

2026

ÜRÜN KATALOĞU



KARADENİZ BÖLGESİ'NDEN SÜT ÜRÜNLERİ
DAIRY PRODUCTS FROM BLACK SEA REGION
دوسال رحبلا نم نابلالا تاجتنم

**GELENEK +
TEKNOLOJİ**

HAKKIMIZDA

TR Kahvaltı Dünyası, 2000 yılında üniversiteden mezun olan dört girişimci genç tarafından kurulmuştur. Kuruluş amacımız, öncelikli olarak yerel kalkınmaya destek olmak ve gerçek anlamda katkı sağlamaktır. Karadeniz yöresinin köklü peynir ve süt ürünleri kültürünün yok olma tehlikesiyle karşı karşıya olması ve yeni neslin doğal ürünlerin tadını unutmaya başlaması, bu sektöre adım atmamızın temel motivasyonu olmuştur.

Kahvaltılı sofralarında bulunması gereken tüm doğal ürünleri üretme vizyonuyl, 2007 yılında markamızı “Kahvaltılı Dünyası” olarak belirledik. Bölgede hayvancılığın azalmasıyla süt temininde yaşanan zorluklar ve daha fazla kâr elde etme hırsı, üretici firmaları farklı arayışlara yöneltti. Bunun sonucunda Trabzon tereyağının ve süt ürünlerinin tadı, kalitesi ve doğallığı değişmeye başladı. Bizim sektöre girişimizle birlikte, Trabzon tereyağının markalaşma sürecine katkıda bulunduk ve kalitemizi tüm Karadeniz bölgesine kanıtladık. Doğal ürünler üretmek ve insanları sağlıklı besinlerle buluşturmak bizim vizyonumuzdur. Bu işi bir “sosyal sorumluluk projesi” olarak görmekteyiz.

EN Kahvaltı Dünyası was founded in 2000 by four young entrepreneurs who had just graduated from university. Our main goal is to support local development and make a genuine contribution to our community. The threat of extinction facing the traditional cheese and dairy culture of the Black Sea region, and the fact that the new generation has begun to forget the authentic taste of natural products, became our primary motivation to enter this sector.

With the vision of producing all the natural products that should be present on breakfast tables, we established our brand “Kahvaltı Dünyası” in 2007. As livestock farming in the region declined, difficulties in milk supply and the desire for higher profit led producers to seek alternatives. As a result, the taste, quality, and natural purity of Trabzon butter and dairy products began to change.

With our entry into the sector, we contributed to the branding process of Trabzon butter and proved our quality throughout the Black Sea region. Our vision is to produce natural products and bring people together with healthy foods. We see this work as a "social responsibility project."

نابجأ ءفاقث راثءنا رطخ نا .عمءءءالم ف ءقءقءءالم ءمءاسمالم ءقءلءمءالم مءء وه سقءئءلما انءءه .عمءءالم نم مءءرءء ءعب لمامءالم ءاور نم مابش ءعبراً ءق عل 2000 ماع راطفالإ ملاء ءسسأء اعاطقل اءه انل وءءل ساسأالم عف اءل ناك ،ءل صأء ءقءعءبطل ءاءءنمءالم مءل ناسن ف ءقءءل لءلل ءءب ،ءوسأالم رءبل ءقطنم ف ءقءلءقءل نابلأالم ءاءءنم

ريڤوت في تابوعص ترهظ ،ةقطنم لافي يشاوم لة قيبتر ضافخنا عمو . 2007 ماع "راطف لالماع" ةيراجت لانت مالع انقلط ،راطف لالماع ةوائم لىل نوك ت ل ا ب جي يت لة عي عي بط ل تاجت نالم اعيم ج جات ن ا ةيؤرب ،عاطق ل اذه لىل انل وخذ لال خ نم .ريغت لابل نابل لال تاجت نم و نوزبارط ةذب ءاقنو ةدوجو ععط ا ب ك لذل ةيجيتنو .لئلاب نع ثحب ل لىل نيچن تالم اضعب ربك ا حابر ا قيقحت في بغرلر تعفد امك ،بي ل حل ل لم عل اذه ربت عن نحن .ةيحصلا ةمعط ا ل عم س رالنل عمجو عي عي بط تاجت نم جات ن ل يه انت يؤر .دوسأل رجب لة قطنم ءا ح ن اعيم ج في انت دوج انت ب ثا و نوزبارط ةذب ل ةيراجت لة مال عل ءا ب ةي لم ع في انم ءاس .ةي عامت ج ا ةي لوؤسم اذ ا عورشم"

GELENEKTEN GÜÇ ALIR TEKNOLOJİYİ YÜKSELTİR



TRABZON FABRİKA

- Dünyanın 8 çeşit tereyağı üreten tek süt işletmesi.
- Türkiye'nin tereyağı konusunda en iyi AR-GE merkezi.
- Doğu Karadeniz'in hayvancılığa yatırım yapan tek süt işletmesi.



BAYBURT FABRİKA

- Bayburt'un en fazla kadın istihdamı olan işletmesi.
- Bayburt'un peynir ihracatı yapan tek süt fabrikası.
- 1800 ton/yıl peynir üretim kapasitesi.

VAKUMLU GELENEKSEL TEREYAĞI

TRADITIONAL VACUUM BUTTER

ةديلق تال ةبزل



Sürmene tereyağının Anadolu'nun en eski ve meşhur tereyağı olduğunu biliyor musunuz?

Osmanlı zamanında, başta Trabzon ve İstanbul olmak üzere, yurdun dört bir yanına gönderiliyordu.

Kaynak : Osmanlı Salnameleri, Salname-i Trabzon, s. 57
Çeviri : Abdurrahman Siler



Karadeniz'in eşsiz doğasında yetişen ineklerin doğal ortamlarda beslenmesinden sonra elde edilen sütün, tereyağımıza katmış olduğu farklı lezzet, ürünlerimizi rakipsiz kılmaktadır.

TUZLU VE TUZSUZ ÇEŞİTLERİ ÜRETİLMEKTEDİR.

KAHVALTI DÜNYASI TEREYAĞI



ORTAHİSAR TEREYAĞI

ORTAHİSAR BUTTER

راسي هطرواً ة دب ز



Trabzon'un bereketli yaylalarından sofralarınıza uzanan bir gelenek...

Ortahisar Tereyağı, saf sütün altın sarısı lezzetini koruyan özel üretim tekniğiyle hazırlanır. Kendine has lezzeti ve doğallığını her lokmada hissettiren Ortahisar tereyağı, kahvaltı sofralarının vazgeçilmezidir. Her pakette Karadeniz'in serin rüzgârı, yeşilin huzuru ve yüzyıllık bir ustalık gizlidir.



ORTAHİSAR TEREYAĞI



AHŞAP VARİL TEREYAĞI

WOODEN BARREL BUTTER

يخشخالا لي مربلا ة دبز

Fındık ağacından yapılmış varillerin içinde sunulan tereyağımız, KAHVALTI DÜNYASI'na özel bir üretim tekniği ile üretilmektedir. Tuzlu olarak üretilen ürünümüz yemeklerinizde yayla tereyağının tadını bırakır.





TUZLU – TUZSUZ KOVA TEREYAĞI SALTED – UNSALTED BUCKET BUTTER

عَحْلَامْلَا رِيْعَوِ عَحْلَامْلَا وَلَدْلَا عَدْبُزْ



Her Lokmada Ustalığın İzini Taşıyan Lezzet

Yemekhane, lokanta ve otel mutfaklarında tercih edilen Kova Tereyağı çeşitleri. Tuzlu ve tuzsuz seçenekleriyle gerçek bir yayık tereyağı.

**KEBAPLIK
TEREYAĞI**

CROITTER KRUVASAN TEREYAĞI CROISSANT BUTTER

نوساورك لادبز

ÜSTÜ KITIR, İÇİ KAT KAT VE GÖZENEKLİ KRUVASAN
ÜRETMEK İSTİYORSANIZ,

KAHVALTI DÜNYASI tarafından geliştirilen plaka şekli, esnek ve
kırılmayan yapısı, ve yüksek yağ oranı ile eşi benzeri bulunmayan
CROITTER kruvasan tereyağını denemelisiniz.

Hamdım,
piştim,
oldum.





SADE YAĞ BUTTER GHEE ةدبزل انمس



Baklavalık koyun sadeyağımız,
Trakya ve Kuzey Ege bölgelerinin
koyun ırkının lezzetini vermektedir.



Karadeniz Bölgesi'nin özel sütlerinden
üretilen tereyağları eritilerek kazeini alınır.
Bölgeye has kokusu ile ürünlerinize
değer katabilirsiniz.



KÜLTÜRLÜ TEREYAĞI

CULTURED BUTTER

قَرْمَخْمُ قَدَبَز

Unlu mamüller için özel olarak üretilen su ve nem oranı düşük, %82 süt yağı kültürlü tereyağımız daha soft bir lezzete sahiptir.





KURUT PEYNİRİ DRIED CHEESE

فَفَجَمْ نَبْج

JAMEED

Anlamı “kurutmak” kelimesinden gelen kurut peyniri ayran kesmesi veya süzme yoğurt ile tuzun karışımıdır. Geçmişi yüzyıllar öncesine dayanan özel bir peynirdir.





PİDERELLA PİDE PEYNİRİ

PİDERELLA PİTA CHEESE

ازتي بلل اليردي بة نجب

Akçaabat, Beşikdüzü ve Sürmene yöresinin pazarlarından toplanan özel bir köy peyniri ile telli peynirin karışımından elde edilir. Bu köylerin rakımı yüksek olması sebebiyle burada toplanan sütün tadı ve kalitesi benzersizdir. Bıçağı ve pidesi ile ünlü olan Sürmene'nin pidesini farklı kılan da bu peynirler ve Sürmene tereyağıdır.

Fakat unutmayın Sürmene bıçağı yalnız Sürmene pidesini kesmez. Pide elle yenir.





AHO PEYNİRİ

Trabzon'un Araklı ve Sürmene ilçesi ile Gümüşhane ve Bayburt'un yüksek dağlarında üretilmektedir. Tadının çok tuzlu olması sebebiyle acı peynir olarak da adlandırılır.

Taze Kolot tolot peyniri ve süt minzisi karıştırılıp tuzlandıktan sonra 2-3 gün olgunlaşma sürecine girer daha sonra çuvallara konularak Zigana yaylalarında 2-3 ay kadar bekletilir. Yayla havasının nemini alan peynir benzersiz bir tada ulaşır ve özgün bir kokusu ve acılığı vardır. Bir yıldan daha uzun süre dayanma özelliğine sahiptir. Coğrafi işaretli bu ürün bölgeye özel üretilmektedir.



TELLİ MİNZİ PEYNİRİ

Erzurum-Kars yöresinden topladığımız sütlerden elde ettiğimiz Civil peynirini yöremize özgü minzi peynir ile karıştırıp enfes bir tat sunuyoruz.

KOLOT PEYNİRİ

Genellikle mısır ve buğday unundan hazırlanan yemek, çorba ve makarna çeşitlerine katılmakta; erime oranı çok iyi olması sebebi ile peynirli pide ve tost, ayrıca yöresel yemeklerden "muhlama" ve "kuymak" yapımında kullanılmakta ve kahvaltılık peynir olarak da tüketilmektedir.

KAHVALTI DÜNYASI "KOLOT PEYNİRİ" konusunda son derece uzman ve yörenin lider firmasıdır.



KAŞAR PEYNİRİ

Eski yıllardaki gibi sulu haşlama tekniği ile yağı alınmadan üretilen gerçek bir kaşar peyniridir. Tam yağlı olması sebebi ile besin değerleri çok yüksek ve sağlık için oldukça faydalıdır.



TULLUMİ

İster sıcak ister soğuk, isterseniz pidede ya da muhlamada, belki de makarnada ya da salatada... kim bilir belki bir sosta... Dilediğiniz yerde kullanabileceğiniz çok amaçlı bir ürün...



TELLİ PEYNİR

Çok uzatmaya gerek yok...
Uzayan peynirler arasında
en lezzetlisi.



www.kahvaltidunyasi.com

  kahvaltidunyasi

Kahvaltı Dünyası Amb. Hayvancılık ve Gıda San. Tic. Ltd. Şti.

Merkez Fabrika: Oylum Yolu Üzeri 4. km Üzümlü Mah. Sürmene / Trabzon T: 0462 738 42 28 (pbx) F: 0462 738 42 34

Bayburt Fabrika: Bayburt Organize Sanayi Bölgesi Merkez / Bayburt T: 0458 214 10 10 (pbx) F: 0458 214 10 11

Marmara Bölge Müd.: Kocatepe Mah. Mega Center C15 Blok No:126 Bayrampaşa / İstanbul T: 0212 640 54 00 (pbx) F: 0212 640 19 97

bilgi@kahvaltidunyasi.com