



## Sütaş, yoğurtla ilgili soruları 44 yıllık ustalık ve uzmanlığıyla yanıtlıyor.



*Çiftlikten sofralara  
güvenle, lezzetle*

***Kurulduğu günden bu yana doğallıktan ödün vermeden, tazelikten vazgeçmeden sofralarımızı doğal lezzetli süt ve süt ürünleriyle buluşturan Sütaş, yoğurdun doğal, besleyici, kıvamlı ve lezzetli olması için ustalıkla ve uzmanlıkla yapılması gerektiğinin altını çiziyor.***

***Tüketicilerine sunduğu doğal, sağlıklı, lezzetli ve yenilikçi ürünleri, Türkiye’de her 10 haneden 8’inde güvenle tercih edilen Sütaş, sofraların vazgeçilmez lezzeti, sağlıklı beslenmenin olmazsa olmazı yoğurtla ilgili yanlış bilinenlere doğru cevap sunmayı görev kabul ediyor.***

Türk ve Anadolu kültürünün insanlığa armağanı, beslenme kültürümüzün eşsiz-benzersiz gıdası yoğurt, lezzetiyle sofralarımızın baş tacı olduğu kadar sağlıklı beslenmenin de olmazsa olmaz temel gıdaları arasında yer alıyor. Sağlıklı beslenme arayışları doğrultusunda, dünyanın her geçen gün tüketimini artırdığı yoğurt üzerinden yapılan tartışmalar, adı bize, özü bize ait yoğurdu sorgulatır hale getiriyor.

Türkiye’de her 10 haneden 8’inde güvenle tercih edilen, Türkiye süt ve süt ürünleri pazarının lider markası Sütaş, doğallıktan ödün vermeden, tazelikten vazgeçmeden, 44 yıldır sofralarımızı süt ve süt ürünleriyle buluşturuyor. Türk toplumunun beslenme kültüründe çok önemli bir yeri olan yoğurtla ilgili kamuoyunun bilgilendirilmesi ve kamuoyunda oluşturulan yanlış algının düzeltilmesini görev edinen Sütaş, bu konuda sıkça sorulan soruları şeffaflıkla yanıtlıyor.



## **Yoğurt yaparken kullanılan sütün besin değerini ve faydasını koruyabilmek çok önemli!**

Sütaş, yoğurdun doğal, besleyici, kıvamlı ve lezzetli olması için ustalıkla ve uzmanlıkla yapılması gerektiğinin altını çiziyor. Yoğurt yaparken kullanılan sütün besin değerini ve sağladığı faydayı koruyabilmek için Sütaş, sütü kaynatmadan, saniyeler içerisinde ısıtıp soğutarak, pastörize ediyor. Uzmanlık isteyen bu işlem sayesinde, bir yandan sütün içerisinde bulunabilecek zararlı mikroorganizmaların ölmesi sağlanırken, diğer yandan sütün besin değeri korunuyor.

## **Sütaş Yoğurt'un kıvamı nereden geliyor?**

Sütaş, özel teknolojisi ile sütün içindeki suyu düşük ısıda (65°C'yi geçmeden) buharlaştırıyor, sütü doğal yapısını ve besin değerini koruyarak yoğunlaştırıyor. Örneğin; 1 kg. Sütaş Yoğurt yapmak için 1,5 litre süt kullanılıyor. Böylece, başta süt proteinleri olmak üzere yoğurdun içerisindeki tüm besin değerlerinin; protein, yağ, mineraller ve vitaminlerin oranı yükseliyor. Daha yoğun bir süt kullanılarak yapılan yoğurdun besin değerinin yanı sıra kıvamı da artıyor.

## **Yoğurt mayasının taze ve canlı olması neden önemli?**

Yoğurt mayasını 2 faydalı bakteri (*S. thermophilus*, *L. bulgaricus*) oluşturuyor. Yoğurdun iyi olması ve yoğurttan beklenen faydanın alınması için mayanın içerisindeki bu bakterilerin taze, canlı, güçlü-kuvvetli, yeterli sayıda ve belirli bir dengede olmasını sağlamak son derece önem taşıyor. Bunu sağlamak da hem ustalık hem de uzmanlık gerektiriyor. Sütaş, yoğurt yaparken her seferinde taze ve canlı maya kullanıyor. Mayanın içerisindeki bakterilerin ideal oranda ve dengede olmasını sağlıyor. Bütün bu süreçte Sütaş Yoğurt'ların içerdiği canlı maya miktarının raf ömrü sonuna kadar korunmasına son derece önem ve öncelik veriliyor. El değmeden hazırlanan Sütaş Yoğurt içerisinde taze süt ve taze maya dışında herhangi bir şey bulunmuyor.

## **Sütaş, yoğurdun tazeliğini nasıl koruyor?**

Sütaş Yoğurt, analiz edilerek kalitesi onaylanmış sağlıklı, taze sütlerden üretiliyor. Mayanın içerisinde yer alan bakterilerin de bir ömrü var. Onlar da her canlı gibi doğuyor, büyüyor, yaşlanıyor ve ölüyor. Ömrünün ortasındaki bir maya ile mayalanan yoğurtların ömrü daha kısa oluyor. Her gün uygun sıcaklıkta taze ve canlı maya ile mayalanan Sütaş Yoğurt'a bu süreçte mayadan başka herhangi bir şeyin/mikroorganizmanın bulaşmaması son derece önem taşıyor. Bunun için Sütaş üretim tesislerinde özel fiziki şartlar oluşturuluyor, hava kalitesinin de çok yüksek bir hijyen seviyesinde olmasına özen gösteriliyor. Sütaş Yoğurt, zararlı mikroorganizmalardan arındırılmış koşullarda ve hijyenik ortamda paketleniyor, **tek tek, el değmeden üretiliyor**. Rotası ve ısısı izlenen soğutuculu araçlarla satış noktalarına ulaştırılıyor. Sütaş, yoğurt ambalajlarının üstünde, son kullanma tarihinin yanı sıra üretim tarihini de açıkça



belirterek tüketicilerinin aldığı ürünün tazeliğinden emin olmalarını sağlıyor. Sütaş Yoğurt, soğutucuda 8 derecenin altında raf ömrü boyunca tazeliğini ve lezzetini koruyor.



### **'Çiftlikten Sofralara' ile doğal lezzet güvence altında...**

Kurulduğu günden bu yana sadece sütçülüğe odaklanarak doğal, lezzetli ve kaliteli süt ürünlerini tüketiciyle buluşturan Sütaş, kendine özgü ve Türkiye'de tek olan "Çiftlikten Sofralara" entegre iş modeliyle çalışıyor. Yatırım yaptığı her bölgede süt ve süt ürünleri üretim tesislerinin yanı sıra; eğitim merkezi, eğitim ve uygulama çiftliği, damızlık süt sığırı yetiştirme çiftlikleri, yem fabrikası, geri kazanım, enerji ve gübre tesisleri de kuruyor.

Bu entegre iş anlayışıyla Sütaş, süt ve süt ürünlerinin ineklerin beslendiği ottan, sofralara ulaşan süt ve süt ürünlerine kadar tüm süreci özenle ve titizlikle yöneterek her gün sofralarımıza ulaştırdığı ideal kıvam ve lezzetteki Sütaş Yoğurt'un yanı sıra her bir Sütaş ürününün de tazeliğini ve doğal lezzetini güvence altına alıyor.