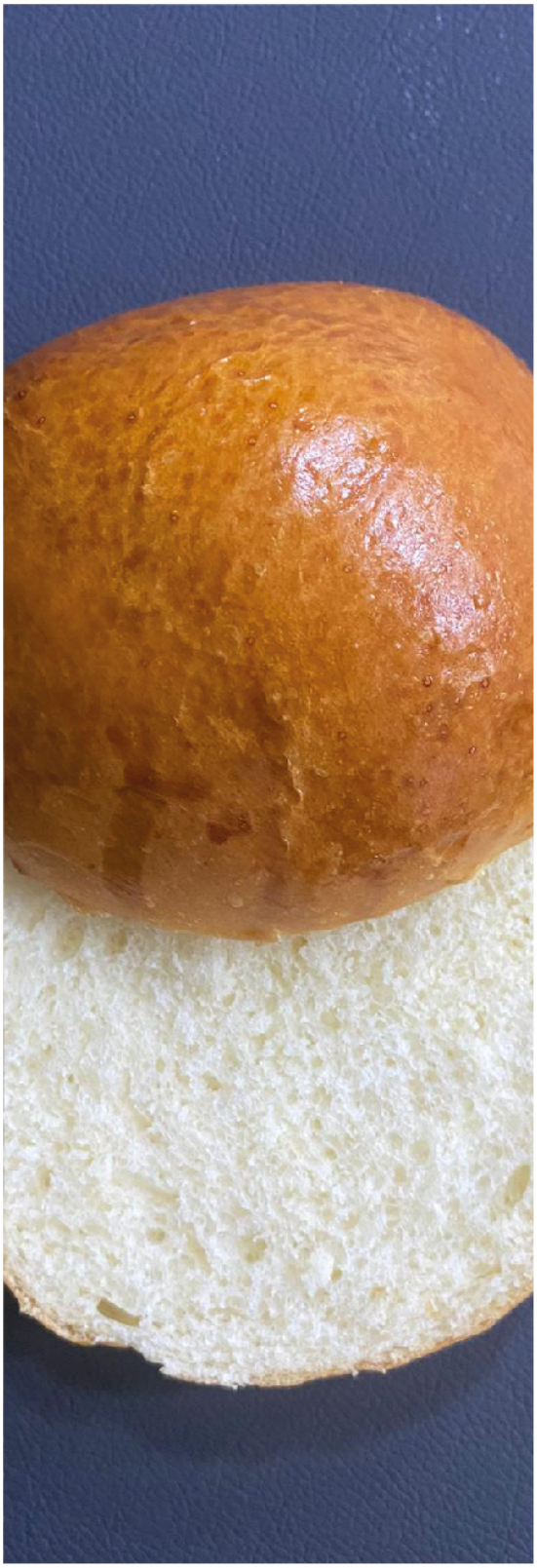
Kuru poğaçamız Türk damak tadı ve beğenisi göz önünde bulundurularak ortaya çıkardığımız bir üründür. İçeriğinde özenle seçtiğimiz kaliteli malzemeler kullanılarak lezzet ön planda tutulmuştur. Tamamen doğal, hiçbir katkı maddesi kullanılmadan üretilen poğaçalarımızın besin değeri yüksektir ve tazeliğini uzun süre korur.

Ürünümüz yüzde yirmi iç dolgu içermektedir. İç dolgu olarak özenle seçtiğimiz ürünlerimiz damağınızda eşsiz bir lezzet bırakır. İstek ve talep doğrultusunda ürünlerimizi zenginleştirebilir, kişiye özel gramaj ve iç dolgu ile üretim yapılabilir.

Kullanım öncesi -18 C'den çıkarıldıktan sonra 180 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirilerek servise hazır hale gelmektedir. Tazeliğini yaklaşık 1 gün boyunca korur.

Poğaçalarımız %80 pişmiş donuktur ve frigolu araçlarla sevk edilir.

Bir adet poğaça 100 g ℮ gelmektedir.



GURME BURGER BUN

Burger Bun Boyutlarımız:
Standart Boy 95 g e
Büyük Boy 120 g e
Mini Boy 65 g e

Ürünlerimiz ileri teknoloji ekipmanlar ile donatılmış tesisimizde, her biri kendi alanında uzman gıda kontrol ekibimizin denetiminde yapılmaktadır. Ar-ge ekibimizin geliştirdiği özel reçeteler uygulanmaktadır. Burger ekmeklerimiz, ekmeğe lezzetini veren tavalı fırınlarda pişirilmektedir. Hijyen koşullarının üst seviyede sağlandığı ortamda paketlenmektedir.

Ekmeğimiz yüzde yüz pişmiş ve donuk olarak sevk edilir. Ürünler özel ambalajı ile paketlenir.

Kullanım öncesi ürünü ambalaj içerisinde oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat defrost edip ısıtarak yüksek tazelikte servis edebilirsiniz.

BRIOCHE BUN

Zengin bir ekmek çeşidi olarak bilinen brioche ekmeğimizde kaliteli ürünler kullanarak lezzeti en üst noktalara çıkartmaktayız. Bu ekmeğin özelliği içerisinde yüksek miktarda tereyağı, süt ve yumurta bulundurması ile beraber Fransız geleneklerine uygun yapılmasıdır. Özel olarak geliştirdiğimiz reçetelerimizle sizler için enfes bir brioche ekmeği sunmaktayız.

Brioche ekmeklerimiz talep doğrultusunda susamlı ya da susamsız olarak istediğiniz gramajda hazırlanabilir.

Ekmeğimiz yüzde yüz pişmiş ve donuk olarak sevk edilir. Ürünler özel ambalajı ile paketlenir.

Kullanım öncesi ürünü ambalaj içerisinde oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat defrost edip ısıtarak yüksek tazelikte servis edebilirsiniz.

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 ferman - tasyon 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 imkânı 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 çözdürülme 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 standardını 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 ile 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.

Ekşi Maya Nedir?

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 mayalar içerisindeki en yaygın olanıdır.

Ekşi Maya Kurulumu

Ekşi maya, un ve suyun karıştırılarak belirli zaman ve ısıyla bekletilmesiyle oluşur. Laktik asit bakterisi, un ve havadaki yabani bakterileri kullanarak enzimlerin aktive edilmesini sağlar. Bu fermantasyon sonucunda ekşi maya oluşur. Aslında bu anlatılması güç ve karmaşık bir süreçtir. Amilaz ve diastaz enzimi pol isakkar itleri parçalayarak bas t 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. Fermantasyon sonucunda açığa çıkan bakteriler, hamura lezzet katar.Laktik asidin bir başka görevi, fitik asidi parçalayan ve ekmeği daha besleyici hale getiren ve daha kolay sindirilebilen enzim üretimine yardımcı olmasıdır. Laktik asit bakterisi , ekmeğin asiditesini dengeler.

Neden Ekşi Mayalı Unlu Mamuller?

Endüstri yel 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 kısalması, eleman azaltabilme gibi etkileri olmuştur.
Ancak bunun yanı sıra endüstriyel maya kullanımı bir çok sağlık problemini de beraberinde getirmiştir.Doğru işlenmemiş, kısa süreli bir fermantasyona tabi tutulmuş bir ürün, sindirim problemlerinin oluşmasına, glüten hassasiyeti, obezite, diyabet, alerjik gibi bir çok 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 hafi f olmasını sağlar. Bu protein ancak doğru bir fermantasyon ile vücudumuz tarafından daha iyi sindirilebilir hale gelir.
Sindirim problemler ini iyileştirmek, daha güçlü, lezzetli aromalara ulaşmak, kaliteli ve besin değeri yüksek ürünler sunmak arzusu ile ekşi mayanın kullanımını önemsiyoruz.

0274 614 43 43
0532 219 34 43 / *Muhasebe*
0532 382 34 43 / *Satış Pazarlama*

bilgi@eksisimit.com

www.eksisimit.com

Merkez: Fikirtepe Mah. Erdemler Sk. Manderis Sit.
A Blok No: 1 / 1C Kadıköy / İSTANBUL

Fabrika: Çukurköy Mah. Leblebiciler Sit. Küme Evleri
No: 3 / 1-3 / 2 Tavşanlı / KÜTAHYA

eksisimit