

Les travaux honnêtes et prospères effectués dans le secteur d'alimentation ayant été débutés en 1960 par Mr Hasan Do anay, fondateur de Do anay Gıda A. ., ont commencé premièrement par la production de jus de navet dans l'usine fondée en 1997 sur une surface de 1300 m² à ADANA ORGANIZE SANAYI (INDUSTRIE ORGANISEE D'ADANA). En 2010, après 13 années successives d'investissements, la surface fermée de l'usine a été augmentée à 28.000 m² et une production de sauce de citron, jus de raisin naturel à 100%, jus de pomme naturel à 100%, vinaigre balsamique, jus de citron naturel à 100% et limonade ont été ajoutés à ses variétés de produits. Grâce à des travaux ayant pour principes de base la qualité, le service, l'honnêteté, le respect et l'affection, le nom de Do anay est devenu un synonyme de la qualité. Pour ce motif, Do anay est devenu un produit revendiqué régulièrement par ses consommateurs. En premier lieu, grâce à de nouveaux investissements orientés vers la qualité, le navet, matière première que nous utilisons, est cultivé sous notre propre contrôle et par nous même sur notre champ de 1600 dunam situé sur la commune d'Ere li liée à Konya. Suite à de nouveaux investissements au sein de notre site intégré, nous avons atteint une capacité de production annuelle de 290.175.000 litres grâce à nos unités de remplissage, de fermentation, entrepôt de produits, unités de production de bouteilles en plastique, pasteurisation, unités de vapeur, systèmes de stocks de la dernière technologie et chambre compresseur. L'importance donnée par Do anay Gıda A. . à l'hygiène et à la qualité a été certifiée par les certificats de production en Turquie délivrés par le Ministère de l'Agriculture, ainsi que par les certificats tels que le TSE, l'ISO 9001, le HACCP, l'ISO 22000 et le prix FAO.

Grâce à l'importance que celle-ci porte à la qualité, Do anay est devenu un produit revendiqué et apprécié pas seulement en Turquie mais aussi dans le monde entier. Actuellement, 35% de la totalité de notre production sont exportés vers tous les continents dont particulièrement le Japon, l'Australie, la Corée du Sud, le Danemark, l'Amérique, l'Allemagne, l'Autriche, la France, l'Angleterre, la Suisse, les pays Arabes, et l'Afrique du Nord.

LES PRODUITS

Jus de Navet : Le jus de navet Do anay, dont les matières premières sont le navet, les petits piments piquants, l'eau et le sel, sont fermentés avec du blé de son, du yaourt, du fromage et du vinaigre. Sa production obtenue après une longue période de fermentation est un processus laborieux et difficile. La plus grande partie des navets, utilisés dans la production du jus, sont cultivés dans notre propre terrain d'une superficie de 1600 dunam situé sur la commune d'Ere li liée à la préfecture de Konya. Le reste des navets nécessaires, après cultivation sous notre propre contrôle, sont achetés par les fermes situées sur la même région. Les navets récoltés du terrain sont lavés et nettoyés dans notre site agricole et sont par la suite transférés pour être traités dans notre usine d'Adana. Les navets triés et épluchés sont passés par un deuxième lavage et nettoyage pour être disposés à la production. Tout le processus d'opération est effectué sous notre propre contrôle et conformément à notre politique de qualité.

Il est reconnu que cette couleur mauve naturelle a du bienfait sur notre santé. Bien qu'il y ait beaucoup de sucre dans le navet qui est la matière première du jus, ce sucre disparaît totalement par voie de fermentation et est transformé par la suite en acide lactique. Soit, les bactéries transformant le sucre en acide lactique poursuivent leurs missions dans le corps humain et détruisent le sucre en trop existant dans notre système. Soit, c'est aussi une boisson pouvant être consommée librement par les diabètes.

Certains bienfaits du jus de navet :

- Ouvrir l'appétit,

- Contient de l'acide lactique, facilite la digestion.
- Contient les vitamines du groupe B, apaise les nerfs.
- Est profitable à l'estomac et au foie,
- Contient du calcium, du potassium et du fer, renforce les os et les dents.
- Possède une particularité aphrodisiaque.
- Elimine du corps les toxines ainsi que le stress
- Reconnu pour être profitable aux personnes diabètes.

CAPACITE : 180.000 LT/JOUR

Sauce au citron : La sauce au citron Do anay est un produit identique au citron naturel. Possédant une saveur naturelle semblable au citron frais, suite à l'utilisation de systèmes de la dernière technologie, celle-ci est produite dans un environnement hygiénique extraordinaire. La sauce au citron Do anay est une sauce naturelle pouvant être utilisée dans les soupes, les salades, les desserts, cocktails, limonades, tout genre de repas et fruits de mer. La sauce au citron Do anay est la première et la seule sauce au citron de Turquie possédant le certificat de qualité ISO 9001.

CAPACITE : 90.000 LT/JOUR

Vinaigre de pomme et de raisin à 100% :

Historique du vinaigre :

Le vinaigre possède un passé évalué à environ 10.000 ans. Les recherches nous montrent que le vinaigre fut le plus important produit d'alimentation de l'histoire. Les premières personnes ayant découvert le vinaigre furent les Babyloniens. Le vinaigre était utilisé en tant que soupe par les soldats romains, en tant que médicament par Hippocrate et pour la désinfection des chambres et l'entretien des malades au 18^{ème} et au 19^{ème} siècle.

Notre prophète Mahomet buvant en premier lieu du vinaigre avant de commencer à manger après une journée de ramadan, avait déclaré comme tel : « Le vinaigre était un aliment utilisé bien avant moi par les anciens prophètes. Une demeure possédant du vinaigre sera épargnée de la famine. »

Le vinaigre était utilisé par Alexandre le Grand pour casser les rocs lors de son passage des Alpes ; pour soigner les blessures des soldats lors de la guerre d'indépendance Américaine entre le Nord et le Sud et pour le traitement des malades du scorbut lors de la 1^{ère} guerre mondiale.

Le vinaigre de raisin naturel à 100% est obtenu par une fermentation naturelle du jus des raisins « HOROZ KARASI » récoltés de la montagne de « Nur Da ı » et des raisins provenant de notre région de Nev ehir, tandis que le vinaigre de pomme naturel à 100% est obtenu par la fermentation du jus de pommes fraîches triées et récoltées de la région de la Méditerranée et de la région de Konya. Ces vinaigres sont produits par une fermentation naturelle et remplis dans les bouteilles par des machines automatiques de la dernière technologie sans avoir recourt aux mains. Le vinaigre Do anay naturel à 100% est fabriqué par 100% de raisin et de pommes sans avoir recours aux mains et sans aucune utilisation d'ARÔME ARTIFICIEL, PEINTURE ou d'ADJUVANTS. Do anay se trouve être une des rares sociétés en Turquie faisant une production seulement par utilisation de fruits frais fermentés naturellement. La plus grande partie des vinaigres de notre pays sont produits à l'aide de

méthodes chimiques avec ajouts d'adjuvants, peinture et par voie de fermentation avec de l'alcool éthylique.

CAPACITE 95000 LT/JOUR

Les bienfaits à notre santé :

- L'acide du vinaigre possède une particularité de destruction des microbes même à des doses normales.
- Empêche les infections telles que la grippe, le rhume et les infections de la gorge.
- Facilite la digestion. Soigne l'indigestion. Ouvre l'appétit.
- Soigne les maladies biliaires et régularise le cours biliaire.
- Le vinaigre de pomme est recommandé régulièrement pour la stabilisation du cœur et des nerfs.
- Le vinaigre diminue le cholestérol existant dans le sang et joue un rôle protecteur contre les maladies du cœur et vénales
- En enrichissant les os du point de vue minéral, il stoppe l'ostéoporose.
- Est efficace lors des douleurs de règles et lors des infections vaginales chez les femmes.
- Les frictions à l'aide de vinaigre et d'eau froide sont les meilleurs médicaments inoffensifs pour baisser les fièvres et offre au corps un apaisement et un bien être.

Boire à jeun tout les matins un verre d'eau contenant une cuillère à soupe de vinaigre de pomme et une cuillère à café de miel facilite la perte de poids.

Le vinaigre Balsamique

Grâce à une méthode traditionnelle « l'Aceto Balsamico », soit le vinaigre balsamique, est produit dans la région de Modena en Italie depuis plusieurs siècles par une méthode n'ayant pas subis de grands changements. Les jus de raisin frais sont bouillis sur le feu au moins durant une journée dans un récipient fermé en terre et sont transférés dans des tonneaux pour y reposer durant quelques années. Cette opération d'attente dans les tonneaux doit durer au moins deux ans. Etant donné que les vinaigres ayant attendus sont d'une couleur plus sombre et ont une saveur beaucoup plus épaisse, ils peuvent être utilisés après mélange avec du vinaigre plus jeune. Le vinaigre balsamique Do anay, obtenu grâce à la même méthode de fermentation traditionnelle du jus de raisin et adaptée à la technologie actuelle, est laissé en repos durant au moins deux années, et est à nouveau mélangé par la suite avec du jus de raisin.

CAPACITE : 25000LT/JOUR

Jus de citron naturel à 100%

Dans notre pays, grâce à un système d'hygiène sans avoir recours aux mains et sans utilisation d'adjuvants, de conservateurs ou de peinture, Do anay vous offre un jus de citron naturel à 100% par traitement du jus de citrons frais récoltés de notre région de la méditerranée.

Nous vous évitons la peine de presser le citron et vous offrons un produit sain et facile à utiliser ayant la même fraîcheur que le fruit sur son arbre.

CAPACITE : 45000LT/JOUR

Limonade,

Cette boisson saine et succulente préparée dans vos maisons par des méthodes traditionnelles, est soumise à vos tables après avoir été fabriquée avec la même succulence et la même fraîcheur. Nous avons effectué une production répondant à tout les goûts et choix des consommateurs : naturel, sans sucre et à la menthe.

Lors de la production de la limonade Do anay, comme nous avons utilisés du vrai jus de citron, grâce aux vitamines et minérales qui s'y trouvent, cette boisson vous protégera du rhume et de la grippe durant les périodes d'hiver et vous apportera fraîcheur et vivacité durant les périodes d'été. Pour cette raison, vous pouvez utiliser la limonade Do anay tout au long de l'année librement et avec confiance.

CAPACITE : 360000LT/JOUR

Production de bouteilles en plastique : Do anay Gıda A. ayant encore une fois été le précurseur dans ce secteur, produit lui-même sa propre BOUTEILLE EN PLASTIQUE. Grâce aux différents volumes de 250, 500, 1000, 2000 et 5000 cc, les bouteilles produites sous différentes grandeurs et sous différents choix, possèdent une esthétique différente sur les rayons des supermarchés. Grâce aux nouveaux investissements, notre capacité de production annuelle de bouteilles a atteint un nombre de 350.000.000 millions. Les bouteilles produites sont recyclables et ne donnent absolument aucun dommage à la nature.