



Doğal Ye, Sağlıklı Yaşa!



Pure Food | Healthy Life



GÜVENİLİR ÜRETİM
RELIABLE PRODUCTION



GELENEKSEL YÖNTEMLER
TRADITIONAL METHODS



DOĞADAN LEZZETLER
TASTE FROM NATURE



KATKISIZ SÜT
PURE MILK



YÜKSEK KALİTE
HIGH QUALITY

© 2026 Semen Gıda Mora Çiftlik. Tüm hakları saklıdır.
Yazılı izin olmaksızın kısmen ya da tamemn kopyalanamaz. Tipografik hatalardan dolayı firmamız sorumlu tutulamaz.
Ürün özellikleri, tasarımları ve renkleri önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.

© 2026 Semen Gıda Mora Çiftlik. All rights reserved.
This catalog may not be reproduced, in whole or in part, without prior written permission.
The company cannot be held responsible for typographical errors.
Product specifications, designs and colors may be changed without prior notice.



Biz, peyniri yalnızca bir gıda ürünü olarak değil; bir kültürün, emeğin ve ustalığın doğal bir yansıması olarak görüyoruz. Bu anlayışla, en kaliteli sütleri özenle seçiyor ve doğallığını koruyan, güvenilir ve lezzetli peynirler üretmek için çalışıyoruz.

Üretimimizin her aşamasında hijyen, kalite ve gıda güvenliği en öncelikli konularımız arasında yer alır. Modern tesislerimizde, kontrollü ve şeffaf bir üretim süreciyle hareket ederken; geleneksel lezzetleri korumaya ve her üründe aynı kaliteyi sunmaya özen gösteriyoruz.

Geçmişten gelen peynir ustalığını, günümüzün üretim standartlarıyla bir araya getirerek; hem tanıdık hem de güven veren lezzetler sunuyoruz. Amacımız sadece peynir üretmek değil, sofralarda keyifle yer bulan, güvenle tercih edilen bir marka olmaktır.

Doğallığı, kaliteyi ve güveni bir araya getirerek, en saf haliyle lezzeti sofralarınıza ulaştırıyoruz.

We regard cheese not simply as a product, but as an expression of heritage, craftsmanship, and refined taste. Rooted in this philosophy, our brand is dedicated to creating exceptional cheeses from carefully selected, high-quality milk, bringing authenticity and elegance to every table.

Our production is carried out in advanced facilities where the highest standards of hygiene, quality, and food safety are meticulously maintained. Every stage is carefully controlled, ensuring full traceability, consistency, and a level of excellence that meets the expectations of discerning international markets.

By harmonizing traditional expertise with modern production techniques, we preserve the character of time-honored flavors while presenting them in a form suited to today's global standards. The result is a collection of cheeses that embody both authenticity and sophistication.

Our ambition extends beyond producing cheese; we strive to build a brand defined by trust, continuity, and distinction — one that is confidently chosen and appreciated across borders.

From origin to table, we deliver cheese in its most genuine form, where taste, quality, and trust come together in perfect balance.



Peynir çeşitlerimiz Our cheese varieties



GELENEKSEL YÖNTEMLER
TRADITIONAL METHODS



DOĞADAN LEZZETLER
TASTE FROM NATURE



YÜKSEK PROTEİN
HIGH PROTEIN



KATKISIZ SÜT
PURE MILK



YÜKSEK KALİTE
HIGH QUALITY



GÜVENİLİR ÜRETİM
RELIABLE PRODUCTION

Taze Kaşar Peyniri

Kaliteli sütten üretilir, taze ve yumuşak dokusu ile hafif aromasıyla günlük tüketime uygundur.

Fresh Kashar Cheese

Made from high quality milk, its fresh and soft texture with mild aroma makes it ideal for daily consumption.



Beyaz Peynir

İnek sütünden üretilir, minimum 90 gün olgunlaştırılır. Dengeli tuz oranı ve kendine has aromasıyla öne çıkar.

White Cheese

Made from cow's milk, matured for at least 90 days. It stands out with its balanced salt content and distinctive aroma.



Çeçil Peyniri

İnce liflere ayrılan yapısı ve hafif tuzlu lezzetiyle öne çıkar.

Braided String Cheese

With its stringy texture and slightly salty taste, it stands out.



Mozarella Peyniri

Hafif, esnek ve eriyen yapısıyla pizza ve sıcak yemekler için idealdir.

Mozzarella Cheese

With its light, elastic and melting texture, it is ideal for pizza and hot dishes.



Tost Peyniri

Tost ve sıcak sandviçler için özel olarak dilimlenir, kolay kullanım ve yüksek erime performansı sunar.

Toast Cheese

Specially sliced for toasts and hot sandwiches, it offers easy use and excellent melting performance.



Lor Peyniri

Hafif ve besleyici yapısıyla sağlıklı beslenme için ideal bir seçenektir.

Ricotta Cheese

With its light and nutritious structure, it is an ideal choice for a healthy diet.



Burger Peyniri

Burgerler için ideal kalınlıkta dilimlenir, yoğun aroması ve eriyen yapısıyla lezzeti artırır.

Burger Cheese

Sliced at ideal thickness for burgers, with its rich flavor and melting texture it enhances taste.



Eski Kaşar Peyniri

Uzun süre olgunlaştırılarak yoğun aromalı ve sert dokulu bir lezzete dönüşür.

Aged Kashar Cheese

Matured for a long time to develop a rich aroma and firm texture



Dil Peyniri

El yapımı lifli yapısı ile kolay ayrılır, hafif aromasıyla atıştırmalık olarak idealdir.

String Cheese

With its hand-made fibrous structure, it separates easily and is ideal as a snack with its mild aroma.



İzmir Tulum Peyniri

Koyun sütünden üretilir, olgunlaştıkça derinleşen aroması ve granüler yapısıyla özel bir lezzet sunar.

Izmir Tulum Cheese

Made from sheep's milk, its flavor deepens as it ages and its granular texture offers a unique taste.



Erzincan Tulum Peyniri

Koyun sütünden üretilir, sert ve kırılgan yapısı ile yoğun aromasıyla öne çıkar.

Erzincan Tulum Cheese

Made from sheep's milk, with its firm and crumbly texture and strong aroma.



Sepet Peyniri

Pıhtılaşan sütün, üretim sürecinde özel örülmüş hasır sepetlere basılmasıyla kendine özgü formunu alan, Ege ve Marmara'ya özgü geleneksel bir peynirdir.

Basket Cheese

A traditional cheese unique to the Aegean and Marmara regions, formed by pressing curdled milk into specially woven wicker baskets during production.





Tam Yağlı Taze Kaşar Peyniri

Full Fat Fresh Kashar Cheese

1000 g^e

Taze sütte üretilen taze kaşar peyniri, yumuşak dokusu ve hafif aromasıyla öne çıkar. Kahvaltıdan sıcak tariflere geniş kullanım sunar, kolay eriyen yapısıyla dengeli ve doğal bir lezzet sağlar

İçindekiler: Pastörize inek sütü, peynir kültürü, peynir mayası, tuz (Katki maddesi içermez)

Allergen uyarısı: Laktoz içerir

Fresh kashar cheese, made from fresh milk, stands out with its soft texture and mild flavor. Suitable for breakfast and hot dishes, it offers a balanced, natural taste with excellent melting properties.

Ingredients: Pasteurized cow's milk, cheese culture, rennet, salt (Contains no additives)

Allergen warning: Contains lactose.



ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0101



Olgunlaştırma / Ripening

Min. 30 gün/days



Süt çeşidi / Milk type

Pas. inek sütü / Pas. cow milk



Ambalaj tipi / Package type

Vakum / Vacuum



Raf ömrü / Shelf life

4 ay / months



Muhafaza koşulları / Store at

+2 / +4 °C



İNEK / COW

Besin değerleri 100g için / Nutrition facts for 100g

Enerji / Energy	320,31 kcal
Yağ / Fat	24,35 g
Doymuş yağ / Saturated fat	9,82 g
Karbonhidrat / Carbohydrate	4,09 g
Şeker / Sugar	3,60 g
Protein / Protein	21,20 g
Tuz / Salt	1,49 g



Yarım Yağlı Taze Kaşar Peyniri

Semi-Skimmed Fresh Kashar Cheese

1000 g e

Yarım yağlı taze kaşar peyniri, hafif lezzeti ve yumuşak dokusuyla öne çıkar. Kahvaltıdan sıcak tariflere geniş kullanım sunar, dengeli yapısıyla günlük tüketim için ideal bir alternatiftir.

İçindekiler: Pastörize yarım yağlı inek sütü, peynir kültürü, peynir mayası, tuz (Katkı maddesi içermez)

Allergen uyarısı: Laktoz içerir

Semi-skimmed fresh kashar cheese stands out with its mild flavor and soft texture. Suitable for breakfast and hot dishes, it offers a balanced structure ideal for everyday consumption.

Ingredients: Pasteurized semi-skimmed cow's milk, cheese culture, rennet, salt (Contains no additives)

Allergen warning: Contains lactose.



ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0102



Olgunlaştırma / Ripening

Min. 30 gün/days



Süt çeşidi / Milk type

Pas. inek sütü / Pas. cow milk



Ambalaj tipi / Package type

Vakum / Vacuum



Raf ömrü / Shelf life

4 ay / months



Muhafaza koşulları / Store at

+2 / +4 °C



İNEK / COW

Besin değerleri 100g için / Nutrition facts for 100g

Enerji / Energy	320,31 kcal
Yağ / Fat	24,35 g
Doymuş yağ / Saturated fat	9,82 g
Karbonhidrat / Carbohydrate	4,09 g
Şeker / Sugar	3,60 g
Protein / Protein	21,20 g
Tuz / Salt	1,49 g



Yarım Yağlı Dilimli Kaşar Peyniri 1000 g'e

Semi-Skimmed Sliced Kashar Cheese

Yarım yağlı dilimli kaşar peyniri, dengeli yağ oranı ve hafif lezzetiyle öne çıkar. Pratik dilimli yapısı sayesinde tost, sandviç ve sıcak tariflerde kolay kullanım sağlar.

İçindekiler: Pastörize yarım yağlı inek sütü, peynir kültürü, peynir mayası, tuz (Katkı maddesi içermez)

Allergen uyarısı: Laktoz içerir

Semi-skimmed sliced kashar cheese stands out with its balanced fat content and mild flavor. Its practical sliced form ensures easy use in toast, sandwiches, and a variety of hot dishes.

Ingredients: Pasteurized semi-skimmed cow's milk, cheese culture, rennet, salt (Contains no additives)

Allergen warning: Contains lactose.



ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0110



Olgunlaştırma / Ripening

Min. 15 gün/days



Süt çeşidi / Milk type

Pas. inek sütü / Pas. cow milk



Ambalaj tipi / Package type

Vakum / Vacuum



Raf ömrü / Shelf life

3 ay / months



Muhafaza koşulları / Store at

+2 / +4 °C



İNEK / COW

Besin değerleri 100g için / Nutrition facts for 100g

Enerji / Energy	1109/265,4 kcal
Yağ / Fat	15 g
Doymuş yağ / Saturated fat	9,00 g
Karbonhidrat / Carbohydrate	3,60 g
Şeker / Sugar	3,60 g
Protein / Protein	29,00 g
Tuz / Salt	2,20 g

Pure Food, Healthy Life

Doğal ye, Sağlıklı Yaşa



**HER LOKMADA
UZAYAAAAAAN
LEZZET
Stretching
flavor
in every bite**





Dilimli Burger Peyniri 1000 g'e

Sliced Burger Cheese

Yoğun aroması ve kremi dokusuyla öne çıkan dilimlenmiş cheddar burger peyniri, yüksek erime performansı sayesinde burger ve sandviçlerde mükemmel sonuç verir. Pratik dilimli yapısıyla hızlı ve kolay kullanım sunar.

İçindekiler: Pastörize inek sütü, peynir, tereyağı, süt tozu, emülgatör tuzları (E339, E452), tuz, peynir kültürü, renklendirici (beta-karoten) Allerjen uyarısı: Laktoz içerir

Sliced cheddar burger cheese stands out with its rich flavor and creamy texture. With excellent melting performance, it delivers perfect results in burgers and sandwiches, offering quick and convenient use.

Ingredients: Pasteurized cow's milk, cheese, butter, milk powder, emulsifying salts (E339, E452), salt, starter culture, color (beta-carotene) Allergen warning: Contains lactose.



ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0115



Olgunlaştırma / Ripening

Min. 60 gün/days



Süt çeşidi / Milk type

Pas. inek sütü / Pas. cow milk



Ambalaj tipi / Package type

Vakum / Vacuum



Raf ömrü / Shelf life

4 ay / months



Muhafaza koşulları / Store at

+2 / +4 °C



İNEK / COW

Besin değerleri 100g için / Nutrition facts for 100g

Enerji / Energy	1322/312 kcal
Yağ / Fat	24,00 g
Doymuş yağ / Saturated fat	15,30 g
Karbonhidrat / Carbohydrate	15 g
Şeker / Sugar	2,00 g
Protein / Protein	15 g
Tuz / Salt	2,40 g



Tam Yağlı Rende Peyniri

Full-Fat Grated Cheese

2000 g'e

Yüksek kaliteli sütten üretilen rendelenmiş tam yağlı kaşar peyniri, zengin aroması ve güçlü erime performansı ile ön plana çıkar. Pratik kullanımı sayesinde pizza, makarna ve fırın yemeklerinde lezzeti zahmetsizce tamamlar.

İçindekiler: Pastörize tam yağlı inek sütü, peynir kültürü, peynir mayası, tuz (Katki maddesi içermez)

Allergen uyarısı: Laktoz içerir

Grated full-fat kashar cheese, made from high-quality milk, stands out with its rich flavor and excellent melting performance. Its convenient form makes it ideal for pizza, pasta, and a variety of baked dishes.

Ingredients: Pasteurized full-fat cow's milk, cheese culture, rennet, salt (Contains no additives)

Allergen warning: Contains lactose.



ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0105



Olgunlaştırma / Ripening

Min. 30 gün/days



Süt çeşidi / Milk type

Pas. inek sütü / Pas. cow milk



Ambalaj tipi / Package type

Vakum / Vacuum



Raf ömrü / Shelf life

4 ay / months



Muhafaza koşulları / Store at

+2 / +4 °C



İNEK / COW

Besin değerleri 100g için / Nutrition facts for 100g

Enerji / Energy	1357/326 kcal
Yağ / Fat	24 g
Doymuş yağ / Saturated fat	14,40 g
Karbonhidrat / Carbohydrate	3,60 g
Şeker / Sugar	3,60 g
Protein / Protein	24,00 g
Tuz / Salt	2,20 g

Pure Food, Healthy Life

Doğal ye, Sağlıklı Yaşa



Mora Çiftlik

Doğal Ye, Sağlıklı Yaşa!



Tam Yağlı Olgunlaştırılmış Beyaz Peynir

Full-Fat Aged White Cheese

Tam yağlı süttten üretilen ve kontrollü koşullarda olgunlaştırılan beyaz peynir, kendine has aroması ve dengeli tuz oranıyla öne çıkar. Geleneksel lezzetiyle kahvaltı ve sofraların vazgeçilmezidir.

İçindekiler: Pastörize inek sütü, peynir kültürü, peynir mayası, tuz. (Katki maddesi içermez)

Allergen uyarısı: Laktoz içerir

Made from full-fat milk and matured under controlled conditions, this white cheese stands out with its distinctive flavor and balanced salt content. A traditional taste, ideal for breakfast and everyday meals.

Ingredients: Pasteurized cow's milk, cheese culture, rennet, salt (Contains no additives)

Allergen warning: Contains lactose.



100 gr ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0201

200 gr ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0202

1000 gr ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0210



Olgunlaştırma / Ripening

Min. 90 gün/days



Süt çeşidi / Milk type

Pas. inek sütü / Pas. cow milk



Ambalaj tipi / Package type

Vakum / Vacuum



Raf ömrü / Shelf life

6 ay / months



Muhafaza koşulları / Store at

+2 / +4 °C



İNEK / COW

Besin değerleri 100g için / Nutrition facts for 100g

Enerji / Energy	320,31 kcal
Yağ / Fat	24,35 g
Doymuş yağ / Saturated fat	9,82 g
Karbonhidrat / Carbohydrate	4,09 g
Şeker / Sugar	3,60 g
Protein / Protein	21,20 g
Tuz / Salt	1,49 g



Diyet Light Beyaz Peynir

Diet Light White Cheese

Düşük yağ oranıyla öne çıkan diyet light beyaz peynir, hafif yapısı ve dengeli lezzetiyle sağlıklı beslenme tercihleri için ideal bir seçenektir. Kahvaltılardan salatalara kadar geniş kullanım sunar.

İçindekiler: Pastörize yağ oranı azaltılmış inek sütü, peynir kültürü, peynir mayası, tuz

Allergen uyarısı: Laktoz içerir

Diet light white cheese stands out with its low fat content and light texture. With its balanced flavor, it is an ideal choice for healthy eating and suitable for breakfast and salads.

Ingredients: Pasteurized reduced-fat cow's milk, cheese culture, rennet, salt (Contains no additives)

Allergen warning: Contains lactose.



ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0220



Olgunlaştırma / Ripening

Min. 30 gün/days



Süt çeşidi / Milk type Pas. Y. Y. İnek sütü / Pas. S.S.cow milk



Ambalaj tipi / Package type

Vakum / Vacuum



Raf ömrü / Shelf life

4 ay / months



Muhafaza koşulları / Store at

+2 / +4 °C



İNEK / COW

Besin değerleri 100g için / Nutrition facts for 100g

Enerji / Energy	180 kcal
Yağ / Fat	10,00 g
Doymuş yağ / Saturated fat	6,00 g
Karbonhidrat / Carbohydrate	3,00 g
Şeker / Sugar	2,00 g
Protein / Protein	18 g
Tuz / Salt	3,00 g



Ürün Kodu / Item code
MC0218

T.Yağlı Olgunlaştırılmış B.Peynir
Full-Fat Aged White Cheese

18 Kg



Ürün Kodu / Item code
MC0217

T.Yağlı Taze Beyaz Peynir
Full-Fat Fresh White Cheese

17 Kg



Ürün Kodu / Item code
MC0216

Y.Yağlı Taze Beyaz Peynir
Half-Fat Fresh White Cheese

17 Kg



Ürün Kodu / Item code
MC0215

Az Yağlı Taze Beyaz Peynir
Low-Fat Fresh White Cheese

17 Kg



Besin değerleri 100g için / Nutrition facts for 100g

Enerji / Energy	320,31 kcal
Yağ / Fat	24,35 g
Doymuş yağ / Saturated fat	9,82 g
Karbonhidrat / Carbohydrate	4,09 g
Şeker / Sugar	3,60 g
Protein / Protein	21,20 g
Tuz / Salt	1,49 g

Besin değerleri 100g için / Nutrition facts for 100g

Enerji / Energy	260 kcal
Yağ / Fat	21,00 g
Doymuş yağ / Saturated fat	13,00 g
Karbonhidrat / Carbohydrate	2,00 g
Şeker / Sugar	1,00 g
Protein / Protein	16,00 g
Tuz / Salt	2,80 g

Besin değerleri 100g için / Nutrition facts for 100g

Enerji / Energy	210 kcal
Yağ / Fat	14,00 g
Doymuş yağ / Saturated fat	9,00 g
Karbonhidrat / Carbohydrate	2,00 g
Şeker / Sugar	1,00 g
Protein / Protein	18,00 g
Tuz / Salt	2,80 g

Besin değerleri 100g için / Nutrition facts for 100g

Enerji / Energy	160 kcal
Yağ / Fat	8,00 g
Doymuş yağ / Saturated fat	5,00 g
Karbonhidrat / Carbohydrate	3,00 g
Şeker / Sugar	2,00 g
Protein / Protein	19,00 g
Tuz / Salt	2,50 g



Lor Peyniri

Ricotta Cheese

Peynir altı suyundan elde edilen lor peyniri, hafif yapısı ve yumuşak dokusuyla öne çıkar. Düşük yağ oranı sayesinde sağlıklı beslenme için ideal olup kahvaltı ve tariflerde pratik bir kullanım sunar.

İçindekiler: Peynir altı suyu, süt, peynir mayası, tuz. (Katki maddesi içermez)

Allergen uyarısı: Laktoz içerir

Ricotta-style whey cheese, obtained from whey, stands out with its light texture and soft consistency. Its low fat content makes it an ideal choice for healthy eating and everyday use.

Ingredients: Whey, milk, rennet, salt. (Contains no additives)

Allergen warning: Contains lactose.



ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0301



Olgunlaştırma / Ripening

0 gün/days



Süt çeşidi / Milk type

Pas. inek sütü / Pas. cow milk



Ambalaj tipi / Package type

Vakum / Vacuum



Raf ömrü / Shelf life

2 ay / months



Muhafaza koşulları / Store at

+2 / +4 °C



İNEK / COW

Besin değerleri 100g için / Nutrition facts for 100g

Enerji / Energy	110 kcal
Yağ / Fat	4,00 g
Doymuş yağ / Saturated fat	2,50 g
Karbonhidrat / Carbohydrate	3,00 g
Şeker / Sugar	2,00 g
Protein / Protein	18 g
Tuz / Salt	0,80 g



Lor Peyniri Ricotta Cheese

17 Kg

Peynir altı suyundan elde edilen lor peyniri, hafif yapısı ve yumuşak dokusuyla öne çıkar. Düşük yağ oranı sayesinde sağlıklı beslenme için ideal olup kahvaltı ve tariflerde pratik bir kullanım sunar.

İçindekiler: Peynir altı suyu, süt, peynir mayası, tuz. (Katkı maddesi içermez)

Allerjen uyarısı: Laktoz içerir

Ricotta-style whey cheese, obtained from whey, stands out with its light texture and soft consistency. Its low fat content makes it an ideal choice for healthy eating and everyday use.

Ingredients: Whey, milk, rennet, salt. (Contains no additives)

Allergen warning: Contains lactose.

DOĞAL
NATURAL

KATKISIZ
PURE

SAĞLIKLI
HEALTHY



ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0310

	Olgunlaştırma / Ripening	0 gün/days
	Süt çeşidi / Milk type	Pas. inek sütü / Pas. cow milk
	Ambalaj tipi / Package type	Plastik Kova / Plastic Bucket
	Raf ömrü / Shelf life	2 ay / months
	Muhafaza koşulları / Store at	+2 / +4 °C



İNEK / COW

Besin değerleri 100g için / Nutrition facts for 100g

Enerji / Energy	110 kcal
Yağ / Fat	4,00 g
Doymuş yağ / Saturated fat	2,50 g
Karbonhidrat / Carbohydrate	3,00 g
Şeker / Sugar	2,00 g
Protein / Protein	18 g
Tuz / Salt	0,80 g



Eski Kaşar Peyniri

Aged Kashar Cheese

Koyun ve inek sütü karışımından üretilen eski kaşar peyniri, uzun süre olgunlaştırılarak zengin ve yoğun bir aroma kazanır. Sert dokusu ve karakteristik lezzetiyle kahvaltılarda, atıştırmalık olarak ve özel sunumlarda tercih edilir.

İçindekiler: Pastörize inek sütü, pastörize koyun sütü, peynir kültürü, peynir mayası, tuz. (Katkı maddesi içermez)

Allergen uyarısı: Laktoz içerir

Aged kashar cheese made from a blend of sheep's and cow's milk develops a rich and intense flavor through long maturation. With its firm texture and distinctive taste, it is ideal for breakfast, snacking, and gourmet presentations.

Ingredients: Pasteurized cow's milk, pasteurized sheep's milk, cheese culture, rennet, salt (Contains no additives)

Allergen warning: Contains lactose.



ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0401



Olgunlaştırma / Ripening

Min. 120 gün/days



Süt çeşidi / Milk type

Pas. inek sütü / Pas. cow milk



Ambalaj tipi / Package type

Vakum / Vacuum



Raf ömrü / Shelf life

12 ay / months



Muhafaza koşulları / Store at

+2 / +4 °C



İNEK / COW

+



KOYUN / SHEEP

Besin değerleri 100g için / Nutrition facts for 100g

Enerji / Energy	1364/334 kcal
Yağ / Fat	25,00 g
Doymuş yağ / Saturated fat	13,20 g
Karbonhidrat / Carbohydrate	2,00 g
Şeker / Sugar	0,50 g
Protein / Protein	26,90 g
Tuz / Salt	2,00 g



Eski Kaşar Peyniri

Aged Kashar Cheese

Pastörize inek sütünden üretilen eski kaşar peyniri, uzun süre olgunlaştırılarak yoğun aroması ve sert dokusuyla öne çıkar. Geleneksel lezzetiyle kahvaltı ve atıştırmalık sunumlar için ideal bir seçenektir.

İçindekiler: Pastörize inek sütü, peynir kültürü, peynir mayası, tuz. (Katki maddesi içermez)

Allerjen uyarısı: Laktoz içerir

Aged kashar cheese made from pasteurized cow's milk develops a rich flavor and firm texture through long maturation. A traditional taste, ideal for breakfast and snacking.

Ingredients: Pasteurized cow's milk, cheese culture, rennet, salt (Contains no additives)

Allergen warning: Contains lactose.



ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0410

 Olgunlaştırma / Ripening	Min. 120 gün/days
 Süt çeşidi / Milk type	Pas. inek sütü / Pas. cow milk
 Ambalaj tipi / Package type	Vakum / Vacuum
 Raf ömrü / Shelf life	12 ay / months
 Muhafaza koşulları / Store at	+2 / +4 °C



İNEK / COW

Besin değerleri 100g için / Nutrition facts for 100g

Enerji / Energy	1364/334 kcal
Yağ / Fat	25,00 g
Doymuş yağ / Saturated fat	13,20 g
Karbonhidrat / Carbohydrate	2,00 g
Şeker / Sugar	0,50 g
Protein / Protein	26,90 g
Tuz / Salt	2,00 g



İzmir Tulum Peyniri

Izmir Tulum Cheese

1000ge

200ge

100ge

Ege Bölgesi'ne özgü İzmir tulum peyniri, pastörize sütün üretilip kontrollü koşullarda olgunlaştırılarak kendine has aromasını kazanır. Yarı sert dokusu ve dengeli tuz oranıyla kahvaltı ve sofralarda vazgeçilmez bir lezzet sunar.

İçindekiler: Pastörize inek sütü, peynir kültürü, peynir mayası, tuz. (Katki maddesi içermez)

Allergen uyarısı: Laktoz içerir

Izmir tulum cheese, a specialty of the Aegean region, is made from pasteurized milk and matured under controlled conditions to develop its distinctive flavor. With its semi-firm texture and balanced salt content, it is ideal for breakfast and everyday meals.

Ingredients: Pasteurized cow's milk, cheese culture, rennet, salt (Contains no additives)

Allergen warning: Contains lactose.



100 gr ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0501

200 gr ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0502

1000 gr ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0510



Olgunlaştırma / Ripening

Min. 90 gün/days



Süt çeşidi / Milk type

Pas. inek sütü / Pas. cow milk



Ambalaj tipi / Package type

Vakum / Vacuum



Raf ömrü / Shelf life

6 ay / months



Muhafaza koşulları / Store at

+2 / +4 °C



İNEK / COW

Besin değerleri 100g için / Nutrition facts for 100g

Enerji / Energy	350 kcal
Yağ / Fat	29,00 g
Doymuş yağ / Saturated fat	18,00 g
Karbonhidrat / Carbohydrate	2,00 g
Şeker / Sugar	1,00 g
Protein / Protein	20 g
Tuz / Salt	3,80 g



Erzincan Tulum Peyniri

Erzincan Tulum Cheese

Erzincan'a özgü geleneksel yöntemlerle üretilen tulum peyniri, zengin aroması ve kendine has yapısıyla öne çıkar. Kontrollü koşullarda olgunlaştırılarak yoğun lezzet kazanır ve sofralara güçlü bir karakter sunar.

İçindekiler: Pastörize koyun sütü, peynir kültürü, peynir mayası, tuz. (Katkı maddesi içermez)

Allergen uyarısı: Laktoz içerir

Erzincan tulum cheese is produced using traditional methods and stands out with its rich flavor and distinctive texture. Carefully matured under controlled conditions, it delivers a bold and authentic taste.

Ingredients: Pasteurized sheep's milk, cheese culture, rennet, salt (Contains no additives)

Allergen warning: Contains lactose.



ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0521

 Olgunlaştırma / Ripening	Min. 120 gün/days
 Süt çeşidi / Milk type	Pas. inek sütü / Pas. cow milk
 Ambalaj tipi / Package type	Vakum / Vacuum
 Raf ömrü / Shelf life	6 ay / months
 Muhafaza koşulları / Store at	+2 / +4 °C



KOYUN / SHEEP

Besin değerleri 100g için / Nutrition facts for 100g

Enerji / Energy	622,9 kcal
Yağ / Fat	45,00 g
Doymuş yağ / Saturated fat	0 g
Karbonhidrat / Carbohydrate	1 g
Şeker / Sugar	0 g
Protein / Protein	15 g
Tuz / Salt	5,00 g



Çeçil Peyniri

Braided String Cheese

200g e

500g e

1000g e

Geleneksel yöntemlerle üretilen çeçil peyniri, lifli yapısı ve kendine özgü hafif tuzlu lezzetiyle öne çıkar. İnce telli dokusu sayesinde kolayca ayrılır ve kahvaltılarda, atıştırmalık olarak pratik bir kullanım sunar.

İçindekiler: Pastörize inek sütü, peynir kültürü, peynir mayası, tuz. (Katkı maddesi içermez)

Allergen uyarısı: Laktoz içerir

String cheese produced using traditional methods, çeçil cheese stands out with its fibrous texture and mildly salty taste. Its fine strands make it easy to pull apart, ideal for breakfast and snacking.

Ingredients: Pasteurized cow's milk, cheese culture, rennet, salt (Contains no additives)

Allergen warning: Contains lactose.



200 gr ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0602

500 gr ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0605

1000 gr ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0610



Olgunlaştırma / Ripening

Min. 30 gün/days



Süt çeşidi / Milk type

Pas. inek sütü / Pas. cow milk



Ambalaj tipi / Package type

Vakum / Vacuum



Raf ömrü / Shelf life

4 ay / months



Muhafaza koşulları / Store at

+2 / +4 °C



İNEK / COW

Besin değerleri 100g için / Nutrition facts for 100g

Enerji / Energy	320,31 kcal
Yağ / Fat	24,35 g
Doymuş yağ / Saturated fat	9,82 g
Karbonhidrat / Carbohydrate	4,09 g
Şeker / Sugar	2,00 g
Protein / Protein	21,20 g
Tuz / Salt	1,49 g



Dil Peyniri

Braided String Cheese

200g e

500g e

1000g e

Geleneksel yöntemlerle üretilen dil peyniri, katmanlı ve lifli yapısıyla kolayca ayrılan yumuşak bir peynirdir. Hafif tuzlu ve sade lezzetiyle kahvaltılarda ve atıştırmalık olarak ideal bir seçenektir.

İçindekiler: Pastörize inek sütü, peynir kültürü, peynir mayası, tuz. (Katkı maddesi içermez)

Allergen uyarısı: Laktoz içerir

String-style cheese produced using traditional methods, dil cheese features a layered and fibrous structure that can be easily pulled apart. With its mild and lightly salty flavor, it is ideal for breakfast and snacking.

Ingredients: Pasteurized cow's milk, cheese culture, rennet, salt (Contains no additives)

Allergen warning: Contains lactose.



200 gr ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0702

500 gr ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0705

1000 gr ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0710



Olgunlaştırma / Ripening

Min. 30 gün/days



Süt çeşidi / Milk type

Pas. inek sütü / Pas. cow milk



Ambalaj tipi / Package type

Vakum / Vacuum



Raf ömrü / Shelf life

4 ay / months



Muhafaza koşulları / Store at

+2 / +4 °C



İNEK / COW

Besin değerleri 100g için / Nutrition facts for 100g

Enerji / Energy	320,31 kcal
Yağ / Fat	24,35 g
Doymuş yağ / Saturated fat	9,82 g
Karbonhidrat / Carbohydrate	4,09 g
Şeker / Sugar	2,00 g
Protein / Protein	21,20 g
Tuz / Salt	1,49 g



Örgü Peyniri Braided String Cheese

200g e

500g e

1000g e

Geleneksel yöntemlerle üretilen örgü peyniri, örülmüş yapısı ve lifli dokusuyla dikkat çeker. Hafif tuzlu ve kendine has aromasıyla kahvaltılarda ve atıştırmalık olarak pratik ve lezzetli bir seçenek sunar.

İçindekiler: Pastörize inek sütü, peynir kültürü, peynir mayası, tuz. (Katkı maddesi içermez)

Allergen uyarısı: Laktoz içerir

Braided cheese produced using traditional methods, örgü cheese stands out with its distinctive woven shape and fibrous texture. With its mildly salty flavor, it is ideal for breakfast and snacking.

Ingredients: Pasteurized cow's milk, cheese culture, rennet, salt (Contains no additives)

Allergen warning: Contains lactose.



200 gr ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0802

500 gr ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0805

1000 gr ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0810



Olgunlaştırma / Ripening

Min. 45 gün/days



Süt çeşidi / Milk type

Pas. inek sütü / Pas. cow milk



Ambalaj tipi / Package type

Vakum / Vacuum



Raf ömrü / Shelf life

4 ay / months



Muhafaza koşulları / Store at

+2 / +4 °C



İNEK / COW

Besin değerleri 100g için / Nutrition facts for 100g

Enerji / Energy	320,31 kcal
Yağ / Fat	24,35 g
Doymuş yağ / Saturated fat	9,82 g
Karbonhidrat / Carbohydrate	4,09 g
Şeker / Sugar	2,00 g
Protein / Protein	21,20 g
Tuz / Salt	1,49 g



Sepet Peyniri Basket Cheese

Geleneksel üretim sürecinde pıhtılaşan sütün özel örülmüş hasır sepetlere basılmasıyla şekil alan sepet peyniri, kendine özgü dokusu ve hafif tuzlu lezzetiyle öne çıkar. Ege ve Marmara bölgelerine özgü bu peynir, kahvaltı ve atıştırmalık sunumlar için ideal bir seçenektir.

İçindekiler: Pastörize inek sütü, peynir kültürü, peynir mayası, tuz. (Katki maddesi içermez)

Allergen uyarısı: Laktoz içerir

Basket cheese is formed by pressing curdled milk into specially woven wicker baskets during production, giving it a distinctive texture and mild salty taste. A traditional cheese from the Aegean and Marmara regions, ideal for breakfast and snacking.

Ingredients: Pasteurized cow's milk, cheese culture, rennet, salt (Contains no additives)

Allergen warning: Contains lactose.



SADE / REGULAR

ÇÖREK OTLU / NIGELLA SEED

İSLİ / SMOKED

100 gr ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0901

200 gr ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0902

1000 gr ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC0903



Olgunlaştırma / Ripening

Min. 60 gün/days



Süt çeşidi / Milk type

Pas. inek sütü / Pas. cow milk



Ambalaj tipi / Package type

Vakum / Vacuum



Raf ömrü / Shelf life

5 ay / months



Muhafaza koşulları / Store at

+2 / +4 °C



İNEK / COW

Besin değerleri 100g için / Nutrition facts for 100g

Enerji / Energy	320,31 kcal
Yağ / Fat	24,35 g
Doymuş yağ / Saturated fat	9,82 g
Karbonhidrat / Carbohydrate	4,09 g
Şeker / Sugar	2,00 g
Protein / Protein	21,20 g
Tuz / Salt	1,49 g



Otlı Peynir Herbed Cheese

Geleneksel yöntemlerle üretilen otlı peynir, özel aromatik otlarla zenginleştirilerek kendine özgü lezzetini kazanır. Yumuşak dokusu ve dengeli tuz oranıyla kahvaltılarda ve günlük tüketimde öne çıkan doğal bir seçenektir.

İçindekiler: Pastörize inek sütü, peynir kültürü, peynir mayası, tuz, aromatik otlar. (Katkı maddesi içermez)

Allergen uyarısı: Laktoz içerir

Herbed cheese produced using traditional methods is enriched with aromatic herbs, giving it a distinctive flavor. With its soft texture and balanced salt content, it is ideal for breakfast and everyday consumption.

Ingredients: Pasteurized cow's milk, cheese culture, rennet, salt, aromatic herbs. (Contains no additives)

Allergen warning: Contains lactose.



ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC1001



Olgunlaştırma / Ripening

Min. 60 gün/days



Süt çeşidi / Milk type

Pas. inek sütü / Pas. cow milk



Ambalaj tipi / Package type

Vakum / Vacuum



Raf ömrü / Shelf life

5 ay / months



Muhafaza koşulları / Store at

+2 / +4 °C



İNEK / COW

Besin değerleri 100g için / Nutrition facts for 100g

Enerji / Energy	217/1000 kcal
Yağ / Fat	23,50 g
Doymuş yağ / Saturated fat	15,00 g
Karbonhidrat / Carbohydrate	15,23 g
Şeker / Sugar	2,00 g
Protein / Protein	10,68 g
Tuz / Salt	1,88 g



Kahvaltılık Top Peynir

Fresh Cheese Balls

Yumuşak dokusu ve hafif lezzetiyle öne çıkan top peynir, pratik sunumu sayesinde kahvaltı sofralarının vazgeçilmezidir. Taze yapısı ile günlük tüketime uygun, sade ve doğal bir peynir deneyimi sunar.

İçindekiler: Pastörize inek sütü kreması, tuz. (Katki maddesi içermez)

Allerjen uyarısı: Laktoz içerir

Fresh cheese balls stand out with their soft texture and mild flavor. Thanks to their practical form, they are ideal for breakfast tables and everyday consumption, offering a simple and natural cheese experience.

Ingredients: Pasteurized cow's milk cream, salt

(Contains no additives)

Allergen warning: Contains lactose.



ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC1101



Olgunlaştırma / Ripening

0 gün/days



Süt çeşidi / Milk type

Pas. inek sütü / Pas. cow milk



Ambalaj tipi / Package type

Vakum / Vacuum



Raf ömrü / Shelf life

3 ay / months



Muhafaza koşulları / Store at

+2 / +4 °C



İNEK / COW

Besin değerleri 100g için / Nutrition facts for 100g

Enerji / Energy	250 kcal
Yağ / Fat	19,00 g
Doymuş yağ / Saturated fat	12,00 g
Karbonhidrat / Carbohydrate	3,00 g
Şeker / Sugar	2,00 g
Protein / Protein	15 g
Tuz / Salt	2,50 g



Tereyağı Butter

Yüksek kaliteli sütten elde edilen tereyağı, doğal aroması ve zengin lezzetiyle öne çıkar. Kahvaltılardan yemeklere kadar geniş kullanım alanıyla sofralara geleneksel ve saf bir tat sunar.

İçindekiler: Pastörize inek sütü kreması, tuz. (Katkı maddesi içermez)

Allergen uyarısı: Laktoz içerir

Butter made from high-quality milk stands out with its natural aroma and rich flavor. Ideal for breakfast and cooking, it adds a pure and traditional taste to every dish.

Ingredients: Pasteurized cow's milk cream, salt

(Contains no additives)

Allergen warning: Contains lactose.



ÜRÜN KODU / ITEM CODE

MC1201



Olgunlaştırma / Ripening

0 gün/days



Süt çeşidi / Milk type Pas. inek sütü kreması / Pas. cow milk cream



Ambalaj tipi / Package type

Vakum / Vacuum



Raf ömrü / Shelf life

6 ay / months



Muhafaza koşulları / Store at

+2 / +4 °C



İNEK / COW

Besin değerleri 100g için / Nutrition facts for 100g

Enerji / Energy	720 kcal
Yağ / Fat	82,00 g
Doymuş yağ / Saturated fat	52,00 g
Karbonhidrat / Carbohydrate	1,00 g
Şeker / Sugar	1,00 g
Protein / Protein	0,50 g
Tuz / Salt	0,10 g



Tereyağının DOĞAL YOLCULUĞU

Doğal tereyağımız, özenle seçilmiş sütlerden elde edilen taze kremanın geleneksel yöntemlerle yayıklar içinde çalkalanmasıyla üretilir. Sabır, deneyim ve ustalıkla gerçekleşen bu süreçte, krema tereyağı tanelerine dönüşür. Ardından yıkanır, yoğrulur ve en saf haliyle sofralarınıza ulaştırılır.

Our natural butter is produced by churning fresh cream from carefully selected milk in traditional churns. Through a process that requires patience, experience and craftsmanship, the cream turns into butter grains. Then it is washed, kneaded and delivered to you in its purest form.



Mora Çiftlik

Doğal Ye, Sağlıklı Yaşa!



Pure Food | Healthy Life

Daha Fazlası Var

there is more to discover

Diğer peynir çeşitlerimiz hakkında
bilgi almak için bizimle iletişime geçiniz

Contact us for more varieties



Tel: +90 505 440 21 63
www.instagram.com/moraciftlik
www.moraciftlik.com



Semen Gıda
Kocatepe, Megacenter No:218 C Blok, 34040 Bayrampaşa/İstanbul
Tel: +90 505 440 21 63
www.moraciftlik.com