Balemre® 1933

Süt Ürünleri Kataloğu

2023

www.balemre.com.tr

/balemresuturunleri1933

Balemre® 1933

Süt Ürünleri Kataloğu

2023

www.balemre.com.tr

Balemre® 1933

Süt Ailesi

Necmettin Aksoy yeni kurulan Cumhuriyet'in ilk yıllarında öğretmenlik yapmak için İstanbul'dan Ankara'ya yerleşir. Süte ve peynire duyduğu ilgi sebebiyle çok sevdiği öğretmenlik mesleğini 1933 yılında bırakarak ilk mandırasını Ankara'nın Haymana ilçesinde açar. Sonrasında Muş'un Varto ilçesinde, Konya'da ve Ankara'nın çeşitli ilçelerinde birçok mandıra kurar.

Necmettin Bey'in oğulları olan, Yalçın ve Coşkun Aksoy üniversite eğitimlerini tamamladıktan sonra mandıralarını tek bir merkeze toplamaya karar verirler. Bugün olduğu gibi o yıllarda da Balıkesir hayvancılık kapasitesi ve süt kalitesi sebebiyle öne çıkıyordu.

Bunun üzerine 1960 senesinde Balıkesir'e yerleşip, mandıralarını burada açarlar. Ailenin üçüncü neslinin gıda ve süt ürünleri üzerine almış oldukları mühendislik eğitimleri ve yapmış oldukları yeni yatırımlarla beraber yüz yıla yaklaşan bilgi birikimi günümüze kadar taşınmıştır.

Geleneksel ve doğal üretimden taviz vermeden son teknoloji makineler kullanarak, hijyen ve kalite güvence standartlarını sağlayan sağlıklı ürünler üretmek birinci önceliğimiz olmuştur.

Yılların Güveni ve Lezzetiyle

Klasik Beyaz Peynir

"TAÇSIZ KRAL"

Balıkesir ovasındaki doğal yem bitkileriyle yetişen ineklerden elde edilen yöremizin en kalite sütleriyle geleneksel yöntemler kullanılarak ürettiğimiz "Balemre Klasik İnek Beyaz Peynir" sofralarınız için gerçekten eşsiz lezzet.

Kapalı sistemlerde pastörize ettiğimiz sütler, peynir kültürü eklemeden bağışıklık ve sindirimimiz için en sağlıklı olan şirden maya ile mayalanır. Herhangi bir koruyucu ve katkı maddesi kullanılmaz. İstenilen sertlik ve damak zevkine göre 4-12 ay arasında olgunlaştırılır.

TAM YAĞLI
İNEK BEYAZ PEYNİRİ
TENEKE
NET 18 KG SERT

TAM YAĞLI OLGUNLAŞTIRILMIŞ
İNEK BEYAZ PEYNİRİ
TENEKE
NET 18 KG YUMUŞAK

TAM YAĞLI
İNEK BEYAZ PEYNİRİ
VAKUMLU TAM KALIP
~700 GR SERT

TAM YAĞLI OLGUNLAŞTIRILMIŞ
İNEK BEYAZ PEYNİRİ
VAKUMLU TAM KALIP
~700 GR YUMUŞAK

TAM YAĞLI
İNEK BEYAZ PEYNİRİ
VAKUMLU 1/2 KALIP
~350 GR SERT

TAM YAĞLI OLGUNLAŞTIRILMIŞ
İNEK BEYAZ PEYNİRİ
VAKUMLU 1/2 KALIP
~350 GR YUMUŞAK

TAM YAĞLI
İNEK BEYAZ PEYNİRİ
VAKUMLU 1/3 KALIP
~235 GR SERT

TAM YAĞLI OLGUNLAŞTIRILMIŞ
İNEK BEYAZ PEYNİRİ
VAKUMLU 1/3 KALIP
~235 GR YUMUŞAK

Tulum Peyniri

"EŞSİZ AROMASIYLA TAM BİR KLASİK"

Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden bir kolu da Balıkesir–Bergama arasındaki dağ köylerine yerleşen yörüklerin yaptığı bir peynirdir. Balıkesir ovasının eşsiz lezzete sahip sütlerini şirden mayayla buluşmasının ardından peynir telemesi geleneksel yöntemlere bağlı kalarak sıcak suyla haşlanır.

Rengini ve lezzetini yüksek oranda süt içermesine borçludur.

TAM YAĞLI
İNEK TULUM PEYNİR
TENEKE
NET 18 KG

TAM YAĞLI
İNEK TULUM PEYNİR
VAKUMLU 1/2 KALIP
~ 1 KG

TAM YAĞLI
İNEK TULUM PEYNİR
VAKUMLU 1/4 KALIP
~ 500 GR

TAM YAĞLI
İNEK TULUM PEYNİR
VAKUMLU 1/6 KALIP
~ 330 GR

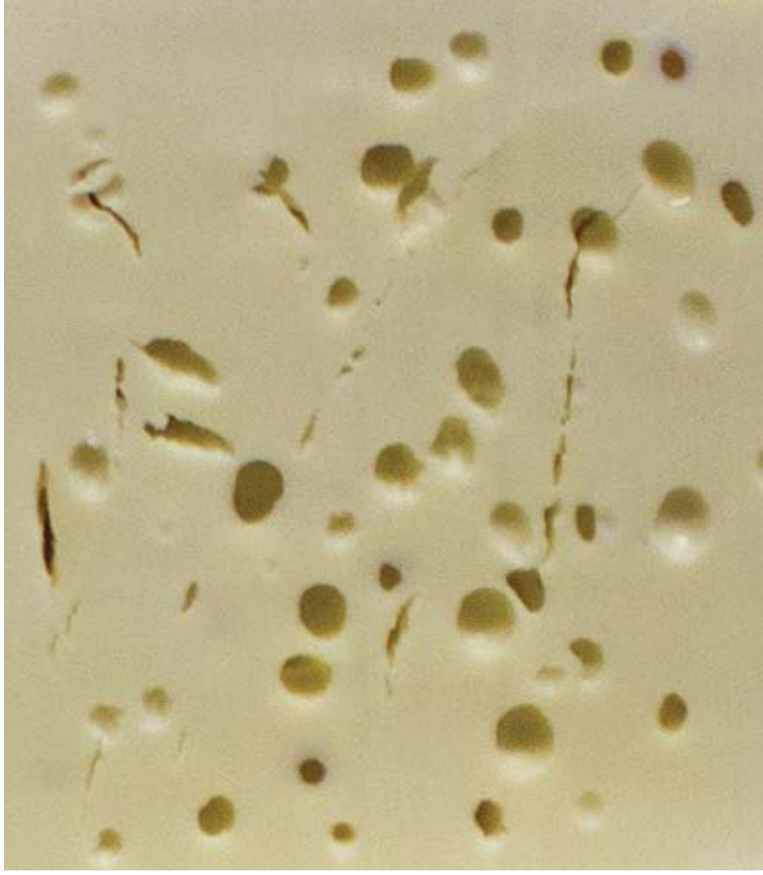
www.balemre.com.tr

Mihaliç Peyniri

"YÖREMİZİN LEZZETİ"

Adını Bursa'nın Karacabey ilçesinin eski adı olan Mihaliç'den almıştır. Karacabey'in yanı sıra Balıkesir'in ilçelerinde de üretimi yapılan bu peynir aynı zamanda "Susurluk Tostu'nun da" vazgeçilmezidir.

Çok emek isteyen fakat bir o kadar da lezzetli olan Mihaliç peyniri en az 4 ay salamura içerisinde olgunlaştırıldıktan sonra satışa sunulmaktadır.



BLOK
MİHALİÇ
TAM KALIP
~ 7,5 KG

DİLİMLENMİŞ
MİHALİÇ
1/14 KALIP
~ 500 GR

SADE
SEPET MİHALİÇ
TAM KALIP
~ 4,5 KG

SADE
SEPET MİHALİÇ
1/8 KALIP
~ 300 GR

ÇÖREK OTLU
SEPET MİHALİÇ
TAM KALIP
~ 4,5 KG

ÇÖREK OTLU
SEPET MİHALİÇ
1/8 KALIP
~ 300 GR

KEKİKLİ
SEPET MİHALİÇ
TAM KALIP
~ 4,5 KG

KEKİKLİ
SEPET MİHALİÇ
1/8 KALIP
~ 300 GR

VAN OTLU
SEPET MİHALİÇ
TAM KALIP
~ 4,5 KG

VAN OTLU
SEPET MİHALİÇ
1/8 KALIP
~ 300 GR

Taze Kaşar Peyniri

"UZADIKÇA UZAYAN LEZZET"

Gerek lezzeti gerekse şeflerin aradığı karamelizasyon ve elastikiyet kalitesiyle sınıfının birincisidir. Eski kaşarın geleneksel üretim metodu olan sulu haşlama yöntemi ile üretilir.

1 kilogramını 11 litre sütten ürettiğimiz kaşar peynirimiz eritme tuzu ve katkı maddesi içermemektedir.

8 697437 000042

TAM YAĞLI SULU HAŞLAMA
TAZE KAŞAR

NET 2 KG

8 697437 000035

TAM YAĞLI SULU HAŞLAMA
TAZE KAŞAR

NET 1 KG

8 697437 000264

TAM YAĞLI SULU HAŞLAMA
TAZE KAŞAR

NET 700 GR

8 697437 000028

TAM YAĞLI SULU HAŞLAMA
TAZE KAŞAR

NET 500 GR

8 697437 000257

TAM YAĞLI SULU HAŞLAMA
TAZE KAŞAR

NET 400 GR

8 697437 000011

TAM YAĞLI SULU HAŞLAMA
TAZE KAŞAR

NET 250 GR

www.balemre.com.tr

Cheddar Peyniri

"BURGERSİZ YAPAMAYANLARA"

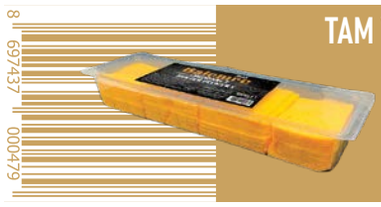
Adını İngiltere'nin ***Cheddar*** kasabasından alan peynirimiz, aynı zamanda dünyanın en çok tüketilen peynirlerinin başında gelir.

Hamburger peyniri olarak bilinsede sandviç, makarna ve patates yemeklerini de lezzetlendirir.

8 697437 000486

TAM YAĞLI CHEDDARLI BURGER PEYNİRİ

NET 2 KG



8 697437 000479

TAM YAĞLI DİLİMLİ CHEDDARLI BURGER PEYNİRİ

NET 1 KG

8 697437 000462

TAM YAĞLI DİLİMLİ CHEDDARLI BURGER PEYNİRİ

NET 200 GR

www.balemre.com.tr

Örgü Peyniri

"SOFRALARIN GÜZELİ"

Gerek lezzeti gerek görüntüsüyle sofralarınızı bir üst noktaya taşıyacak olan yöresel bir peynirdir. Kendine özgü şekli ve tel tel yapısıyla az tuzlu peynir sevenler için idealdir.

Katkı, koruyucu ve eritme tuzu içermeden, şirden mayası kullanılarak sulu haşlama tekniği ile üretilen bir ***Balemre Lezzetidir***.

8 697437 000400

TAM YAĞLI MİNİ ÖRGÜ PEYNİRİ

NET 250 GR

www.balemre.com.tr

Çeçil Peyniri

"ÇOCUKLARINIZIN EN SEVDİĞİ"

Doğu Anadolu illerimizde yağı alınmış sütten üretilen bu peyniri, sütün yağına ve besleyici değerlerine hiç dokunmadan, şirden mayası kullanarak, sulu haşlama tekniği ile üretiyoruz. Katkı, koruyucu ve eritme tuzu içermez.

TAM YAĞLI MAXİ
ÇEÇİL PEYNİRİ

NET 2 KG

TAM YAĞLI MİNİ
ÇEÇİL PEYNİRİ

NET 250 GR

www.balemre.com.tr

Dil Peyniri

"TUZSUZ PEYNİR ARAYANLARA"

Sulu haşlama tekniği ile eritme tuzu, katkı maddesi içermeden ve yine şirden mayası kullanarak ürettiğimiz bu peynirimiz düşük tuz oranıyla tuzsuz peynir sevenlerin gözdesi.

Muhlama, künefe, tost ve kahvaltılık tüketmek için ideal peynirlerden birisi.

TAM YAĞLI MAXİ
DİL PEYNİRİ

NET 2 KG

8 697437 000417

TAM YAĞLI MİNİ
DİL PEYNİRİ

NET 230 GR

www.balemre.com.tr

İsli Çerkez Peyniri

"ÇERKEZ GÜZELİ"

Görünümüyle gözlere, lezzetiyle damaklara festival yaşatan bu yöresel peynir Balemre kalitesiyle sofralarınıza konuk oluyor.

Füme tadını, meşe odunu ateşiyle yanan fırınlardan alan bu lezzeti ister kızartarak, ister sade bir şekilde tüketebilirsiniz.

TAM YAĞLI SEPET
İSLİ ÇERKEZ PEYNİR
TAM KALIP
~1,9 KG

TAM YAĞLI SEPET
İSLİ ÇERKEZ PEYNİR
1/8 KALIP
~300 GR

www.balemre.com.tr

Lor Peyniri

"BÖREKLERİN VAZGEÇİLMEZİ"

Peynir altı suyunun yüksek derecelerde ısıtılmasıyla elde edilen çok sağlıklı bir protein kaynağı olmasından dolayı sporcular ve sağlıklı beslenmeye özen gösterenler için çok değerlidir.

İçerdiği yağ oranına göre böreklik ve kahvaltılık olarak ikiye ayrılır. Mihaliç peynirinden elde ettiğimiz lor peynirini, kahvaltılık, diğer peynirlerden elde edilen lor peynirimizi ise böreklik olarak satışa sunuyoruz.

BÖREKLİK KOVA
LOR PEYNİRİ

NET 18 KG

TOPAK BÖREKLİK
LOR PEYNİRİ

~ 10 KG

TOPAK KAHVALTILIK
LOR PEYNİRİ

~ 6 KG

BÖREKLİK
LOR PEYNİRİ

NET 1KG

BÖREKLİK
LOR PEYNİRİ

NET 500 GR

KAHVALTILIK
LOR PEYNİRİ

NET 500 GR

www.balemre.com.tr

Tereyağ

"İSTER YEMEĞE, İSTER KAHVALTIYA"

Kahvaltı sofralarına ve yemeklerimize mis gibi kokusu ve aromasıyla lezzet katan tereyağ firmamızın kendisine özel reçetesiyle tamamı kendi üretimi saf ve aromatik krema karışımlarıyla hazırlanmaktadır.

Tıp çevrelerince zeytinyağı ile beraber en sağlıklı yağ olarak değerlendirilen tereyağ, maalesef ülkemizde ekonomik değeri sebebi ile hile ve tağşişe en sık başvurulan süt ürünlerindendir. Balemre olarak bu ürünü size tüm saflığıyla sunuyoruz.

KOVA
TEREYAĞ

NET 14 KG

KULE
TEREYAĞ

NET 13 KG

RULO
TEREYAĞ

NET 1 KG

RULO
TEREYAĞ

NET 500 GR

YUVARLAK
TEREYAĞ

NET 250 GR

www.balemre.com.tr

Hellim Peyniri

"HELLİM IZGARA PEYNİRİ"

Anavatanı Kıbrıs olan Hellim artık Balemre kalitesiyle sofralarınızdaki yerini almaya başladı. Izgara ya da yağsız tavada kızartılabilen kahvaltı sofraları ve salataların lezzet kaynağıdır.

Kıbrıs'taki benzerlerinin aksine tam yağlı sütten ürettiğimiz hellimlerimiz yüksek protein ve kalsiyum kaynağıdır.

HELLİM PEYNİRİ

NET 250 GR

www.balemre.com.tr

Saganaki Peyniri

"SAGANAKİ"

Dilimizdeki sahan sözcüğünün Yunanca'da karşılığı olan "sagan" kelimesinden kökünü alan saganaki peyniri adından da anlaşılacağı üzere sahanda, tavada veya ızgarada kızartılmaya çok uygun bir peynirdir.

Ülkemizde daha çok Balıkesir Ayvalık bölgesinde üretilen bu peynir çeşidi artık Balemre farkıyla sofranızda. Az tuzlu ve sert yapısıyla değişik lezzetler arayanların mutlaka denemesini tavsiye ediyoruz.

SAGANAKİ PEYNİRİ

NET 250 GR

www.balemre.com.tr

Köy Sepet Peyniri

"KÖYLÜ GÜZELİ"

Az tuzlu ve yarım yağlı yapısıyla damağına düşkün olanlar kadar formunu korumaya çalışanlara da sağlıklı bir alternatif.

Üzerine zeytinyağı gezdirdikten sonra pul biber ve kekik serperek kahvaltılarda tüketebileceğiniz gibi kızartarak da kullanabilirsiniz. Börek, poğaça ve pizza gibi hamurlu ürünlerde sıkça kullanılan aynı zamanda ekonomik bir peynirdir.

SEPET
PEYNİRİ

NET 15KG

VAKUMLU SEPET
PEYNİRİ
1/4 KALIP
~1 KG

www.balemre.com.tr

Sofraların
Vazgeçilmezi

Balemre® 1933

ADRES

Eski Kepsut Yolu 6.Km
Petrol Ofisi Bitişiği BALIKESİR

E-MAİL

info@balemre.com.tr

TELEFON

+90 266 246 39 93 (Fabrika)

WEB

www.balemre.com.tr

/balemresuturunleri1933