



NO
NO GLUTEN
G

2021
ÜRÜN KATOLOĞU



NOG ürünlerinin oluşum hikayesi

12 Ocak 1994'de İstanbul'da doğdum, hali hazırda bu güzel şehirde yaşamaya devam ediyorum. Her zaman enerjisi yüksek, yaşamaktan keyif alan renkli bir kişiliğe sahibimdir ve yakınlarım tarafından hep bu şekilde tanımlanırım. Doğru ve dengeli beslenme kendimi hafif hissetmeme destek verdiği gibi enerjimin , sağlıklı ve mutlu olmamın da temel kaynağı; hatta sırrı olmuştur.

Sağlıklı beslenmeye olan ilğim çocukluk yıllarıma dek uzanıyor. Daha küçücük bir çocukken beslenme uzmanı olmak istiyordum. Bu hayalim hayatım boyunca canlılığını korudu ve bana yol gösterdi. Ortaokulda Türkçe öğretmenim "10 yıl sonrası için kendinize bir mektup yazın." dediğinde, insanların daha iyi beslenmesine yardım eden bir gıda mühendisi olarak tanıtmıştım kendimi. O hayalin peşinden koştum ve Yeditepe Gıda Mühendisliği Bölümü'nden mezun oldum.

Arkadaşlarımla gluten ile yaşadıkları problemlerin üzerine konuya farklı bir ilgi duymaya başladım ve üniversite tezimi glutensiz ürünler üzerine yazdım. İstanbul Üniversitesi'nde İşletme Yüksek Lisansı'mı (MBA) tamamladım. Eğitim yıllarında öğrendiklerimi de ekleyerek kendi markamı kurma hedefi netleşti.

Gerçekten insanlar için sağlıklı ürünler sunmak istiyordum. Bu hedefim doğrultusunda sağlıklı ve lezzetli ürünler ile beslenmek isteyenlere, kilo & kalori dengesine ihtiyaç duyanlara, sindirim sorunu yaşayanlara ve çölyak hastalığına sahip kişilere glutensiz ürünleri sunmak adına pazar arayışına girdim.

Hayalimi gerçeğe dönüştürmeyi başaran biri olarak, Eğitimim boyunca öğrendiklerim, dünya mutfaklarını yerinde deneyimlemem, pek çok kültür ve şehir gezerek kültürel birikimler oluşturmam NOG'un oluşumunu destekledi ve besledi.

Ekibim ile birlikte aldığım eğitimin temel prensipleri ışığında beslenme ile ilgili sorunları çözmek ve sağlıklı ürünler geliştirmek için profesyonel bir şekilde çalıştık. Ürün mimarisi, birincil üretim aşaması, AR – GE ve kalite kontrol süreçleri dahil olmak üzere tüm adımları baştan sona titiz bir şekilde yürüttüğüm NOG'u işte böyle kurdum, sağlıklı bir yaşam için çok önemli olan glutensiz ürünleri sizlerle buluşturdum.

Diliyorum sizler de NOG ürünlerini tüketirken içiniz rahat bir şekilde sağlıklı doyurucu lezzetine bizimle birlikte varırsınız.

Sağlıkla kalın...
Buse Öksüz



NOG GLUTENSİZ UN 500 gr.

NOG-0070 | 16 Adet



8 6 8 3 3 2 4 4 1 0 0 7 0



NOG PİLAVLIK BULGUR 500 gr.

NOG-0094 | 16 Adet

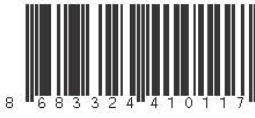


8 6 8 3 3 2 4 4 1 0 0 9 4



NOG KARABUĞDAY UNU 400 gr.

NOG-0117 | 16 Adet



8 6 8 3 3 2 4 4 1 0 1 1 7



NOG İRMİK 500 gr.

NOG-0100 | 16 Adet



8 6 8 3 3 2 4 4 1 0 1 0 0



NOG KARABUĞDAYTANE 400 gr.

NOG-0124 | 16 Adet



8 6 8 3 3 2 4 4 1 0 1 2 4



NOG KÖFTELİK BULGUR 400 gr.

NOG-0087 | 16 Adet



8 6 8 3 3 2 4 4 1 0 0 8 7



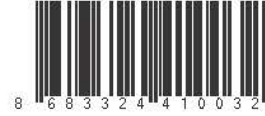
NOG MISIR GEVREĞİ 250 gr.

NOG-0063 |  12 Adet



NOG PORTAKALLI KURABIYE 100 gr.

NOG-0032 |  16 Adet



NOG TAHİNLİ KURABIYE 100 gr.

NOG-0049 |  16 Adet



NOG SUSAMLI ÇUBUK KRAKER 100 gr.

NOG-0056 |  16 Adet



NOG PORTAKALLI MUFFIN 144 gr.

NOG-0001 |  12 Adet



NOG ÇİKOLATALI MUFFIN 144 gr.

NOG-0025 |  12 Adet



NO

NO GLUTEN
Pilavlık Bulgur
Coarse Cracked Wheat

G



100 g e





Adres: Mahmutbey Mah. 2413 Sk. Öksüzoğulları Plaza E1
Blok No:5/101 Kat:10, 34218 Bağcılar/İstanbul

Tel: +90 (212) 659 66 40

Fax: +90 (212) 659 50 45



Web: www.nog.com.tr

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