

2024

Product Catalogue



Bildiğiniz lezzet,
özlediğiniz peynir!



Süzme

CONTENTS INHALT İÇİNDEKILER

- 04 NORDEX FOOD**
- 05 Süt diyari**
- 06 Traditional white cheese** | Traditioneller Weißkäse | Geleneksel Beyaz Peynir
- 10 Soft white cheese** | Weicher Weißkäse | Yumuşak Beyaz Peynir
- 14 Goat's cheese** | Ziegenkäse | Keçi Peyniri
- 18 European Specialities** | Europäische Spezialitäten | Avrupa Spesiyaliteleri
- 22 Süzme**
- 24 Bulgarian cheese** | Bulgarischer Käse | Bulgar Peyniri
- 28 Kashkaval** | Kashkaval | Kaşkaval Peyniri
- 32 Ayran, Salep & Yoghurt** | Ayran, Salep & Joghurt | Ayran, Salep ve Yoğurt
- 36 Food service/Catering** | Gastronomie/Catering | Yemek Servisi/Catering
- 44 Yasar**
- 48 Yesilova Combi White**
- 52 Climate** | Klima | İklim
- 53 Human rights** | Menschenrechte | İnsan Hakları
- 54 Animal welfare** | Tierwohl | Hayvan Refahı
- 56 Lactose** | Lactose | Laktoz



Nordex Food is a family-owned Danish dairy company.



If you ever tried a white cheese, there is a fair chance it was from Nordex Food.

Our speciality is white cheese in brine, which accounts for the majority of the production at our three dairies in Denmark, Austria and Romania. Today, we are northern Europe's largest supplier of salad cheese, feta and halloumi.

At the same time, we have a substantial trade in a wide selection of speciality cheeses from Europe to export markets around the world.

Our supply chain

Always professionally managed, we do our utmost to secure a strong supply chain, focusing on long-term partnerships and transparency. We believe our special work ethic and transparent partnerships with the suppliers ensures a high product quality and competitive price levels.



QA PROGRAM AT OUR OWN MILK SUPPLIERS



QUALITY AND FOOD SAFETY IN OUR OWN PRODUCTION



CERTIFIED EXTERNAL SUPPLIERS



HIGH DELIVERY PERFORMANCE



Introducing Sütdiyari

Bringing the original taste of Turkish homemade cooking to immigrant Turkish populations all over Europe and the world, Sütdiyari is the go-to brand for white cheeses for a wide range of communities. With high standards of production and a focus on always delivering a consistent and tasty selection across a wide range of traditional Turkish cheese products, Sütdiyari is the finishing touch to many dishes in private homes as well as in the food service industry.

Sütdiyari is produced at our dairies in Denmark and Austria, using milk from local farms. As part of the Nordex Food family of brands, Sütdiyari always strives to deliver the best products to our consumers.

Sütdiyari vorstellen

Sütdiyari ist die Weißkäse-Marke, die überall in Europa und in der ganzen Welt für viele Menschen türkischer Herkunft ein Stückchen Heimat bedeutet. Mit hohen Produktionsstandards und dem Anspruch, stets eine breite Palette traditioneller türkischer Käseprodukte von gleichbleibender Qualität und bestem Geschmack anzubieten, ist Sütdiyari sowohl in den Küchen daheim als auch in der Gastronomie die Vollendung vieler Speisen.

Sütdiyari wird in unseren Molkereien in Dänemark und Österreich aus Milch von heimischen Bauernhöfen hergestellt. Als Teil der Nordex Food-Markenfamilie ist Sütdiyari stets bestrebt, seinen Verbrauchern nur die besten Produkte zu liefern.



Bildiğiniz lezzet,
özlediğiniz peynir!

Sütdiyari Tanıtımı

Ev yapımı Türk yemeklerinin orijinal lezzetini tüm Avrupa ve dünyadaki göçmen Türk nüfusuna ulaştıran Sütdiyari, çok çeşitli topluluklar için vazgeçilmez bir beyaz peynir markasıdır. Yüksek üretim standartlarında ve geniş geleneksel Türk peynirleri çeşitleriyle her zaman tutarlı ve lezzetli bir ürün yelpazesi sunmaya odaklanan Sütdiyari, ürünleriyle evlerde pişen yemeklerin yanı sıra yemek hizmetleri endüstrisinde de birçok yemeğe son dokunuşu yapar.

Sütdiyari ürünleri, Danimarka ve Avusturya'daki mandıralarımızda yerel çiftliklerden elde edilen sütler kullanılarak üretilmektedir. Sütdiyari, Nordex Food markasının bir parçası olarak her zaman tüketicilerimize en iyi ürünleri ulaştırmak için çalışmaktadır.

Traditional white cheese

We produce our traditional white cheese in our certified dairy in Austria using high-quality cow's milk from local farms in Austria. This results in a tasty white cheese with a characteristic structure reminiscent of classic white cheeses from the Mediterranean. Made from 100% cow's milk.

EN

Traditioneller Weißkäse

Wir produzieren unseren traditionellen Weißkäse in unserer zertifizierten Käserei in Österreich aus hochwertiger Kuhmilch von heimischen Bauernhöfen in Österreich. Das Ergebnis ist ein schmackhafter Weißkäse mit einer charakteristischen Struktur, die an klassische Weißkäse aus dem Mittelmeerraum erinnert. Hergestellt aus 100 % Kuhmilch.

GER

Geleneksel Beyaz Peynir

Avusturya'daki sertifikalı mandıramızda Avusturya'nın yerel çiftliklerinden aldığımız yüksek kaliteli inek sütünü kullanarak geleneksel beyaz peynirimizi üretiyoruz. Bu da peynirin Akdeniz'in klasik beyaz peynirlerini anımsatan karakteristik bir yapıya sahip lezzetli bir beyaz peynir haline gelmesini sağlıyor. %100 inek sütünden yapılmaktadır.

TR



Traditional white cheese / Traditioneller Weißkäse / Geleneksel Beyaz Peynir



Product Item number	14510	11034	14517	19579	14511	19625	14512	19582	14513
Unit details	SÜTDİYARI Piknik Çiftlik Peyniri 45 % 6x800g	SÜTDİYARI BULVARA 55 % 6x400g	SÜTDİYARI BULVARA 55 % 6x800g	SÜTDİYARI Piknik Çiftlik Peyniri 55 % 6x400g	SÜTDİYARI Piknik Çiftlik Peyniri 55 % 6x800g	SÜTDİYARI Piknik Çiftlik Peyniri 60 % 6x400g	SÜTDİYARI Piknik Çiftlik Peyniri 60 % 6x800g	SÜTDİYARI Piknik Çiftlik Peyniri 65 % 6x400g	SÜTDİYARI Piknik Çiftlik Peyniri 65 % 6x800g
Net weight kg	0,8	0,4	0,8	0,4	0,8	0,4	0,8	0,4	0,8
Pallet details									
Net weight kg	403,2	345,6	403,2	345,6	403,2	345,6	403,2	345,6	403,2
Cases in EUR pallet	84	144	84	144	84	144	84	144	84
Other									
Shelf life (days)	364	364	364	364	364	364	364	364	364



SÜTDIYARI Piknik
Çiftlik Peyniri **45 %**

| 800g |



SÜTDIYARI
BULVARA **55 %**

| 400g |



SÜTDIYARI
BULVARA **55 %**

| 800g |



SÜTDIYARI Piknik
Çiftlik Peyniri **55 %**

| 400g |



SÜTDIYARI Piknik
Çiftlik Peyniri **55 %**

| 800g |



SÜTDIYARI Piknik
Çiftlik Peyniri **60 %**

| 400g |



SÜTDIYARI Piknik
Çiftlik Peyniri **60 %**

| 800g |



SÜTDIYARI Piknik
Çiftlik Peyniri **65 %**

| 400g |



SÜTDIYARI Piknik
Çiftlik Peyniri **65 %**

| 800g |

Soft white cheese

The White Cheese assortment is made from high-quality cow's milk and goat's milk from our long-time suppliers of milk in Denmark. Over the last 40 years, we have built up unique experience and know-how in cheese-making, always using state-of-the-art technology in our production. This ensures delicious soft, creamy cheeses of consistently high quality. That is why we call ourselves the white cheese specialist.

EN

Weicher Weißkäse

Das Weißkäse-Sortiment wird aus hochwertiger Kuhmilch und Ziegenmilch von unseren langjährigen Milchlieferanten in Dänemark hergestellt. In den letzten 40 Jahren haben wir einzigartige Erfahrungen und Know-how in der Käseherstellung aufgebaut und halten unsere Produktion stets auf dem neuesten Stand der Technik. Dies ist der Garant für wohlschmeckende weiche, cremige Käsesorten von gleichbleibend hoher Qualität. Aus diesem Grund nennen wir uns den Weißkäse-Spezialisten.

GER

Yumuşak Beyaz Peynir

Beyaz Peynir çeşitleri, Danimarka'da uzun süredir birlikte çalıştığımız süt tedarikçilerimizden gelen yüksek kaliteli inek sütü ve keçi sütünden yapılır. Son 40 yıldır, üretimimizde her zaman en son teknolojiyi kullanarak peynir yapımında benzersiz bir deneyim ve bilgi birikimi oluşturduk. Bu sayede sürekli olarak yüksek kalitede lezzetli yumuşak ve kremli peynirler üretebiliyoruz. Bu nedenle kendimize beyaz peynir uzmanı diyoruz.

TR



Soft white cheese / Weicher Weißkäse / Yumuşak Beyaz Peynir



Product Item number	15034	15035	13359	14514	13358	14515
Unit details	SÜTDİYARI Piknik Ciftlik Peyniri 40 % 6x400g	SÜTDİYARI Piknik Ciftlik Peyniri 40 % 6x800g	SÜTDİYARI Yumusak Az Yagli 45 % 6x400g	SÜTDİYARI Yumusak Az Yagli 45 % 6x800g	SÜTDİYARI Yumusak Tam Yagli 55 % 6x400g	SÜTDİYARI Yumusak Tam Yagli 55 % 6x800g
Net weight kg	0,4	0,8	0,4	0,8	0,4	0,8
Pallet details						
Net weight kg	345,6	403,2	345,6	403,2	345,6	403,2
Cases in EUR pallet	144	84	144	84	144	84
Other						
Shelf life (days)	364	364	364	364	364	364



SÜTDIYARI Piknik
Çiftlik Peyniri **40 %**

| 400g |



SÜTDIYARI Piknik
Çiftlik Peyniri **40 %**

| 400g |



SÜTDIYARI Yumuşak
Az Yağlı **45 %**

| 400g |



SÜTDIYARI Yumuşak
Az Yağlı **45 %**

| 800g |



SÜTDIYARI Yumuşak
Tam Yağlı **55 %**

| 800g |



SÜTDIYARI Yumuşak
Tam Yağlı **55 %**

| 800g |

Goat's cheese

Our goat's cheese is produced at our dairy in Denmark with fresh milk from our own goat farms. The fresh goat's milk ensures our signature umami taste of first-class goat's cheese. The assortment of goat's cheeses is available in various block shapes and cubes.

EN

Ziegenkäse

Unser Ziegenkäse wird in unserer Molkerei in Dänemark mit Frischmilch von unseren eigenen Ziegenfarmen hergestellt. Die frische Ziegenmilch sorgt für unseren charakteristischen Umami-Geschmack von erstklassigem Ziegenkäse. Das Sortiment an Ziegenkäse ist in verschiedenen Blockformen und Würfeln erhältlich.

GER

Keçi Peyniri

Keçi peynirimiz Danimarka'daki mandıramızda kendi keçi çiftliklerimizden elde ettiğimiz taze süt ile üretilmektedir. Birinci sınıf kalitedeki keçi peynirimizin kendine özgü umami tadını taze keçi sütü verir. Keçi peyniri çeşitleri, çeşitli blok şekiller ve küpler halinde hazırlanır.

TR





Product Item number	12828	14516
	SÜTDIYARI Keci Peyniri 45 % 6x400g	SÜTDIYARI Keci Peyniri 45 % 6x800g
Unit details		
Net weight kg	0,4	0,8
Pallet details		
Net weight kg	345,6	403,2
Cases in EUR pallet	144	84
Other		
Shelf life (days)	540	540



**SÜTDIYARI Keci
Peyniri 45 %**

| 400g |



SÜTDİYARI Keci Peyniri 45 %

| 800g |

EN

- › Soft, delicious taste.
- › Comes in various block shapes and cubes.
- › A product to suit many dishes and servings.

GER

- › Weicher, köstlicher Geschmack.
- › Erhältlich in verschiedenen Blockformen und Würfeln.
- › Ein Produkt, das vielseitig verwendbar ist.

TR

- › Yumuşak ve lezzetli bir tadı vardır.
- › Çeşitli blok şekillerde ve küplerde mevcut.
- › Çeşitli yemeklere ve ikramlara uyacak bir üründür.

European Specialities

Based on our expert knowledge of cheese, we source our European Specialities selection from the best dairies around Europe and the Middle East. Our long-term relationship with producers as well as our own background in cheesemaking enable us to constantly maintain a selection of high-quality cheeses at great prices.

EN

Europäische Spezialitäten

Basierend auf unserem Expertenwissen über Käse holen wir uns die Anregungen für unsere Auswahl an europäischen Spezialitäten von den besten Molkereien in Europa und im Nahen Osten. Unsere langjährige Beziehung zu den Produzenten sowie unser eigener Hintergrund als Käsehersteller ermöglichen es uns, ständig eine Auswahl an hochwertigen Käsesorten zu günstigen Preisen anzubieten.

GER

Avrupa Spesiyaliteleri

Peynir konusundaki uzmanlığımıza dayanarak, Avrupa Spesiyaliteleri ürünlerimiz için süt ürünlerini Avrupa ve Orta Doğu'daki en iyi mandıralardan alıyoruz. Üreticilerimizle olan uzun vadeli ilişkilerimiz ve peynir yapımındaki geçmişimiz sayesinde yüksek kaliteli peynirleri sürekli olarak uygun fiyatlarla üretebilmekteyiz.

TR



Denmark

Netherlands

Germany

Austria

Romania

Bulgaria

Greece

Cyprus

European Specialities / Europäische Spezialitäten / Avrupa Spesiyaliteleri



Product Item number	14927	12468	11421	14113	15056
Unit details	Taze Sürme Peynir 70 % 12x200g	PATRIA Halloumi 43 % 10x250g	SÜTDIYARI Ezine Tadında 55 % 6x350g	SÜTDIYARI Kaymak 23 % 24x170g	SÜTDIYARI Piknik Ciftlik Peyniri 60 % 12x350g
Net weight kg	0,2	0,25	0,35	0,17	0,35
Pallet details					
Net weight kg	432	450	252	538,56	604,8
Cases in EUR pallet	180	180	120	132	144
Other					
Shelf life (days)	210	365	150	728	270



SÜTDIYARI Taze
Sürme Peynir **70 %**

| 200g |



PATRIA
Halloumi **43 %**

| 250g |



SÜTDIYARI Ezine
Tadında **55 %**

| 350g |



SÜTDIYARI
Kaymak **23 %**

| 170g |



SÜTDIYARI Piknik
Çiftlik Peyniri **60 %**

| 350g |

Süzme

Soft, creamy cheese based on Balkan cheesemaking traditions, our Süzme cheese is a high-quality experience suitable for Eastern European, Turkish, European and Middle Eastern cooking. We use modern technology in our dairy to ensure consistent quality and a delicious experience in every bite. Süzme is versatile cheese that comes in a practical container and is easy to cut.

EN

Süzme

Unser Süzme-Käse ist ein weicher, cremiger Käse, der auf den Käseherstellungstraditionen des Balkans basiert, ist ein Geschmackserlebnis erster Güte und wie geschaffen für die osteuropäische, türkische, europäische und nahöstliche Küche. In unserer Molkerei setzen wir moderne Technologie ein, um eine gleichbleibende Qualität und ein vorzügliches Geschmackserlebnis bei jedem Bissen zu gewährleisten. Süzme ist ein vielseitiger Käse, der in einem praktischen Behälter geliefert wird und sich leicht schneiden lässt.

GER

Süzme

Balkan peynircilik geleneklerine göre üretilen yumuşak ve kremli peynir formundaki Süzme peynirimiz; Doğu Avrupa, Türk, Avrupa ve Orta Doğu mutfağına uygun, ve yüksek kaliteli bir deneyim sunar. Her lokmada daimi bir kalite ve lezzetli bir deneyim yaşamanızı sağlamak için mandıramızda modern teknolojiyi kullanıyoruz. Süzme, kullanışlı kabıyla kesilmesi kolay çok yönlü bir peynirdir.

TR



Product
Item number

14945

Unit details

SÜTDİYARI
Süzme Peynir
50%
9x400g

Net weight kg

0,4

Pallet details

Net weight kg

280,8

Cases in EUR pallet

78

Other

Shelf life (days)

180



SÜTDİYARI Süzme
Peynir 50 %

| 400g |

Bulgarian cheese

Traditional white and yellow cheese from the Balkans produced using goat's, sheep's and cow's milk. Traditionally served as an add-on to all main dishes and can be compared to traditional feta cheese. We mostly use sheep's milk to produce these cheeses, to create the unique taste.

EN

Bulgarischer Käse

Traditioneller weißer und gelber Käse aus dem Balkan, hergestellt aus Ziegen-, Schafs- und Kuhmilch. Wird traditionell als Beilage zu allen Hauptgerichten serviert und ist mit traditionellem Feta-Käse vergleichbar. Zur Herstellung dieser Käsesorten verwenden wir hauptsächlich Schafsmilch, um den einzigartigen Geschmack zu erzielen.

GER

Bulgar Peyniri

Balkanların geleneksel beyaz ve sarı peyniri keçi, koyun ve inek sütünden üretilir. Geleneksel olarak tüm ana yemeklerin yanında servis edilir ve geleneksel beyaz peynirle karşılaştırılabilir. Bu peynirleri üretirken eşsiz lezzetini vermek için çoğunlukla koyun sütü kullanıyoruz.

TR



Bulgarian cheese / Bulgarischer Käse / Bulgar Peyniri



Product Item number	11028	11048	11049	12746	15071	15073	15072
	SÜTDIYARI Bulgar Kasari 50 %	SÜTDIYARI Örgü Peyniri 36 %	SÜTDIYARI Cecil Peyniri 36 %	BULGARISCHER Soft White Sheep's milk cheese in brine	SÜTDIYARI Bulgar Beyaz Koyun Peyniri 50 %	SÜTDIYARI Bulgar Beyaz Koyun Peyniri 50 %	SÜTDIYARI Bulgar Beyaz Koyun Peyniri 50 %
Unit details	24x375g	2x1kg	2x1kg	8x800g	24x200g	16x400g	6x800g
Net weight kg	0,375	1	1	0,8	0,2	0,4	0,8
Pallet details							
Net weight kg	648	240	240	403,2	672	358,4	345,6
Cases in EUR pallet	72	120	120	63	140	56	72
Other							
Shelf life (days)	364	364	364	364	180	364	364



SÜTDIYARI Bulgar
Kasari **50 %**

| 375g |



SÜTDIYARI Örgü
Peyniri **36 %**

| 1kg |



SÜTDIYARI Cecil
Peyniri **36 %**

| 1kg |



BULGARISCHER Soft
White Sheep's milk
cheese in brine

| 800g |



SÜTDIYARI Bulgar
Beyaz Koyun
Peyniri **50 %**

| 200g |



SÜTDIYARI Bulgar
Beyaz Koyun
Peyniri **50 %**

| 400g |



SÜTDIYARI Bulgar
Beyaz Koyun
Peyniri **50 %**

| 800g |

Kashkaval

Perfect for grating and melting into hot meals, or served as a part of a breakfast platter, Kashkaval is a semi-firm yellow cheese with a soft structure. The cheese has a mild, aromatic taste, somewhat salty and with a hint of olive oil. Kashkaval is referred to as the Cheddar cheese of the Balkans because of the similarity in taste. We source Kashkaval from a trusted supplier of quality cheeses, making it a unique cheese in our assortment.

EN

Kashkaval

Kashkaval ist ein halbfester gelber Käse mit weicher Struktur, der sich perfekt zum Reiben und Schmelzen zu warmen Speisen eignet oder als Teil einer Frühstücksplatte serviert wird. Der Käse hat einen milden, aromatischen Geschmack, etwas salzig und mit einem Hauch Olivenöl. Aufgrund der geschmacklichen Ähnlichkeit wird Kashkaval als Cheddar-Käse des Balkans bezeichnet. Wir beziehen Kashkaval von einem vertrauenswürdigen Qualitätskäse-Lieferanten, was ihn zu einem einzigartigen Käse in unserem Sortiment macht.

GER

Kasar Peyniri

Rendeleyip sıcak yemeklerde eritmek için ideal olan veya kahvaltı tabağında servis edilen kasarimizi; yumuşak yapılı, yarı sert bir sarı peynirdir. Kasar peynirinin hafif, aromatik bir tadı vardır; biraz tuzludur ve bir miktar zeytinyağı içerir. Kasar, tat benzerliğinden dolayı Balkanların çedar peyniri olarak anılır. Kasarin güvenilir ve kaliteli bir peynir tedarikçisinden tedarik ettiğimiz için ürün yelpazemizde eşsiz bir peynir olarak yer alır.

TR





Product Item number	14491	14492	14493
Unit details	SÜTDIYARI Kasar Peyniri 45 % 12x250g	SÜTDIYARI Kasar Peyniri 45 % 12x400g	SÜTDIYARI Kasar Peyniri 45 % 10x800g
Net weight kg	0,25	0,4	0,8
Pallet details			
Net weight kg	576	576	640
Cases in EUR pallet	192	120	80
Other			
Shelf life (days)	180	180	180



SÜTDİYARI Kaşar
Peyniri **45 %**

| 250g |



SÜTDİYARI Kaşar
Peyniri **45 %**

| 400g |



SÜTDİYARI Kaşar
Peyniri **45 %**

| 800g |

Ayran, Salep & Yoghurt

Ayran, salep & yoghurt are all unmissable parts of Turkish cooking and are made from high quality cow's milk. Our yoghurts have just the right balance between salty and sweet with just that needed sourness that good Turkish yoghurt has. Ayran is a lightly salty drinking yoghurt mostly enjoyed in the summer months where it keeps the salt balance steady and helps with hydration. In the winter, most Turkish households turn to salep which is a classic Turkish winter drink with a delightful sweet taste and creamy consistency. Add cinnamon to finish the drink in true Turkish style.

EN

Ayran, Salep & Joghurt

Ayran, Salep und Joghurt sind unverzichtbare Bestandteile der türkischen Küche und werden aus hochwertiger Kuhmilch hergestellt. Unsere Joghurts haben genau die richtige Balance zwischen salzig und süß mit genau der nötigen Säure, die guten türkischen Joghurt ausmacht. Ayran ist ein leicht salziger Trinkjoghurt, der vor allem in den Sommermonaten genossen wird, da er den Salzhaushalt stabil hält und bei der Flüssigkeitszufuhr hilft. Im Winter greifen die meisten türkischen Haushalte zu Salep, einem klassischen türkischen Wintergetränk mit herrlich süßem Geschmack und cremiger Konsistenz. Fügen Sie Zimt hinzu, um das Getränk auf echte türkische Art abzurunden.

GER

Ayran, Salep ve Yoğurt

Ayran, salep ve yoğurt; Türk mutfağının vazgeçilmez unsurlarıdır ve kaliteli inek sütünden yapılır. Yoğurtlarımız, iyi Türk yoğurtlarının sahip olduğu gerekli ekşilikte, tuzlu ve tatlı arasında tam doğru dengeye sahiptir. Ayran, daha çok yaz aylarında tüketilen, tuz dengesini sabit tutan ve hidrasyona yardımcı olan hafif tuzlu içilebilir yoğurttan yapılan bir içecektir. Kışın Türkler, nefis tatlı tadı ve kremi kıvamı ile klasik bir kış içeceği olan salebi tercih eder. Türk damak tadına uygun olması için üstüne tarcin ekleyiniz.

TR



Ayran, Salep & Yoghurt / Ayran, Salep & Joghurt / Ayran, Salep ve Yoğurt



Product Item number	14193	14208	14212	14243	14213	14974
	SÜTDIYARI Ayran	SÜTDIYARI Ayran	SÜTDIYARI Yogurt 3,5%	SÜTDIYARI Yogurt 3,5%	SÜTDIYARI Yogurt 10%	SÜTDIYARI Salep
Unit details	20x250ml	10x1l	6x1kg	1x2,25kg	6x1kg	10x900g
Net weight kg	0,25	1	1	2,25	1	0,9
Pallet details						
Net weight kg	480	750	540	486	540	675
Cases in EUR pallet	96	75	90	216	90	75
Other						
Shelf life (days)	120	120	56	50	56	65



SÜTDİYARI
Ayran

| 250ml |



SÜTDİYARI
Ayran

| 1L |



SÜTDİYARI
Yoğurt 3,5 %

| 1kg |



SÜTDİYARI
Yoğurt 3,5 %

| 2,25kg |



SÜTDİYARI
Yoğurt 10%

| 1kg |



SÜTDİYARI
Salep

| 900g |

Seasonal
Saisonal
Mevsimlik

Food service/ Catering

With the versatile assortment available, our cheeses are a welcome addition in most restaurants and commercial kitchens, and we see ourselves as a desirable partner for food professionals. We provide all our cheeses in larger portions to suit your professional needs.

EN

Gastronomie/ Catering

Mit dem vielseitigen Sortiment sind unsere Käsesorten in den meisten Restaurants und Großküchen eine willkommene Ergänzung und wir verstehen uns als gefragter Partner für Lebensmittelprofis. Wir bieten alle unsere Käsesorten in größeren Portionen an, um Ihren professionellen Anforderungen gerecht zu werden.

GER

Yemek Servisi/ Catering

Mevcut geniş ürün yelpazesi ile peynirlerimizin çoğu restoran ve ticari mutfakta memnuniyetle karşılanan ürünlerdendir. Bu nedenle kendimizi gıda profesyonelleri için aranan bir iş ortağı olarak görüyoruz. Tüm peynirlerimizi profesyonel ihtiyaçlarınıza uyacak şekilde daha büyük kalıblarda sunuyoruz.

TR





Product Item number	18003	14055	19520	19521	19633	15074
	YASAR Soft Cheese 45 %	YASAR Tam Yagli 55 %	AKADIA White Cheese 50 %	AKADIA White Cheese 50 %	AKADIA White Cheese 45 %	SÜTDIYARI Bulgar Beyaz Koyun Peyniri 50 %
Unit details	1x15kg	1x15kg	1x4kg	1x15kg	1x15kg	1x14kg
Net weight kg	15	15	4	15	15	14
Pallet details						
Net weight kg	675	675	240	640	640	630
Cases in EUR pallet	45	45	60	45	45	45
Other						
Shelf life (days)	364	364	364	364	364	364



YASAR Soft
Cheese **45 %**

| 15kg |



YASAR
Tam Yagli **55 %**

| 15kg |



AKADIA White
Cheese **50 %**

| 4kg |



AKADIA White
Cheese **50 %**

| 15kg |



AKADIA White
Cheese **45 %**

| 15kg |



SÜTDIYARI Bulgar
Beyaz Koyun
Peyniri **50 %**

| 14kg |



Product Item number	16436	16435	11971	11830	12591	12565	15516	15512	12616
Unit details	DAIRYLAND Soft Cheese in brine 40 % 3x4kg	DAIRYLAND Soft Cheese in brine 40 % 1x16kg	OERUM Combi White 40 % 1x16kg	OERUM Combi White 50 % 1x16kg	OERUM Combi White Creamy 55 % 3x4kg	OERUM Combi White in brine 55 % 1x16kg	YESILOVA Krembeyaz 50 % 1x16kg	YESILOVA Krembeyaz 50 % 3x4kg	YESILOVA Kaymakli 55 % 1x4kg
Net weight kg	4	16	16	16	4	16	16	4	4
Pallet details									
Net weight kg	540	720	720	720	540	720	720	540	540
Cases in EUR pallet	45	45	45	45	45	45	45	45	135
Other									
Shelf life (days)	364	244	364	364	364	364	364	364	364



DAIRYLAND
Soft Cheese
in brine **40 %**

| 4kg |



DAIRYLAND
Soft Cheese
in brine **40 %**

| 16kg |



OERUM Combi
White **40 %**

| 16kg |



OERUM Combi
White **50 %**

| 16kg |



OERUM Combi
White Creamy **55 %**

| 3x4kg |



OERUM Combi
White in brine **55 %**

| 16kg |



YESILOVA
Krembeyaz **50 %**

| 16kg |



YESILOVA
Krembeyaz **50 %**

| 3x4kg |



YESILOVA
Kaymakli **55 %**

| 4kg |



Product Item number	14234	14280	12206	11000	11014
Unit details	SÜTDIYARI Yogurt 3.5 % 1x10kg	SÜTDIYARI Yogurt 10 % 1x10kg	BAYERNLAND Cream Cheese 1x10kg	AKADIA Cheese in cubes 45 % 2x5kg	YESILOVA Salad cubes in oil with herbs 3x2.2kg
Net weight kg	10	10	10	5	2,2
Pallet details					
Net weight kg	520	520	390	400	528
Cases in EUR pallet	52	52	39	40	80
Other					
Shelf life (days)	40	50	60	180	180



SÜTDIYARI
Yoğurt 10 %

| 10kg |



SÜTDIYARI
Yoğurt 3,5 %

| 10kg |



YESILOVA
Salad cubes in
oil with herbs

| 2.2kg |



YESILOVA
Salad cubes in
oil with herbs

| 2.2kg |



Yasar

Developed in Berlin and now cherished across Europe, Yasar is a good-quality, versatile cheese for serving and cooking in various dishes. The cheese has a slightly salty taste and a soft texture, making it great for cooking, salads, and for enjoying as an add-on to both hot and cold meals.

EN

Yasar

Der in Berlin entwickelte und mittlerweile in ganz Europa geschätzte Yasar ist ein qualitativ hochwertiger, vielseitiger Käse als Beilage und zum Kochen. Der Käse hat einen leicht salzigen Geschmack und eine weiche Konsistenz und eignet sich daher hervorragend zum Kochen, für Salate und zum Genießen als Beilage zu warmen und kalten Gerichten.

GER

Yaşar

Berlin'de geliştirilen ve şu anda tüm Avrupa'da rağbet gören Yaşar, çeşitli yemeklerde servis amacıyla ve yemeği pişirirken kullanılan kaliteli, çok yönlü bir peynirdir. Hafif tuzlu bir tada ve yumuşak bir dokuya sahip olan bu peynir yemeklerde, salatalarda sıcak ve soğuk yemeklerin yanında da keyifle tüketebilir.

TR





**Product
Item number**

13999

13998

14002

Unit details

**YASAR Soft
Cheese 45 %**

**YASAR Soft
Cheese 55 %**

**YASAR Soft
Cheese 60 %**

6x800g

6x800g

6x800g

Net weight kg

0,8

0,8

0,8

Pallet details

Net weight kg

403,2

403,2

403,2

Cases in EUR pallet

84

84

84

Other

Shelf life (days)

364

364

364



YASAR Soft
Cheese **45 %**

| 800g |



YASAR Soft
Cheese **55 %**

| 800g |



YASAR Soft
Cheese **60 %**

| 800g |



Yesilova Combi White

Our Combi White selection is an assortment of tasty, creamy cheese made from cow's milk and enriched with our RSPO-certified oil. The products are made according to our high quality standards at our modern production facilities in Denmark and Romania. Use them in Mediterranean dishes, baking or dips.

EN

Yesilova Combi White

Unser Combi White-Sortiment ist eine Auswahl an leckeren, cremigen Käsesorten aus Kuhmilch und angereichert mit unserem RSPO-zertifizierten Öl. Die Produkte werden nach unseren hohen Qualitätsstandards in unseren modernen Produktionsstätten in Dänemark und Rumänien hergestellt. Verwenden Sie sie in mediterranen Gerichten, zum Backen oder für Dips.

GER

Yesilova Combi White

Combi White ürünümüz, inek sütünden yapılan lezzetli, kremi bir peynir çeşitlerinden oluşur ve RSPO sertifikalı yağımız ile zenginleştirilmiştir. Ürünler, Danimarka ve Romanya'da bulunan modern üretim tesislerimizde yüksek kalite standartlarımıza göre üretilmektedir. Ürünlerimizi Akdeniz yemeklerinde, hamur işlerinde veya soslarda kullanabilirsiniz.

TR



Yesilova Combi White / Yesilova Combi White / Yesilova Combi White



Product Item number	14882	14883	14886
Unit details	YESILOVA Krembeyaz 60% 6x400g	YESILOVA Krembeyaz 60% 6x800g	YESILOVA Krembeyaz 60% 6x1kg
Net weight kg	0,4	0,8	1
Pallet details			
Net weight kg	648	781,2	781,2
Cases in EUR pallet	144	84	84
Other			
Shelf life (days)	364	364	364



YESILOVA
Krembeyaz 60 %

| 400g |



YESILOVA
Krembeyaz 60 %

| 800g |



YESILOVA
Krembeyaz 60 %

| 1kg |



Climate

- **NORDEX FOOD has offices, warehouses and production facilities.**
In all three areas, we strive to reduce and limit our impact on the environment and climate.
- **We measure our CO2 emissions,** energy consumption, water consumption, chemical consumption and waste, and continuously **work to reduce the impact of our activities here.**
- Regarding investments, all new equipment will be bought with **energy efficiency in mind.**

EN

Klima

- **NORDEX FOOD verfügt über Büros, Lager und Produktionsstätten.** In allen drei Bereichen streben wir danach, unsere Auswirkungen auf Umwelt und Klima zu reduzieren und zu begrenzen.
- **Wir messen unsere CO2-Emissionen,** den Energieverbrauch, den Wasserverbrauch, den Chemikalienverbrauch und den Abfall und arbeiten kontinuierlich daran, die Auswirkungen unserer Aktivitäten hier zu reduzieren.
- Was Investitionen betrifft, so werden alle neuen Geräte unter Berücksichtigung der **Energieeffizienz angeschafft.**

GER

İklim

- **NORDEX FOOD'un ofisleri, depoları ve üretim tesisleri bulunmaktadır.** Her üç alanda da çevre ve iklim üzerindeki etkimizi azaltmaya ve sınırlamaya çalışıyoruz.
- **CO2 emisyonlarımızı, enerji tüketimimizi,** su tüketimimizi, kimyasal tüketimimizi ve atıklarımızı ölçüyor ve sürekli olarak bu alanlardaki faaliyetlerimizin etkisini azaltmaya çalışıyoruz.
- Yatırımlar konusunda da tüm yeni **ekipmanlar enerji verimliliği göz önünde bulundurularak satın alınacaktır.**

TR



Human Rights

The basic values at NORDEX FOOD are: **Autonomy, Integrity, Responsibility, Ownership.**

All decisions taken in NORDEX FOOD are based on these 4 values. These are only words if you do not live up to them. The values have been part of our management and corporate culture since our beginnings, in 1984. **We ARE these values** – it's only recently that we've defined them in words – not the other way around.

NORDEX FOOD respects human rights. We seek to comply with the UN 1948 Universal Declaration of Human Rights.

EN

Menschenrechte

Die Grundwerte bei NORDEX FOOD sind: **Eigenständigkeit, Integrität, Verlässlichkeit, Verantwortung**

Alle Entscheidungen, die bei NORDEX FOOD getroffen werden, basieren auf diesen 4 Werten. Jedoch sind dies nur hohle Worte, wenn man diese Werte nicht lebt. Seit unseren Anfängen im Jahr 1984 sind diese Werte Teil unserer Führungs- und Unternehmenskultur. **Wir SIND diese Werte** – erst seit Kurzem haben wir sie in Worte gefasst – und nicht umgekehrt.

NORDEX FOOD achtet die Menschenrechte. Wir sind bestrebt, die Allgemeine Erklärung der Menschenrechte der Vereinten Nationen von 1948 einzuhalten.

GER

İnsan Hakları

NORDEX FOOD'un temel değerleri şunlardır: **Özerklik, Dürüstlük, Sorumluluk, Sahiplenme.**

NORDEX FOOD'da alınan tüm kararlar bu 4 değere dayanmaktadır. Bu değerlere göre yaşamadığımız takdirde değerler yalnızca sözden ibaret kalır. Bu değerler, 1984 yılında yola çıktığımızdan beri yönetim ve kurum kültürümüzün bir parçası olmuştur. **Biz bu değerlerin KENDİSİYİZ;** yalnızca son dönemde ke-limelere döktük, tersini yapmadık.

NORDEX FOOD olarak insan haklarına saygılıyız. BM 1948 İnsan Hakları Evrensel Bildirgesine uymaya çalışıyoruz.

TR



Animal welfare

- › We see **animal welfare** as part of our **CSR**, as **we recognise the importance of animal welfare** when we are in the business of producing and selling dairy products.
- › Our **animal welfare policy** is based on the **5 freedoms** from the **World Organisation for Animal Health**.
 - › **Freedom** from hunger, malnutrition and thirst
 - › **Freedom** from fear and distress
 - › **Freedom** from heat stress or physical discomfort
 - › **Freedom from pain, injury and disease**
 - › **Freedom** to express normal patterns of behaviour

EN

Tierschutz

- › Wir betrachten den **Tierschutz** als Teil unserer **CSR**, da wir uns der Bedeutung des Tierschutzes bewusst sind, wenn wir Milchprodukte herstellen und verkaufen.
- › Unsere **Tierschutzpolitik** basiert auf den **5 Freiheiten** der **Weltorganisation für Tiergesundheit**.
 - › **Freiheit** von Hunger, Durst und Fehlernährung
 - › **Freiheit** von Angst und Stress
 - › **Freiheit** von Hitzestress oder körperlichem Unbehagen
 - › **Freiheit** von Schmerz, Verletzung und Krankheit
 - › **Freiheit** zum Ausleben normalen Verhaltens

GER

Hayvan Refahı

- › Süt ürünleri üreten ve satan bir işletme olarak **hayvan refahının** önemini kabul eder, hayvan refahını **KSS'mizin** bir parçası olarak görürüz.
- › **Hayvan refahı politikamız**, Dünya Hayvan Sağlığı Örgütü'nün belirttiği **5 özgürlüğe dayanmaktadır**.
 - › **Aç ve susuz kalmama**, yetersiz beslenme
 - › **Korku** ve sıkıntıdan uzak tutulma
 - › **Isı** stresinden veya fiziksel rahatsızlıktan uzak tutulma
 - › **Acı**, yaralanma ve hastalık durumlarından korunma
 - › **Normal** davranışları sergileyebilme

TR



Information about lactose in our products

Most people in Europe can easily tolerate lactose, a constituent of milk. However, between **2%** and **20%** of the population in northern and central Europe have a lactose intolerance, less in northern Europe and a larger proportion further south.

Cheese contains much less lactose than milk and can therefore usually be tolerated, even by allergy sufferers or people with lactose intolerance. In addition, many allergy sufferers and people with lactose intolerance can tolerate up to 150–250 ml of milk (7–12 g lactose) without getting an allergic reaction.

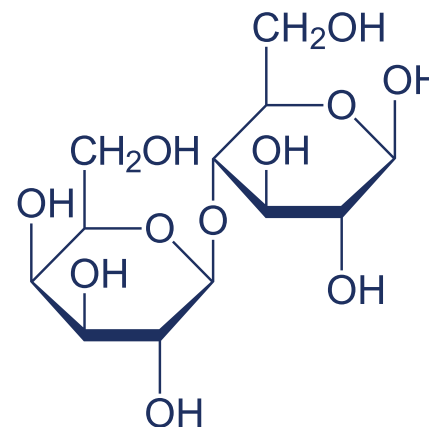
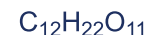
Examples of lactose content (= milk sugar content) in dairy products

- › 200 ml (1 glass) skimmed milk
- › 200 ml yoghurt (3.5% fat)
- › 1 slice of cheese (20 g)
- › 1 piece of SÜTDIYARI white cheese (50 g)
- › 100 g SÜTDIYARI white cheese
- › 9.6 g lactose
- › 6.4 g lactose
- › less than 0.2 g lactose

between 0.25 g and 0.7 g lactose
between 0.5 g and 1.4 g lactose

(For SÜTDIYARI, details on each SÜTDIYARI package)

Lactose



The low lactose content of cheese means that many people with lactose malabsorption or lactose intolerance can easily consume SÜTDIYARI cheese. However, it is always advisable to seek nutritional advice from your doctor if you suspect you might have lactose intolerance or an allergy.

Dairy products are an important source of calcium, which is very important for bone building and for preventing bone loss (osteoporosis).

Information über Laktose in unseren Produkten

Die meisten Menschen in Europa vertragen problemlos den Milchbestandteil Laktose. Jedoch haben zwischen **2 %** und **20 %** der Bevölkerung in Nord- und Mitteleuropa eine Laktoseunverträglichkeit, wobei der Anteil im Süden höher ist als im Norden.

Käse enthält viel weniger Laktose als Milch und wird daher von den meisten Menschen vertragen – auch von Allergikern und Menschen mit Laktoseintoleranz. Davon abgesehen können viele Allergiker und Menschen mit Laktoseintoleranz bis zu 150 bis 250 ml Milch (7-12 g Laktose) zu sich nehmen, ohne dass es zu einer allergischen Reaktion kommt.

GER

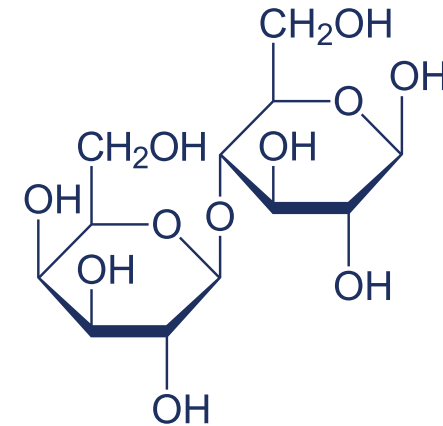
Beispiele für den Laktosegehalt (= Milchzuckergehalt) von Molkereiprodukten

- › 200 ml (1 Glas) Magermilch
- › 200 ml Joghurt (3,5 % Fett)
- › 1 Scheibe Schnittkäse (20 g)
- › 1 Stückchen SÜTDIYARI Weißkäse (50 g)
- › 100 g SÜTDIYARI Weißkäse
- › 9,6 g Laktose
- › 6,4 g Laktose
- › unter 0,2 g Laktose

zwischen 0,25 g und 0,7 g Laktose
zwischen 0,5 g und 1,4 g Laktose

(Nähere Angaben für SÜTDIYARI auf jeder SÜTDIYARI Packung)

Lactose



Dank des geringen Laktosegehalts von Käse können auch viele Menschen mit Laktoseunverträglichkeit oder Laktoseintoleranz problemlos SÜTDIYARI Käse verzehren. Allerdings ist es immer ratsam, bei Verdacht auf Laktoseintoleranz und Allergie ärztlichen Rat bezüglich der Ernährung einzuholen.

Milchprodukte sind eine wichtige Quelle für Kalzium, das für den Knochenaufbau und für die Vorbeugung von Knochenschwund (Osteoporose) große Bedeutung hat.

Ürünlerimizde bulunan laktoz hakkında bilgiler

Avrupa'da çoğu insan bir süt bileşeni olan laktozu kolayca tolere edebilir. Bununla birlikte, Kuzey ve Orta Avrupa'daki nüfusun % 2 ila % 20'sinde laktoz intoleransı bulunmakta olup Kuzey Avrupa'da daha az, Güney Avrupa'da daha çoktur.

Peynir süttten daha az laktoz içerir

ve bu nedenle alerjik kişiler veya laktoz intoleransı olanlar tarafından bile çoğu zaman tolere edilebilir. Alerjisi ve laktoz intoleransı olan birçok kişi, alerjik reaksiyon göstermeden 150 - 250 ml sütü (7-12 g laktoz) tolere edebilir.

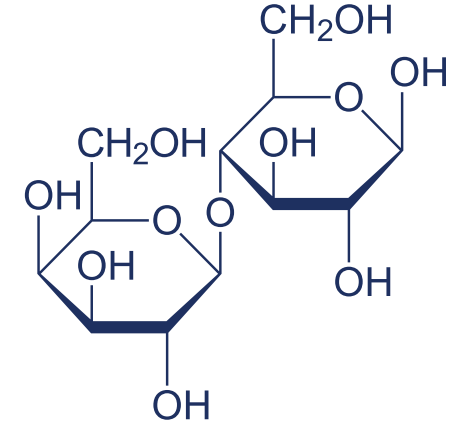
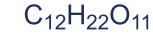
Laktoz miktarı örnekleri (= şeker miktarı)

- › 200 ml (1 bardak) yağsız süt
- › 200 ml yoğurt (%3,5 yağlı)
- › 1 dilim yarı sert peynir (20 g)
- › 1 parça SÜTDİYARI beyaz peynir (50 g)
- › 100 g SÜTDİYARI beyaz peynir
- › 9,6 g laktoz
- › 6,4 g laktoz
- › 0,2 g' dan az laktoz

parça başına 0,25 g ve 0,7 g laktoz
100 g başına 0,5 g ve 1,4 g laktoz

(Ayrıntılı bilgi SÜTDİYARI ambalajlarının üzerinde bulunmaktadır)

Laktoz



Peynirdeki laktoz miktarının düşük olması, laktoz intoleransı olan birçok insanın sorunsuz olarak SÜTDİYARI peyniri yiyebileceği anlamına gelir. Ancak laktoz intoleransı ve alerjisi şüphesi olan kişilerin doktordan beslenmeyle ilgili tavsiye almaları her zaman önerilmektedir.

Süt ürünleri, kemik oluşumu ve kemik kaybının (osteoporoz) önlenmesi açısından büyük anlam taşıyan önemli bir kalsiyum kaynağıdır.





NORDEX FOOD A/S
Nordre Ringgade 2
DK - 9330 Dronninglund
+45 9647 1500
export@nordex-food.dk
www.nordexfood.com
www.sütdiyari.eu