

# Probiyotik İçilebilir Yoğurt

Otat İçilebilir Probiyotik Yoğurdun bir porsiyonu (250 ml.) en az  $1 \times 10^{10}$  kob probiyotik bakteri içerir. İçerdiği Lactobacillus rhamnosus probiyotik bakterileri sayesinde, sindirim sistemini düzenlemeye, bağımsızlık sistemini desteklemeye yardımcı olur. Günün her saatinde afiyetle tüketebilirsiniz.



**Sağlıklı  
Lezzetli**



- ✓ Bağımsızlık Sistemini Destekler
- ✓ Sindirim Sistemini Düzenlemeye Yardımcı olur
- ✓ Lezzetli Ara Öğün
- ✓ Protein Kaynağı

**otat**

“doğadan gelen tat”

Değirmenüstü Mah. Yeni Cad. No: 80 Havza/SAMSUN

Telefon : 0362-714 62 62

Fax : 0362-714 18 26

[otat.com.tr](http://otat.com.tr)



**otat**

doğadan gelen tat



[otat.com.tr](http://otat.com.tr)



ister kes  
ister sür



"doğadan gelen tat"  
**otat**

Atatürk'ün kurtuluş mücadelesini başlattığı Samsun'un kaplıcalarıyla ünlü Havza ilçesinde 1998 yılında kurulan Otat, bugüne kadar kendini sürekli geliştirerek ileri teknolojiye sahip tesislerinde üretim yapmaktadır.

Üretim tesislerinde FSSC 22000 Kalite Yönetim Sistemi, TSE Uygunluk ve ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetimine uygun olarak yoğurt, ayran, beyaz peynir, kaşar peyniri, taze kaymaklı peynir, tereyağı ve dondurma gruplarında üretim yapmaktadır.

Otat kalite standartlarına uygun olarak seçtiği hammaddeleri, tüketiciye ulaşana kadar geçtiği tüm aşamalarda, çevreye duyarlı biçimde özenle kontrol eder. Tüm kaynaklarını verimli ve etkin kullanarak üretim sürecindeki olası riskleri saptayarak kontrol altına alır. Ürünlerin üretimindeki her aşama, alanında uzman gıda mühendisleri ve gıda teknikerleri tarafından kontrol edilir.

Otat ürünlerini yüksek kalitede, ulusal ve uluslararası standartlara uygun, hijyenik koşullarda üreterek Türkiye genelindeki 22.000 satış noktasına ulaştırmaktadır.

Otat yüksek üretim kapasitesi, sürekli büyüme trendi, yarattığı istihdam, yatırımlar ve sosyal sorumluluk projeleri ile Türkiye ekonomisine önemli değerler katmaktadır.



Doğadan  
Gelen Tat

## Sürsene Taze Peynir

Süt kaymağının nefis lezzetinin peynirle bir araya gelmesiyle üretilen Sürsene Peynir hem kesilebilir, hem de sürülebilir sunum alternatifiyle tüketilebilir. Özellikle çocuklar olmak üzere, yumuşak peynir seven her yaş grubu insanlar için mükemmel bir peynirdir. İçeriğindeki yüksek miktarda kalsiyum, protein, mineral ve vitaminlerle vücudun günlük ihtiyacı olan besin öğelerini karşılamaya yardımcı olur.



Kahvaltılık Tost  
Peyniri



Yoğurt



"doğadan gelen tat"  
**otat**

Tereyağı



Ayran



Diğer  
Ürünler

Beyaz Peynir  
Lor Peyniri  
Krema

Dondurma

