TARİHİ

OSMANLI TULUMBACISI

www.tarihiosmanlitulumbacisi.com

TARİHİ

OSMANLI TULUMBACISI

www.tarihiosmanlitulumbacisi.com

Hakkımızda

Tarihi Osmanlı Tulumbacısı olarak yılların getirdiği tecrübe ve asla bağlılık ile sizlerin hizmetinde olan firmamız yıllardır ülkemizin her bir köşesinde, başarı ile hizmet etmektedir. Tulumba tatlısını sadece tulumba olmaktan çıkartarak yeni lezzetlerle buluşmanızı sağladık.

Başarımızın sırrı daimi ileri hedeflemek; içinde bulunan şartları iyi değerlendirmek ve geçmişimizden kopmamak oldu. Hiçbir zaman hileli işlerin içerisinde olmadık, maliyetin arttığını bile bile doğal meyveleri malzeme olarak kullandık. Glikoz şurubunun ucuzluğuna aldanmadık.

Lezzet tariflerimiz atalarımızdan bize miras kalmış olması onu sınırsızca kullanıp tüketmek hakkını kendimizde bulmadık. Yeni tariflerin her zaman üreticisi ve takipçisi olduk.

Pişirme usullerinde kendimize has tariflerimizi hem kendi ekibimize hem de satış ortaklarımıza öğreterek bilgimizi her kadememizde eşit benzer olarak yaymayı buradan da ülkenin her köşesinde aynı ağız tadını sunmaya çalıştık.

Kurumsal olmamız yanı sıra geleneklerimizden hiçbir zaman vazgeçmedik. Osmanlı mutfağındaki Mehmet Ferit Efendi'nin tarifi ve lezzeti ne ise biz de olan da aynısı. Yıllardır bizi zirveye taşıyan formül işte tam da bu. Geleneksel lezzetin dokusunu bozmadan ufak eklemeler ile lezzetini daha da arttırıyoruz.

Misyonumuz

Tarihi Osmanlı Tulumbacısı olarak her zaman geçmişin ışığında kendimize yol bulmayı düstur edindik.

Çok iyi biliyoruz ki geçmişini ve değerlerini hiçe sayan bir kuruluş hiçbir zaman ileriye gidemez ve kökleri sağlam olmadığı için çökmeye mecburdur.

Tariflerimiz Osmanlı geleneklerine uygun ve doğallığını bozmadan yeniden üretme hedefine dayanmaktadır. Tüm çalışanları ile birlikte müşteri beklentisinin çok çok üzerinde hizmet sunan ve yeniliklere ve değişime açık bir marka olduk.

Tulumba Çeşitleri

Büyük Boy	16 ADET	1 KG

Orta Boy	25 ADET	1 KG

Küçük Boy	34 ADET	1 KG

Fıstıklı Tulumba

Tarihi Osmanlı Tulumbacısı olarak öyle tahmin ediyoruz ki daha önceden hiç denemediğiniz bir lezzeti, fıstıklı tulumbayı sizlerle buluşturuyoruz. Hamuru Çıtır çıtır kızartıp, soğumadan, daha önceden kaynatılarak soğutulmuş şerbete batırıp çıkartıyoruz. Gaziantep'in en kaliteli ve leziz fıstıklarının içerisinde adeta dans ettirircesine hareket ettiriyoruz. Sonrasında damak çatlatan bir lezzet ortaya çıkartıyoruz.

İçindekiler:

Un, toz şeker, yumurta ve tabi ki Antepfıstığı. Birçok firma Antep fıstığı yerine bezelye kullanarak sizleri yanıltmaktadır. Bezleyeler şerbet ile buluşunca farkına varılamayacak derecede Antep fıstığına benzemektedir. Bu nedenle aldanmamak için kurumsal firmalardan satın almaya gayret gösteriniz. Besin değerleri yüksek ancak bir kadar da kalorisi düşük olan fıstıklı tulumbamız, diyet yapan kişilere de uygundur.

Çikolatalı Tulumba

Tulumba tatlısı Osmanlı Saraylarından günümüz sofralarına kadar uzana gelen tarihi lezzetlerimizin başında gelmektedir. Tadı ve aroması yıllar geçmesine rağmen bozulmayan bu lezzete, ufak dokunuşlarla ekstra damak tatları eklenmiştir. Bunlardan biri de Çikolatalı tulumbadır. Birçok kişinin modern hayata göre yemekten keyif aldığı çikolata ile tarihi tulumba tatlımız birleştirilerek eşsiz bir lezzet elde edilmektedir. Tarihi dokusunu bozmadan ve tadından ödün vermeden imal etmeyi başardığımız çikolatalı tulumbanın en güzelini Tarihi Osmanlı Tulumbacısı' nda tecrübe edeceksiniz. Özellikle ramazan aylarında, dost meclislerinin vazgeçilmesi olan bu lezzet ömrü kısa olan zamane tatlılarına da taş çıkartmaya devam ediyor.

İçindekiler:

Buğday Unu, Ayçiçek yağı, yumurta, kakao, irmik ve şekerden oluşuyor. Şerbetli tatlı olduğu için miktarının çok iyi ayarlanması damak lezzeti açısından çok önemlidir.

Frambuazlı Tulumba

Çeşit çeşit tarihi lezzeti günümüz tatlıları ile birleştirerek yeni lezzetleri keşfetmeye devam ediyoruz. Son lezzetimiz de frambuazlı tulumba. 600 yıldan fazladır süre gelen bir lezzet yolculuğunun son durağı olan bu lezzet türünü Türkiye'nin hizmetine sunmaktan gurur duymaktayız. Bu kadar geçen sürede doğal kalabilen ender lezzetlerden biri de tulumba tatlısıdır. Geleneksel lezzetin dokusunu bozmadan ufak eklemeler ile lezzetini daha da arttırıyoruz. Frambuaz yani Türkçe ismi ile ahududunun eşsiz lezzeti var olan güzelliği daha da ileriye taşımıştır. Bugüne kadar çok da bilinmeyen bir lezzet olan Frambuazlı tulumbanın en doğal haline Tarihi Osmanlı Tulumbacısı şubelerimizden ulaşabilirsiniz. Frambuazın egzotik tadının tulumbaya bu kadar yakışacağını doğrusunu söylemek gerekirse biz de tahmin etmemiştik.

İçindekiler:

Buğday Unu, Ayçiçek yağı, yumurta, frambuaz parçacıkları, irmik ve şekerden oluşuyor

Portakallı Tulumba

Tulumba tatlısı Osmanlı'dan çıktığı lezzet yolculuğuna, günümüz sofralarında mola vererek, gelecek nesillere doğru devam etmektedir. Birçok lezzet zaman içerisinde değişime ve hatta yok olmaya uğramış ise de tulumba her daim yerini değişmeden korumaktadır. Tarihi Osmanlı Tulumbacısı olarak özümüze sadık kalarak sizleri yeni lezzetlerle buluşturmaya devam ediyoruz. Akdeniz' in en lezzetli portakallarını tarihi tulumba tatlısı ile birleştirerek; portakallı tulumbayı, sizlerin beğenisine sunduk. Tulumba portakallı da olur mu diyenler bugün daimi müşterilerimiz olmuşlardır. Neden siz de bu lezzeti tatmayasınız.

İçindekiler:

Un, irmik, yumurta, toz şeker ve portakal kabuğu rendesinden oluşmaktadır. Diyetteyim ama bu tatlıyı yersem diyeti bozmuş olur muyum diyenlere de cevabımız: Kesinlikle hayır. Kızartırken tulumba hamurunun sallanması gerekir. En iyisi siz bunlarla uğraşmayın en yakın Tarihi Osmanlı Tulumbacı bayimize buyurun.

Karamelli Tulumba

Tarihi Osmanlı Tulumbacısı olarak öyle tahmin ediyoruz ki daha önceden hiç denemediğiniz bir lezzeti, karamelli tulumbayı sizlerle buluşturuyoruz. Hamuru Çıtır çıtır kızartıp, soğumadan, daha önceden kaynatılarak soğutulmuş şerbete batırıp çıkartıyoruz. Ordu'nun en kaliteli ve leziz fındıklarının içerisinde adeta dans ettirircesine hareket ettiriyoruz. Sonrasında damak çatlatan bir lezzet ortaya çıkartıyoruz.

İçindekiler:

Un, irmik, yumurta, toz şeker

Kivili Tulumba

Osmanlı lezzetlerini günümüz tatları ile harmanlayıp güzel bir tat elde etmek çok da kolay bir iş değildir. Hele ki denenmemişe heves etti iseniz işiniz çok daha zor. Tarihi Osmanlı Tulumbacısı olarak yeni lezzetleri keşfetmeniz için her gün daha çok çalışıyoruz. Bu anlamda her gün yeni bir lezzet üretme çabası içindeyiz. Geleneksel tulumbamızı doğal kivi meyveleri ile birleştirdik ve kivili tulumba tatlısını sizlerin beğenisine sunduk. Tulumba yüzyıllardır Osmanlı geleneksel tatlılarının, vazgeçilmez bir üyesi olmuştur. Tarihimizi aslına uygun olarak sunmak bizim için en büyük gururdur.

İçindekiler:

Un, irmik, yumurta, toz şeker ve kivi rendesinden oluşmaktadır. Kalori miktarı düşük olduğu için herkesin gönlünce yiyebileceği olan kivili tulumba aynı zamanda çok da hafif bir tatlı.

Limonlu Tulumba

Osmanlıdan günümüze süre gelen lezzet yolculuğunun bir üyesi olan limonlu tulumba günümüzde İzmir yöresine ait olarak bilinir. Ancak aslı Balkanlardan gelmiş olmasıdır. Osmanlı hâkimiyetinin bulunduğu Balkan ülkelerinden ülkemize getirilmiştir. Lezzetlerin elbette sınırı yoktur. Tadı yurt dışında da yer etmiş şerbetli tatlıların şahı olan tulumba tatlısını, doğal limonlar ile buluşturarak limonlu tulumbayı sizler için imal ettik. " Şerbet ağır geliyor yiyemiyorum "diyenler için bulunmaz bir lezzet. Limonun ferahlığı sizi kendinizden geçireceğinden emin olabilirsiniz. Tatlının ismine tulumba denilmesinin sebebi tatlı hamurunun tulumbaya benzer bir aletle sıkılarak yağa atılması nedeni iledir. Herhangi bir tatlının önünde kuyruk görüyor iseniz bilin ki orada tulumba tatlısı yapılıyordur.

İçindekiler:

Buğday unu, yumurta, yağ, şeker, nişasta ve limon kabuğu rendesinden oluşmaktadır. Ekşi olabilir mi diye düşündüğünüzü tahmin etmek hiç de zor değil. Bilindiği üzere şerbetli tatlıların nerede ise tamamında limon kullanılır.

Sade Tulumba

Osmanlıdan günümüze süre gelen lezzet yolculuğunun bir üyesi olan limonlu tulumba günümüzde İzmir yöresine ait olarak bilinir. Ancak aslı Balkanlardan gelmiş olmasıdır. Osmanlı hâkimiyetinin bulunduğu Balkan ülkelerinden ülkemize getirilmiştir. Lezzetlerin elbette sınırı yoktur. Tadı yurt dışında da yer etmiş şerbetli tatlıların şahı olan tulumba tatlısını, sizlere sunuyoruz.

İçindekiler:

Buğday unu, yumurta, yağ, şeker, nişasta

Drajeler

Draje Çeşitleri

Çakıltaşı Çikolata

Antep Fıstıklı Draje

Fındık Draje

Kahve Taneli Draje

Badem Draje

Mantar Draje

Şıraz Şerbet Çeşitleri

- Kızılcık Şerbeti
- Osmanlı Şerbeti
- Üzüm Şerbeti
- Demirhindi Şerbeti
- Nar Şerbeti

Osmanlı Şerbetleri

Türklerin, 11. yüzyıldan beri meyvelerin suyunu sıktıkları ve şerbet tükettikleri biliniyor. Bugün genellikle nişan, sünnet töreni, mevlit okutma veya doğum sonrası gibi özel günlerde, kutlamalarda ve Ramazan aylarında varlıklarını hatırladığımız şerbetler, bir zamanlar atalarımızın sofralarından hiç eksik olmazdı.

Limon, elma, nar, üzüm başta olmak üzere aklınıza gelebilecek her tür meyveden, meyve ağaçlarının çiçeklerinden ve hatta menekşe, zambak, yasemin, nilüfer, iğde çiçeği gibi çiçeklerden şerbet yaparlardı.

Bal veya şekerle tatlandırılan şerbetlere misk, amber, gül ve sarısabır gibi bitkiler eklenerek kokusu ve aroması, baharatlarla şifası artırılırdı. Bazı şerbetler sıcak, bazısı soğuk içilir, soğutmak için kar ve buz kullanılırdı.

Maraş Dondurması

Kahramanmaraş dondurması, Ahir Dağı ve Maraş Dondurma ustalarının bir mucizesidir. Ahir Dağının yüksek yamaçlarında Maraş Coğrafyasına özgü kekik, keve n,sümbül ve çiğdem gibi çiçeklerle beslenen keçilerin eşsiz kıvam ve aromaya sahip sütleri ve Ahir Dağının topraklarından baharla beraber yeşeren yabani orkide çiçeklerinin yumru köklerinden elde edilen Salep'in Dondurma ustalarının mahir ellerinde benzersiz bir lezzete ulaşarak Türkiye'de tek, Dünyada marka olmuştur.Osmanlılar Döneminde saraylarda "karsambaç" adı verilen bir yiyecek türünün farklı bir uzantısı olarak bulunmuştur.

Franchise

Yaygın ve kaliteli tatlıcılık anlayışının yaşatıldığı firmamızın; siz de birer lezzet elçisi olmak ister misiniz? Tarihi Osmanlı Tulumbacısı olarak ailemize yeni üyelerin katılmasından çok mutlu olacağız. Çikolatalı, fıstıklı, portakallı, frambuazlı, kivili ve limonlu türlerimiz ile geniş bir kitleye emin adımlarla hitap ediyoruz. İlerleyen süreçte yeni lezzetlerin eklenmesi için çalışmalarımız aralıksız devam etmektedir. Ekte bulunan formu dikkatle inceleyerek ve doğru bir şekilde doldurarak talepte bulunabilirsiniz. İş tecrübeniz, mali durumunuz ve elinizdeki nakit miktarını sorma sebebimiz markamızın ve kalitemizin korunması ve devamlılığının sağlanması amaçlıdır. Size sunduğumuz kolay, karlı bir franchising sistemi ve kendi işinizi yapabilme fırsatının kısa yoldan ayağınıza kadar getirilmesi işlemidir. Her geçen gün marka değerini büyüterek ve geniş kitlelere ulaşan firmamızın, lezzet zincirlerimizin sınırlı sayıdaki artacak halkaların biri olmak geç kalmayın.

DÜŞÜK MAALİYETLERE DÜKKAN KURULUMU, YÜKSEK KAR MARJI

www.tarihiosmanlitulumbacisi.com

info@tarihiosmanlitulumbasicisi.com

Körfez Mh. Tanta Sk. No:10/A/B Başiskele KOCAELİ