

A Divine Treat

Herby cheese, the meeting of milk obtained from sheep feeding on Van plains and herbs unique to Van, is an essential taste of Van together with its nutritional qualities and taste.

İlahi Bir İkram

Van yaylalarında yetişen koyunların sütünden, Van'a has otlarla karıştırılarak üretilen otlu peynir, besin değeri ve sahip olduğu lezzetle Van'ın vazgeçilmez tatlarından biridir.



Herby Cheese | Otlu Peynir

www.akdamar.tk
www.alwaysvan.com





A Special Delight

The herby cheese is identified with the city of Van with its taste, aroma and production quality. It is produced in spring months during which sheep milk production rises and many herbs sprout on the grounds. 25 different types of herbs are added in the herby cheese. The main herbs are: Sirmo, mendi, heliz, wild mint and thyme. Herbs give the cheese its characteristic structure, taste and aroma. Herbs that are found only in Van increase the nutritional value of the cheese, raise its digestion level and kills microorganisms harmful for humans.

Van'a Has Özel Bir Lezzet

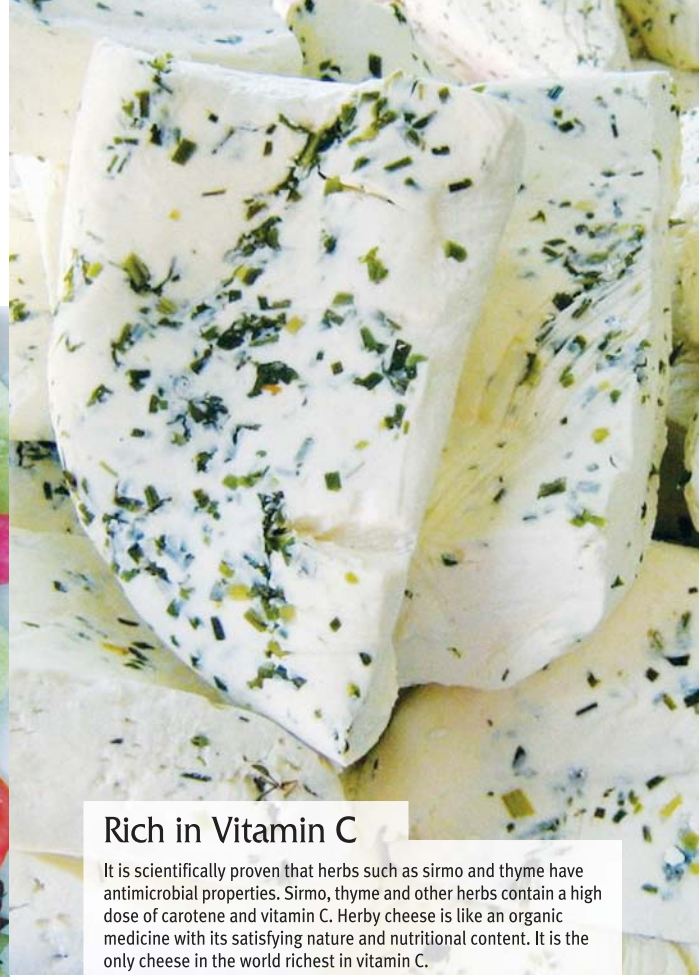
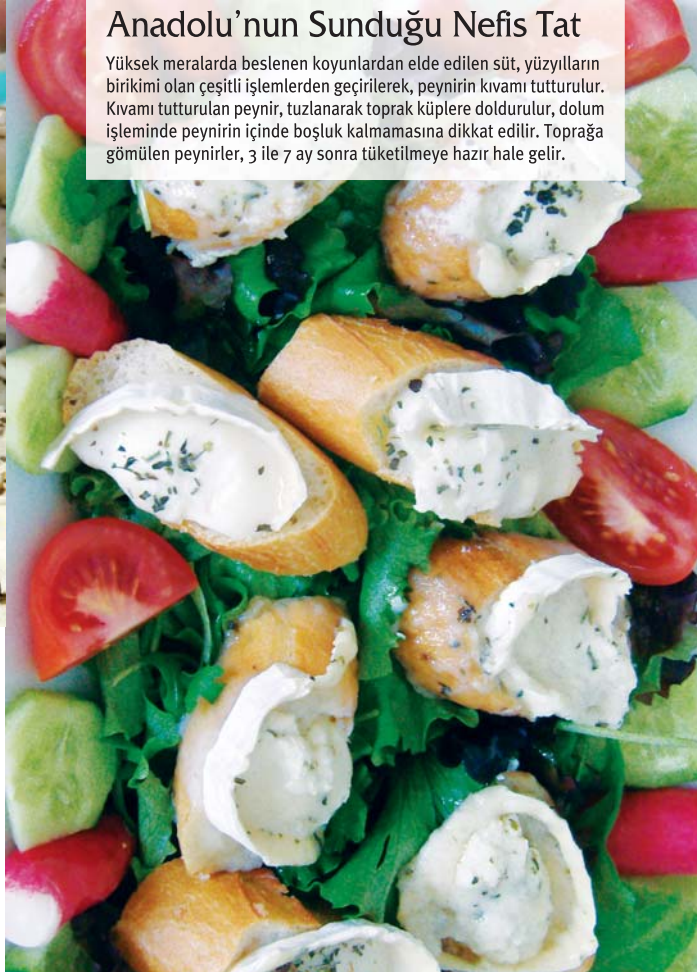
Otlu Peynir; tadı, aroması ve üretim kalitesiyle Van'la özdeşleşmiştir. Koyun sütü üretiminin artması ve birçok otun bahar aylarında yetişmesi nedeniyle bahar aylarında üretilir. Otlu peynire 25 değişik ot katılabilmektedir. Bunlardan başlıcaları: Sirmo, mendi, heliz, yabani nane ve kekiktir. Otlar peynirin karakteristik yapısını, tadını ve aromasını oluşturmaktadır. Van'a has otlarla, peynirin besin değeri artmakta, hazım derecesi yükselmekte ve insan sağlığına zararlı mikroorganizmalar etkisiz hale gelmektedir.

The Fantastic Taste Offered by Anatolia

The milk obtained from sheep feeding on high plains undergoes several processes which carry centuries-old traditions. Hence the texture of the cheese is acquired. Then the cheese is salted and is placed in cubic containers. Due attention is given to ensure that no gap exists between the containers and the cheese. The cheese is then buried underground and is ready to eat 3 to 7 months later.

Anadolu'nun Sunduğu Nefis Tat

Yüksek meralarda beslenen koyunlardan elde edilen süt, yüzyılların birikimi olan çeşitli işlemlerden geçirilerek, peynirin kıvamı tutturulur. Kıvamı tutturulan peynir, tuzlanarak toprak küplere doldurulur, dolmuş işleminde peynirin içinde boşluk kalmamasına dikkat edilir. Toprağa gömülen peynirler, 3 ile 7 ay sonra tüketilmeye hazır hale gelir.



Rich in Vitamin C

It is scientifically proven that herbs such as sirmo and thyme have antimicrobial properties. Sirmo, thyme and other herbs contain a high dose of carotene and vitamin C. Herby cheese is like an organic medicine with its satisfying nature and nutritional content. It is the only cheese in the world richest in vitamin C.

C Vitamini Deposu

Otlu peynire katılan sirmo ve kekik gibi otların antimikrobiyal özelliklere sahip oldukları bilim adamlarınca tespit edilmiştir. Sirmo, kekik ve diğer otlarda karoten ve C vitamini yüksek oranda bulunmaktadır. Otlu Peynir, doyurucu özelliği ve sahip olduğu besinsel içerikle adeta organik bir ilaç hükmündedir. C vitamini yönünden dünyanın en zengin peyniri olma özelliğini taşımaktadır.