

LACTARA[®]



İÇERİK

Giriş	1	Tütsülenmiş Deniz Tuzlu Tereyağı	19
Lactara Ailesi	3	Çeşnili Koleksiyonu	20
Lactara: Sütün Koruyucusu	4	Çeşnili Ailesi	21
Sadeyağ Koleksiyonu	5	Frenk Soğanlı Tuzlu Tereyağı	22
Sadeyağ Ailesi	6	Trüf Mantarlı Tuzlu Tereyağı	23
Lacaune Sadeyağ (Koyun)	7	Yabani Sarımsak ve Kampot Biberli Tuzlu Tereyağı	24
Keçi Sadeyağ	8	Safranlı Tuzlu Tereyağı	25
Jersey A2 Sadeyağ	9	Kruvasan Tereyağı Koleksiyonu	26
İnek Sadeyağ	10	Kruvasan Tereyağı	27
Hibrid Sadeyağ	11	Toptan Sadeyağ Koleksiyonu	28
Tereyağ Koleksiyonu	12	İnek Sadeyağ	29
Tereyağ Ailesi	13	Toptan Tereyağı Koleksiyonu	30
Tuzsuz Tereyağı	14	Tuzsuz/Tuzlu Tereyağı	31
Tuzlu Tereyağı	15	Toptan Kruvasan Tereyağı Koleksiyonu	32
Yaprak Deniz Tuzlu Tereyağı	16	Kruvasan Tereyağı	33
Sarımsaklı Deniz Tuzlu Tereyağı	17	Sipariş Formu	34
Acılı Deniz Tuzlu Tereyağı	18	İletişim	35



LACTARA
LACTARA
LACTARA
LACTARA
LACTARA

LACTARA
GHEE

LACTARA
TEREVAG

LACTARA
TEREVAG

LACTARA
TEREVAG

LACTARA
TEREVAG

LACTARA
TEREVAG

LACTARA
TEREVAGI

LACTARA
TEREVAGI

LACTARA
TEREVAGI

LACTARA
TEREVAGI

LACTARA
TEREVAGI

LACTARA
TEREVAGI

LACTARA
LACTARA
LACTARA
LACTARA
LACTARA

LACTARA

LACTARA
TEREVAGI



LACTARA: Sütün Koruyucusu

Lactara, adını Alpler'in efsanevi sütün koruyucusundan alır. Latince "Lactis" (sütün) ve "Ara" (koruyucu) kelimelerinin birleşiminden doğan bu isim, yüzyıllar boyunca taze ve saf sütün ihtiyacı olan ailelere ulaştıran adanmışlığı temsil eder.

Bu mirastan ilham alan markamız, her ürününü aynı özen ve saflıkla sunar. Felsefemiz basit ve nettir: Gerçek tereyağı ve sadeyağ, aceleyle getirilmez. Sabır, temiz içerik ve ustalık gerektirir.



Temiz İçerik

Katkı maddesi, koruyucu veya trans yağ içermez.



Geleneksel Yöntemler

Doğal aroma ve dokuyu koruyan geleneksel üretim teknikleri.



Premium Konumlandırma

Sadece seçkin şarküteri ve marketlerde yer alan, kalitesiyle fark yaratan bir marka.



LACTARA®

LACTARA SADEYAĞ KOLEKSİYONU

Doğallık, Gelenek ve Sabrın Simyası

Lactara, süte, geleneğe ve zamana duyulan saygıdan doğdu. Gerçek lezzetin aceleye getirilmediğine, sabır ve temiz içerikle işlendiğine inanıyoruz. Bu koleksiyon, mutfağın temel taşlarını birer sanat eserine dönüştüren zanaatkarlığın öyküsüdür.



LACAUNE SADEYAĞ (KOYUN)

Yoğunluk, İpeksi Doku ve Cevizimsi Aroma

Lacaune koyunları, özellikle peynir yapımı için yetiştirilen ve yüksek kuru madde içeriğine sahip sütleriyle tanınır. Bu sütün yüksek yağ ve protein oranı, sade yağımıza derin, cevizimsi bir lezzet karakteri kazandırır.

Zengin Profil: Yumuşak aroma ve kremsi bitiş.

Besin Değeri: İnek sütüne kıyasla doğal olarak daha yüksek A Vitamini ve Kalsiyum.

Doku: Koyun sütünün doğal yapısından gelen pürüzsüz, ipeksi kıvam.

Kullanım: Yüksek yanma noktası ile dumanlanma yapmadan mühürleme ve soteleme için idealdir.



Mevcut Gramajlar: 150g, 175g, 275g, 500g

Raf Ömrü: +4°C'de 12 ay

KEÇİ SADEYAĞ

Saf Beyazlık, Hafiflik ve Kolay Sindirim

Türkiye'nin en iyi meralarında beslenen keçilerden elde edilen bu yağ, 'Kar Beyazı' görünümü ve rafine lezzetiyle öne çıkar. Keçi sütünün hafif tuzlu, topraksı ve karakteristik notaları, yemeklere zarif bir derinlik katar.

Sindirilebilirlik: İnek sütüne göre daha küçük yağ globülleri sayesinde kolay emilim.

MCT Zenginliği: Metabolizmayı destekleyen Orta Zincirli Yağ Asitleri (MCT) bakımından zengindir.

Aroma: Hafif, doğal ve rafine bir lezzet profili; ağır değildir.

Safılık: Laktoz ve kazein kalıntılarından arındırılmıştır.



Mevcut Gramajlar: 150g, 175g, 275g, 500g

Raf Ömrü: +4°C'de 12 ay

JERSEY A2 SADEYAĞ

A2 Protein Farkı ve Yoğun Altın Sarısı

A2 Jersey sütü, doğal olarak yüksek yağ oranı ve beta-karoten zenginliği ile diğerlerinden ayrılır. Bu özel süt, sade yağımıza yoğun bir altın sarısı renk ve derin bir tereyağ aroması kazandırır.

A2 Protein Avantajı: A1 proteini yerine A2 beta-kazein içerir, sindirim sistemi üzerinde daha nazik bir etki sunar.

Lezzet Derinliği: Çok daha yoğun, aromatik ve zengin bir tereyağı tadı.

Doğal Vitaminler: Yağda çözünen A, D, E ve K vitaminleri bakımından zengin kaynak.

Üretim: Geleneksel yöntemlerle, laktoz ve kazeinden tamamen arındırılmıştır.



Mevcut Gramajlar: 150g, 175g, 275g, 500g

Raf Ömrü: +4°C'de 12 ay

İNEK SADEYAĞ

Mutfağın Zamansız ve Çok Yönlü Klasığı

Türkiye'nin seçkin çiftliklerinden gelen saf inek sütü kremasıyla üretilen bu klasik, geleneksel tereyağı sıcaklığını modern mutfakların ihtiyacı olan yüksek performansla birleştirir.

Otantik Tat: Temiz, tanıdık ve sıcak tereyağı lezzeti.

Yüksek Performans: Yüksek yanma noktası sayesinde kızartma ve fırınlama için mükemmel dayanıklılık.

Yapı: Buzdolabından çıktığında bile sürülebilir, pürüzsüz ve homojen doku.

Güven: Hijyenik sağım ve hızlı kremalaştırma süreciyle maksimum tazelik



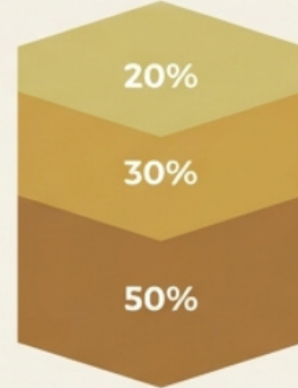
Mevcut Gramajlar: 150g, 175g, 275g, 500g

Raf Ömrü: +4°C'de 12 ay

HİBRİD SADEYAĞ

Üç Sütün Gücü ve Mükemmel Denge

Tek bir yağda üç katmanlı lezzet. İnek sütünün gövdesi, koyun sütünün zenginliği ve keçi sütünün karakteri... Şefler için özel olarak tasarlanan bu 'simya', mutfakta tek boyutlu değil, sofistike bir aroma deneyimi sunar.



• **Keçi:** Hafif keskinlik, ferahlatıcı notalar ve karakter.

• **Lacaune Koyun:** Yüksek kuru madde, yoğunluk ve cevizimsi tat.

• **İnek:** Klasik tereyağı tadı, yumuşak doku ve denge.

Kompleks Aroma: Her sütün en iyi özelliğini alan çok yönlü profil.

Besin Zenginliği: Üç farklı sütün vitamin ve mineral profilini birleştirir.

Kullanım: Ev mutfaklarından profesyonel istasyonlara kadar geniş adaptasyon.

Mevcut Gramajlar: 150g, 175g, 275g, 500g

Raf Ömrü: +4°C'de 12 ay



LACTARA®

LACTARA TEREYAĞ KOLEKSİYONU

%82 Süt yağı oranıyla, hiçbir katkı maddesi içermeyen saf lezzet.
Yemeklerinize ve kahvaltılarınıza Alplerin tazeliğini getirir.

Lactara, süte, geleneğe ve zamana duyulan saygıdan doğdu. Gerçek lezzetin aceleye getirilmediğine, sabır ve temiz içerikle işlendiğine inanıyoruz. Bu koleksiyon, mutfağın temel taşlarını birer sanat eserine dönüştüren zanaatkarlığın öyküsüdür.





TUZSUZ TEREYAĞI

Saflığın En Yalın Hali

Taze krema tadının en saf halini sunar. Şeflerin ve fırıncıların tariflerinde tam kontrol sağlamasına olanak tanıyan bu tereyağı, hassasiyetin önemli olduğu mutfaklar için idealdir. Hiçbir dikkat dağıtıcı unsur olmadan, sadece doğanın sunduğu lezzet.

Mevcut Gramajlar

- 225g (Paket)
- 500g (Rulo)
- 1000g (Blok Rulo)

Raf Ömrü: +4°C'de 6 Ay



TUZLU TEREYAĞI

Derinlik ve Dolgunluk

Tereyağının doğal kremamsı yapısını güçlendiren, mükemmel dengelenmiş bir tuz oranı. Her lokmada damağa yayılan o tanıdık ve güvenilir lezzet. Günlük kullanımda hem kahvaltılarda hem de yemeklerde derinlik arayanlar için klasik bir tercih.

Mevcut Gramajlar

- 225g (Paket)
- 500g (Rulo)
- 1000g (Blok Rulo)

Raf Ömrü: +4°C'de 6 Ay



YAPRAK DENİZ TUZLU TEREYAĞI

Doku ve Kontrast

İçindeki yaprak deniz tuzu kristalleri ile cesur bir karakter. Pürüzsüz tereyağının içinde patlayan çıtır tuz taneleri, damakta eşsiz bir kontrast yaratır. Yemeklerin içinde kaybolmak için değil, son dokunuşta fark edilmek için tasarlandı.

Mevcut Gramajlar

- 225g (Paket)
- 500g (Rulo)
- 1000g (Blok Rulo)

Raf Ömrü: +4°C'de 6 Ay



SARIMSAKLI & DENİZ TUZLU TEREYAĞI

Aromatik ve Karakterli

Sarımsağın iştah kabartan kokusu ile tereyağının zenginliğinin buluşması. Karmaşık ve dolgun bir lezzet profili sunan bu karışım, özellikle ızgara etler, sıcak ekmekler ve sebze yemekleri için mükemmel bir eşlikçidir. Mutfakta pratik bir gurme dokunuş.

Mevcut Gramajlar

- 225g (Paket)
- 500g (Rulo)
- 1000g (Blok Rulo)

Raf Ömrü: +4°C'de 6 Ay



ACILI & DENİZ TUZLU TEREYAĞI

Dengeli Sıcaklık

Biberin hafif yakıcılığı, tereyağının yumuşak dokusuyla dengeleniyor. Damakta sıcak ve kalıcı bir iz bırakan bu lezzet, yemeklerine heyecan katmak isteyenler için üretildi. Acı ve tuzun ideal uyumu.

Mevcut Gramajlar

- 225g (Paket)
- 500g (Rulo)
- 1000g (Blok Rulo)

Raf Ömrü: +4°C'de 6 Ay



TÛTSÛLENMİŐ & DENİZ TUZLU TEREYAĞI

AteŐ, Odun ve Zaman

Doğal odun ateŐinde, sabırla iŐlenen bir aroma. TÛtsÛlenmiŐ tuzun kattığı o derin, odunsu karakter, tereyağını sıradan bir kahvaltılıktan çıkarıp baŐlı baŐına bir deneyime dönüŐtürüyor. AteŐin baŐındaki o kadim hikayeyi sofranıza taŐır.

Mevcut Gramajlar

- 225g (Paket)
- 500g (Rulo)
- 1000g (Blok Rulo)

Raf mr: +4°C'de 6 Ay



LACTARA®

LACTARA ÇEŞNİLİ TEREYAĞ KOLEKSİYONU

%82 Süt yağı oranıyla, hiçbir katkı maddesi içermeyen saf lezzet.
Yemeklerinize ve kahvaltılarınıza Alplerin tazeliğini getirir.

Lactara, süte, geleneğe ve zamana duyulan saygıdan doğdu. Gerçek lezzetin aceleye getirilmediğine, sabır ve temiz içerikle işlendiğine inanıyoruz. Bu koleksiyon, mutfağın temel taşlarını birer sanat eserine dönüştüren zanaatkarlığın öyküsüdür.





FRENK SOĞANLI TUZLU TEREYAĞI

Tazelik ve Aroma

Taze kremsi tereyağının, narin bitkisel notalarla buluşması. Hafif ve rafine yapısıyla yemeklerinize baskın olmadan, doğal bir parlaklık ve tazelik katar.

Kahvaltılardan ızgara etlere kadar geniş bir kullanım alanı sunar.

Mevcut Gramajlar

- 225g (Paket)
- 500g (Rulo)
- 1000g (Blok Rulo)

Raf Ömrü: +4°C'de 6 Ay



TRÜF MANTARLI TUZLU TEREYAĞI

Toprağın Mücevheri

Gerçek siyah trüf mantarı parçacıklarıyla zenginleştirilmiş, derin ve lüks bir aroma. Basit bir makarnayı veya risottoyu saniyeler içinde bir şef tabağına dönüştürmek için tasarlandı. Topraksı kokusu ve yoğun lezzetiyle mutfaktaki gizli silahınız.

Mevcut Gramajlar

- 225g (Paket)
- 500g (Rulo)
- 1000g (Blok Rulo)

Raf Ömrü: +4°C'de 6 Ay



YABANI SARIMSAK & KAMPOT BİBERLİ TUZLU TEREYAĞI

Yabani ve Baharatlı

Yabani sarımsağın keskin tazeliği, Kamboçya'dan gelen dünyaca ünlü Kampot biberinin nazik acısıyla buluşuyor. Sıcak yemeklere, ızgaralara ve soslara karakteristik bir derinlik katmak için cesur ve aromatik bir tercih.

Mevcut Gramajlar

- 225g (Paket)
- 500g (Rulo)
- 1000g (Blok Rulo)

Raf Ömrü: +4°C'de 6 Ay



SAFRANLI TUZLU TEREYAĞI

Zarafetin Rengi

Safranın eşsiz altın rengi ve sofistike aroması, Lactara tereyağında hayat buluyor. Deniz ürünleri, pilavlar ve özel soslar için görsel ve tatsal bir şölen. İnce damaklar için zarif bir dokunuş.

Mevcut Gramajlar

- 225g (Paket)
- 500g (Rulo)
- 1000g (Blok Rulo)

Raf Ömrü: +4°C'de 6 Ay



LACTARA®

LACTARA KRUVASAN TEREYAĞI KOLEKSİYONU

Profesyonel şeflerin kruvasan ve böreklerde kullandığı yüksek elastikiyet ve performans, şimdi evinizin mutfağında. Sevdikleriniz için en iyisi.

Lactara, süte, geleneğe ve zamana duyulan saygıdan doğdu. Gerçek lezzetin aceleye getirilmediğine, sabır ve temiz içerikle işlendiğine inanıyoruz. Bu koleksiyon, mutfağın temel taşlarını birer sanat eserine dönüştüren zanaatkarlığın öyküsüdür.



ANNELERE ÖZEL KRUVASAN TEREYAĞI Evinizin Pastanesi

Evdeki fırınınızdan profesyonel sonuçlar almanız için geliştirildi. Yüksek yağ oranı ve ideal esnekliği sayesinde, kat kat kabaran kruvasanlar, poğaçalar ve börekler artık hayal değil.

Mevcut Gramajlar

- 500g (Karton Kutuda)
- 1000g (BKarton Kutuda)

Raf Ömrü: +4°C'de 6 Ay



LACTARA®

LACTARA TOPTAN SADEYAĞ KOLEKSİYONU

Profesyonel mutfakların gücü. Yüksek hacimli üretimler, endüstriyel mutfaklar ve usta şefler için geliştirilen yüksek performanslı ürün ailemiz.

Standart lezzet, yüksek yanma dereceleri ve operasyonel verimlilik için optimize edilmiş büyük boy ambalajlar.



LACTARA®

LACTARA TOPTAN TEREYAĞI KOLEKSİYONU

Profesyonel şeflerin tercihi. Yemek pişirmeden son dokunuşlara kadar mutfağın her aşamasında kullanılabilecek, yüksek kaliteli ve lezzet profili dengelenmiş tereyağı çözümleri.

Lactara, süte, geleneğe ve zamana duyulan saygıdan doğdu. Gerçek lezzetin aceleye getirilmediğine, sabır ve temiz içerikle işlendiğine inanıyoruz. Bu koleksiyon, mutfağın temel taşlarını birer sanat eserine dönüştüren zanaatkarlığın öyküsüdür.



TUZSUZ / TUZLU TEREYAĞI

Profesyonel Şeflerin Tercihi

Tuzsuz: Pastacılık ve hassas reçeteler için ideal.

Tuzlu: Yemek pişirme ve genel mutfak kullanımı için lezzet artırıcı.

Yemek pişirmeden son dokunuşlara kadar mutfağın her aşamasında kullanılacak, yüksek kaliteli ve lezzet profili dengelenmiş tereyağı çözümleri.

3kg, 5kg ve 10kg seçenekleriyle.



LACTARA®

LACTARA TOPTAN KRUVASAN TEREYAĞI KOLEKSİYONU

Profesyonel şeflerin kruvasan ve böreklerde kullandığı yüksek elastikiyet ve performans, şimdi evinizin mutfağında. Sevdikleriniz için en iyisi.

Lactara, süte, geleneğe ve zamana duyulan saygıdan doğdu. Gerçek lezzetin aceleye getirilmediğine, sabır ve temiz içerikle işlendiğine inanıyoruz. Bu koleksiyon, mutfağın temel taşlarını birer sanat eserine dönüştüren zanaatkarlığın öyküsüdür.



KRUVASAN TEREYAĞI

**Pastacılık sanatında kusursuzluk,
doğru malzeme ile başlar.**

Lactara Profesyonel Kruvasan Tereyağı, yüksek yağ oranı ve benzersiz esnekliği sayesinde hamurun yırtılmasını önler ve belirgin, temiz katmanlar oluşturur. Her seferinde tutarlı, hacimli ve lezzetli sonuçlar elde etmeniz için özel olarak geliştirilmiştir.


Mevcut Gramajlar
2kg, 5kg ve 10kg seçenekleriyle.
Raf Ömrü: -18°C'de 12 Ay





LACTARA


Alplerden Gelen Gelenek

Sipariş ve bilgi için bizimle ilişime geçin

 www.lactara.com.tr

 info@lactara.com.tr

 [lactaraproducts](https://www.instagram.com/lactaraproducts)

 [lactaraproducts](https://www.youtube.com/lactaraproducts)