

Ener, Tire'den Gelen Lezzet...

İzmir Ödemiş, Tire ve Torbalı'da olmak üzere toplam 4 milyon m² alanda geleneksel tarım anlayışıyla özenle yetiştirdiğimiz yem bitkilerini yine kendi çiftliğimizde kullanarak **bu topraklara değer katıyoruz.**

2003 yılından beri Tire'de, 26,000 m² kapalı alan, ve 35.000 m² açık alanda faaliyet gösteren çiftliğimizdeki hastalıktan ari 3.500 büyükbaş hayvandan günde 40 ton süt üretiyoruz.

İneklerimizin günde 3 kez yapılan sağımları, 13 kişilik sağlık ekibimiz ile düzenli olarak denetleniyor ve bu iş disiplini sonucunda uluslararası kalite ve sağlık standartlarında, düşük bakteri yükünde çiğ süt üretimi yaparak **sağlığa değer katıyoruz.**

Çiftliğimizdeki üretimin yem hazırlığından süt satışına kadar olan tüm aşamaları Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından sürekli denetlenmekte ve alınan numunelerle kontrolleri yapılmaktadır. Süt üretiminde kalite standartlarına verilen önemle faaliyet gösteren çiftlik ve fabrikamızın enerji ihtiyacının %100'ünü kendi kurduğumuz çatı güneş sistemi ile karşılayarak **çevreye değer katıyoruz.**

Grubumuzun yatırımlarından olan 2015 yılında faaliyete geçen güneş enerji santralimizde yılda 12.660.321 KWH üretim yaparak yıllık 4.220 hanenin tüm enerjisini karşılıyoruz. Güneş enerjisinden Sıfır Karbon Emisyonlu elektrik üretimi yaparak 8.216,5 ton sera gazının atmosfere yayılmasını engelliyoruz.

Ener süt ve süt ürünleri; toprağa, çevreye ve sağlığa değer katan Defne Tarım'ın dünyaya açılan penceresidir.





A'dan Z'ye Ener,

2019 yılında İzmir-Tire Organize Sanayi Bölgesinde süt ve süt ürünleri üretmek amacıyla toplam 7.000 m² kapalı alan içerisinde 200 ton/gün süt işleme kapasiteli süt fabrikası yatırımı devreye alınmıştır. Süt, peynir çeşitleri, tereyağı, yoğurt vb. ürünlerin yurt içi ve yurt dışı pazarlara satışını kendi pazarlama organizasyonu ile yaparak tamamen dikey entegre olmuş bir yapı haline gelmiştir.

Teknolojinin son olanakları kullanılarak üretim yapılan fabrikada sütler el değmeden işleme girmekte; üretim sürecinde çevre ve çalışanların hijyeni de alınan önlemler ile maksimum seviyede tutulmaktadır.

Sağlık, doğallık ve kaliteden ödün vermeden üretilen Ener ürünleri; tüm sağlık kontrollerinden geçerek soğuk zincirin kırılmasına imkân vermeyen özel araçlar ile soğuk depolara, oradan da yine aynı özen ve titizlikle seçkin otellere, restoranlara ve market raflarına ulaşıyor.

Tire'den gelen lezzet Ener, doğallığı ve tazeliğiyle sizlere geliyor!



Tam Yağlı Taze Tost Peyniri

Kahvaltı sofralarının ve tost sevenlerin vazgeçilmezi
Ener Tam Yağlı ve Yarım Yağlı Blok Taze Kaşar Peyniri ile
hem keyfiniz hem de peyniriniz uzadıkça uzasın!

2000 g, +4°C'de muhafaza edilir.



Tam Yağlı Dilimli Taze Tost Peyniri

Tostseverlerin gözdesi, benzersiz sandviçlerin vazgeçilmezi Ener Tam Yağlı ve Yarım Yağlı Dilimli Taze Kaşar Peyniri ile tost ve sandviçler keyifli ve pratik, aynı zamanda lezzetli!

1000 g, +4°C'de muhafaza edilir.





Yarıml Yağı Taze Tost Peynir Blok

Kahvaltı sofralarının ve tost sevenlerin vazgeçilmezi Ener Tam Yağı ve Yarıml Yağı Blok Taze Kaşar Peyniri ile hem keyfiniz hem de peyniriniz uzadıkça uzasın!

2000 g, +4°C'de muhafaza edilir.

Yarım Yağlı Dilimli Taze Tost Peyniri

Tost severlerin gözdesi, benzersiz sandviçlerin vazgeçilmezi Ener Tam Yağlı ve Yarım Yağlı Dilimli Taze Kaşar Peyniri ile tost ve sandviçler keyifli ve pratik, aynı zamanda lezzetli!

1000 g, +4°C'de muhafaza edilir.





Rende Mozzarella Peyniri



Net Ağırlık
2000 g e

Mozzarella Küp/Rende

Orijinal ve pratik
İtalyan lezzeti
Mozzarella, Ener
uzmanlığıyla
sofralarda!

2000 g, -18°C (IQF)
ve +4°C muhafaza
seçenekleriyle.



Yarım Yağlı Burger Peyniri

Cheddar lezzeti Ener sağlık ve lezzet güvencesiyle
sofraların yeni vazgeçilmezi!

2000 g, +4/+6°C'de muhafaza edilir.



Dilimli Burger Peyniri

Tadına doyum olmaz burgerlerin, zengin burger menülerinin vazgeçilmezi Ener Burger Dilimli ile daha pratik daha lezzetli burgerler!

1000 g, +4/+6°C'de muhafaza edilir.





Tereyağı

Sade, Tuzlu ve Gurme çeşitleriyle Ener Tereyağı ile hem yemeklerinize hem de kahvaltılarınıza lezzet katın, doğallık ve sağlıkla kalın!

1000 g, +4°C'de muhafaza edilir.

ENER

*Mozzarella
Sticks*

TIRE'den
Gelen Lezzet

Mozzarella Sticks

Lezzetli ve pratik Ener Mozzarella Sticks; makarna çorba salata ve kahvaltılarının vazgeçilmezi!

1000 g, -18°C'de muhafaza edilir.

Cheddar Topları

Yoğun Cheddar peyniri
lezzetiyle çıtır ıtır
Ener Cheddar Topları,
kahvaltılarının ve günün
her saatindeki atıştırmalık
tabağının vazgeçilmezidir!

1000 g, -18°C'de muhafaza edilir.



Tam Yağlı Olgunlaştırılmış Beyaz Peynir

Beyaz peynirde geleneksel ve
klasik lezzetleri tercih edenlerin
vazgeçemedięi lezzet!

1000 g, +4/+6°C'de muhafaza edilir.



İsli Peynir

Hem göze hem damağa hitap eden benzersiz lezzetleriyle Ener Yöresel Peynirlerle sofralarınıza lezzet katın, güvenle tüketin sağlıklı ve doğallıkla kalın!

2000 g, +2/+4°C'de muhafaza edilir.



Tam Yağlı Olgunlaştırılmış Tulum Peyniri

Ağzının tadını bilenler için İzmir'in meşhur Tulum Peyniri,
Ener doğallığı ve uzmanlığıyla sofralarınızda!

400 g, +4°C'de muhafaza edilir.



Yağsız Lor Peyniri

Hem ara öğünlerde hem de böreklerde gönül rahatlığı ile tüketebileceğiniz Ener Lor Peyniri ile sağlığınız güvencede!

500 g, +4°C'de muhafaza edilir.



