



E  
A  
T VAPPY

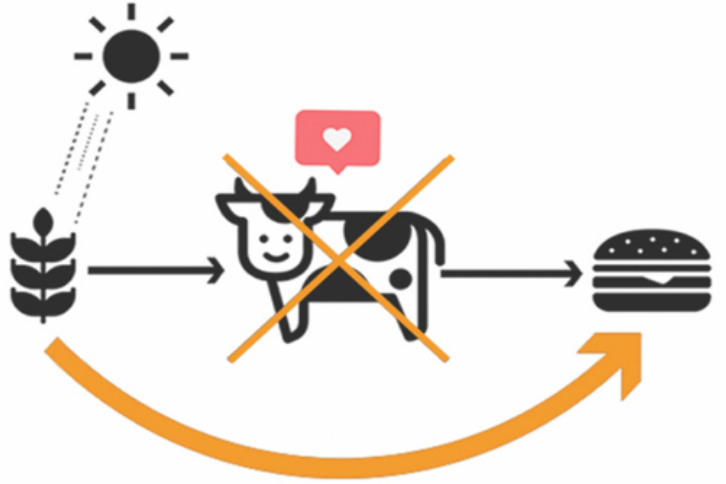
---

FUTURE FOOD TECHNOLOGIES



İnsan türünün devamı için beslenme biçimimizi mevcut koşullara göre geliştirmemiz gerekiyor.

EatVappy olarak Hayvansal etler ile kıyasla; daha yüksek proteinli, daha sağlıklı ve tadı güzel olan bitkisel bazlı et teknolojisi zerine çalışıyoruz ve bunun üretimini yapıyoruz.



# VEGAN SUCCUK



Protein, yağ ve su gibi bileşenlerin bitki bazlı et oluşturacak şekilde bir araya getirilip, baharatlanarak ürün elde edilir.



Protein: %27 Karbonhidrat: %5  
Diyet Lifi: %5 Nem: %50  
Enerji: 227 cal/100 gram, 950kJ/100 gram

Yağ: %10 gram  
Kuru Madde: %49



İki adet silindirik halde şekillendirilmiş ve tek ucu kesilmiş toplam 180 gramlık ürün koyu kırmızı renktedir.



Su, Buğday proteini (Triticum spp.), Okara (Glycine spp.), Domates (Solanum spp.), Ayçiçek yağı (Helianthus spp.), Soya sosu (Glycine spp.), Succuk Baharat Karışımı, Tuz (NaCl).



Gluten veya soya fasulyesi alerjisi olmayan insanlar tüketmelidir.



15 x 20 santimetre boyutlarında plastik vakum poşetler ambalaj malzemesi olarak kullanılır. Ambalaj malzemeleri, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygundur.



Üç ay [paket açıldıktan sonra beş gün içerisinde tüketilmelidir].



Gluten, Soya Fasulyesi



Türkiye Cumhuriyeti



Pişirilerek tüketilir.



+4 °C

# VEGAN KÖFTE



Protein, yağ ve su gibi bileşenlerin bitki bazlı et oluşturacak şekilde bir araya getirilip, baharatlanarak ısıtılma işleminden geçirilmesi ile ürün elde edilir.



Protein: %27  
Diyet Lifi: %5  
Enerji: 203 cal/100 gram, 849 kJ/100 gram

Karbonhidrat: %11  
Nem: %51

Yağ: %10 gram  
Kuru Madde: %49



Yatay eksenden basılmış bir silindir olarak şekillendirilmiş toplam ağırlığı 200 gram olan altı adet koyu kırmızimsı-kahverengi renkte bitkisel bazlı et içerir.



Su, Buğday Proteini (*Triticum spp.*), Okara (*Glycine spp.*), Domates (*Solanum spp.*), Ayçiçek yağı (*Helianthus spp.*), Soya Sosu (*Glycine spp.*), EatVappy Köfte Baharat Karışımı, Tuz (NaCl).



Gluten veya soya fasulyesi alerjisi olmayan insanlar tüketmelidir.



Karton kutu içerisinde 15 x 20 santimetre boyutlarında plastik vakum poşetler ambalaj malzemesi olarak kullanılır. Ambalaj malzemeleri, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygundur.



Üç ay [paket açıldıktan sonra beş gün içerisinde tüketilmelidir].



Gluten içerir. Eser miktarda soya fasulyesi içerebilir.



Türkiye Cumhuriyeti



Pişirilerek tüketilir.



+4 °C

# VOSİS



Protein, yağ ve su gibi bileşenlerin bitki bazlı et oluşturacak şekilde bir araya getirilip, baharatlanarak ısıtılardan geçirilmesi ile ürün elde edilir.



Protein: %26  
Diyet Lifi: %5  
Enerji: 203 cal/100 gram, 849 kJ/100 gram

Karbonhidrat: %11  
Nem: %51

Yağ: %10 gram  
Kuru Madde: %49



Yüki adet 125 gram, toplam 250 gr. İki adet Vosis içerir.



Su, Buğday Proteinini (Triticum spp.), , Ayçiçek yağı (Helianthus spp.), Soya Sosu (Glycine spp.), EatVappy Vosis Baharat Karışımı, Tuz (NaCl).



Gluten veya soya fasulyesi alerjisi olmayan insanlar tüketmelidir.



Karton kutu içerisinde 16 x 9 santimetre boyutlarında karton kutu içerisinde, plastik vakum poşetler malzemesi olarak kullanılır. Ambalaj malzemeleri, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygundur.



Üç ay [paket açıldıktan sonra beş gün içerisinde tüketilmelidir].



Gluten içerir. Eser Miktarında Soya Fasulyesi içerebilir.



Türkiye Cumhuriyeti



Piştirilerek tüketilir.



+4 °C



# VEGANTUNI



Protein, yağ ve su gibi bileşenlerin bitki bazlı et oluşturacak şekilde bir araya getirilip, baharatlanarak ısıtılma işleminden geçirilmesi ile ürün elde edilir.



Protein: %27  
Diyet Lifi: %5  
Enerji: 203 cal/100 gram, 849 kJ/100 gram

Karbonhidrat: %11  
Nem: %51

Yağ: %10 gram  
Kuru Madde: %49



1 ile 3 cm arası uzunlukta ayçiçeği proteini parçacıkları ön pişirmeden geçirilip, soslanır. Tüketilmeye hazır şekilde satışa sunulur.



Ayçiçeği Proteini, Su, Ayçiçek Yağı, Vegantuni Baharat Karışımı.



Soya fasulyesi alerjisi olmayan insanlar tüketmelidir.



190 x 144 milimetre boyutlarında plastik MAP ambalaj malzemesi olarak kullanılır. Ambalaj malzemeleri, Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygundur.



45 Gün [paket açıldıktan sonra beş gün içerisinde tüketilmelidir].



Soya Fasulyesi içerir. Eser Miktarda Gluten içerebilir.



Türkiye Cumhuriyeti



Isıtılarak tüketilir.



+4 °C

# VIYMA



Protein, yağ ve su gibi bileşenlerin bitki bazlı et oluşturacak şekilde bir araya getirilip, baharatlanarak kıyma makinesinden geçirilmesi ile ürün elde edilir.



Protein: %27  
Diyet Lifi: %5  
Enerji: 203 cal/100 gram, 849 kJ/100 gram

Karbonhidrat: %11  
Nem: %51

Yağ: %10 gram  
Kuru Madde: %49



EatVappy bitki etleri kıyma makinesinden geçirilerek şekillendirilir.



Su, Buğday Proteini (*Triticum spp.*), Ayçiçek yağı (*Helianthus spp.*), Soya Sosu (*Glycine spp.*), EatVappy Viyma Baharat Karışımı, Tuz (NaCl).



Gluten veya soya fasulyesi alerjisi olmayan insanlar tüketmelidir.



190 x 144 milimetre boyutlarında plastik MAP ambalaj malzemesi olarak kullanılır. Ambalaj malzemeleri, Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygundur.



45 Gün [paket açıldıktan sonra beş gün içerisinde tüketilmelidir].



Gluten ve Soya Fasulyesi içerir.



Türkiye Cumhuriyeti



Piştirilerek tüketilir.



+4 °C

# PESATIRME



Protein, yağ ve su gibi bileşenlerin bitki bazlı et oluşturacak şekilde bir araya getirilip, baharatlanarak ısıtılıp işlemden geçirilmesi ile ürün elde edilir.



Protein: %25  
Diyet Lifi: %5  
Enerji: 227 cal/100 gram, 950kJ/100 gram

Karbonhidrat: %5.  
Nem: %51

Yağ: %12 gram  
Kuru Madde: %49



Oval bir şekillende ince ince dilimlendirilmiş toplam 100 gramlık ürün koyu kırmızısı renktedir. Kendine özgü şekilde marine edilmiştir. Heterojen şekilde dağılmış beyaz yağlı kısımlar görünmektedir.



Su, Buğday proteini (*Triticum spp.*), Ayçiçek yağı (*Helianthus spp.*), Soya sosu (*Glycine spp.*), Pesatirme Baharat Karışımı, Tuz (NaCl).



Gluten veya soya fasulyesi alerjisi olmayan insanlar tüketmelidir.



190 x 144 milimetre boyutlarında plastik MAP ambalaj malzemesi olarak kullanılır. Ambalaj malzemeleri, Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygundur.



45 gün [paket açıldıktan sonra beş gün içerisinde tüketilmelidir].



Gluten içerir. Eser miktarda soya fasulyesi içerebilir.



Türkiye Cumhuriyeti



Piştirilerek tüketilir.



+4 °C



# İTALYAN SALAMI



Protein, yağ ve su gibi bileşenlerin bitki bazlı et oluşturacak şekilde bir araya getirilip, baharatlanarak ısı ilemlenden geçirilmesi ile ürün elde edilir.



Protein: %27  
Diyet Lifi: %5  
Enerji: 227 cal/100 gram, 950kJ/100 gram

Karbonhidrat: %5  
Nem: %50

Yağ: %10 gram  
Kuru Madde: %49



Oval bir şekilde ince ince dilimlendirilmiş toplam 100 gramlık ürün kırmızı renktedir.



Su, Buğday proteini (*Triticum spp.*), Ayçiçek yağı (*Helianthus spp.*), Soya sosu (*Glycine spp.*), Baharat Karışımı, Tuz (NaCl).



Gluten veya soya fasulyesi alerjisi olmayan insanlar tüketmelidir.



190 x 144 milimetre boyutlarında plastik MAP ambalaj malzemesi olarak kullanılır. Ambalaj malzemeleri, Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygundur.



45 gün [paket açıldıktan sonra beş gün içerisinde tüketilmelidir].



Gluten içerir. Eser miktarda soya fasulyesi içerebilir.



Türkiye Cumhuriyeti



Piştirilerek tüketilir.



+4 °C

# KARABİBER GLAZÜR



Protein, yağ ve su gibi bileşenlerin bitki bazlı et oluşturacak şekilde bir araya getirilip, baharatlanarak ısı ilemlenden geçirilmesi ile ürün elde edilir.



Protein: %27  
Diyet Lifi: %5  
Enerji: 227 cal/100 gram, 950kJ/100 gram

Karbonhidrat: %5  
Nem: %50

Yağ: %10 gram  
Kuru Madde: %49



Oval bir şekilde ince ince dilimlendirilmiş toplam 100 gramlık ürün kırmızı renktedir. Dışı karabiber kaplıdır ve kesitte tane karabiber mevcuttur.



Su, Buğday proteini (Triticum spp.), Ayçiçek yağı (Helianthus spp.), Soya sosu (Glycine spp.), Baharat Karışımı, Tuz (NaCl).



Gluten veya soya fasulyesi alerjisi olmayan insanlar tüketmelidir.



190 x 144 milimetre boyutlarında plastik MAP ambalaj malzemesi olarak kullanılır. Ambalaj malzemeleri, Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygundur.



45 gün [paket açıldıktan sonra beş gün içerisinde tüketilmelidir].



Gluten içerir. Eser Miktarda Soya Fasulyesi içerebilir.



Türkiye Cumhuriyeti



Piştirilerek tüketilir.



+4 °C

# ROZVIF



Protein, yağ ve su gibi bileşenlerin bitki bazlı et oluşturacak şekilde bir araya getirilip, baharatlanarak ısı ilemlenden geçirilmesi ile ürün elde edilir.



Protein: %25

Karbonhidrat: %5.

Yağ: %12 gram

Diyet Lifi: %5

Nem: %50

Kuru Madde: %49

Enerji: 227 cal/100 gram, 950kJ/100 gram



Oval bir şekilde ince ince dilimlendirilmiş ve kendine özgü şekilde marine edilmiş toplam 100 gramlık ürün kırmızısı renktedir.



Su, Buğday proteini (*Triticum spp.*), Ayçiçek yağı (*Helianthus spp.*), Soya sosu (*Glycine spp.*), Baharat Karışımı, Tuz (NaCl).



Gluten veya soya fasulyesi alerjisi olmayan insanlar tüketmelidir.



190 x 144 milimetre boyutlarında plastik MAP ambalaj malzemesi olarak kullanılır. Ambalaj malzemeleri, Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygundur.



45 gün [paket açıldıktan sonra beş gün içerisinde tüketilmelidir].



Gluten, Soya Fasulyesi İçerir.



Türkiye Cumhuriyeti



Piştirilerek tüketilir.



+4 °C

2017 yılında çıktığımız yolculukta, hem ülkemizin ve hem de dünyanın kaynaklarını kat ve kat verimli kullanacak sistemler inşa etmeye başladık. Termodinamik verimliliği ve buna bağlı kaynak gerekliliği açısından 6 ile 10 kat arası daha verimli bir et üretim şekli oluşturmaya odaklandık. Türkiye'deki Bitkisel bazlı et pazarının oluşmasında öncü olmanın getirdiği sorumluluk ile tüm ürünlerimizin yüksek proteinli, yüksek lifli olmasına; aynı zamanda düşük yağ içermesine ve hiç kolesterol olmamasına karar verdik. Böylelikle hem tadı güzel, hem de besin içeriği açısından kuvvetli bir ürün kategorisi meydana getirebildik. Üretim merkezimize hiçbir koşulda hayvansal ürün kabul etmeme gibi özel kurullar ile veganlık açısından dünyadaki en yüksek standartları belirlemeye ve en güvenilir ürünlerin imalatına ilk günden itibaren özen gösterdik.

Gelişimin önemli sütunları olan üniversite etkinliklerine, bağımsız kısa ve uzun metraj filmlere, Arkeolojik kazılar başta olmak üzere muhtelif bilimsel araştırmalara destekte bulunduk. "Beslenmenin Geçmişi ve Geleceği" üzerine farklı üniversitelerde ders içerikleri oluşturulmasına katkıda bulunup, çok sayıda konuşma yaptık.

2017'de dünyanın ilk Vegan Sucuğunu üreterek bunu satışa sunduk. Aynı sene "Vegan Köfte" ve "Burger" ürünümüzü çıkarttık. Bunu takip eden birkaç sene de ürünümüz Türkiye'nin her yerinden ulaşılabilir hale geldi.

2019 "İtalyan Salami" ve "Karabiber Glazür" ürünleri hazır dilimli salam kategorimize başladık. Hemen akabinde kendine özgü formülü olan Türkiye'de benzeri olmayan dilimli "RozVif" ürünümüz çıkarttık.

Evliya Çelebi yeni kelimeler icat etmeyi seven bir gezgindi. Kendisi gezdiği yerlerdeki beslenme biçimleri ve besin isimleri ile ilgili notlar almıştır. Bastırılarak üretilen etlere Bastırma ve Pastırma kelimeleri yerine "Pesatırma" kelimesini 17.yüzyılda ortaya atmıştır. Biz de geleneksel köklerimizimize dayanan fakat geleceğini dünyasına uygun ve pastırmanın özü olan baharatları ve bazı yöntemleri kullanarak 2021 yılında "Pesatırma" ürünümüzü ortaya çıkarttık. Bu ürünle beraber ülkemizde bitkisel etler, hayvansal et ürünlerine benzemek veya mimiklemek yerine kendi yolunu çizmeye başlamıştır.

2022 yılında Türkiye'de ilk ay çekirdeği proteini esaslı bitkisel eti olan "Vegantuni" ürünü çıkarttık. Bu ürünlerdeki odak nokta da ön pişimden geçmiş, sadece ısıtılarak tüketilecek şekilde olmasıydı. Pilav üstü gibi geleneksel veya ekmek arası gibi pratik besinlere uyum sağlayacak şekilde olmasına odaklanıldı.

2023 yılının son çeyreğinde "Vosis" ve "Vegan Kangal" ürünlerimiz ile şarküteri kategorimizde çeşitliliğimizi arttırdık. Vegan Kangal kılıflı şekilde satışa sunulmuş dünyadaki ilk Türk Vegan Kangal sucuğudur.

Sürdürülebilir, tadı güzel ve içerik açısından daha üstün ürünlere odaklanmaya devam ediyoruz. Geleneklerimizden gelen bilgiyi kullanarak yeni kökler yaratıyoruz. Geleceği inşa ederken sadece günümüz koşullarını değil gelecek senaryolarını da yaratıp, kaynaklarımızı en verimli şekilde kullanmak için gerekli hamleleri yapıyoruz.



E  
A  
T VAPPY

---

## FUTURE FOOD TECHNOLOGIES

 Mevlana Mahallesi, Alper Sokak, No:8 Ataşehir/İstanbul

 [info@eatvappy.com.tr](mailto:info@eatvappy.com.tr)

[www.eatvappy.com.tr](http://www.eatvappy.com.tr)

 [eatvappy](https://www.instagram.com/eatvappy)

 [eatvappy](https://www.facebook.com/eatvappy)