

ÜRÜN KATALOĞU

2026 EYLÜL



ANADOLU'NUN GERÇEK LEZZETLERİ

Yedi bölgeden çıkan eşsiz lezzetleri,
dünyaya ve mutfağınıza taşıyoruz.

Katkısız Üretim,
Geleneksel Sunum.



İÇİNDEKİLER

YAĞLAR

BAKLIYATLAR

BAHARATLAR

KAHVALTILIKLAR



@yedibolgegurme



SOĞUK SIKIM NATUREL SIZMA ZEYTİNYAĞI

En özel zeytinlerin 27°C'nin altında, yalnızca mekanik yöntemlerle soğuk sıkılmasıyla üretilmiştir. Yüksek polifenol içeriğiyle sağlığı, %0,8'in altındaki asit oranı ve kusursuz aromasıyla gurme sofraları taçlandırır.

Seçenekler
500 ml
1 L
3 L



NATUREL SIZMA ZEYTİNYAĞI

Özenle seçilen zeytinlerden doğallığı korunarak, mekanik yöntemlerle elde edilmiştir. %0,8'in altındaki ideal asit oranı ve yüksek polifenol değeriyle, günlük yemeklerinize ve salatalarınıza eşsiz bir Akdeniz dokunuşu katar.

Seçenekler
5 L



NATUREL BİRİNCİ ZEYTİNYAĞI

Geleneksel yöntemlerle, özenle sıkılan natürel zeytinyağı. %0,8 ile %2 arasındaki asit dengesi ve hafif gövdeli yapısıyla özellikle sıcak yemeklerinize ve hamur işlerinizde hafifliği hissettirir.

Seçenekler
5 L



RİVİERA ZEYTİNYAĞI

Yüksek kaliteli sızma zeytinyağının, özenle rafine edilmiş zeytinyağı ile mükemmel uyumu. Hafif aroması ve yüksek ısıya dayanıklı yapısıyla tüm sıcak yemekler ve kızartmalar için ideal, hafif bir seçenektir.

Seçenekler
18 L



PİLAVLIK BULGUR

Durum buğdayından üretilmiş, %10 kepekli, orta irilikte cıalanmamış geleneksel pilavlık bulgur

Seçenekler

1 kg

5 kg

25 kg



KÖFTELİK BULGUR

Durum buğdayından üretilmiş, %10 kepekli, orta irilikte cıalanmamış geleneksel köftelik bulgur

Seçenekler

1 kg

5 kg

25 kg



KIRMIZI MERCİMEK

Özenle seçilmiş Anadolu mahsulü; yaprak formunda, cilasız ve katkısız geleneksel yerli kırmızı mercimek.

Seçenekler

1 kg

5 kg



DÖĞME / YARMA

Anadolu'nun bin yıllık mutfak kültüründen süzülüp gelen, sert durum buğdayının suyla harmanlanıp taş dibeğinde dövülerek kabuğundan ayrılmasıyla hazırlanan, hiçbir cila ve katkı maddesi içermeyen geleneksel yerli döğme.

Seçenekler

1 kg

5 kg

25 kg



PUL BİBER HALİS-ACI

Sap kısmı ayrılan tescilli İslahiye biberlerinin bütünüyle öğütülmesiyle elde edilen saf bir seridir. Kendine has aroması ve orta dereceli acılığı, bitkisel yağların kazandırdığı nemli dokuyla dengelenmiştir. Ürünün raf ömrü ve doğal rengi, koruyucu olarak kullanılan yalnızca tuz ile muhafaza edilir.

Seçenekler

200 gr

1 kg

5 kg

25 kg



Görsel Hazırlanmaktadır

PUL BİBER İPEK-ACI

Coğrafi işaretli İslahiye biberinin tohumlarından tamamen arındırılarak sadece etli kısmının işlenmesiyle elde edilen özel bir seçkidir. Yoğun aroması ve bitkisel yağların kazandırdığı pürüzsüz, ipeksi dokusuyla öne çıkar. Ürünün doğal rengi ve kalitesi, koruyucu olarak kullanılan yalnızca tuz ile muhafaza edilmektedir.

Seçenekler

200 gr

1 kg

5 kg

25 kg



Görsel Hazırlanmaktadır

PUL BİBER YAĞLI YAPRAK-ACI

55

Seçenekler

200 gr

1 kg

5 kg

25 kg



Görsel Hazırlanmaktadır

PUL BİBER TATLI

Özenle seçilen kapy biberlerinin güneş altında kurutulup ideal formda öğütülmesiyle elde edilen, kendine has yoğun aromaya sahip bir seçkidir. Bitkisel yağlarla hafifçe yağlanarak ipeksi bir doku ve kalıcı bir renk canlılığı kazandırılmıştır. Ürünün saf yapısı ve raf ömrü, koruyucu olarak kullanılan yalnızca tuz ile muhafaza edilmektedir.

Seçenekler

200 gr

1 kg

5 kg

25 kg



İSOT ACI

Şanlıurfa'nın tescilli mirası olan bu gurme lezzet urfa biberi veya İslahiye'nin yüksek aromalı, etli kırmızı biberlerinin harmanlanmasıyla üretilir. Geleneksel terletme yöntemiyle güneşte kurutulup geceleri kendi nemiyile fermente edilen biberler; siyaha yakın koyu mor tonunu ve imzası olan o isli, tatlımsı acılık profilini kazanır. Bitkisel yağlarla ipeksi bir dokuya kavuşturulan ürün, sağlığını koruması amacıyla sadece doğal tuz ile harmanlanır.

Seçenekler
200 gr
1 kg
5 kg
25 kg



TOZ BİBER ACI

Coğrafi işaretli İslahiye biberlerinin ideal kurulukta öğütülmesi ve ardından özel olarak elenmesiyle elde edilen pürüzsüz bir seridir. Kendine has yoğun aroması ve orta dereceli acılığı, bitkisel yağların kazandırdığı ipeksi dokuyla dengelenmiştir. Ürünün saf yapısı, rengi ve uzun raf ömrü, koruyucu olarak kullanılan yalnızca doğal tuz ile muhafaza edilmektedir.

Seçenekler
200 gr
1 kg
5 kg
25 kg



TOZ BİBER TATLI

Özenle seçilen kapya biberlerinin güneş altında kurutulup öğütülmesi ve ardından elenmesiyle elde edilen pürüzsüz bir seridir. Kendine has yoğun aroması, bitkisel yağların kazandırdığı ipeksi doku ve kalıcı renk canlılığıyla dengelenmiştir. Ürünün saf yapısı ve raf ömrü, koruyucu olarak kullanılan yalnızca doğal tuz ile muhafaza edilmektedir.

Seçenekler
200 gr
1 kg
5 kg
25 kg



SUMAK

Doğu Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu'nun köklü kültüründen gelen sumak, çalı formundaki özel ağaçların salkım meyvelerinin kurutulup öğütülmesiyle elde edilen doğal ve ekşi bir lezzettir. Bitkinin neme son derece eğilimli yapısı nedeniyle; saklama sürecinde topaklanmayı önlemek, tazeliğini ve rengini uzun süre muhafaza etmek amacıyla üretim esnasında yalnızca belirli oranda doğal tuz ile harmanlanarak öğütülmektedir.

Seçenekler
100 gr
1 kg
5 kg



NANE

Fırat Nehri havzasında, Nizip'in mineralli topraklarında yetişen coğrafi işaret tescilli özel bir nane çeşididir. İçeriğindeki yüksek uçucu yağ bileşeni sayesinde kendine has yoğun bir aromaya ve canlı yeşil renge sahiptir. Bölgenin düşük nem oranı ve yüksek güneşlenme süresiyle aroma kaybı yaşanmadan çok kısa sürede kurutulan bitkiler, geleneksel yöntemlerle saplarından sıyrılarak elenmektedir.

Seçenekler

70 gr

500 gr

2,5 kg



KİMYON

İç Anadolu'nun kurak ve kireçli topraklarında yetişen, yüksek güneşlenme süresiyle uçucu yağ bileşenleri zirveye ulaşan keskin kokulu ve yoğun aromalı geleneksel bir çeşnidir. Hasat sonrası doğal yöntemlerle kurutulup elenen saf kimyon tohumları, yüksek oranda kendi doğal yağına sahip olduğu için dışarıdan hiçbir neme ihtiyaç duymaz. Ürün; hiçbir katkı, renklendirici, yağ veya tuz ilave edilmeden, %100 saf ve yerli tohum olarak öğütülmektedir.

Seçenekler

100 gr

1 kg

5 kg



SALAMURA ZEYİN

Marmara'nın tescilli mirası olan bu gurme hammadde; Gemlik'in köylerindeki küçük üreticilerin kuyularından, havuz bazlı (mikro-lot) seçki yöntemiyle tedarik edilir. Üreticisine ve havuzun olgunlaşma süresine göre kendine has bir aroma ile tuz profili kazanan her parti; fabrikasyon hiçbir işleme tabi tutulmadan, saf dokusu korunarak sınırlı rekolteler halinde, yağlanarak 10 kg'lık endüstriyel tenekelerde işletmelerin seçimine sunulur.

Seçenekler
10 kg

"MUTFAKTA GURME BİR MİRAS. SAF BİR DENEYİM."



TESCİLLİ TÜRK MARKASI

Ş.ÖZER (Yedi Bölge GURME) ATATÜRK MAH. ERTUGRUL GAZI SK.
METROPOL ISTANBUL A BLOK NO: 2 E İÇ KAPI NO: 331
ATAŞEHİR/ ISTANBUL TLF:+90 850 304 6157

İFO@YEDİBOLGEGURME.COM

WWW.YEDİBOLGEGURME.COM

WWW.MUTFAKTANEVAR.COM.TR