

Ekşi Simit

HAMBURGER BUN



• HAKKIMIZDA

Ekşi Simit Anonim Şirketi 2021 yılında Kütahya'nın Tavşanlı ilçesinde kurulmuştur. Fabrika, Türk Gıda Kodeksi'ne uygun makineleri, üretim, depolama ve paketleme bölümleri ile 2000 m²lik kapalı bir alanda faaliyet göstermektedir.

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



• ÜRETİM SÜRECİMİZ

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.

Ekşi Simit, fermantasyonun kazandırdığı doğal asitler sayesinde lezzet ve dokuların ortaya çıkmasını sağlar. Katkı maddeleri kullanılmadan doğal bir üretim amaçlar.



• PIŞİRME - SAKLAMA - TRANSFER

Burger Bun %100 pişirilerek dondurulmaktadır. Ekşi Simit'in kalite standartlarına uygun koşullarda soğutulup özel ambalajı ile paketlenir.

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.

Fabrikadan şube ve satış noktalarına giden ürünler -18 olan frigo özellikli araçlar ile transfer edilir. Şubelere sevk edilen ürünler -18 soğuk hava depolarında stoklanır. Ürünler, bu süre boyunca tüm tazeliğini ilk günkü gibi korur.

BURGER BUN HAKKINDA

Burger Bun Boyutlarımız: Standart Boy (95-100 g)
Büyük Boy (115-120 g)

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

Burger bun 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.



bilgi@eksisimit.com
www.eksisimit.com



0274 614 43 43
0532 219 34 43