



KASTAMONU COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLER





KASTAMONU COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLER

Bizi Takip Edin / www.kastamonu.travel



[kastamonu.travel](https://www.instagram.com/kastamonu.travel)



[travelkastamonu](https://twitter.com/travelkastamonu)



[Kastamonu Travel](https://www.facebook.com/KastamonuTravel)



[Kastamonu Travel](https://plus.google.com/KastamonuTravel)



[Kastamonu Travel](https://www.youtube.com/KastamonuTravel)



[Kastamonu Travel](https://www.youtube.com/KastamonuTravel)



info@kastamonu.travel

COĞRAFI İŞARET NEDİR?

Coğrafi işaret, tüketiciler için ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işaretidir. Coğrafi işaret tescili ile kalitesi, gelenekselliği, yöreden elde edilen hammaddesi ile yerel niteliklere bağlı olarak belli bir üne kavuşmuş ürünlerin korunması sağlanır.

6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 34 üncü maddesine göre;



Menşei adı

Bir ürünün, tüm veya esas nitelikleri belirli bir coğrafi alana ait doğal ve beşeri unsurlardan kaynaklanıyorsa bu durumdaki coğrafi işaretlere "menşei adı" denir. Ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümünün belirlenen coğrafi alanın sınırları içinde gerçekleşmesi gerekmektedir. Bu çerçevede menşei adı olarak tescil edilen coğrafi işaretlerin kaynaklandıkları yöre ile bağları çok kuvvetlidir.



Mahreç işareti

Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla belirli bir coğrafi alan ile özdeşleşmiş olan; üretim, işleme ya da diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş coğrafi alan içinde gerçekleşmesi gereken ürünlerin konu olduğu coğrafi işaretlere "mahreç işareti" denir. Hammaddesi veya üretim, işleme aşamalarından bir tanesi yörede gerçekleşen bir ürün mahreç işareti olarak tescillendiğinde diğer üretim ve işleme aşamaları kaynaklandığı yöre dışında da gerçekleştirilebilir.





Kastamonu Çekme Helvası



Kastamonu Siyez Bulguru



Taşköprü Sarımsağı



Kastamonu Simidi



Tosya Pirinci



Tosya Bıçkısı



Daday Etli Ekmeği



Devrekâni Hindi Banduması



Taşköprü Kuyu Kebabı



Pınarbaşı Kara Çorba



Kastamonu Taş Baskı Dokuması

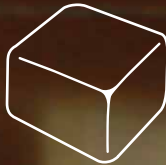


Kastamonu Tiridi / Kastamonu Simit Tiridi



Tosya Kıstısı

Kastamonu Çekme Helvası



Kastamonu Coğrafi İşaretli Ürünler

Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti

Başvuru No : C2017/202

Başvuru Tarihi : 17.11.2017

Tescil No : 388

Tescil Tarihi : 17.10.2018

Ürün / Ürün Grubu : Çekme helva / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler

Tescil Ettiren : Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu Çekme Helvası geleneksel haliyle sade olarak üretilmekle birlikte, aynı yapım tekniği ve hammaddeler kullanılmak kaydıyla, nihai aşamada tüketici beğenisi amacıyla çeşnilendirilebilir. Çeşni maddesi olarak; Antep Fıstığı, ceviz, badem, fındık gibi sert kabuklu meyvelerin yenilebilir kısımları, kakao, çikolata, Hindistan cevizi rendesi, susam ve çeşni amaçlı kullanılan diğer uygun gıda maddeleri kullanılabilir. Aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri olarak üründe sadece vanilya, vanilin ve etil vanilin aroması kullanılabilir. Çeşnili Kastamonu Çekme Helvasında kullanılan çeşni maddeleri, doğal aroma vericisi ile birlikte kullanılamaz. Ayrıca üründe sitrik asit hariç gıda katkı maddeleri de (koruyucu, renklendirici, tatlandırıcı vb.) kullanılamaz. Kastamonu Çekme Helvasının 1800'lü yıllardan beri doğumları, evlilikleri ve diğer önemli tarihleri kutlamak amacıyla üretildiği, hatta Kastamonu'dan Osmanlı sarayına gönderildiği ve zamanla geleneksel gıda kültürümüzün bir parçası haline geldiği bilinmektedir. Geleneksel yöntemlerle küçük işletmeler tarafından uzun yıllardır üretilmekte olan Kastamonu Çekme Helvasına olan talep, ülke ekonomisinde görülen gelişmelere paralel olarak artmış, gerek üretici sayısında gerekse üretim yapan firmaların kapasitelerinde de artışlar meydana gelmiştir.

Kastamonu Siyez Bulguru

Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı

Başvuru No : C2017/201

Başvuru Tarihi : 17.11.2017

Tescil No : 413

Tescil Tarihi : 11.02.2019

Ürün / Ürün Grubu : Bulgur / Diğer ürünler (Tahıl)

Tescil Ettiren : Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu Siyez Bulguru, başakçıkları tek taneli olan ve kavuzlu bir yapıya sahip olan siyez buğdayının kaynatıldıktan sonra kurutulması ve taş değirmenlerde yarılmaları sureti ile elde edilen bir üründür.

Kastamonu Siyez Bulgurunun en önemli ayırt edici niteliği Kastamonu Siyez buğdayından üretilmiş olmasıdır. Siyez buğdayı (*Triticum monococcum*) en yaygın eski ata buğday türlerinden birisidir. Bunlar, hasat esnasında kabuklarını korudukları için kabuklu buğdaylar olarak bilinirler ve soyulmazlar. Siyez buğdayı ekmeklik buğday çeşitlerinin kültüre alınmaya başlandığı M.Ö. 4. yüzyıldan itibaren ekim alanlarından hızla kaybolurken, Kastamonu'da tarımsal hâkimiyetine ara vermemiştir.



Kastamonu Coğrafi İşaretli Ürünler



Taşköprü Sarımsağı

Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı

Başvuru No : C2009/010

Başvuru Tarihi : 28.05.2009

Tescil No : 135

Tescil Tarihi : 15.06.2010

Ürün / Ürün Grubu : İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler
ile mantarlar

Tescil Ettiren : Taşköprü Belediyesi





Kastamonu Coğrafi İşaretli Ürünler

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Taşköprü Sarımsağı'nın diğer bölgelerde yetişen sarımsaklardan ayırtıcı özellikleri şunlardır: Baş kabuk rengi beyaz, başta dişler sıkı, diş kabuk rengi pembe, diş et rengi krem-sarıdır. Baş kabuğunda antosiyan varlığı var ama az, dişlerde antosiyan şeritleri mevcut, ortalama diş sayısı 812 adet, başta 5-10 koruyucu kabuk bulunmaktadır. Başın iriliği, yetiştirme koşullarına bağlı olarak 60 grama kadar ulaşılabilmeyle beraber, ortalama irilik 15-35 gram, baş çapı ortalama 30-40 cm, ortalama diş sayısı 10-15 adet, ortalama diş ağırlığı 2-3 gramdır. Baştan kabuğun ayrılışı zordur.

Kokusu keskin ve kuru madde oranı %37'dir. Kendine özel acılığı ve kokusu vardır. Diğer sarımsaklara nazaran daha acıdır. Tıbbi özellik açısından en değerli sarımsaktır. Kanser önleyici ve risk azaltıcı madde olan selenyum elementi Taşköprü Sarımsağı dışındaki sarımsaklarda yok denecek kadar azdır.

Allylpropyldisülfid ($C_6H_{12}S_2$) Türkiye'de yetişen diğer sarımsaklarda eseri miktardadır. Bileşimi mineral madde ve vitamin açısından çok zengindir. Kuru madde içeriği yüksek olduğundan uzun süre rahatlıkla depolanabilmektedir. Adi depo koşullarında 8-10 ay muhafaza edilebilir. Taşımaya dayanımı fazla ve ihracat potansiyeli yüksektir.

Kastamonu Simidi



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu Simidi; buğday unu, su, tuz ve yaş ekmek mayasının karışımından yapılan hamurun, 20-25 dakika dinlendirilmesi, fitil haline getirilmesi, bağlama yapılması, içerisinde kaynar durumda elma pekmezli veya üzüm pekmezli su bulunan kazanda muamele edilmesi ve fırında pişirilmesi ile elde edilen yöresel bir üründür.

Kastamonu Simidi, susam içermemesi nedeniyle “kazan simidi”, “sade simit”, “susamsız simit” ve “kel simit” olarak da bilinmektedir. Ürünün ayırt edici özellikleri simit hamurunun dayanma gücü yani sertliği, fitil halindeki hamurun bağlama yöntemi, ürünün susamsız olması, yüzeyinin parlak, kalın ve gevrek bir kabuğa sahip olmasıdır.

Kastamonu Coğrafi İşaretli Ürünler



Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti

Başvuru No : C2017/247

Başvuru Tarihi : 22.12.2017

Tescil No : 435

Tescil Tarihi : 21.06.2019

Ürün / Ürün Grubu : Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar

Tescil Ettiren : Kastamonu Belediyesi



Tosya Pirinci

Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı

Başvuru No : C2014/069

Başvuru Tarihi : 12.11.2014

Tescil No : 230

Tescil Tarihi : 08.11.2017

Ürün / Ürün Grubu : Yemekler ve çorbalar

Tescil Ettiren : Tosya Belediyesi

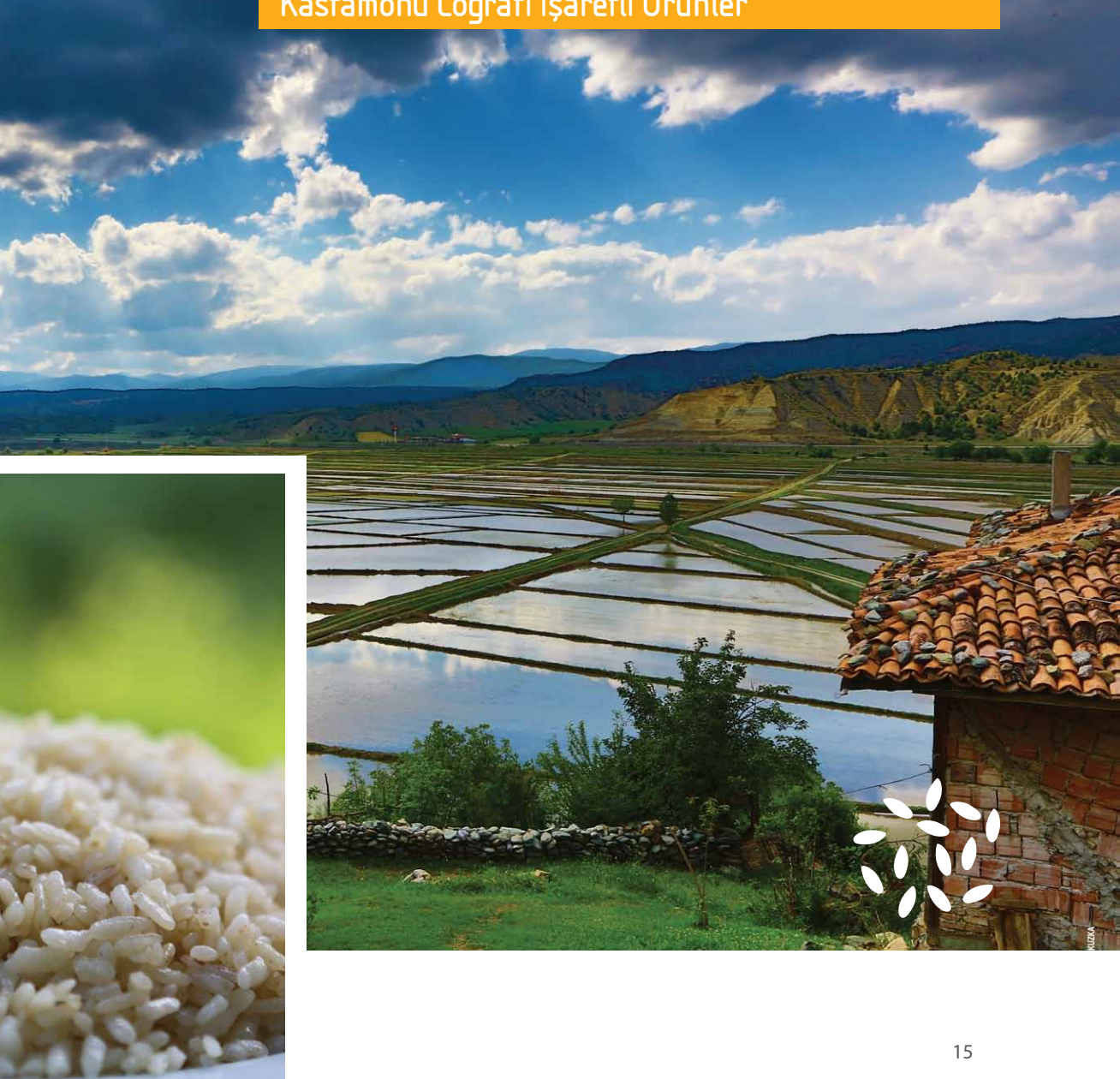
Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Türkiye’de çeltik tarımının yaklaşık 500 yıllık bir geçmişinin olduğu bilinmekle beraber, tarımın ilk olarak nerede ve ne zaman başladığına dair kesin bir kanıt bulunmamaktadır. Anadolu’ya 15. yüzyılda Mısır’dan gelerek güneyden girdiği ve ilk ekimlerin Kastamonu ilinin Tosya ilçesinde yapıldığı görüşü yaygındır. Osmanlı İmparatorluğu kayıtlarına göre; 16. yüzyılda Tosya kazasında çeltik ziraati yapılmış hatta 1719-1720 yılında Tosya şehrinden dışarıya pirinç ihraç edilmiştir. 16. yüzyıla ait kayıtlarda Anadolu’nun pirinç merkezleri arasında Beypazarı, Niksar ve Boyabat’la birlikte Tosya’nın da adı geçmektedir. Ayrıca özellikle kayıtlarda Devrez Çayı boyunca uzanan vadi tabanında padişah hassı (sofrası) olarak ayrılmış olan lezzetli pirinçlerin elde edilmesi için çeltik üretiminin yapıldığı bildirilmektedir. Türkiye’de ilk çeltik fabrikası 1926 yılında yine Tosya’da kurulmuş olup, Cumhuriyetin ilanından önce sadece Kastamonu, Maraş, Diyarbakır ve Bursa illerinde az miktarda çeltik yetiştiriciliğinin yapıldığı ve üretimin daha çok büyük şehirlerdeki varıl ailelerce tüketildiğine ilişkin literatürde ifadeler yer almaktadır.





Kastamonu Coğrafi İşaretli Ürünler



Tosya Bıçkısı

Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti

Başvuru No : C2017/227

Başvuru Tarihi : 12.12.2017

Tescil No : 377

Tescil Tarihi : 15.08.2018

Ürün / Ürün Grubu : Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri

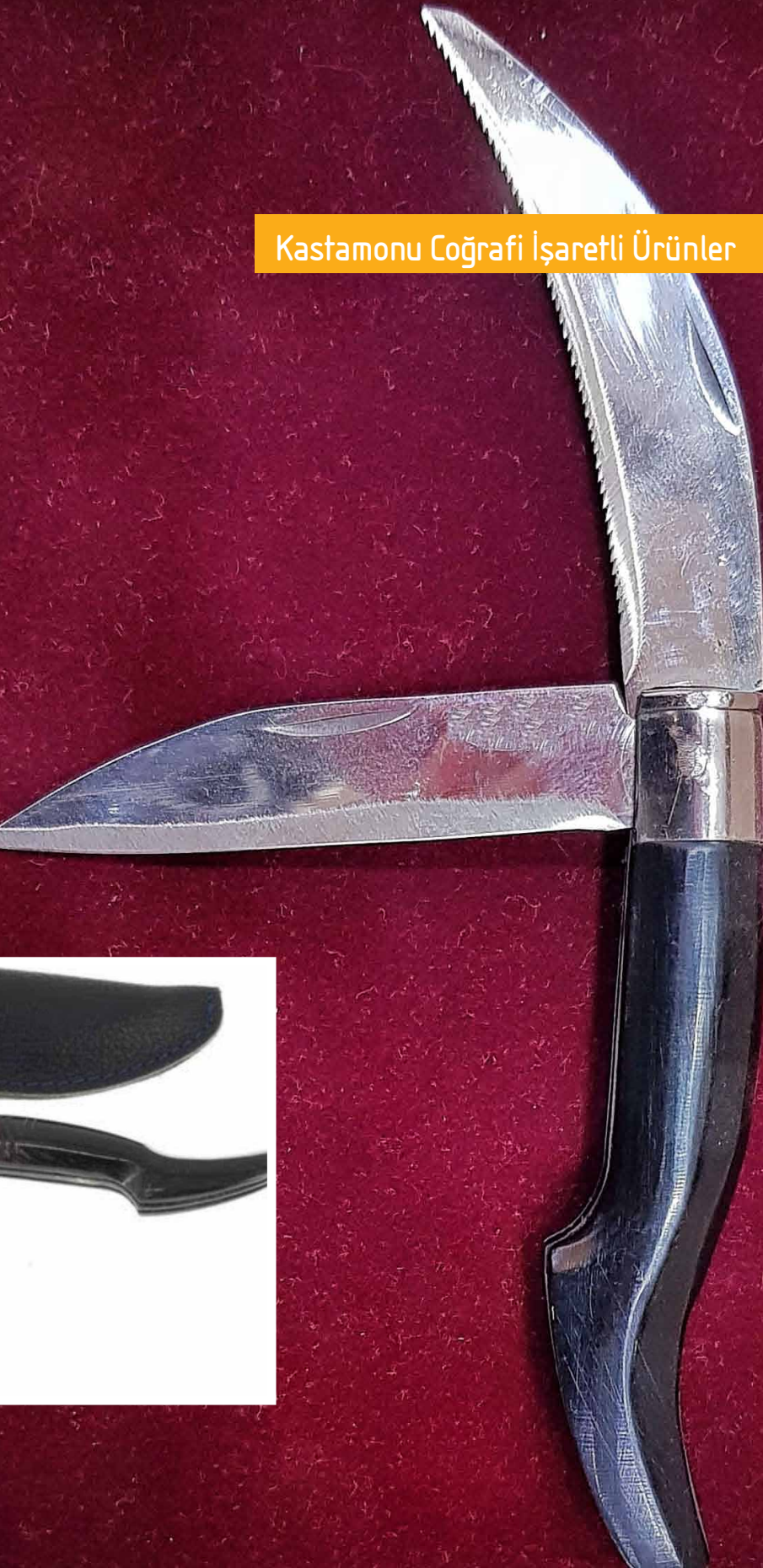
Tescil Ettiren : Tosya Kaymakamlığı

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tosya'da üretimi çok eskilere dayanan Tosya Bıçkısı, manda boynuzundan boynuzunun doluluğuna göre 3 cm ile 25 cm arasında değişen uzunluklarda, çift taraflı olarak tamamıyla elde üretilen bir üründür. Çakı bıçak ve kırk dilli testere bıçaktan oluşan Tosya Bıçkısı tercihe göre deri kınında saklanır. Tosya Bıçkısının sap kısmı yetişkin mandanın boynuzundan yapılır. Her boynuzdan bir adet bıçkı çıkmaktadır. Sap boynuzun dolu uç kısmından elde edilir. Boynuzun doluluk oranı bıçkının ebadını belirler. Metal kısmı krom nikel alaşımlı paslanmaz çelikten üretilir.



Kastamonu Coğrafi İşaretli Ürünler



Daday Etli Ekmeği

Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti

Başvuru No : C2017/185

Başvuru Tarihi : 09.11.2017

Tescil No : 378

Tescil Tarihi : 15.08.2018

rn / rn Grubu : Etli Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri,
hamur işleri, tatlılar

Tescil Ettiren : Daday Belediyesi





Kastamonu Coğrafi İşaretli Ürünler

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Daday Etli Ekmeği, incecik açılmış yufka içine kıyma, soğan ve baharatlardan oluşan harcın konulması ve odun ateşinde pişirilmesiyle yapılan kapalı pidedir. Daday Etli Ekmeği 1950'li yıllarda köy ekmeği yapılan fırınlarda fırıncıların kıramadıkları arkadaşları ve kendileri için yaptıkları, simit hamurunun içine kıyma, baharat ve soğan karışımının konularak köy ekmeği ve simit yapılan fırınlarda pişirilip, üzerine tereyağı sürmek suretiyle hazırlamalarıyla ortaya çıkmıştır. Etli ekmeğin beğenilip herkes tarafından talep edilmesiyle birlikte 1965 yılında sadece bu ekmeği yapmak üzere ilk Daday Etli Ekmeği fırını kurulmuştur. 1960'lı yıllardan günümüze kadar çevre ilçelerden hatta illerden Daday'a Daday Etli Ekmeği yemek için gelenlerin sayısı bir hayli fazladır. Bu bağlamda Daday Etli Ekmeğinin yörenin tanıtımı ve turizm açısından gelişmesine çok büyük faydası olmuştur. Kastamonu yaylalarında yetişen, kekikle beslenen büyük baş hayvanların etlerinden (gerdan (%10), döş (%10), kaburga (%20), but (%60)) oluşan yarım yağlı kalın kıymadan hazırlanması, özel taş fırınlarda odun ateşinde pişirilmesi, hamurunda ekşi maya kullanılması Daday Etli Ekmeğini diğerlerinden farklı kılmaktadır.

Devrekani Hindi Banduması



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Devrekâni Hindi Banduması; ilçede yetiştirilen hindilerin pişirilmesi ile elde edilen hindi eti ve suyu, kuru yufka ve ceviz ile hazırlanan; pişirilmesi ve servis edilmesi aşamalarıyla yöreye özgü bilgi ve ustalık gerektiren bir yemektir. Banduma, Ramazan ayında sahur yemeği olarak tüketilir. Devrekâni ilçesinde yarım asırdır geleneksel olarak siyah ırk hindi yetiştirilmektedir. Devrekâni Hindi Banduması, ilçede yetiştirilen siyah ırk hindilerin 8-12 aylık olanları ile hazırlanır. Hindiler kesimden önceki bir ay serbest ortamdan alınarak kontrollü ortamda beslenirler, bu sayede hindi eti miktarı ve lezzeti artar. Hindilerin uzun süre pişirilmesi ile hindinin yağı erir ve suyuna geçer, kuru yufkaları ıslatmada kullanılan bu su yemeğe karakteristik özelliğini verir.

Kastamonu Coğrafi İşaretli Ürünler



Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti

Başvuru No : C2017/158

Başvuru Tarihi : 10.10.2017

Tescil No : 440

Tescil Tarihi : 26.06.2019

Ürün / Ürün Grubu : Yemek / Yemekler ve çorbalar

Tescil Ettiren : Devrekâni Belediyesi



Taşköprü Kuyu Kebabı

Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti

Başvuru No : C2012/081

Başvuru Tarihi : 03.07.2012

Tescil No : 197

Tescil Tarihi : 28.07.2016

Ürün / Ürün Grubu : Yemekler ve çorbalar

Tescil Ettiren : Taşköprü Belediyesi

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Taşköprü Kuyu Kebabı 160-170 yıllık bir tarihe sahiptir. 93 Harbi olarak bilinen Osmanlı-Rus Savaşından sonra Kırım-Bahçesaray'dan Taşköprü'ye yerleşen göçmenler tarafından ilk kez yapıldığı, kuyu kebabının tekniğinin Anadolu'ya, askerlik için Taşköprü'ye gelen veya Taşköprü'den giden kişiler tarafından yayıldığı bilinmektedir.

Taşköprü Kuyu Kebabının yapımında 6-10 aylık ve ortalama canlı ağırlıkları 25-35 kg civarında olan, yörede kekik otu vb. aromatik bitkilerle beslenen süt kuzularının kullanılması, kebabın yapımında kullanılan kuyuların sahip olduğu özel tasarımın ısının dönerek eşit şekilde ve homojen yayılmasını sağlaması ve kebabın tamamen tuğlaların ısı ile pişmesi, kuyunun ağzının yöreye özgü sarı toprak ile kapatılmasının hava ve ısıyı izole ederek pişme ısısının korunmasını ve etin kurumamasını sağlaması, kuyuların yakılmasında kullanılan çam kökü çırasının sahip olduğu reçinenin kebabın lezzetini artırması ayırt edici özellikleridir. Pişirilme esnasında herhangi bir baharat veya sebze kullanılmayan Taşköprü Kuyu Kebabı, esasen üretim yöntemi ve kuyunun hazırlanma şekli ile diğer kebablardan ayrılmaktadır.





Kastamonu Coğrafi İşaretli Ürünler



Pınarbaşı Kara Çorba

Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti

Başvuru No : C2013/005

Başvuru Tarihi : 31.12.2012

Tescil No : 319

Tescil Tarihi : 29.12.2017

Ürün / Ürün Grubu : Yemekler ve çorbalar

Tescil Ettiren : Pınarbaşı Kaymakamlığı

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kara Çorba, Kastamonu İli Pınarbaşı İlçesi ve ilçeye bağlı köylerde üretilen bir tür tavuk çorbasıdır. Çorbanın adı ve kendine has rengi pişirme esnasında içine katılan, yörede geleneksel olarak üretilen kızamık ekşisinden kaynaklanır. Kızamık ekşisi, bölgede endemik olarak yetişen kızamık bitkisinin (*Berberis vulgaris*) meyvelerinden üretilir. Geleneksel olarak kış aylarında tüketilen bu çorbaya ayırt edici özelliğini bileşiminde kullanılan kızamık ekşisi vermektedir.



Kastamonu Coğrafi İşaretli Ürünler



Kastamonu Taş Baskı Dokuması

Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti

Başvuru No : C2018/163

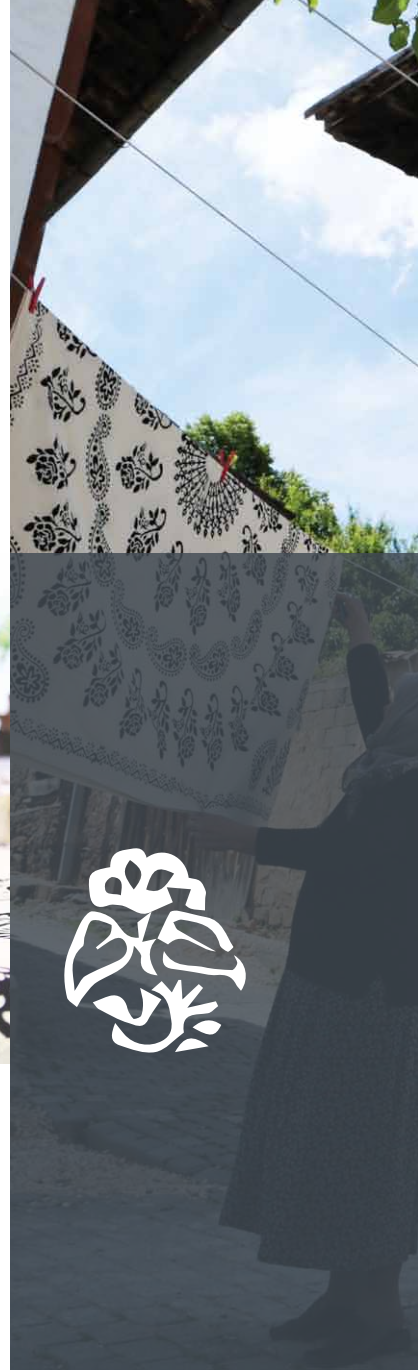
Başvuru Tarihi : 31.07.2018

Tescil No : 465

Tescil Tarihi : 18.10.2019

Ürün / Ürün Grubu : Taş Baskı Dokuması/ Dokumalar

Tescil Ettiren : Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası





Kastamonu Coğrafi İşaretli Ürünler

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu, Osmanlı döneminde kültür ve sanat merkezi olması sebebiyle Türk el sanatının çok zengin örneklerine sahip olan bir il olup dokumacılık ve yazmacılıkta çok eski bir geçmişe sahiptir. 17. yüzyılda Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Kastamonu kumaşlarının meşhur olduğundan bahsederek bez dokuma tarihine ışık tutmuştur.

Kastamonu Taş Baskı Dokuması, Kastamonu'da çirişli ip kullanılarak üretilen dokuma üzerine boya, fırça ve oyulmuş ahşap kalıplarla desenlerin çizilmesi veya basılması suretiyle meydana getirilir. Taş baskı, taş ile yapılan bir baskı değildir. Kumaşın üzerine baskı yapılırken kullanılan kalıpların işlem sırasında boyana boyana zamanla taş şeklinde görünümüne sahip olmaları nedeniyle bu ismi almıştır. Unutulmaya yüz tutmak üzereyken 1900'lü yılların sonlarında tekrar kendini göstermeye başlayan taş baskı Kastamonu'da açılan kurslarla yeni ustalar kazanmıştır.

Kastamonu Tiridi / Kastamonu Simit Tiridi



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu Tiridi / Kastamonu Simit Tiridi, kemik suyu ile ıslatılan simit üzerine dökülen sarımsaklı yoğurt, kavrulmuş kıyma ve isteğe göre tereyağı ile hazırlanan Kastamonu yöresine has bir yemektir. Ürün malzeme ve sosları ile mantıya benzer bir tada sahiptir.

Ürünün adına ait türkü de bulunan Kastamonu Tiridi / Kastamonu Simit Tiridi, Kastamonu'ya özgü susamsız sade simit olan 435 tescil numaralı coğrafi işaret Kastamonu Simidi ile yapılır. Bu simit, tazeyken kalın kabuk tabakalı ve gevrekler. Zaman geçip soğuyan ve bayatlayan simitler Kastamonu Tiridi / Kastamonu Simit Tiridi yapılarak değerlendirilmiş ve Kastamonu Tiridi / Kastamonu Simit Tiridi ortaya çıkmıştır. Bununla birlikte ürün hem taze hem de bayatlamış Kastamonu Simidi ile yapılabilir.

Ürünün hazırlanmasında geleneksel olarak, Kastamonu'da yetişen büyükbaş hayvanlarından elde edilen kıyma, yörede beslenen hayvanların sütünden elde edilen tereyağı tercih edilir ve 135 tescil numaralı coğrafi işaret Taşköprü Sarımsağı kullanılır.

Kastamonu Coğrafi İşaretli Ürünler



Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti

Başvuru No : C2017/246

Başvuru Tarihi : 22.12.2017

Tescil No : 474

Tescil Tarihi : 16.12.2019

Ürün / Ürün Grubu : Yemek / Yemekler ve Çorbalar

Tescil Ettiren : Kastamonu Belediyesi



Tosya Kıstısı

Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti

Başvuru No : C2019/021

Başvuru Tarihi : 26.02.2019

Tescil No : 481

Tescil Tarihi : 13.01.2020

Ürün / Ürün Grubu : Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri

Tescil Ettiren : Tosya Ticaret ve Sanayi Odası

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kıstı takısı, Kastamonu'nun Tosya ilçesinde yüzyıllardır, tamamen elle işlenerek yapılan, altından kolye (Gerdanlık) şeklindeki takıdır. Talep halinde küpe ve bileklikten oluşan set olarak da yapılmaktadır. Anadolu'nun birçok yöresinde geleneksel hale gelen takılar gibi Kıstı takısı da Tosya'da geleneksel olarak gelinlere takılan bir takıdır, kıstı mutlaka her gelinin çeyizinde bulunan, anneden kızlarına miras bırakılan bir takıdır.



Kastamonu Coğrafi İşaretli Ürünler



COĞRAFİ İŞARET ÇALIŞMASI DEVAM EDEN ÜRÜNLERİMİZ

Kastamonu Pastırması

Kastamonu Siyez Buğdayı | Kastamonu Siyez Unu

Kastamonu Kestane Balı

Kastamonu Örme Fanılası | Kastamonu Üryani Eriği

Kastamonu Yaş Tarhanası

Doğanyurt Kestane Balı | Araç Soğanı

Cide Ceviz Helvası

Devrekâni Cırık Tatlısı | Çatalzeytin Fındık Şekeri

Şehit Şerife Bacı Mantısı

Şehit Şerife Bacı Tatlısı | Göce Çorbası

Kastamonu Eğşisi

Kastamonu Ekşili Pilavı





KASTAMONU COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLER

Bizi Takip Edin / www.kastamonu.travel



[kastamonu.travel](https://www.instagram.com/kastamonu.travel)



[travelkastamonu](https://twitter.com/travelkastamonu)



[Kastamonu Travel](https://www.facebook.com/KastamonuTravel)



[Kastamonu Travel](https://plus.google.com/KastamonuTravel)



[Kastamonu Travel](https://vimeo.com/KastamonuTravel)



[Kastamonu Travel](https://www.youtube.com/KastamonuTravel)



info@kastamonu.travel



afiyetle

A close-up photograph of a set of antlers resting on a vibrant, multi-colored patterned rug. The rug features geometric and floral motifs in shades of green, yellow, red, and blue. The antlers are light brown and have a textured, segmented appearance. In the bottom left corner, a portion of a metal bowl containing small, golden-brown fried items is visible.

gezin

enjoy your trip

www.kastamonu.travel





KASTAMONU
COĞRAFİ İŞARETLİ
ÜRÜNLER

www.kastamonu.travel

