

Özışık®

“SÜTTEN GELEN MUTLULUK”

ÜRÜN KATALOĐU
PRODUCT CATALOGUE

Sütten gelen Mutluluk





HAKKIMIZDA

Özışık süt ürünleri 1978 yılında günlük süt işleme kapasitesi 500 lt olan bir mandırada üretime başlamış olup, bugün Balıkesir'in merkezinde 200 ton süt işleme kapasitesine sahip 5000m² kapalı alanlı modern tesisinde üretimine devam etmektedir.

Özışık, bölgenin en kaliteli sütlerini toplayarak, sağlıklı ve hijyenik üretim koşulları ile uzmanı olduğu klasik beyaz peynir ve 50den fazla ürün çeşidini kaliteden ve lezzetten ödün vermeden tüketicisi ile buluşturmaktadır.

Balıkesir'deki süt ürünleri geleneğinin sürekliliğini sağlamak ve gelecek nesillere aktarmak için perakende satış noktaları ve üretim tesisi ile hizmet sunmaktadır.



Yıllardır Aynı
Üreticilerimizin
Sütleri



Helal Sertifikalı
Hijyenik Üretim



Fabrikadan Direkt
Online Satış Hizmeti



Buz Akülü
Özel Paketleme

VİZYON VE MİSYONUMUZ

Ülkemizde süt ürünlerinde kalite ve lezzet dendiğinde ilk akla gelen marka olmak, bu yolda tüm paydaşlarımız ve tüketicilerimiz ile büyüyerek, ülkemize değer kazandırmak.

Süt işlemenin bir sanat olduğunu unutmadan, gelişen teknolojiden üretimin her aşamasından faydalanırken üretim sürecimizi tekdüzeleştirmeden tüm ürünlerimizi en sağlıklı ve lezzetli haliyle tüketicilerimize sunmaktır.

SERTİFİKALARIMIZ

Tesisimizde ISO 22000:2005 gıda güvenliği yönetim sistemi, ISO 9001:2008 kalite yönetim sistemi, GIMDES Halal ve Tayyib serti fikalari kapsamında ilgili kurumlara yayınlanmış tüm yönetmelik lere uygun üretim yapılmaktadır. Alanında tecrübeli personelimizle tüketici memnuniyeti odaklı üretimimizi sürdürmektedir.

OUR CERTIFICATES

The production is carried out in accordance with all regulations published by the related institutions in scope of ISO 22000: 2005 food safety management system, ISO 9001: 2008 quality management system, GIMDES Halal and Tayyib certificates in our facility. We are continuing our production focused on consumer satisfaction with our experienced staff in the field.





*Beyaz
Peynir*

KLASİK BEYAZ PEYNİR

NATURAL WHITE CHEESE



Gold

Gold

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
18 kg	*/ Teneke	1
7 kg	Vakum/ Koli	1
600 gr	Vakum/ Koli	12
600 gr	Kase-Vakum/ Koli	12
350 gr	Vakum/ Koli	18
350 gr	Kase-Vakum/ Koli	12
175 gr	Vakum/ Koli	20

Raf Ömrü 6-12 | Muhafaza Şartları 0-6 °C
Shelf Life Ay/Months Storage Condition

Klasik

Natural

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
18 kg	*/ Teneke	1
7 kg	Vakum/ Koli	1
600 gr	Vakum/ Koli	12
600 gr	Kase-Vakum/ Koli	12
350 gr	Vakum/ Koli	18
350 gr	Kase-Vakum/ Koli	12
175 gr	Vakum/ Koli	20

Raf Ömrü 6-12 | Muhafaza Şartları 0-6 °C
Shelf Life Ay/Months Storage Condition

Lokum Gibi

Creamy

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
18 kg	*/ Teneke	1
7 kg	Vakum/ Koli	1
600 gr	Vakum/ Koli	12
350 gr	Vakum/ Koli	18

Raf Ömrü 6-12 | Muhafaza Şartları 0-6 °C
Shelf Life Ay/Months Storage Condition



*Beyaz
Peynir*

TAM YAĞLI BEYAZ PEYNİR

WHITE CHEESE



Beyaz Peynir

White Cheese

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli İçi Adet Unit
18 kg	*/ Teneke	1
4500 g	*/ Plastik Kutu	1

Raf Ömrü 6-12 | Muhafaza Şartları 0-6°C
Shelf Life 6-12 Months | Storage Condition



*Beyaz
Peynir*

YARIM YAĞLI BEYAZ PEYNİR

WHITE CHEESE



Beyaz Peynir (Yarım Yağlı)

White Cheese

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli İçi Adet Unit
18 kg	*/ Teneke	1
4500 g	*/ Plastik Kutu	1

Beyaz Peynir (Yarım Yağlı)

White Cheese

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli İçi Adet Unit
18 kg (Küçük)	*/ Teneke	1
18 kg (Yüksek Kaynama)	*/ Teneke	1
4500 gr	*/ Plastik Kutu	1

Raf Ömrü 6-12
Shelf Life Ay/Months
Muhafaza Şartları 0-6 °C
Storage Condition

Raf Ömrü 6-12
Shelf Life Ay/Months
Muhafaza Şartları 0-6 °C
Storage Condition



*Beyaz
Peynir*

KLASİK BEYAZ PEYNİR

NATURAL WHITE CHEESE



Koyun Peyniri

Sheep Cheese

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
18 kg	*/ Teneke	1
7 kg	Vakum / Koli	1
600 gr	Vakum / Koli	12
350 gr	Vakum / Koli	18
175 gr	Vakum / Koli	20

Raf Ömrü 6-12
Shelf Life Months
Muhafaza Şartları 0-6 °C
Storage Condition



Keçi Peyniri

Goat Cheese

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
18 kg	*/ Teneke	1
7 kg	Vakum / Koli	1
600 gr	Vakum / Koli	12
350 gr	Vakum / Koli	18
175 gr	Vakum / Koli	20

Raf Ömrü 6-12
Shelf Life Months
Muhafaza Şartları 0-6 °C
Storage Condition



*Kesi Topak
Peyniri*

KEÇİ TOPAK PEYNİRİ



Keçi Topak Peyniri

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli İçi Adet Unit
250 gr	Vakum / Koli	*

Raf Ömrü
Shelf Life

6-12
Ay / Months

Muhafaza Şartları
Storage Condition

0-6 °C



3 Lezzet
Klasik

3 LEZZET KLASİK

3 FLAVORS CLASSIC



İnek-Koyun-Keçi

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli İçi Adet Unit
525 gr	Kase-Vakum / Koli	12

Raf Ömrü 6-12
Shelf Life 6-12

Muhafaza Şartları 0-6 °C
Storage Condition 0-6 °C





*Tulum
Peyniri*

TULUM PEYNİRİ

TULUM CHEESE



İzmir Tulum (İnek)

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
18 kg	*/ Teneke	1
800 gr	Vakum/ Koli	10
350 gr	Vakum/ Koli	20
200 gr	Vakum/ Koli	20

Bergama Tulum (Koyun)

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
18 kg	*/ Teneke	1
350 gr	Vakum/ Koli	20

Keçi Tulum Goat

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
18 kg	*/ Teneke	1
350 gr	Vakum/ Koli	20

Raf Ömrü
Shelf Life

6-12
Ay/Months

Muhafaza Şartları
Storage Condition

0-6 °C

Raf Ömrü
Shelf Life

6-12
Ay/Months

Muhafaza Şartları
Storage Condition

0-6 °C

Raf Ömrü
Shelf Life

6-12
Ay/Months

Muhafaza Şartları
Storage Condition

0-6 °C



Özişik®
"SÜTTEN GELEN MUTLULUK"

Boreklik TAM YAĞLI TAZE Kızartmalık
BEYAZ PEYNİR

Besin Değeri	100 gr
Enerji	2300 kJ
Yağ	20,0 g
Yağ Asitleri	18,0 g
Protein	18,0 g
Yağsız Protein	16,0 g
Yağsız Enerji	1500 kJ
Yağsız Karbonhidrat	0,0 g
Yağsız Protein Enerji	1000 kJ
Yağsız Protein Enerji	1000 kJ

Bu ürün Türk Gıda Kurulunun onayladığı ve uygun olarak kullanılmaya uygundur.

Saklama: Pastörize edilmiş, paketlenmiş, hijyenik ortamda saklanmalıdır. Açıldıktan sonra 4°C ile 8°C arasında muhafaza edilmelidir.



Menşei: Türkiye



TARTILARAK SATILIR

www.ozisik.com.tr | info@ozisik.com.tr

Boreklik
Kızartmalık Peynir

BÖREKLİK/KÜNEFELİK PEYNİR

FOR PATTY/FOR KUNEFE CHEESE



Böreklik / Künefelik Peynir (Spesiyal)

For Patty/For Kuneke Cheese

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli İçİ Adet Unit
18 kg (Böreklik)	*/ Teneke	1
5 kg (Böreklik)	*/ Teneke	1
5 kg (Künefelik)	*/ Teneke	1

Raf Ömrü
Shelf Life

6-12
Ay

Muhafaza Şartları
Storage Condition

0-6 °C



*Mihaliç
Kelle Peyniri*

YÖRESEL PEYNİRLER

REGIONAL CHEESE



Mihaliç Peyniri

Mihaliç Cheese

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
6-7 kg	Blok/Adet	1
350 gr	Vakum/ Koli	20

Raf Ömrü
Shelf Life

6-12
Ay/12 Months

Muhafaza Şartları
Storage Condition

0-6 °C



*Sepet
Peyniri*

YÖRESEL PEYNİRLER

REGIONAL CHEESE



Sepet Peyniri

Basket Cheese

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
25 - 3 kg	Teker / Adet	1
4,5 - 5 kg		
300 gr	Vakum / Koli	16

Raf Ömrü 6-12
Shelf Life Ay / Months

Muhafaza Şartları 0-6 °C
Storage Condition



Çörek Otlı Sepet Peyniri

Basket Cheese with black seed

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
Teker	*/Adet	1
300 gr	Vakum / Koli	16

Raf Ömrü 6-12
Shelf Life Ay / Months

Muhafaza Şartları 0-6 °C
Storage Condition



*Sepet
Peyniri*

YÖRESEL PEYNİRLER

REGIONAL CHEESE



Kekikli Sepet Peyniri

Basket Cheese With Thyme

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
Teker 300 gr	*/Adet Vakum / Koli	1 16

Raf Ömrü 6-12
Shelf Life Ay/Years

Muhafaza Şartları 0-6 °C
Storage Condition



Biberli Sepet Peyniri

Basket Cheese -----

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
Teker 300 gr	*/Adet Vakum / Koli	1 16

Raf Ömrü 6-12
Shelf Life Ay/Years

Muhafaza Şartları 0-6 °C
Storage Condition



Çeçil Dil
Örgü Peyniri

YÖRESEL PEYNİRLER

REGIONAL CHEESE



Çeçil Peyniri

Stringed Cheese

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
1000 gr	Küvet / Koli	5
250 gr	Küvet / Koli	16
2000 gr	Küvet / Koli	3
200 gr	Küvet / Koli	20

Tam
yağlı

Yarım
yağlı

Örgü Peyniri (El İşçiliği)

Jeddal Cheese

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
1000 gr	Küvet / Koli	5
500 gr	Vakum / Koli	12
250 gr	Küvet / Koli	16
2000 gr	Küvet / Koli	3
200 gr	Küvet / Koli	20

Tam
yağlı

Yarım
yağlı

Raf Ömrü 6-12
Shelf Life Ay/Months

Muhafaza Şartları 0-6 °C
Storage Condition

Raf Ömrü 6-12
Shelf Life Ay/Months

Muhafaza Şartları 0-6 °C
Storage Condition



Çesitli DİL
Örgü Peyniri

YÖRESEL PEYNİRLER

REGIONAL CHEESE



Dil Peyniri

String Cheese

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
400 gr	Vakum / Koli	15
250 gr	Küvet / Koli	16

Raf Ömrü
Shelf Life

6-12
Ay / Months

Muhafaza Şartları
Storage Condition

0-6 °C



Tereyağı

TEREYAĞI

BUTTER



Tereyağı (Tuzsuz-Pastörize)

Butter

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
15 kg	*/ Kova	1
8 kg	*/ Kova	1
1000 gr (Blok)	Vakum/ Koli	12
1000 gr (Silindir)	Vakum/ Koli	12
500 gr (Yuvarlak)	Vakum/ Koli	18
400 gr (Yuvarlak)	Vakum/ Koli	18

Raf Ömrü
Shelf Life

6-12
Ay/Months

Muhafaza Şartları
Storage Condition

0-6 °C

Tereyağı (Tuzlu-Pastörize)

Butter

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
1000 gr (Silindir)	Vakum/ Koli	12
15 kg	*/ Kova	1
8 kg	*/ Kova	1

Raf Ömrü
Shelf Life

6-12
Ay/Months

Muhafaza Şartları
Storage Condition

0-6 °C



Sade
Yağ

SADE YAĞ

PURE GHEE



Sade Yağ (Baklavalık)

Pure Ghee

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli İçi Adet Unit
15 kg	*/ Kova	1
5 kg	*/ Kova	1
500 gr	Cam Kavanoz/Kasa	12

Raf Ömrü
Shelf Life

6-12
Ay/Yıl

Muhafaza Şartları
Storage Condition

0-6 °C



Kaymak

KAYMAK

BREAKFAST CREAM



Kaymak (Kahvaltılar ve Tatlılar)

Breakfast Cream

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli İçi Adet Unit
200 gr	Küvet/ Koli	16

Raf Ömrü
Shelf Life

6-12
Ay/ Months

Muhafaza Şartları
Storage Condition

0-6 °C



Tost
Peyniri

TOST PEYNİRİ

TOAST CHEESE



Taze Tost Peyniri Horeca Tostluk (Tam Yağlı)

Stringed Cheese

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
2000 gr (Edt)	Vakum / Koli	6
1000 gr (Raf)	Vakum / Koli	12
600 gr (Raf)	Vakum / Koli	12

Taze Tost Peyniri Horeca Tostluk (Yarım Yağlı)

Stringed Cheese

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
2000 gr (Edt)	Vakum / Koli	6

Taze Tost Peyniri Horeca Pidelik / Stringed Cheese

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
2000 gr (Edt)	Vakum / Koli	6

Dilimli Taze Tost Peyniri Horeca (80 Dilim) -----

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
1200 gr (Edt)	Küvet / Koli	6
350 gr (Raf)	Küvet / Koli	12

Raf Ömrü 6-12
Shelf Life *Ayrıntılı Bilgi İçin*

Muhafaza Şartları 0-6 °C
Storage Condition

Raf Ömrü 6-12
Shelf Life *Ayrıntılı Bilgi İçin*

Muhafaza Şartları 0-6 °C
Storage Condition



Özışık

"SÜTLEN GELEN MUTLULUK"

TAM YAĞLI TAZE
KAŞAR
PEYNİRİ

Energy (Kcal)	100g	100g
Energy (Kcal)	292	292
Energy (Kcal)	292	292
Energy (Kcal)	292	292
Energy (Kcal)	292	292
Energy (Kcal)	292	292
Energy (Kcal)	292	292
Energy (Kcal)	292	292
Energy (Kcal)	292	292
Energy (Kcal)	292	292

İçerikler: Pastörize inek sütü, peynir mayası, tuzlu su, tuz, tuzlu su.
Alerjen Bilgi: Süt, yumurta, soya.
Muzonun saklanması için +4°C'de saklanmalıdır.
Bulaşıkla yıkanmalı, peynir mayası ayrı ayrı kullanılmalıdır.

Tüketici Danışma Hattı
0.266 294 74 04



8 680793 080888

Son tüketim tarihi ve partı no, ambalaj üzerindedir. Son kullanma tarihinden önce tüketilmelidir.
Üretici Firma: Özışık San. Üretim Yeri: Bursa Tazelenmiş Kaşar Peyniri İlg. Tic. İlg. ve San. L.H.Şi
Güneşçimen Mah. 158. Sok. No:15/16 BURSA/İSTANBUL Tel: 0.266 294 74 04 - 294 75 63
www.ozisik.com.tr



TR 10-0072

Menşeyi: Türkiye



@ozisikout

NET 400 g.e

Kaşar
Peyniri

KAŞAR PEYNİRİ

KASHKAVAL CHEESE



Taze Kaşar Peyniri (Kahvaltılık)

Kashkaval Cheese

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
1000 gr	Vakum / Koli	12
600 gr	Vakum / Koli	12
500 gr	Vakum / Koli	18
400 gr (Yuvarlak)	Vakum / Koli	24
250 gr (Yuvarlak)	Vakum / Koli	36
225 gr	Vakum / Koli	20

Raf Ömrü
Shelf Life

6-12
Ay / Months

Muhafaza Şartları
Storage Condition

0-6 °C



*Çerkez
Peyniri*

ÇERKEZ PEYNİRİ

CERKEZ CHEESE



Çerkez Peyniri

Cerkez Cheese

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
Teker (1400gr)	*/ Adet	1
350 gr	Vakum / Koli	24

Raf Ömrü
Shelf Life

6-12

Ay

Muhafaza Şartları
Storage Condition

0-6 °C



Lor
Peyniri

Özışık®

"SÜTTEN GELEN MUTLULUK"

LOR PEYNİRİ

İçerik: Peynir altı suyu, tuz. Alerjen Bilgisi: Laktoz spörri. Kuru maddede en az %45'ine +2°C ile +4°C arasında muhafaza ediniz.

Net Ağırlık: 400g (11 Portasyon)

Ortalama İçerikler	Ortalama İçerikler		
Yağ (g)	8,1	Tuz (g)	0,8
Yağsız (g)	0,8	Protein (g)	9,8
Yağsız (g)	3,3	Yağsız (g)	4,0

Üretim Yeri: Bursa
0 266 294 74 04

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

LOR PEYNİRİ

CURD CHEESE



Böreklik Lor Peyniri

Curd Cheese

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli İç Adet Unit
15 kg	*/ Kova	1
10 kg	Poşet / Koli	1
8 kg	*/ Kova	1
500gr	Vakum/ Koli	12

Raf Ömrü
Shelf Life

6-12

Ay / Months

Muhafaza Şartları
Storage Condition

0-6 °C



*Van Otlı
Peynir*

VAN OTLU PEYNİR

VAN HERBED CHEESE



Van Otlı Peynir

Van Herbed Cheese

Ağırlık
Weight

400 gr

İç/Dış Ambalaj
Inner/Outer Packaging

Vakum / Koli

Koli İçi Adet
Unit

15

Raf Ömrü
Shelf Life

6-12
Ay / Months

Muhafaza Şartları
Storage Condition

0-6 °C



Özlük
 "SÜTLEN GELEN MUTLULUK"
KARS ESKİ KAŞAR
 NET 500g e

Energy from Fat	100g
Energy from Fat	1100kJ/265kcal
Energy from Milk	1200kJ/288kcal
Energy from Sugar	1200kJ/288kcal
Energy from Protein	1200kJ/288kcal
Energy from Salt	1200kJ/288kcal
Energy from Water	1200kJ/288kcal
Energy from Other	1200kJ/288kcal
Energy from Total	1200kJ/288kcal

Eski Kaşar

ESKİ KAŞAR

AGED KASHKAVAL CHEESE



Kars Eski Kaşar

Aged Kashkaval Cheese

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
Teker	*/Adet	1
500 gr	Vakum/Koli	14

Raf Ömrü
Shelf Life

6-12

Ay

Muhafaza Şartları
Storage Condition

0-6 °C



Savak
Tulum Peyniri

ŞAVAK BİDON TULUM PEYNİRİ

SAVAK TULUM CHEESE



Şavak Bidon Tulum Peyniri

Savak Tulum Cheese

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
5000 gr	Bidon / Adet	1

Raf Ömrü
Shelf Life

6-12
Ay / Months

Muhafaza Şartları
Storage Condition

0-6 °C



*Burger
Peyniri*

BURGER PEYNİRİ

???Cheddar Cheese



Dilimli Burger Peyniri

Cheddar Cheese

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
1000 gr	Küvet / Koli	8
200 gr	Küvet / Koli	36

Raf Ömrü 6-12
Shelf Life 6-12

Muhafaza Şartları 0-6 °C
Storage Condition 0-6 °C

Burger Peyniri

Cheddar Cheese

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
2000 gr	Vakum / Koli	6

Raf Ömrü 6-12
Shelf Life 6-12

Muhafaza Şartları 0-6 °C
Storage Condition 0-6 °C

ANTEP PEYNİRİ

ANTEP CHEESE



Tam Yağlı Taze Antep Peyniri

Antep Cheese

Ağırlık Weight	İç/Dış Ambalaj Inner/Outer Packaging	Koli içi Adet Unit
250 gr	Küvet/ Koli	16

Raf Ömrü
Shelf Life

6-12
Ay/ Months

Muhafaza Şartları
Storage Condition

0-6 °C

Özü Doğallık,



Sözü Lezzet



Özışık®

Özışık®

"SÜTTEN GELEN MUTLULUK"

ÖZİŞİK SÜT ÜRÜNLERİ YEM GIDA TARIM HAYV. TİC. İNŞ. VS SAN. LTD. ŞTİ.

Gümüşçeşme Mh. 158. Sk. No:86 Altıeylül/BALIKESİR

Tel: 0 266 294 74 04

www.ozisiksut.com.tr | info@ozisiksut.com.tr

 /ozisiksut

