

# Karnavas Dut Pekmezi

Coğrafi İşaretli  
Kuzey Anadolu  
Lezzeti

Mispir Gıda

"Kahvaltı sofralarını süsleyen baldan tatlı eşsiz bir tat..."



Mispir Gıda

# Karnavas Dut Pekmezi - Doğanın Saf Tadı

Karnavas Dut Pekmezi, Erzurum'un Olur ilçesine bağlı Karnavas köyünde asırlardır süregelen geleneksel yöntemlerle üretilen, coğrafi işaret tescilli özel bir üründür. Ürün, sadece olgun dutlar ve su kullanılarak, hiçbir kimyasal katkı maddesi eklenmeden üretilir.

*"Sadece dut ve su içeren, baldan tatlı, yarı akışkan yapıya sahip tamamen doğal bir köy ürünü"*

- 🌿 %100 doğal içerik (sadece dut ve su)
- ☀️ Coğrafi İşaret Tescilli (Tescil No: 112)
- 🕒 Geleneksel üretim yöntemi
- ♥️ Baldan tatlı eşsiz lezzet
- 📍 Yöre: Erzurum ili, Olur ilçesi, Karnavas köyü



# Coğrafi İşaret Tescili - Kalite Güvencesi

Karnavas Dut Pekmezi, 12 Ağustos 2005 tarihinde T.C. Türk Patent Enstitüsü tarafından 112 numaralı tescil ile coğrafi işaret belgesi almıştır. Bu tescil, ürünün sadece belirli bir coğrafi bölgede, belirli standartlara uygun olarak üretildiğini garanti eder.



**T.C. Türk Patent Enstitüsü**

Coğrafi İşaret Tescil Belgesi

**Tescil No**

112

**Başvuru Tarihi**

12.08.2005

**Yayın Tarihi**

11.05.2008

**Kullanım Biçimi**

Markalama

**Coğrafi Sınırlar**

Erzurum ili, Olur ilçesinde Karnavas, Taşlıköy, Yeşilbağlar, Köprübaşı ve Coşkunlar köyleri

**Denetim ve Kalite Kontrolü**

Olur Kaymakamlığı, Olur Belediyesi, Tarım İlçe Müdürlüğü, Atatürk Üniversitesi Oltu Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı ve Karnavas Köyü Muhtarlığı tarafından düzenli denetim

**Mispir Gıda**

# Geleneksel Üretim Süreci



Haziran ayından itibaren 5 hafta süren titiz üretim süreci

1

## Hasat

Dutlar 3-4 gün aralıklarla 8-10 kez elle toplanır. İlk hasat yaş tüketim için ayrılır.

2

## Ayıklama

Tam olgunlaşmış dutlar seçilir. Olgunlaşmamış yeşil dutlar ayıklanır.

3

## Kaynatma

Dutlara 1/4 oranında su eklenir ve çam odunu ateşinde kaynatılır.

4

## Presleme

Kaynatılan dutlar tahta preslerle sıkılarak şıra elde edilir.

5

## Koyulaştırma

Şıra açık kazanlarda 15-40 dakika karıştırılarak koyulaştırılır.

6

## Soğutma

Tahta kaşıkla karıştırılarak havalandırılır ve parlak rengini alana kadar soğutulur.

# Üstün Kalite - Doğallık ve Saflık

Karnavas Dut Pekmezi'ni diğer pekmezlerden ayıran en önemli özellik, üretim sürecinin her aşamasında doğallığa ve geleneksel yöntemlere bağlı kalınmasıdır. Dut bahçelerinde yalnız çiftlik gübresi kullanılmakta, kimyasal mücadele yapılmamaktadır.

**Karnavas Dut Pekmezi, sağlık açısından çok yararlı olup kansızlığa iyi geldiği, vücudu güçlendirdiği ve içerik açısından çok zengin olması nedeniyle üstün özelliklere sahiptir.**

## Ayırt Edici Özellikler

- Sadece dut ve su içerir (hiçbir katkı maddesi yok)
- Dut bahçelerinde kimyasal gübre kullanılmaz
- Kimyasal mücadele yapılmaz
- Çam odunu ateşinde geleneksel kaynatma
- Tahta preslerle şıra elde etme
- Parlak renk ve viskoz yapı

## Kalite Standartları

- Kansızlığa iyi gelir
- Vücudu güçlendirir
- İçerik açısından çok zengin
- İnsan sağlığına faydalı
- Yöre halkının kahvaltı sofralarını süsleyen eşsiz lezzet

# Teknik Özellikler ve Besin İçeriği

## Bileşim Özellikleri

Parametre	Değer
pH (20°C)	5,49
Briks (Suda çözünen kuru madde)	78,05
Toplam Kül (%)	2,07
Toplam Şeker (İnvert şeker, %)	65,12
İnvert Şeker (m/m)	43,44
Sakaroz (%)	21,68
HMF (mg/lt)	44,48
Rutubet (%)	20,33
Yoğunluk (g/cm³)	1,38

## Renk Değerleri

Parametre	Değer
L değeri (Açıklık koyuluk)	21,01
a değeri (Kırmızılık)	12,92
b değeri (Sarılık)	-2,23

## Fiziksel Özellikler

- Viskoz yapıya sahiptir
- Parlak renk
- Dut bahçelerinde sadece çiftlik gübresi kullanılır
- Kimyasal mücadele yapılmaz

Coğrafi işaret tescil belgesinde belirtilen teknik özellikler ve denetim biçimi, ürünün kalite standartlarını garanti altına alır.

# Sağlık Faydaları - Doğal İyileştirici

Karnavas Dut Pekmezi, sadece lezzetli bir ürün değil, aynı zamanda sağlık açısından son derece yararlı bir doğal besin kaynağıdır. Eşsiz lezzetiyle de yöre halkının kahvaltılık sofralarını süsleyen bir ürün olarak öne çıkmaktadır.



## Kansızlığa İyi Gelir

Zengin demir içeriği sayesinde kan yapımını destekler ve kansızlık problemlerine karşı etkilidir



## Vücudu Güçlendirir

Enerji verici özelliği ile günlük aktivitelerde destek sağlar ve genel vücut direncini artırır



## Bağışıklığı Destekler

Doğal antioksidanlar içererek bağışıklık sistemini güçlendirir ve hastalıklara karşı korur



## Enerji Kaynağı

Doğal şeker içeriği ile hızlı ve sağlıklı enerji sağlar, yorgunluğu azaltır



## Zengin Besin İçeriği

Vitaminler ve mineraller açısından zengin, dengeli beslenmeye katkı sağlar



## Önerilen Kullanım

Özellikle kış aylarında sabahları bir tatlı kaşığı yenmesi önerilir

*"Kahvaltıda ekmek üzerine sürülerek veya tahinle karıştırılarak tüketilebilir"*

# Kullanım Önerileri - Sofraların Yıldızı

Karnavas Dut Pekmezi, geleneksel Türk mutfağında çok yönlü kullanım imkanı sunan, hem lezzet hem de sağlık değeri yüksek bir üründür.

1

## Kahvaltıda

Ekmek üzerine sürülerek veya zeytinyağına banarak

2

## Tahinle Karışık

Tahin ile karıştırılarak klasik bir lezzet

3

## Tereyağı ile

Eritilmiş tereyağı ile birlikte (yöresel tüketim şekli)

4

## Sabah Rutini

Kış aylarında sabahları bir tatlı kaşığı (sağlık için)

5

## İçeceklere

Süt, yoğurt veya smoothie'lere karıştırılarak

6

## Tatlılarda

Tatlı tariflerde şeker yerine kullanılabilir



*"Kahvaltı sofralarını süsleyen baldan tatlı eşsiz bir tat..."*

Mispir Gıda



# Pekmez Köy Markası



Kuzey Anadolu Yöresel Lezzetleri

Pekmez Köy markası, Kuzey Anadolu Yöresel Lezzetleri çatısı altında, Karnavas Dut Pekmezi'nin özgün değerlerini koruyarak modern tüketiciye sunan bir marka kimliği olarak tasarlanmıştır.

## Marka Değerleri



**Geleneksel:** Asırlık üretim yöntemleri



**Doğal:** %100 katkısız içerik



**Otantik:** Coğrafi işaret tescilli



**Premium:** Kalite ve özgünlük garantisi



**Yerel:** Köy üreticilerini destekleyen

## Tasarım Kimliği

Erzurum motiflerinden ilham alan tasarım, dut ağacı ve kazan figürleri ile geleneksel-modern tasarım harmanı. Altın ve koyu renk tonları premium his yaratırken, "Halis Erzurum Dut Pekmezi" sloganı ürünün özgünlüğünü vurgular.

"Halis Erzurum Dut Pekmezi - Pekmezköy"

# Premium Ambalaj ve Sunum

Karnavas Dut Pekmezi, modern gıda standartlarına uygun olarak cam kavanozlarda hijyenik şekilde ambalajlanarak tüketiciye sunulmaktadır.

## Ambalaj Özellikleri

- 400 g Cam Kavanoz:** Premium sunum ve uygun porsiyon
- Hijyenik Dolum:** Otomatik dolum makineleri ile
- Çoklu Seçenekler:** 100g, 250g, 400g, 800g
- Güvenlik Bandı:** Ürün güvenliği için kapaklarda
- Coğrafi İşaret Logosu:** Ambalajda görünür şekilde

Cam kavanozlar ürünün doğallığını yansıtır ve sağlık açısından güvenlidir

## Etiket İçeriği

### Ön Etiket:

- Marka adı: Pekmez Köy
- Ürün adı: Karnavas Dut Pekmezi
- Coğrafi işaret logosu
- Üretim yeri: Erzurum/Olur/Karnavas
- Ağırlık: 400 g

### Arka Etiket:

- Kısa ürün hikayesi
- Besin değerleri tablosu
- İçindekiler: Dut, Su
- Saklama koşulları
- Son kullanma tarihi
- Üretici bilgileri

## Saklama Koşulları

Ürünün %80'ine yakını hemen satılırken, geriye kalan kısım cam ya da plastik kavanozlarda oda sıcaklığının birkaç derece altında muhafaza edilir.

### İdeal Kullanım Süresi

Bir yıl olmakla beraber daha uzun sürelerde de muhafaza edilmesi mümkündür

### Kalite Garantisi:

- Hijyenik üretim standartları
- Gıda üretim izinleri
- Kalite belgeleri
- Düzenli denetim

# Üretim Kapasitesi ve Sürdürülebilirlik



Mevcut Üretim

**10-15 ton/yıl**

Migros Hedefi

**5 ton/yıl**

Karnavas Dut Pekmezi, çok zahmetli ve sınırlı bir bölgede yapılması nedeniyle değerli bir üründür.

## Sürdürülebilirlik Stratejisi

### 1. Kooperatif Yapısı

Karnavas köyündeki üreticiler kooperatif yapısında birleştirilerek üretim planlaması yapılmaktadır.

### 2. Hammadde Güvencesi

Yeni dut fidanları dikilerek hammadde arzı güvence altına alınmaktadır.

### 3. Üretici Desteği

- Migros ile alım garantisi
- Hijyen, kalite ve verimlilik eğitimleri
- Adil gelir paylaşımı sistemi
- Gıda üretim izinleri ve kalite belgeleri desteği

### 4. Stok Yönetimi

Sürdürülebilir üretim planı oluşturularak stok yönetimi sağlanmaktadır.

**Yerel Ekonomiye Katkı:** Karnavas Dut Pekmezi üretimi, yerel üreticilere istihdam ve gelir sağlayarak bölge ekonomisine önemli katkıda bulunmaktadır.

# Migros Anadolu Lezzetleri Stratejisi

Karnavas Dut Pekmezi için Migros Anadolu Lezzetleri Yol Haritası, ürünün sistematik bir şekilde pazara sunulmasını ve sürdürülebilir büyümesini hedeflemektedir.

## Konumlandırma

Anadolu Lezzetleri çatısı altında premium, otantik ve coğrafi işaretli ürün olarak konumlandırılacaktır.

## Online Satış

Ürün hikayesiyle birlikte online kanallarda tanıtım yapılarak dijital varlık güçlendirilecektir.

## Dağıtım Stratejisi

Önce bölgesel Migros mağazalarında, ardından ulusal düzeyde yaygınlaştırılacaktır.

## Mağaza İçi Aktiviteler

Tadım etkinlikleriyle müşteri ilgisi artırılacak ve ürün deneyimi sağlanacaktır.

## Hedef Kitle

Doğal ürünleri tercih eden sağlık bilinci yüksek tüketiciler

Erzurum kökenli aileler ve bölge bağlantılı tüketiciler

Yöresel lezzet meraklıları ve gastronomi tutkunları

Premium ürün tüketicileri ve kalite odaklı alıcılar

## Uygulama Takvimi

### İlk 6 Ay

Marka, kooperatif ve izin süreçlerinin tamamlanması

### 6-12 Ay

İlk üretim ve Migros lansmanı gerçekleştirilmesi

### 1 Yıl Sonrası

Ulusal dağıtım ve sürdürülebilir üretim

**Hedef: Yıllık 5 Ton Satış Kapasitesi**

---

# Teşekkürler

## Karnavas Dut Pekmezi

### Coğrafi İşaretli Kuzey Anadolu Lezzeti



---

*"Kahvaltı sofralarını süsleyen baldan tatlı eşsiz bir tat..."*

Sipariş, işbirliği fırsatları ve daha fazla bilgi için bizimle iletişime geçebilirsiniz

**Mispir Gıda**