



MALATYA TİCARET VE SANAYİ ODASI



MALATYA KÖPÜK PESTİLİ

Üzüm suyu, beyaz şeker ve buğday unu kullanılarak üretilen ve halk arasında "bastık" denilen pestildir.

Malatya Köpük Pestilinin üretiminde, genel pestil üretimlerinden farklı olarak, nişasta yerine buğday unu kullanıldığından buğday ununda bulunan proteinler, çarpma etkisiyle kalıcı köpük oluşturur. Köpük halinde kurutulmasından dolayı da gevrek, ktır ktır ve beyaz renklidir.

Malatya Köpük Pestilinin tadı şekerli ve az ekşi, rengi hafif koyu beyaz ve dokusu ise yumuşaktır.

Malatya Köpük Pestili'nin coğrafi işaret tescili 2022 yılında Malatya Ticaret Borsası tarafından alınmıştır.

