



**Süt Ürünleri**

*Kalite ve Lezzette Son Nokta !*

[www.kayhansut.com](http://www.kayhansut.com)





**SÜT ÜRÜNLERİ**

## Birsüt Süt ve Gıda Mam. Ltd. Şti.

Süt mamulleri üretimine baba mesleği olarak 1994 yılında üç kardeş tarafından başlamış ve ilk olarak beyaz peynir üretilmiştir.

Birsüt Süt ve Gıda Mam. Ltd. Şti., Türkiye'nin en önemli peynir merkezi olan Konya da 3000 m<sup>2</sup> kapalı, 8000 m<sup>2</sup> açık alana sahip olan işletmesinde; modern makine, ekipman ve laboratuvarları ile tecrübeli mühendis ve teknik elemanları ile, son derece hijyenik koşullarda kaliteli ve sağlıklı ürünler üreterek faaliyetini sürdürmektedir.

İşletmenin günlük kapasitesi 200 ton süt olup, halen 90 ton süt işlenmekte ve 50 kişiye istihdam sağlamaktadır.

Birsüt Süt ve Gıda Mam. Ltd. Şti., Konya Merkezi, Çevre ilçe, kasaba ve köylerden toplanıp fabrikamıza getirilen sütler laboratuvarımızda kontrolden geçtikten sonra üretime yönlendirilmektedir. Dolayısıyla işletmede çalışan personellerin yanısıra 3000 çiftçi ailesinin günlük sütlerini değerlendirmektedir. Bu sayede bu çiftçi ailelerin ekonomilerine katkı sağlanmaktadır.

Birsüt Süt ve Gıda Mam. Ltd. Şti. "Kalite ve Lezzette Son Nokta" ilkesiyle 2005 yılının Temmuz ayından itibaren Uluslararası Kalite Güvence sistemi ve Gıda güvenliği ISO 9001:2000- HACCP belgelerini de tescil ettirmiştir.

Sadece Beyaz Peynir ile başlanılan ürün çeşitleri 20 çeşide ulaşmıştır. Her geçen gün müşterilerimizin talepleri karşısında yeni ürünlerle ürün yelpazemizi 30 çeşide çıkarmayı hedeflemektedir.

Birsüt Süt ve Gıda Mam. Ltd. Şti'nin "Kalite ve Lezzette Son Nokta" ilkesiyle kaliteli ve lezzetli ürünler için her geçen gün teknolojik yatırımları devam etmektedir.

Dünyanın neresinde olursak olalım, vazgeçilmez besin kaynaklarından biri de süt ürünleridir. Süt gibi muhteşem bir nimetin, damak tadımızı süslediği süt ürünleri, peynir ve bunların çeşitleri asırlardır sofralarımızdadır.

Zamanın değişen koşullarına, toplumun ihtiyacına uygun olarak üretilen peynirde her zaman aranan kaliteli, lezzetli ve hijyenik olmasıdır.

Fabrikamızda Kalite ve lezzete verilen önem kadar temizliğe de önem verilmektedir. Bu amaçla hastalık yapıcı mikroorganizmaların ortadan kaldırılması için pastörizasyondan önce süt kaba partiküllerinden süzme işlemiyle ayrılır. Daha sonra Seperatör sistemi ile tam temizlik sağlanır ve pastörizasyon işlemi uygulanır. Ayrıca tam temizlik ve hijyen için gerekli C.I.P. sistemi de fabrikamızın temizliğinde önemli rol oynar.

Üreticiden alınan süt bu temizlik işlemlerinden hemen sonra üretileceği ürüne göre proseslerde mayalanır ve peynire dönüşür. Daha sonra aynı titizlik ve hijyenik olarak el değmeden otomatik makinelerde paketlenir ve tüketici pazarına sunulur.

Yılların verdiği tecrübe ve birikimle, "kalite ve lezzette son nokta" ilkesine layık olmak gayesiyle müşteri memnuniyetini sürekli artırmak iftiharımız olacaktır.



## Birsüt Milk and Food Products

Manufacture of Dairy production was started in 1994 as a father profession by three brothers and first, the cheese was manufactured.

Birsüt Süt ve Gıda Mam. Ltd. Şti continues its operation with its modern machines, equipments and laboratories by producing quality and health products under hygienic conditions at its establishment having 3000 m<sup>2</sup> closed area and 8000 m<sup>2</sup> open area in Konya that is the most important cheese center of Turkey.

Daily capacity of the enterprise is 200 tons of milk and still 90 tons of milk is processed and it provides employment for 50 persons.

Birsüt Süt ve Gıda Mam. Ltd. Şti commences production after controlling milks coming from Konya Center, surrounding counties, towns and villages in our laboratory. Therefore, it also makes use of daily milks of 3000 farmers as well as its personnel working in its establishment. Thus, it provides contribution to the economies of these farmer families.

Birsüt Süt ve Gıda Mam. Ltd. Şti registered International Quality Assurance System and Food Safety ISO 9001:2000 HACCP certificates from July 2005 with the following principle "The Ultimate in Quality and Taste".

Only the types of white cheese have reached up to 20 assortments. In reply to the demands of our customers, we aimed to increase our product range up to 30 assortments with the new products each passing day.

With its "The Ultimate in Quality and Taste" principle, Birsüt Süt ve Gıda Mam. Ltd. Şti continues its technological investments more and more for quality and delicious products.

Wherever in the world, one of the indispensable food sources is dairy products. Foods made of milk that enriches your palatal delight like dairy products, cheeses and its assortments have been on our tables for many centuries.

Thing in great demand for cheese produced under changing conditions of time and in accordance with the

requirements of society is always to be quality, delicious and hygienic.

In our factory, cleaning is also attached importance as much as the quality and taste. For this purpose, milk is separated and put into container before pasteurization with filtering process in order to remove pathogen microorganisms. Then, full-cleaning is provided with separator system and pasteurization process is applied. And also for full cleaning and hygiene, C.I.P system plays the most important role in factory cleaning.

Milk taken from produces are fermented and converted into cheese in accordance with product to be manufactured after this cleaning process. Then, it is packed automatically and offered to the consumer market with the same attention and hygiene.

With the experience and knowledge of years, it would be our pride to increase satisfaction of customer in order to deserve "The Ultimate in Quality and Taste" principle.







# Üretim Tesisleri | Production Plants







Her ařamada kontrol...





*Control on each step...*

Fabrikamıza günlük sütün toplama merkezlerimizde soğutulur, fabrikamıza gelen sütün laboratuvarında analizi yapılır. Asitlik Km yağ, bakteri yükü, sütün içerisinde yabancı kimyasalların kontrolü yapılır. Kontrolden geçen sütün mikro filtre ve sferatörlerden geçer, istenilen sıcaklıkta pastörize edilir, mayalanır, ei değmeden kalıplanır ve tuz ilave edilir. Kalıplanan peynirlerden numuneler alınır, laboratuvarında kimyasal ve mikrobiyoloji analizleri yapılır, sevki edilir.

Dünyadaki sektörel ve mekanik gelişmelerin, sahip olduğumuz teknik yeterlilikler ve deneyimli kadromuzla birlikte gelişen ve değişen toplum isteklerine uygun olarak mümkün olduğu kadar alternatif üretim kombinasyonlarını arttırıcı çalışmalarını hedeflemekteyiz.

Our milk is cooled in the collection centers of our factory and coming milk is analyzed in laboratory. Acidity Km fat, bacterial load and foreign chemical substances in milk are controlled. Milk controlled after passing through micro filter and separator, pasteurized and fermented in desired temperature and then mixed and salt is added. Samples are taken from mixed cheese and analyzed chemically and microbiological analysis is made in laboratory and then dispatched.

Together with our technical developments and our experienced personnel, we aimed at alternative production processes which are suitable for social and mechanical developments in the world as much as possible in accordance with developing and changing social demands.



Amaç en iyiyi üretmek...





To produce the best





To produce the best







Kayhan Beyaz Peynirli "Klasik Peynir"ve "Kültürlü Peynir" olmak üzere 2 farklı lezzet grubuyla tüketiciye sunulmaktadır."Klasik Peynir Grubu"soğuk hava depolarında bekletilerek olgunlaştırıldıktan sonra kendine hoş lezzet ve aromasıyla tüketicinin beğenisine sunulmaktadır. "Kültürlü Peynirler" ise daha kısa sürede olgunlaştırılıp ambalajlanmaktadır. Kayhan Beyaz Peynirinin kalibi düzgün bir yapıya sahip olup,kolayca dağılmaz ve kesime elverişlidir.



Beyaz Peynir üretim bölümü / White Cheese production field





Kaşar Peyniri üretim bölümü / Kashkaval production field



# Ürün Grupları | Product Groups



Kaşar Peynir  
Kashkaval Cheese



Beyaz Peynir  
White Cheese





Tereyağı  
Butter



Yöresel  
Peynirler  
Local Cheeses

# Kaşar Peyniri





# Kashkaval



**Tam Yağlı  
Kaşar Peyniri**  
Whole Fatty  
Kashkaval Cheese

Koli Adedi Package : 48  
Ağırlık Weight : 250 gr.  
8 693864 1001096



**Tam Yağlı  
Kaşar Peyniri**  
Whole Fatty  
Kashkaval Cheese

Koli Adedi Package : 36  
Ağırlık Weight : 400 gr.  
8 693864 1001324



**Tam Yağlı  
Kaşar Peyniri**  
Whole Fatty  
Kashkaval Cheese

Koli Adedi Package : 24  
Ağırlık Weight : 500 gr.  
8 693864 1001102



**Tam Yağlı  
Kaşar Peyniri**  
Whole Fatty  
Kashkaval Cheese

Koli Adedi Package : 24  
Ağırlık Weight : 700 gr.  
8 693864 1001348



**Tam Yağlı  
Kaşar Peyniri**  
Whole Fatty  
Kashkaval Cheese

Koli Adedi Package : 16  
Ağırlık Weight : 1000 gr.  
8 693864 1001119



**Tam Yağlı  
Kaşar Peyniri**  
Whole Fatty  
Kashkaval Cheese

Koli Adedi Package : 10  
Ağırlık Weight : 2000 gr.  
8 693864 1001126

# Beyaz Peynir

Sağlıklı ve hijyenik koşullarda el değmeden üretilen Kayhan Peyniri güvenle tüketebilirsiniz. Sağlıklı koşullarda topladığımız ve özenle işlediğimiz, kalitesi onaylanmış ve lezzetinden emin olduğunuz Kayhan Sütten yapılan Kayhan Beyaz Peynir satışa sunulmaktadır. Kayhan Beyaz Peynir'de özlediğiniz geleneksel beyaz peynir lezzetini ve kokusunu bulacaksınız.

*You may consume Kayhan White Cheese\* with confidence – it is produced by fully automatic machines under healthy and hygienic conditions. Made of Kayhan Milk, which we collect under healthy conditions and process with utmost care, of proven quality and taste which we rely on. With Kayhan White Cheese\*, you will find the traditional white cheese taste and odour you long for.*





# White Cheese



**Tam Yağlı  
Beyaz Peynir**  
Whole  
Feta Cheese

Koli Adedi Package : 18  
Ağırlık Weight : 250 gr.  
8 6 9 3 8 6 4 1 6 7 0 8 1 0



**Tam Yağlı  
Beyaz Peynir**  
Whole  
Feta Cheese

Koli Adedi Package : 9  
Ağırlık Weight : 500 gr.  
8 6 9 3 8 6 4 1 5 6 5 5 4 3



**Tam Yağlı  
Beyaz Peynir**  
Whole  
Feta Cheese

Koli Adedi Package : 6  
Ağırlık Weight : 1000 gr.  
8 6 9 3 8 6 4 1 6 7 0 6 0 5 1



**Tam Yağlı  
Beyaz Peynir**  
Whole  
Feta Cheese

Koli Adedi Package : 6  
Ağırlık Weight : 2000 gr.  
8 6 9 3 8 6 4 1 0 0 1 0 2 7



**Tam Yağlı  
Beyaz Peynir**  
Whole  
Feta Cheese

Koli Adedi Package : 4  
Ağırlık Weight : 5000 gr.  
8 6 9 3 8 6 4 1 0 0 1 0 3 4



**Tam Yağlı  
Beyaz Peynir**  
Whole  
Feta Cheese

Koli Adedi Package : 1  
Ağırlık Weight : 10,000 gr.  
8 6 9 3 8 6 4 1 6 7 0 6 9 8



**Tam Yağlı  
Beyaz Peynir**  
Whole  
Feta Cheese

Koli Adedi Package : 1  
Ağırlık Weight : 20,000 gr.  
8 6 9 3 8 6 4 1 0 0 1 0 5 8

# Diyet Peynir & Naturel Peynir





# Diet Cheese & Natural Cheese



**Az Yağlı Diyet  
Beyaz Peynir**

Diet  
Feta Cheese

Koli Adedi Package Item : 9

Ağırlık Weight : 500 gr.



**Az Yağlı Diyet  
Beyaz Peynir**

Diet  
Feta Cheese

Koli Adedi Package Item : 6

Ağırlık Weight : 1000 gr.



**Tam Yağlı  
Natural Beyaz Peynir**

Whole  
Feta Natural Cheese

Koli Adedi Package Item : 1

Ağırlık Weight : 18.000 gr.



# Tereyağı

Günlük taze süttten elde edilen kremanın pastörize edilip yayıldanması ile elde edilen "Royal Tereyağı" hijyenik ve sağlıklı koşullarda el değmeden paketlenmektedir. Royal Tereyağı hiç bir renk aroma veya katkı maddesi içermemektedir.

*Produced by churning the cream which is made of pasteurized fresh daily milk, Royal Butter is packaged under hygienic and healthy conditions. It contains none of coloring, aroma or other additives.*





# Butter



**Pastörize Tereyağı**  
Pastorize Butter

Koli Adedi Item	Package Item
Ağırlık Weight	: 250 gr.

8 693864 670636



**Pastörize Tereyağı**  
Pastorize Butter

Koli Adedi Item	Package Item
Ağırlık Weight	: 500 gr.

8 693864 671060



**Pastörize Tereyağı**  
Pastorize Butter

Koli Adedi Item	Package Item
Ağırlık Weight	: 800 gr.

8 693864 671077



**Pastörize Tereyağı**  
Pastorize Butter

Koli Adedi Item	Package Item
Ağırlık Weight	: 1000 gr.

8 693864 001065



**Pastörize Tereyağı**  
Pastorize Butter

Koli Adedi Item	Package Item
Ağırlık Weight	: 500 gr.

8 693864 001072

# Yöresel Peynirler



# Local Cheeses



**Dil  
Peynir**  
Local  
Cheese

Koli Adedi Package : 12  
Ağırlık Weight : 250 gr.  
8 693864 850083



**Örgü  
Peynir**  
Local  
Cheese

Koli Adedi Package : 12  
Ağırlık Weight : 250 gr.  
8 693864 850069



**Çubuk  
Peynir**  
Local  
Cheese

Koli Adedi Package : 12  
Ağırlık Weight : 250 gr.  
8 693864 672616



**Çeçil  
Peyniri**  
Local  
Cheese

Koli Adedi Package : 12  
Ağırlık Weight : 250 gr.  
8 693864 670766



**Çeçil  
Peyniri**  
Local  
Cheese

Koli Adedi Package : 2  
Ağırlık Weight : 3000 gr.  
8 693864 670827



**Örgü  
Peynir**  
Local  
Cheese

Koli Adedi Package : 2  
Ağırlık Weight : 3000 gr.  
8 693864 850076

# Yöresel Peynirler



# Local Cheeses



**Örgü Peynir**  
Local Cheese

Koli Adedi Package Item : 1  
Ağırlık Weight : 3000 gr.  
8 693864 672692



**Süt Damlası**  
Local Cheese

Koli Adedi Package Item : 1  
Ağırlık Weight : 2500 gr.  
8 693864 672685



**Dil Peynir**  
Local Cheese

Koli Adedi Package Item : 1  
Ağırlık Weight : 3000 gr.  
8 693864 672708



**Çeçil Peyniri**  
Local Cheese

Koli Adedi Package Item : 1  
Ağırlık Weight : 2500 gr.  
8 693864 670971



**Krem Peynir**  
Cream Cheese

Koli Adedi Package Item : 12  
Ağırlık Weight : 500 gr.  
8 693864 670872



**Lor Peynir**  
Local Cheese

Koli Adedi Package Item : 15  
Ağırlık Weight : 500 gr.  
8 693864 001058



**Lor Peynir**  
Local Cheese

Koli Adedi Package Item : 1  
Ağırlık Weight : 16.000 gr.  
8 693864 555605

# Krema | Cream



Krema  
Cream

Koli Adedi Package Item : 1  
Ağırlık Weight : 17,000 gr.





# Saygın | Ürün Grubu



**Tam Yağlı Kaşar Peyniri**  
Whole Fatty Kashkaval Cheese

Koli Adedi Package Item : 48  
Ağırlık Weight : 250 gr.  
8 693864 670735



**Tam Yağlı Kaşar Peyniri**  
Whole Fatty Kashkaval Cheese

Koli Adedi Package Item : 36  
Ağırlık Weight : 400 gr.  
8 693864 670711



**Tam Yağlı Beyaz Peynir**  
Whole Feta Cheese

Koli Adedi Package Item : 1  
Ağırlık Weight : 17,000 gr.  
8 693864 670056



**Tam Yağlı Kaşar Peyniri**  
Whole Fatty Kashkaval Cheese

Koli Adedi Package Item : 24  
Ağırlık Weight : 700 gr.  
8 693864 670841



**Tam Yağlı Kaşar Peyniri**  
Whole Fatty Kashkaval Cheese

Koli Adedi Package Item : 16  
Ağırlık Weight : 1000 gr.  
8 693864 255918



**Tam Yağlı Kaşar Peyniri**  
Whole Fatty Kashkaval Cheese

Koli Adedi Package Item : 10  
Ağırlık Weight : 2000 gr.  
8 693864 670728

# Belgelerimiz | Documents





*Kalite ve Lezzette Son Nokta !*



**Süt Ürünleri**

**BİRSÜT**

Süt ve Gıda Mamülleri San. Tic. Ltd. Şti.

Hacı Yusuf Mescit Mahallesi Hilal Caddesi

No : 105 KONYA / TÜRKİYE

Tel : +90 332 342 55 85 - 342 55 95

Fax : +90 332 342 59 89

[www.kayhansut.com](http://www.kayhansut.com) - [info@kayhansut.com](mailto:info@kayhansut.com)