



T.C.

GİRESUN VALİLİĞİ

İL KÜLTÜR ve TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

Türkiye GİRESUN
The Bread of Giresun



ÇAVUŞLU EKMEĞİ



Çavuşlu Taş Fırın Ekmeği, geçmiş, fırını, pişirilmesi, şekli, tadı, ve bayatlamayan özelliği ile yalnızca Türkiye'de değil dünyada da eşi benzeri olmayan ve dilimle satılan tek ekmektir.

Çavuşlu Ekmeği, tadımlık değil, doyumluktur. Ekmeğin bayatlama süresi uzun olur. Uygun saklama koşullarında 5-15 gün kadar bozulmadan saklanabilir. Tek ekmeğin olduğu için rahat taşınır ve saklanması kolaydır. Odun ateşinde piştiği ve ekşi maya kullanılarak yapıldığı için kendine has bir lezzeti vardır. Pişme süresi uzun olduğundan ve iyi piştiğinden dolayı yenildiğinde midede şişkinlik yapmaz.

ÇAVUŞLU BREAD

Çavuşlu stone oven Bread is not only well-known in Turkey but also all over the world with its taste, past, shape, bakig and being non-staling. It is the only bread sold by slices it is a long lasting bread that it doesn't stale for a long time. If kept well, it can be consumed for 5-15 days. It has got its own taste as it is baked by the wood fire and it is put sour yeast. It is healthy for your health.

ÇAVUŞLU EKMEĞİ

Bir Dilim Lezzet..



Turkey

Discover
the potential

0454 215 71 94 - 96

www.giresunkulturturizm.gov.tr

www.kulturportali.gov.tr/turkiye/giresun

www.goturkey.com

