

БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ УКСУС

Бальзамический уксус, то есть "Aceto Balsamico", производят традиционным способом, аналогичной практически не изменившейся многовековой традиции, пришедшей из региона Модена в Италии. Свежевыжатый виноградный сок кипятят на огне в глиняном горшке с закрытой крышкой, как минимум один день, затем выдерживают в деревянных бочках. Уксус выдерживают как минимум два года. Так как выдержанный уксус имеет темный цвет и сгущенную концентрацию, в него добавляют молодой уксус. Бальзамический уксус "Доганай", используя современные технологии и традиционные методы, свежевыжатый сок и натуральный ферментационный способ, как и в древности настаивают как минимум два года, затем перемешивают с виноградным соком.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ : 95.000 Л/ДЕНЬ



100 % ВИНОГРАДНЫЙ УКСУС

История уксуса:

Предполагают, что уксус был открыт 10.000 лет назад. Исследования показали, что уксус является самым важным историческим продуктом. Впервые уксус использовали Вавилонцы. Римляне использовали уксус в супах, Гипократ при приготовлении лекарства, в 18 и 19 веках уксус использовали для дезинфекции помещения и уходу за больными. В Исламской религии пророк Мухаммед принимал уксус во время поста непосредственно перед приемом пищи. Он говорил: "Уксус употребляли пророки и до меня. В доме, где есть уксус, никогда не будет нуждаться в приправе." Александр Македонский использовал уксус для дробления скал в Альпийских горах. В Америке уксус применяли для лечения ран во время северо-южной войны. Во время 1-ой Мировой Войны уксус использовали для лечения скорпенной болезни. 100 % Натуральный виноградный уксус "Доганай" производится из изюма "Хороз Карасы" (Hogoz Karasi), собранного в горах Нур в регионе Невшехир. Виноградный уксус готовится ферментационным натуральным способом в гигиенических условиях на полностью автоматизированном и компьютеризированном оборудовании, которое исключает прикосновение рук. 100 % натуральный виноградный уксус не содержит ИСКУССТВЕННЫЙ АРОМАТИЗАТОР, КРАСИТЕЛЬ и ДОБАВКИ. "Доганай" одна из немногих фабрик в Турции, которая производит продукцию из свежих фруктов натуральным ферментационным способом. Уксус, который производят в Турции, обычно изготавливают химическими способами из этилового спирта с добавлением красок и добавок.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ : 120.000 Л/ДЕНЬ



100 % НАТУРАЛЬНЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ УКСУС

100 % Натуральный яблочный уксус не содержит добавки.

Наре 100 % Натуральный яблочный уксус производится из выжатых отборных яблок, собранных в регионе Средиземноморья и в районе Конья. ферментационным натуральным способом в гигиенических условиях на полностью автоматизированном и компьютеризированном оборудовании, которое исключает прикосновение рук. Наре 100 % натуральный яблочный уксус не содержит ИСКУССТВЕННЫЙ АРОМАТИЗАТОР, КРАСИТЕЛЬ и ДОБАВКИ. "Доганай" одна из немногих фабрик в Турции, которая производит продукцию из свежих фруктов натуральным ферментационным способом.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ : 120.000 Л/ДЕНЬ



ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА

- В Нормальных дозах уксус обладает противобактерицидным свойством.
- Препятствует заражению таких инфекций, как насморк, грипп и болезней горла.
- Улучшает пищеварение. Препятствует несварению в желудке. Повышает аппетит.
- Улучшает работу желчного пузыря и способствует выделению желчи.
- Яблочный уксус рекомендуют для улучшения работы сердца и кровеносных сосудов.
- Снижает холестерин в крови, тем самым препятствуя болезням сердца и вен.
- Благодаря богатому составу минералу укрепляет костную систему, препятствуя, тем самым, заболеванию остеопороза.
- Налаживает менструальный цикл у женщин и препятствует аномальным выделениям.
- Уксус является отличным жаропонижающим, укрепляет и освежает организм.
- Употребление по утрам на голодный желудок столовой ложки уксуса, чайной ложки меда, перемешанной в стакане воды способствует похудению.

100% НАТУРАЛЬНЫЙ И БЕЗ ДОБАВОК ЛИМОННЫЙ СОК

Лимонный сок "Доганай", это первый сок в Турции, который содержит натуральный 100% лимонный сок без добавок, отборные лимоны для которого собирают в Средиземноморском районе. Лимонный сок из свежевыжатых лимонов производится ультра гигиеническим способом исключая прикосновения рук, без добавления добавок, красителей и стабилизаторов. Благодаря лимонному соку, пропадает необходимость выжимать лимоны, позволяет употреблять в пищу свежевыжатые лимоны, чем облегчает приготовление пищи.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ : 120.000 Л/ДЕНЬ



ЛИМОННЫЙ СОУС

Качественный и экономичный.

Лимонный соус "Доганай" - это продукт идентичный натуральному лимону. Соус по вкусовым качествам не отличить от натурального свежего лимона и производится на конвейерах, оборудованных новейшими технологическими системами в высоко-гигиенической среде. Лимонный соус "Доганай" с натуральным вкусом используют в супах, салатах, десерте, коктейлях, лимонаде, во всех блюдах и морских продуктах. Лимонный соус "Доганай" единственный лимонный соус в Турции, имеющий сертификат ISO 9001.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ : 120.000 Л/ДЕНЬ



НАРШАРАБ

100 % Натуральный гранатовый соус "Доганай" из особых гранатов собранных в Средиземноморском регионе, производится с оборудованием новейшими технологическими системами в высоко-гигиенической среде.

ГРАНАТОВЫЙ СОУС

Мы изготавливаем гранатовый соус двух типов из 50% и 10% гранатового сока.
100 % Натуральный гранатовый соус используется в разных блюдах а также салатах, и придает еде особый вкус. Известно что гранатовый сок исключительно полезен для организма.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ : 60.000 КГ/ДЕНЬ

