

BALSAMİK SİRKE

Balsamik Sirke: Geleneksel metod ile “Aceto Balsamico” yani balsamik sirke, yüzyıllardır İtalya’nın Modena Bölgesi’nde bugüne kadar çok az değişen bir metodla üretiliyor. Taze üzüm suları ateşin üzerinde, ağzı kapalı bir toprak kaptan en az bir gün boyunca kaynatılıyor ve yıllandırma için ahşap fıçılara alınıyor. Yıllandırma işlemi iki yıldan az olmamak üzere yapılıyor. Yıllanmış sirkeler daha koyu renkte ve yoğun tatlılıkta olduğu için genç bir sirke karıştırılarak kullanılabilir.

Doğanay Balsamik Sirke de, aynı geleneğin günümüz teknolojisine uyarlanmış olan yöntemleri ile taze yaş üzümün sıkılması ve elde edilen şıranın doğal yöntemlerle fermante edilmesi sonucunda, sirke haline getirilmesi ve en az iki yıl yıllandırılan bu sirkenin, daha sonra tekrar üzüm şırası ile karıştırılması ile elde ediliyor.

KAPASİTE: 95.000 LT/GÜN

Üretimimiz sofralık %100 yaş üzümlerdedir.



%100 ÜZÜM'DEN ÜZÜM SİRKESİ

%100 üzümünden üzüm sirkemiz, hiçbir kimyasal yapay madde içermez.

%100 nare üzüm sirkesi: Nur Dağı'nın sofralık HOROZ KARASI ve Nevşehir Bölgemizin üzümlerinden sıkılarak elde edilen üzüm şırasının, doğal yollardan fermantasyonuyla üretilip, hijyenik ortamda el değmeden tam otomatik bilgisayarlı makinelerle doldurulmaktadır.

Nare doğal üzüm sirkesi, %100 üzümünden yapılmış olup üretimi sırasında hiçbir YAPAY AROMA ve KATKI MADDESİ kullanılmamıştır. Ülkemizde üretilen sirkelerin çoğunluğu, etil alkolün fermantasyonu ile içerisine boya ve katkı maddeleri ilave edilerek, kimyasal metodlarla üretilmektedir.

KAPASİTE: 120.000 LT/GÜN



%100 ELMA'DAN ELMA SİRKESİ

%100 elmadan elma sirkemiz, hiçbir kimyasal yapay madde içermez.

Nare %100 Doğal Elma Sirkesi, Akdeniz ve Konya Bölgesi'nin taze ve seçilmiş elmalarından elde edilen suyunun yine doğal yollarla fermantasyonu ile üretilip, hijyenik ortamda el değmeden tam otomatik bilgisayarlı makinelerle doldurulmaktadır.

Nare doğal elma sirkesi, %100 elmadan yapılmış olup üretimi sırasında hiçbir YAPAY AROMA ve KATKI MADDESİ kullanılmamıştır. Ülkemizde üretilen sirkelerin çoğunluğu, etil alkolün fermantasyonu ile içerisine boya ve katkı maddeleri ilave edilerek, kimyasal metodlarla üretilmektedir.

KAPASİTE: 120.000 LT/GÜN



Sirkenin faydaları

Sirkelerimiz %100 üzümünden ve %100 elmadan üretildiği için, hiçbir kimyasal yapay sentetik madde içermez.

Sağlığımıza Faydaları

Sirke asidi normal dozlarla dahi, mikrop öldürücü özelliğe sahiptir. Nezle, grip, boğaz ağrıları gibi enfeksiyonlara yakalanmayı engeller. Sindirimi kolaylaştırır, hazımsızlığı giderir, iştahı açar. Safra rahatsızlıklarına iyi gelir ve safra akıntısını tanzim eder. Kalp ve sinirleri kuvvetlendirmede düzenli olarak elma sirkesi tavsiye edilir. Sirke, kandaki kolesterolü düşürerek, kalp ve damar hastalıklarına karşı koruyucu rol oynar. Kemikleri mineral bakımından zenginleştirerek, osteoporozu (kemik erimesi) önler. Kadınlara, adet ağrılarına ve anormal akıntılara karşı tesirlidir. Sirkeyle su friksiyonları en zararsız ateş düşürücü, keza vücuda sukünet ve ferahlık veren bir tatbikat olur. Sabahları aç karnına bir çorba kaşığı elma sirkesini su ile sulandırarak ve içerisine bir çay kaşığı bal karıştırılarak içilmesi halinde zayıflatıcı özelliğe sahiptir.

%100 LİMON SUYU DOĞAL VE KATKISIZ

%100 Doğal Limon Suyu:

Doğanay, ülkemizde bir ilk olarak ürettiği %100 doğal ve katkısız limon suyunu, Akdeniz Bölgemiz'in seçme limonlarından elde edilen taze limon meyvesini işleyerek, elde edilen limon suyunu, ultra hijyen sistemi ile el değmeden ve hiçbir katkı, koruyucu veya boya kullanmadan üreterek sofralarınıza getiriyor. Sizleri, hem limon sıkma zahmetinden kurtarıyor, hem de sizlere limonun dalındaki tazeliğinde, kullanımı çok kolay ve sağlıklı bir ürün sunuyoruz.

KAPASİTE: 120.000 LT/GÜN



LİMON SOSU

Doğanın sarı afeti.

Kaliteli ve ekonomik.

Limon sosu: Doğanay Limon Sosu, doğal limona özdeş bir üründür. Taze limondan ayırt edilemeyecek kadar naturel bir tada sahip olmakla beraber, en son teknolojik sistemler kullanılarak, olağanüstü hijyenik bir ortamda imal edilmektedir.

Doğanay Limon Sosu çorbalarda, salatalarda, tatlılarda, kokteyllerde, limonatalarda, bütün yemeklerde ve tüm deniz ürünlerinde, kullanılabilen en doğal limon sosudur. Doğanay Limon Sosu, Türkiye'nin ilk ISO 9001 belgeli limon sosudur.

KAPASİTE: 120.000 LT/GÜN



NAR EKŞİSİ

Akdeniz bölgesinin %100 doğal seçme narlarından elde edilen nar pekmezini temiz bir ortamda full otomatik dolum sistemiyle doldurarak üretiyoruz.



NAR EKŞİSİ SOSU

%50 ve %10 nar suyu ihtiva eden iki çeşit nar ekşisi sosu üretiyoruz.

%100 nar ekşisi ve nar ekşisi soslari çeşitli yemeklerde ve salatalarda kullanılır. Hem yemeklere hemde salatalara ayrı bir lezzet katar. Ayrıca çok sağlıklı olduğu bilinir.

KAPASİTE: 60.000 KG/GÜN

