

“Bolana” markası, keçi sütü ürünleri ile peynir pazarına girdi

● Oğuz UÇAR - BOLU

İnek sütüne karşı alerjisi olan bebekler için keçi sütü ve ürünlerinin kullanımının son yıllarda Avrupa ve Amerika'da olduğu gibi ülkemizde de giderek yaygınlaşmasını dikkate aldıklarını söyleyen Bolu Kalite Yem Sanayi AŞ İş Geliştirme Müdürü Esat Canpolat, “Bolana” markası ile keçi sütü ürünleri pazarına girdiklerini söyledi. Canpolat, uzun araştırmalar sonucunda bu yönde adım attıklarını ve gelecek yıllarda keçi sütü ürünlerinde, ürün çeşitliliğine gitmek için AR-GE çalışmalarının devam ettiğini bildirdi. Canpolat şöyle konuştu:

“Deneyimli veterinerlerin gözetiminde ve Bolu'nun güzel doğasında yetiştirilen sağlıklı keçilerden elde edilen sütle gıda mühendislerinin denetiminde yüzde 100 keçi sütünden üretilen keçi peynirleri, 4 çeşit olarak hazırlandı. Beyaz peynir ve kaşar peyniri çeşitlerinin yanı sıra salata ve makarna üstü için özel olarak hazırlanan mısır patlağı görünümlü pop cheese çeşitlerinde üretilen keçi peyniri, Van yöresinin kokulu otları ile otlu peynir haline de getirildi.”

Canpolat, “Ülkemizde hindi etini “Bolca” adı altında markalaştırdık şimdi de sırada keçi sütü ile üretilen peynirlerimiz “Bolca”yı markalaştırmak” diye konuştu.

Neden Bolana?

İş Geliştirme Müdürü Esat Canpolat, keçi sütünden üretilen peynirlerinin markasını “Bolana” olarak belirlemelerindeki nedeni şöyle anlattı:

“Ana sütü kalitesinde besleyici olan bu ürünler, sindirim sistemini rahatlatıyor.

Annelere doğum sonrasında ortaya

çıkan kalsiyum eksikliği konusunda büyük destek oluyor. Yine menapoz döneminde artan kemik kırılma hızına karşı hanımların dostu oluyor. Bunun yanı sıra anne sütüne daha yakın bir süt olmasından dolayı anne sütünün yetersiz olduğu durumlarda annelerin imdadına yetişiyor. İşte Bolu'dan annelere bol bol sağlık sloganımızla uyumlu “Bolu ve ana” sözcüklerini birleştiren “Bolana” ismini ürünlerimize verdik.”

