

Keskinoğlu

Lezzetli Keskinoğlu Piliçleri'nde neden su olmaz?

Çünkü Türkiye'nin ilk ve tek modern tam entegre Keskinoğlu tesislerinde öz suyunu kaybetmeden hava ile 0°C'ye soğutulan piliçlerimizde su bulunmaz.

Su ile soğutulan piliçler suyun içinde geçen sürede bünyesinde önemli miktarda su tuttuğundan, satışa sunulduğu esnada bu su tartım ağırlığına dahil olmakta, dolayısıyla etiketteki fiyata yansımaktadır.

Keskinoğlu tesislerinde ise soğutma işlemleri ortam ısısı 0°C'de tutulan özel üniteye bulunan 4,5 km uzunluğunda bir hatta yapılmaktadır. Dünyanın kabul ettiği en üstün standartlarda olan bu sistem, su kullanılmadan soğutma işlemleri sağlayarak piliçlerin bünyesinde su tutulmasını engellemesinin yanı sıra, piliç etinin lezzeti ve gıda güvenliği açısından da büyük katkılar sağlamaktadır.

Böylelikle **Keskinoğlu piliç alan bilinçli tüketicilerimiz, paralarını Keskinoğlu lezzetine öderler suya değil!**

Hava Soğutma Sisteminde;

Keskinoğlu piliç işleme sürecinde piliçlerin kesim işlemleri; iç organlarının alınması ve iç-dış yıkama işlemleri, hava soğutma ünitesinde soğutulması ve sonrasında ambalajlama işlemlerini içerir.

Keskinoğlu Piliç İşleme Tesisi'ndeki hava soğutma ünitesi 4.500 metre uzunluğuyla, Türkiye'nin en uzun hava soğutma sistemlerindedir. Hava soğutma ünitesi piliç karkas ısınısını 0°C'ye düşürerek, etin kalitesini ve dayanma gücünü arttırmaktadır. Bunun yanı sıra hava soğutma ünitesinde, her bir piliç karkası bir turu yaklaşık 2,5 saatte tamamlar ve bu süre zarfında piliç karkasındaki fazla olan su boşaltılmış olur. Böylece Keskinoğlu piliçlerinde sadece et hücrelerine bağlı su salınımı %0,3-0,4 gibi çok düşük seviyelerde kalır.

Su soğutma işlemlerinde ise yaklaşık 30 dakika suyun içinde kalan piliç karkası bol miktarda su emer, bünyesinde fazla bulunan su ile birlikte ambalajlanır ve tüketiciye böylece satılmış olur.

Keskinoğlu olarak modern teknolojinin tüm imkanlarını yatırımlarımızda kullanarak daha kaliteli piliçleri daha ucuza sunmayı benimsiyoruz.

Kısacası Keskinoğlu markasına güvenen tüketicilerimiz su değil; lezzetli, sağlıklı piliç eti satın alırlar.