



Peynir Aşkımız
Sütle Başladı





TARİHÇE

Çocukluk dönemlerinden itibaren süt ve süt ürünleri sektöründe isim yapmış bir firmada yıllarca hizmet vermiş kardeşler 1998 yılında güçlerini birleştirdiler. Artık yola ALTINKÖY markasıyla bir aile şirketi olarak devam etmeye karar verdiler. İzmir’ in Torbalı ilçesine bağlı Taşkesik Köyü’ nde 100 m² alanda 2000 kg günlük süt işleyerek ilk üretim taze kaşar peyniriyle başladı.

2002 yılından itibaren yatırımlara ağırlık veren ve hızlandıran firma, çalışma alanını genişletmeye başladı ve ek üretim binaları ile kapasitesini sürekli artırma yolunu seçti. Başka süt ürünleri üretimi de yapılmasına rağmen, özellikle kaşar peynir üretiminde uzman olmayı hedefleyen ve üretim ağırlığını bu yönde seçen firma; kaşar peyniri üretim teknolojisini, yakından takip edip aldığı en son teknoloji harikası makinalarla geliştirdi. Kapasitesini de her yıl katlayarak artırdı.

2005 yılında çiğ süt alım bölümüne klarifikatör alımını gerçekleştirdi ve emsal firmalar arasında fark yarattı.

2006 yılında alınan otomatik paketleme makinesi ile gıda güvenliği artırılmış ve yapılan çalışmalar sonucunda ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemi ile HACCP 13001 belgelerini almaya hak kazandı. Firma, her yıl çalışma şartlarını daha iyileştirip ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Sistemi belgelerini almayı başardı.

2007-2008 yıllarında yapılan yatırımlar ile mevcut kapalı alan büyütülüp 60 ton/gün süt işleme kapasitesi ile yoluna devam eden Altinköy, 2008 yılı sonuna doğru aldığı rendeleme ve dilimleme makinesi ile kübik rende mozzarella ve dilimli kaşar peynirini ürün portföyüne ekleyerek sektörde öncü firmalar arasında yer almıştır.

2011 yılında standartları yerine getirerek Halal Belgesi almaya hak kazanan firma, her geçen gün fabrika şartlarını yenileyerek 2013 yılı sonlarında Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı üretim onay belgesini almıştır. 2013 yılında rende kaşar peyniri ile müşterilerine kullanım rahatlığı sunacak yeni ürününü piyasaya çıkartmıştır.

21 yıldır müşterilerinin, çalışanlarının ve tedarikçilerinin memnuniyetini üst düzeyde tutmayı ilke edinerek, kurumsal bir firma olma yolunda ilerleyen firma kaşar ve mozzarella peyniri konusunda bölgenin önde gelen üreticileri arasında yerini almıştır. Firma 2016 yılında yatırım bölgesi olarak Aydın İlini seçerek, Aydın Ortaklar Organize Sanayi Bölgesinde yaptığı 26.000 m² açık ve 10.000 m² kapalı alanı bulunan yeni üretim tesisini 2018 yılı Ekim ayında faaliyete geçirmiştir. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri ve Halal belgelerine sahip olan firma son olarak FSSC 22000 belgesini de alarak hijyen ve kalitesini güvence altına almıştır.

ALTINKÖY, sürekli ve dengeli büyümeyi sağlayıp ulusal ve uluslararası pazarda önemli bir rol almayı kendisine vizyon olarak benimseyerek yoluna devam etmektedir.

HISTORICAL BACKGROUND

The brothers, who worked for years in a company that has made a name in the milk and dairy products sector since childhood, joined forces in 1998. After that, they decided to move forward as a family business under the ALTINKÖY brand. The first production was started with fresh kashar cheese by processing 2000 kg daily milk in an area of 100 m2 in Taşkesik Village of Torbalı district of İzmir.

Since 2002, the company focused on investments and accelerated, began to expand the working area and it chose to continuously increase its capacity with additional production buildings. Although other dairy products are also produced, the company aims to be an expert in the production of kashar cheese and chooses the production weight in this direction. It also increased its capacity every year.

In 2005, the company purchased clarifier to the raw milk purchasing department and made a difference to the peer companies.

Food safety was increased with the automatic packaging machine purchased in 2006 and as a result of the studies carried out, it managed to receive ISO 9001: 2000 Quality Management System and HACCP 13001 certificates. Each year, the company improved its working conditions and managed to receive ISO 22000: 2005 Food Safety System certificates.

Thanks to the investments made in 2007-2008, Altinkoy, which has developed its existing closed area with 60 tons / day milk processing capacity, continues its way with confidence, added the grating and slicing machine and cubic grater mozzarella and sliced kashar cheese to its product portfolio in late 2008 and became one of the leading companies in the sector.

In 2011, the company which was awarded the Halal Certificate by fulfilling the standard requirements, renews its factory conditions day by day and at the end of 2013, has obtained the production approval certificate of the Ministry of Agriculture and Livestock. In 2013, the company introduced a new product offering grater kashar cheese to its customers for ease of use.

Adopting the principle of keeping the satisfaction of its customers, employees and suppliers at the highest level 21 years, in the field of kashar and mozzarella cheese, the firm has become one of the main producers in the region. In 2016, the Company chose Aydın as the investment region and in October 2018, the Company got its new production facility entered into activity with 26.000 m2 open and 100 m2 closed area in Aydın Ortaklar Organized Industrial Zone. The company, which has Food Safety Management Systems and Halal certificates, has taken FSSC 22000 certificate also and ensured hygiene and quality.

ALTINKÖY continues its path by adopting the vision of taking an important role in national and international market by providing continuous and balanced growth.

The company has achieved continuous and balanced growth and continues to move forward with a vision of taking an important role in the national and international market.



Peynir Askuna

SÜT ALIMI

Lezzet ve kaliteye yolculuk başlıyor

Peynir yemek güzeldir ancak lezzetli peynir üretmek emek ister. 1 dilim peynir o hale gelinceye kadar öyle asamalardan geçer ki, tahmin edemezsiniz. Bayındır ve çevresindeki süt üreticileri; hergün topladıkları günlük sütleri fabrikamıza ulaştırırlar. Getirilen çiğ süt, Türk Gıda Mevzuatına uygun mikrobiyolojik testlerden geçirilerek bakterilerin varlığı tespit edilir. Laboratuvar ortamında rutin analizleri (asitlik, yağ, kuru madde, antibiyotik testi vs.) yapılarak soğutulmak üzere tanklara alınır.

Daha sonra işletmeye alınan tanklardaki sütler, içindeki kirlilik yaratan unsurlardan arındırmak için klarif ikasyon işlemine tabi tutulmaktadır. Bu işlem tamamlandıktan sonra çiğ süt insan sağlığına uygun hale getirilmek amacıyla işlenmeden önce pastörize edilir. Bu işlem sayesinde sütün içindeki her türlü hastalık yapıcı maddeler ve istenmeyen bütün mikroorganizmalar yok edilir. Böylelikle peynir kalitesi de artırılmış olur.

MILK RECEIPT

The tour for the taste and quality begins!

It is nice to taste cheese but producing delicious cheese requires great effort. 1 slice of cheese goes through unpredictable and surprising stages until it reaches its final state. The dairy producers in built-up and surrounding areas deliver the daily milk they collect daily to our factory. The raw milk obtained is subjected to microbiological tests in accordance with Turkish Food Legislation and the presence of bacteria is determined. Routine analyzes (acidity, oil, dry matter, antibiotic test, etc.) are performed in the laboratory and taken to the tanks for cooling.

Later, milk in the tanks taken into operation, is subjected to clarification in order to remove contaminants from them. After this process is completed, raw milk is pasteurized before processing in order to make it suitable for human health. With this process, all kinds of disease-causing substances and all unwanted microorganisms in the milk are destroyed. Thus, the quality of cheese is improved.





PROSES VE TELEME

Süt mayayla buluşur!

Pastörize edilerek bütün kötü şartlardan arındırılan süt; proses tanklarına alınarak peynir oluşumu için gerekli mayalama sıcaklığına getirilerek mayalanır ve pıhtı oluşması beklenir. Oluşan pıhtıya süzme işlemi uygulanır ve P.A.S.(Peynir altı suyu) ayrıştırılarak teleme halini alır. Daha sonra dinlendirme arabalarına alınarak tamamen suyunun süzülmesi sağlanır.

PROCESS AND RAW CHEESE

Meeting of milk with ferment!

Pasteurized milk that is purified from all bad conditions, is taken to the process tanks, brought to the fermentation temperature required for cheese formation and fermented and finally the clot is expected to form. The resulting clot is filtered and the whey is separated and becomes curd. It is then taken to the resting carts and the water is drained completely.

HAŞLAMA VE GRAMAJLAMA

Peynir hamur kıvamında

Teleme baskıya alındıktan sonra haşlama makinesine alınır ve tuz ilavesi ile hamur halini alır. Fermantasyon işlemi ile haşlama aşamasında kolayca işlenir ve peynir hamurunun dağılmaması ve düzgün olması sağlanır. Isıl işlem ile hamur haline gelen teleme; yoğurma aşamasından sonra hamur gramajlama makinesine buradan da arzulan porsiyon miktarına göre kalıplara aktarılır.

COOKING AND PORTIONING

The cheese is pastry

After the curd is pressed, it is taken to boiling machine and it becomes dough by adding salt. It is easily processed in the boiling stage by fermentation process and ensures that the cheese dough is not dispersed and smooth. Following the kneading step, the curd which is made into dough by heat treatment is transferred to the dough weighting machine from here to the molds according to the desired portion amount.

DİLİMLEME VE RENDELEME

Blok olarak üretilen peynirleri dilim kalınlığı 0,5 mm ile 30 mm arasında değişebilen ölçülerle dilimlemek için dilimleme makinesi kullanılır. Altınköy Dilimli Tost Peyniri için 3 mm kalınlığında 7,5 cm ve 8 cm kesit ölçülerinde programlanarak dilimleme işlemi gerçekleştirilir. Bu alanda bir iskambil kart destesini andıran dilimli tost peyniri ürünü müşterilerin kullanımına hazır hale gelmekte ve paketlenmeye doğru yolculuğuna devam etmektedir. Yine blok peynir ve mozzarella olarak üretilen peynirler el değmeden rendelenerek otomatik dolum makinesinde istenilen gramajlarda paketlenir ve müşterilerin kullanımına sunulur.

SLICING AND GRATING

Slicing machine is used for slicing cheeses produced as blocks with thicknesses ranging from 0.5 mm to 30 mm. For Altınköy Sliced Toast Cheese, slicing process is performed by programming in 3 mm thickness and 7.5 cm and 8 cm cross-section. In this area, sliced toast cheese, which resembles a deck of playing cards, is ready for the customers to use and continues on its journey towards packaging. The cheese produced as block cheese and mozzarella are grated without touching again and are packaged in desired weight in the automatic filling machine and made available to customers.





PAKETLEME

Kalite ve lezzet paketleniyor

Dinlendirilmiş ürünler otomatik termoform makinası ile hijyenik koşullar altında paketlenir ve soğuk hava deposuna alınır. Sizlere gelmeden önce tüm analizlerden geçirilerek yeniden kontrolleri yapılır. Türk standartlarına uygun onayı alan Altınköy lezzeti, sizlere ulaştırılmak üzere tatlı bir yolculuğa çıkar.

PACKAGING

The cheese is like pastry

Rested products are packed under hygienic conditions with automatic thermoforming machine and stored in cold storage. Before being presented to you, all analyzes are carried out and re-checked. Taste of Altınköy, which is approved in accordance with Turkish standards, takes you on a sweet journey to be delivered to you.







Paketteki Lezzet

Blok Peynir/ Block Cheese

Teleme haşlandıktan sonra kalıplarda dinlendirdikten sonra hijyenik şartlarda paketlenmektedir. Bir Altınköy klasîği olarak alışkanlık haline gelmiş olan blok peynirlerin kullanım alanı oldukça geniştir. Müşteriler ister dilimleyerek ister rendeleyerek yemeklere lezzet katmaktadır.

It is hygienically packaged following scalding of curd and after rest of the mold. Block usage area, which has become a habit with Altınköy quality, is quite wide. Whether slicing or grating adds flavor to the food.





Uzayan Lezzet

Mozzarella / Mozzarella

Bir pizza peyniri olan mozzarella yine inek sütü kullanılarak üretilmektedir. Kaşar peynirinden farkı daha az tuz ve yağ içermesidir. Mozzarella peyniri bu özelliği ile pizzalarda kullanıldığı zaman diğer malzemelerin lezzetinin önüne geçmez. Daha esnek bir yapısı olması erime ve uzama özelliğini arttırırken pizza üzerinde daha az kullanılması yönünden tüketiciler için tercih sebebidir. Altinköy, mozzarella peynirini özel işlem ile ister sicim ister küp rende haline getirerek, donuk veya gıda gazlı paketlenip tüketiciye rahatlık sağlamış ve -18 °C'de muhafaza ederek hem ömrünü uzatmış hem de ilk günkü gibi taze kalmasını sağlamıştır.

Mozzarella, a pizza cheese, is produced using cow's milk as in the previous ones. The difference of this cheese from kashar cheese is that it contains less salt and fat. Mozzarella cheese, with this feature, when used in pizzas does not prevent the flavors of other ingredients. Having a more flexible structure increases the melting and elongation property. It is also a preference for consumers in terms of less use on pizza. Altinköy has made mozzarella cheese into cubic grater by special process and has provided comfort to the consumer and it has been preserved at -18 °C and has prolonged its life and kept it fresh as the first day







Dilimdeki Lezzet / The taste in the slices

Tost, kumru, sandviç ya da benzeri yiyecekleri hazırlarken zaman harcamayın ve yorulmayın diye blok peyniri 100 dilime böldük.

When preparing toast, doves, sandwiches or similar foods, we cut the block cheese into 100 slices so that you do not lose time and get tired.



ZİK ZAK
DİZİM
100
DİLİM



Sizin için rendeliyoruz

Sizin için Rendeliyoruz / Shredded for You

Altinköy kalitesine bir de kullanım rahatlığı ekleniyor. Blok peynirler özel makinelerde rendeleme işlemi yapıldıktan sonra hijyenik şartlarda paketlenip satışa sunulmaktadır. Ürünü paketledikten sonra -18°C'de muhafaza ederek hem ürünün tazeliği korunmuş hem de yapısının standart olması sağlanmıştır. +4°C'de çözündürülen ürünler her zaman ilk gün ki gibi tazeliğini koruduğu için kullanıcıların ürünlerinin de kalite standardını arttırmaktadır.

Ease of use is added to Altinköy quality. After the grating process in special machines, block cheeses are packaged under hygienic conditions and offered for sale. After packaging, by keeping the product at -18°C, both the freshness of the product is preserved and the structure is ensured to be standard. The products dissolved at + 4 ° C also increase the quality standard of the users' products as they always keep their freshness just like the first day.







Dilimdeki Lezzet / The taste in the slices

Lezzeti ve özel aroması ile her bir kutuda 36 adet dilimiyle kullanım rahatlığı sağlayan dilimli burger ve dilediğiniz şekilde kullanabileceğiniz blok burger hamburger ve pizzalarınıza tat katıyor.

Sliced burger that provides convenience with its flavor and special aroma and 36 slices in each box and block burger which you can use any way you want, add flavor to your hamburgers and pizzas.







Taze Lezzetler

Mozarella Topları / Mozzarella Balls

İtalyan damak tadı ile taptaze içi süt dolu mozzarella topları ile salatalar renklenecek sandviçler lezzetlenecek. Tazeliğini koruması için su ile kovada veya kasede dondurularak kullanıma sunulur. Dilerseniz su ile dilerseniz taze süt ile +4°C'de de çözdürdükten sonra yemeklere lezzet sofralara afiyet katar.

Salads will be colored with sandwiches, thanks to Italian taste and fresh mozzarella balls filled with milk. In order to preserve its freshness, it is offered for use by freezing in bucket or bowl with water. After thawing at +4 °C, with water or milk, according to your desire, it adds flavor to the dishes and appetit to the meals.







Kahvaltılık

Lor Peyniri / Production of Curd

Börek ve hamur işlerine katılan lor peyniri bir protein deposu olup ister tuzlu ister tatlı olarak bir çok alanda kullanılmaktadır.

Curd cheese, which is added to pastry and pastries, is a protein store and can be used in many areas as salty or sweet according to your wishes.





Lezzet Katar

Krema ve Tereyağı / Cream & Butter

Peynirler üretilirken müşteri kullanımlarına uygun olmaları için sütteki yağ standart edilerek belirlenen yağ değerleri sağlanır. Krema seperatörü ile elde edilen sütün yağı hem kaymak hem de tereyağı hammaddesi olarak kullanılır. Mis gibi kokusuyla yemeklere lezzet katar.

In order to ensure that the cheeses are suitable for customer use, the fat in the milk is standardized and the specified fat values are obtained. The milk obtained from the cream separator is used as raw material for both cream and butter. It adds flavor to the dishes thanks to its fragrant smell.





ÜRÜN BİLGİLERİ TABLOSU

ÜRÜN CİNSİ	AMBALAJ YAPISI	GRAMAJ	KOLİ İÇİ ADEDİ	PALET ÜSTÜ ADEDİ	MUHAFAZA KOŞULLARI	RAF ÖMRÜ
Altınköy Taze Blok Peyniri	Vakumlu	2000 g	6	52	+ 4 °C	4 Ay
Altınköy Dilimli Tost Peyniri	Gazlı Küvet	1500 g	6	60	+ 4 °C	4 Ay
Altınköy Rende Peynir	Pet Torba	2000 g	6	48	- 18 °C	12 Ay
Altınköy Rende Peynir	Pet Torba Gazlı	2000 g	6	48	+ 4 °C	2 Ay
Altınköy Gurme Küp / Sicim Rende Mozarella	Pet Torba	2000 g	6	48	- 18 °C	12 Ay
Altınköy Gurme Küp / Sicim Rende Mozarella	Pet Torba Gazlı	2000 g	6	48	+ 4 °C	2 Ay
Altınköy Küp / Sicim Rende Mozarella	Pet Torba	2000 g	6	48	- 18 °C	12 Ay
Altınköy Blok Mozarella	Vakumlu	2000 g	8	40	+ 4 °C	2 Ay
Altınköy Dilimli Mozarella	Gazlı Küvet	1500 g	6	60	+ 4 °C	4 Ay
Altınköy Dilimli Burger Peyniri	Gazlı Küvet	500 g	12	50	+ 4 °C	4 Ay
Altınköy Blok Burger Peyniri	Vakumlu	2000 g	6	52	+ 4 °C	4 Ay
Altınköy Taze Kaşar Peyniri	Vakumlu	1000 g	12	52	+ 4 °C	4 Ay
Altınköy Taze Blok Tost Peyniri	Vakumlu	500 g	24	52	+ 4 °C	4 Ay
A. Süleymanağa Taze Blok Peyniri	Vakumlu	2000 g	6	52	+ 4 °C	4 Ay
A. Süleymanağa Taze Blok Peyniri	Vakumlu	1000 g	12	52	+ 4 °C	4 Ay
A.Süleymanağa Dilimli Tost Peyniri	Gazlı Küvet	1500 g	6	60	+ 4 °C	4 Ay
Altınköy Stick Mozarella	Pet Torba	1000 g	6	50	- 18 °C	12 Ay
Altınköy Misket Mozarella Kova (12,5 g)	Kova	1500 g	2	50	- 18 °C	12 Ay
Altınköy Misket Mozarella (12,5 g)	Pet Torba	2000 g	6	50	- 18 °C	12 Ay
Altınköy Suda Top Mozarella	Küvet	125 g	18	50	- 18 °C	12 Ay
Altınköy Taze Kaşar Peyniri	Vakumlu	2000 g	6	52	+ 4 °C	4 Ay
Altınköy Dilimli Kaşar Peyniri	Gazlı Küvet	1500 g	6	60	+ 4 °C	4 Ay
Altınköy Yağlı Tuzlu Lor	Polietilen Torba	20 kg	-	-	+ 4 °C	4 Ay
Altınköy Yağlı Tuzsuz Lor	Polietilen Torba	Muhtelif	-	-	+ 4 °C	4 Ay
Altınköy Pastörize Tereyağı	Vakumlu	1000 kg	8	50	+ 4 °C	6 Ay
Altınköy Krema	Polietilen Torba	15 kg	-	-	+ 4 °C	6 Ay





Pizza Zevkini
“Uzatan Lezzet”

www.altinkoy.com.tr

Altinköy
kalitede güvence...







ALTINKÖY GIDA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

MERKEZ

Karacaoğlan Mahallesi 6169 Sokak No: 12/A Işıkkent Bornova / İZMİR - TÜRKİYE
T | 0 232 342 82 83 • F | 0 232 342 83 82

FABRİKA

Gümüşyeniköy Mahallesi 1002 Caddesi No:4 Ortaklar Organize Sanayi Bölgesi Germencik / AYDIN - TÜRKİYE
T | 0 256 577 32 67 • F | 0 256 577 32 68

www.altinkoy.com.tr • info@altinkoy.com.tr