

İşte Lezzetin Sırrı...
here is the secret of flavor...





Kahvaltının vazgeçilmez markası **Delikanlı...**

Essential brand of your breakfast, Delikanlı...



1983 yılında kurulmuş olan firmamız 1992 yılına kadar koyun peyniri üretimi gerçekleştirmiştir, 1993 yılı itibari ile inek sütü ürünleri imal etmeye başlayan firmamız, üretim kapasitesini, ürün çeşit ve kalitesini her geçen gün artırarak devam etmektedir.

Kayseri Erciyes dağlarının eteklerinden ve Ereğli'nin zengin meralarında beslenen ineklerden elde edilen sütler, firmamız bünyesinde; protein, yağ , Ph gibi değerleri kontrol edilerek işleme alınmaktadır. Kaliteyi her zaman ön planda tutan firmamız sadece yüksek kalitede ve yüksek yağ oranına sahip kaliteli süt kullanmaktadır.

2500 m2 kapalı, 9000 m2 açık alana sahip olan Delikanlı Süt, çalışanlarının temizlik ve eğitimlerine büyük zaman ayırmaktadır. Sağlıklı ve temiz koşullarda, en kaliteli ürünü üretmeyi kendisine prensip edinen firmamız günümüzde Beyaz Peynir, Kaşar Peyniri, Tereyağı, Tulum Peyniri, Lor Peyniri ve Köy Peyniri gibi çeşitli ürünler imal etmektedir.



HAKKIMIZDA ABOUT US



Our company which founded in 1983, produced sheep milk products until 1992, in 1993 increased its capacity, quality and product variety by starting to process cow milk.

We collect milk from cows which is fed by rich fields of Ereğli and Kayseri Erciyes mountainside and process them after checking its protein , fat and ph values. Thats why the milk that we produce has high fat ratio and high quality.

Our company which landed on 2500 m2 facility in 9000 m2 open field, always produce the best milk products, under healthy and clean conditions.



Süt, doğası gereği son derece hassas bir yapıya sahiptir.

Delikanlı Süt olarak, süt alımlarımızda gıda güvenliğini, yasal zorunluluk olmanın ötesinde "işimizi doğamız gereği" önemsiyor. Üretimimize "Güvenli gıda" ve "Doğal lezzet, doğal ürünler" ilkesi ile devam ediyoruz. Çiğ süt yapısı gereği büyük titizlikle saklanması, taşınması ve işlenmesi gereken bir hammaddedir, bu sebeple; yılın 365 günü sabah ve akşam sağımından sonra iki saat içerisinde sütü, üretim alanımıza ulaştırıyor ve +4 ° C ye soğutuyoruz. Üretim sürecimizin temel maddesi olan çiğ süt, süt çiftliklerinden fabrikamıza ulaşana kadar çift cidarlı paslanmaz taşıma tanklarıyla donanmış tankerler ile doğallığı ve tüm değerleri korunarak üretim alanımıza ulaştırılmaktadır.



LEZZETİN SIRRINI AÇIKLIYORUZ...

We introduce you the secret of flavour of the Delikanlı



As delikanlı süt, we give a great care to our work under the principles of "Safe Food" and "Natural flavor, natural products". Raw milk needs great care while collecting, transporting and process because of its structure. Thats why we collect milk from farms everyday and 2 times in a day, right after collecting our tankers deliver the milk to our facility in 2 hours. Our base material milk transported by our double coated stainless tanks without giving any harm to its naturality.

SÜT ALIM ÜNİTESİ...

Milk gathering compound



SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİM TESİSLERİ...

Milk Products production facility...

Süt ve Hijyen...

İşletmemize büyük bir hassasiyetle alınan sütler laboratuvar kontrolleri ile çeşitli testlerden geçirilerek (antibiyotik, aklatoksinm1, vb) klarikasyon işlemine tabi tutularak insan faktörüyle içinden alınamayan yabancı maddelerden arındırılarak hızlı bir biçimde soğutulur. Bu soğutmadan sonra kapalı sistem pastörizatörde protein kaybına sebep olmadan 85-90 °C'de ısı işlemine tabi tutulur.



Milk and hygiene

The milk which we collect, goes to cooling phase after lab test (antibiotic, aclatocsin1 etc..) and purification process. After this cooling process we heat the milk to 85-90 C in pastorizators without losing protein of milk.



Süt ve Hijyen

Milk and hygiene



En kaliteli sütler, en leziz peynirler
The most qualified milk and the most delicate cheeses



LABORATUVAR

laboratory



SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİM TESİSLERİ...

Milk Products production facility...



Kontrol Altında

İşletmemize alınan sütler, uzman gıda mühendisi tarafından teknolojik ekipmanlı cihazlar ve laboratuvar kontrolleri ile çeşitli testlerden geçirilerek hijyenik ortamlarda üretimi yapılır. Üretimin her aşamasında kontrol altında tutulan ürünlerimiz, benzersiz kalite ve tamamen sağlık standartlarına uygun olarak müşterilerimize sunulmak üzere hazır hale getirilir.

Under control

Milk which we collect to process, goes to production after control of expert food engineers in our high tech labrotory. We keep the production process under control on each phase to serve our customers unique flavors and healthy products.



BEYAZ PEYNİR ÜNİTESİ

White Cheese unit



SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİM TESİSLERİ...

Milk Products production facility...

Sofralarımızın Sağlıklı Lezzeti...

Sofralarımızın geleneksel lezzeti olan peynir, son derece hijyenik ortamlarda kontrollerden geçen sütün mayalanması ile oluşur. Kalsiyum, protein, d vitamini ve çinko açısından da zengin olan peynirin pek çok çeşidi vardır. Yapısına göre yumuşak, sert veya yarı sert olabildiği gibi, üretiminde kullanılan sütün türüne, yağın oranına bağlı olarak çeşitlendirilmektedir.

Healthy flavours of our meals.

Our traditional flavor cheese, ferments under highly hygienic conditions by our control. Cheese which contains rich calcium, protein, vitamin d and zink has many types. Cheese types change by depending on type of milk or fat ratio as soft, stiff and half stiff.



SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİM TESİSLERİ...

Milk Products production facility



Beyaz Peynir Dolum Ünitesi

White Cheese filling unit



KAŞAR PEYNİR ÜNİTESİ

Khaskaval unit



SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİM TESİSLERİ...

Milk Products production facility...

Eşsiz Lezzetler...

Kaliteli ve standart peynir üretiminde; kaliteli çiğ süt kullanılması, üretimin her aşamasında hijyen koşullarına dikkat edilmesi, süte etkin ısı işleminin uygulanması ve etkin bir paketleme sisteminin uygulanması gerekir. Kaşar; yarı sert yapıya sahip tabii bir peynir çeşididir. Delikanlı taze kaşar; tostlarınıza, pizzalarınıza, makarnalarınıza ve kahvaltılarınıza eşsiz lezzetler sunar.

Unique flavours

For qualified and cheese production, its important to use qualified raw milk, care about hygienic conditions, processing under right heat and applying an efficient packaging system. Khaskaval is a half stiff cheese type. Delikanlı fresh cheeses gives unique flavours to your toasts, pizzas, macaronies and breakfast.



SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİM TESİSLERİ...

Milk Products production facility



Kaşar Peynir Paketleme Ünitesi
Khaskaval unit



SOĞUK HAVA DEPOLARI

Cold storage depots



SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİM TESİSLERİ...

Milk Products production facility...



Süt ve süt ürünleri uygun şartlar altında saklanmadığı durumda, eşsiz bir sağlık kaynağından sağlığını tehdit edebilecek bir gıdaya dönüşebilmektedir. Bu nedenle Delikanlı Süt Üretim tesislerinde üretilen her ürün, üretim ve paketleme işlemi yapılır yapılmaz tesisimiz içerisinde bulunan soğuk hava depolarında ürün tipine göre 0-5 veya 4-10 °C sıcaklığında tüketiye ulaşincaya kadar muhafaza edilir.

Milk and milk products are perfect foods for your health, but if they are not kept under right conditions, may become a food which seriously harms your health. That's why any product which is produced by Delikanlı Milk Facilities, is being kept in our cold storage depots in 0-5 C or 4-10° C depending on product type right after packaging.



■ Beyaz Peynir *White Cheese*



■ Kaşar Peynir *Kashkaval Cheese*



■ Tereyağı *Butter*



ÜRÜN GRUPLARI...

Products Group



■ Bez Tulum Peynir *Tulum Cheese*
Poşet Tulum Peynir *Tulum Cheese*



■ Lor Peynir *Lor Cheese*
Köy Peyniri *Village Cheese*



BEYAZ PEYNİR *White Cheese*



Tam Yağlı Beyaz Peynir/Whole Feta Cheese

Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
12	500 g.	8698694480615



Tam Yağlı Beyaz Peynir/Whole Feta Cheese

Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
6	1.000 g.	8698694480608



Tam Yağlı Beyaz Peynir/Whole Feta Cheese

Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
6	1.000 g.	8698694480608



Tam Yağlı Beyaz Peynir/Whole Feta Cheese

Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
8	2.000 g.	8698694480035



Tam Yağlı Beyaz Peynir/Whole Feta Cheese

Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
4	5.000 g.	8698694480011



Tam Yağlı Beyaz Peynir/Whole Feta Cheese

Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
1	17.000 g.	8698694480004



Tam Yağlı Beyaz Peynir/Whole Feta Cheese

Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
1	18.000 g.	8698694480530



Tam Yağlı Beyaz Peynir/Whole Feta Cheese

Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
1	20.000 g.	8698694480547



BEYAZ PEYNİR *White Cheese*



Tam Yağlı **Beyaz Peynir**/Whole Feta Cheese

Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
16	1.000 g.	8698694480301



Tam Yağlı **Beyaz Peynir**/Whole Feta Cheese

Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
8	2.000 g.	8698694480295



Tam Yağlı **Beyaz Peynir**/Whole Feta Cheese

Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
4	5.000 g.	8698694480271



Tam Yağlı **Beyaz Peynir**/Whole Feta Cheese

Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
1	17.000 g.	8698694480264



Tam Yağlı **Beyaz Peynir**/Whole Feta Cheese

Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
1	18.000 g.	8698694480523



Tam Yağlı **Beyaz Peynir**/Whole Feta Cheese

Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
1	20.000 g.	8698694480516



KAŞAR PEYNİR *Kashkaval Cheese*



Tam Yağlı Kasar Peynir/Kashkaval Cheese		
Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
48	250 g.	8698694480790



Tam Yağlı Kasar Peynir/Kashkaval Cheese		
Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
24	500 g.	8698694480806



Tam Yağlı Kasar Peynir/Kashkaval Cheese		
Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
48	250 g.	8698694480790



Tam Yağlı Kasar Peynir/Kashkaval Cheese		
Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
24	500 g.	8698694480806



Tam Yağlı Kasar Peynir/Kashkaval Cheese		
Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
12	1.000 g.	8698694480813



Tam Yağlı Kasar Peynir/Kashkaval Cheese		
Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
12	1.000 g.	8698694480813



Tam Yağlı Kasar Peynir/Kashkaval Cheese		
Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
12	1.000 g.	8698694480813



Tam Yağlı Kasar Peynir/Kashkaval Cheese		
Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
6	2.000 g.	8698694480820



TEREYAĞI *Butter*



Geleneksel Tereyağı / Butter		
Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
12	1.000 g.	8698694480196



Geleneksel Tereyağı / Butter		
Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
20	500 g.	8698694480189



TULUM PEYNİRİ *Tulum Cheese*



Tam Yağlı Tulum Peynir/Tulum Cheese

Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
9	2.000 g.	8698694480097



Tam Yağlı Tulum Peynir/Tulum Cheese

Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
12	1.000 g.	8698694480080



Tam Yağlı Tulum Peynir/Tulum Cheese

Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
-	1.000 g.	8698694480080



Tam Yağlı Tulum Peynir/Tulum Cheese

Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
-	500 g.	8698694480073



LOR - KÖY PEYNİRİ *Lor- Village Cheese*



Tam Yağlı Köy Peyniri / Village Cheese

Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
1	15.000 g.	8698694480554



Lor Peyniri / Lor Cheese

Koli İçi Adet Package Item	Ağırlık Weight	Barkod Barcode
12	1.000 g.	8698694480813





DELİKANLI SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ
SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

Organize Sanayi Bölgesi Konya Yolu
10. Km. 2.Cad. 1. Sk. No: 7
Ereğli/KONYA
Tel : +90 332 717 00 75
Fax : +90 332 717 00 89

www.delikanlisut.com
info@delikanlisut.com