

Компания "Доганай Гыда А.Ш", являющаяся ведущим и добросовестным лидером в своем секторе, начала свое производство под руководством Хасан Доганая в 1960 году. В 1997 году на фабрике, построенной в АДАНА ОРГАНИЗЕ САНАИ (ПРОМЫШЛЕННЫЙ РАЙОН В Г.АДАНА) на 1300 м2 начался выпуск натурального напитка шалгам. В 2010 году, за 13 лет непрерывного роста, закрытая площадь фабрики достигла 28.000 м2 и в ассортимент продукции был добавлен лимонный соус, 100-процентный натуральный виноградный уксус, 100-процентный натуральный яблочный и бальзамический уксус, 100-процентный натуральный лимонный сок и лимонад. В пищевом секторе "Доганай" зарекомендовал себя как уважаемый и добросовестный партнер, выпускающий качественную продукцию и всегда предоставляющий качественные услуги. Благодаря этому, выпускаемая продукция постоянно пользуется спросом. Посадка фиолетовой морковки на 1600 квадратных метрах в районе Ерегли (область Конья) собственными силами компании, позволила осуществить новые инвестиции в качество. Также, благодаря новым инвестициям, таким как полностью интегрированные цеха по наполнению, ферментации, амбары продукции, цех по производству пластмассовых бутылок, пастеризация, паровой цех, склады с автоматической системой, компрессорный цех, производство фабрики достигло 290.175.000 литров в год. Компания "Доганай Гыда А.Ш" придает огромное значение качеству продукции. Предприятие одно из первых в Турции получила сертификаты качества в Министерстве Сельского Хозяйства, сертификаты в Институте Турецких Стандартов (TSE), ISO 9001, HACCP, ISO 22000, а также награду FAO (Пищевая и Сельскохозяйственная Организация).

Благодаря большой роли, отведенной качеству, продукция компании популярна не только в Турции, но и за ее пределами. На сегодняшний день 35% производства импортируется в Японию, Австралию, Южную Корею, Данию, Америку, Германию, Австрию, Францию, Англию, Швейцарию, арабские страны и на все континенты света, включая северную Африку.

ПРОДУКЦИЯ

Напиток шалгам: Напиток шалгам марки "Доганай" это дрожжевой напиток, основной компонент которого это фиолетовая морковка, горький декоративный перец, вода и соль, настаивается на дрожжах из коричневого булгура, йогурта, сыра, проходя, тем самым осуществляя довольно длительный и многоступенчатый ферментационный процесс. Напиток шалгам марки "Доганай" производится из фиолетовой морковки, большинство которой производится на участке в 1600 квадратных метрах в районе Ерегли (область Конья), принадлежащей компании. Остальная часть фиолетовой морковки закупается на фермах в том же районе, где посадка осуществляется под контролем компании. Выкопанная поле морковка, исключая прикосновение рук, попадает на мойку, после чего поставляется на переработку на нашу фабрику в г.Адана. После обработки, морковка повторно моется, после чего становится готовой к использованию. Весь производственный процесс проходит под контролем, согласно политике качества компании.

Всем известно, что фиолетовый цвет очень полезен для здоровья. Несмотря на то, что в основном продукте напитка шалгам, то есть в фиолетовой морковке, находится много сахара, благодаря ферментационному процессу этот сахар удаляется дрожжами, превращаясь в лактическую кислоту. Поэтому, бактерии, которые превратили сахар в лактическую кислоту, продолжают свою функцию в человеческом организме, удаляя тем самым лишний сахар. То есть, напиток могут с легкостью употреблять люди, болеющие сахарным диабетом.

Некоторые полезные свойства напитка шалгам:

- Повышает аппетит.
- Содержит лактическую кислоту, улучшает пищеварение.
- Содержит витамины группы B, успокаивает нервную систему.
- Полезен для желудка и печени.
- Содержит кальций, калий и железо, укрепляет кости и зубы.
- Имеет свойства афродизиака.
- Удаляет токсины из организма, спасает от стресса.
- Полезен людям, больным сахарным диабетом.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ : 180.000 Л/ДЕНЬ

Лимонный соус: 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 : 90.000 Л/ДЕНЬ

100 % Виноградный и яблочный 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" (HoroZ Karası), собранного в горах Нур в регионе Невшехир, а 100 % Натуральный яблочный уксус "Доганай" производится из выжатых отборных яблок, собранных в регионе Средиземноморья и в районе Конья. Виноградный и яблочный уксус готовится ферментационным натуральным способом в гигиенических условиях на полностью автоматизированном и компьютеризированном оборудовании, которое исключает прикосновение

рук. 100 % натуральный виноградный и 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. Уксус, который производят в Турции, обычно изготавливают химическими способами из этилового спирта с добавлением красок и добавок.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ : 95.000 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.

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 гущенную 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 : 25.000 Л/ДЕНЬ

100% Натуральный 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 свежавыжатые лимоны, чем облегчает приготовление пищи.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ : 45.000 Л/ДЕНЬ

Лимонад

Сотни лет вековые традиции позволяют нам готовить этот вкуснейший и полезный напиток, который мы производим аналогично традиционным вкусовым качествам, исключая прикосновение рук. Мы предоставляем лимонад обычный, без сахара и с мятой на любой вкус и выбор потребителя.

При изготовлении лимонада "Доганай" мы используем натуральный лимонный сок. Благодаря витаминам и минералом в лимонном соке, лимонад препятствует простудным заболеваниям и гриппу в зимние месяцы, а летом хорошо утоляет жажду и придает силы. Поэтому лимонад "Доганай" можно с легкостью употреблять во все времена года.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ : 360.000 Л/ДЕНЬ

Производство пластиковых бутылок: Одно из новшеств компании "Доганай Гыда А.Ш." - это производство для собственной продукции ПЛАСТМАССОВЫХ БУТЫЛОК. Бутылки размером 250, 500, 1000, 2000 и 5000 мл имеют красивый дизайн и товарный вид и широкий выбор в размерах. Благодаря последним инвестициям годовая производительность бутылок составляет 350.000.000 миллионов. Бутылки производятся учитывая повторное применение, поэтому не наносят вред экологии.