



Ekici Peynir 60'ıncı yılında 'Lezzet Yolcuđu'na çıkıyor

Türkiye'nin peynircisi Ekici, 60'ıncı yılında peynirli lezzetlerin peşinde keyifli bir yolculuğa başlıyor. Ünlü şef Eyüp Kemal Sevinç'le birlikte 7 ayrı bölgede belirlenen 7 şehir ve KKTC'ye gidilecek Lezzet Yolculuđu'nun ilk durağı Bodrum

Türkiye'nin peynir uzmanı Ekici Peynir, Türkiye'nin dört bir köşesinden seçtiği şehirlerde ünlü şef Eyüp Kemal Sevinç'le birlikte Lezzet Yolculuđu'na çıkıyor. Kuruluşunun 60'ıncı yılını kutlayan Türkiye'nin peynircisi Ekici'nin Lezzet Yolculuđu'ndaki ilk durağı Muđla – Bodrum olacak.

Bugüne kadar sadece peynir üreterek 20'den fazla çeşidiyle tüketicilerin sofrasında yer bulan Ekici, 7 bölgeden seçilen 7 şehir ve Kıbrıs'taki yerel tarifleri yeniden yorumlayacak. Hem peynirli lezzetlerin tadılacağı hem de şehrin dokusunun ve hikayesinin hissedileceği duraklarda; öğle ve akşam yemeklerinde Eyüp Kemal Sevinç özel tarifler hazırlayacak, şehir turlarıyla yöre kültürü tanıtılacak.

TARİFLER KİTABI OLUŞTURULACAK

Gerçekleştirilen il ziyaretlerinin ardından, yolculuktan derlenen tariflerin de yer alacağı 'Ekici Lezzet Yolculuđu Tarifler Kitabı' yayımlanacak.

Ekici Peynir Pazarlama Direktörü Elçin Ekici Öztürk, Lezzet Yolculuđu projesini şöyle değerlendirdi: "Bu proje bizlere dededen gelen mirasla peynire ve kültürümüze duyduğumuz minnetin göstergesi olacak. Bu kapsamda, ülkemizin olmazsa olmaz lezzetlerinden peynirin, yörelerde saklı kalmış az bilinen tariflerini tüm Türkiye ile paylaşmak istiyoruz. Bu yüzden hassasiyetle belirlediğimiz 7 bölgeden 7 şehrimize ve Kıbrıs'a giderek yolculuğumuzu tamamlamayı hedefliyoruz."

Lezzet Yolculuđu'nun kendisi için de heyecan verici bir proje olduğunu belirten **Eyüp Kemal Sevinç**, 'Gastronomi sektöründe kullanılan ürünlerin çeşitliliğinin önemi büyüktür. Peynir ise kahvaltılarımızın vazgeçilmezi olmasının yanı sıra yemek yaparken kullandığımız ürünlerin arasında yer almaktadır. Gerek tatlılarda gerekse yemeklerde kullanılan peynirin çeşitliliği biz gastronomi tutkunları için bulunmaz bir fırsattır. Ekici sayesinde yapacağımız lezzet turlarında, farklı yemek kültürleriyle peynir çeşitlerini bir araya getirerek yeni tatlar keşfedeceğiz.'" dedi.

HEM HİJYENİK HEM KALİTELİ HEM DE LEZZETLİ PEYNİRLERİN DÜNYASI

Şabettin Ekici tarafından 1957 yılında Konya'da küçük bir mandıra olarak kurulan Ekici, yakaladığı büyümeyle ilk büyük işletmesini 1979 yılında Antalya'nın Varsak beldesinde açtı. Bugün gelinen noktada Ekici, Antalya Organize Sanayi Bölgesi'nde toplam 42 bin metrekarelik alanda kurulu günde 480 ton süt işleme kapasitesine sahip tesislerinden kaliteli ve hijyenik birbirinden lezzetli 20'den fazla peynir çeşidi üretiyor. Yaklaşık 500 çalışanıyla ürettiği peynirleri; 84 bayi, 80 il ve 33.000'i aşan noktada tüketicilerle buluşturuyor.