

ARI ÜRÜNLERİ

KATALOG



*Sınırlı üretim
doğal bal!*

İÇİNDEKİLER

01	Hakkımızda
02	Süzme bal
03	Petek Bal
04	Karakovan Balı
05	Polen
06	Propolis
07	Arı Ekmeği (Perga)
08	Doğal Karışımlar



HAKKIMIZDA

Amacımız sizlere doğal ve kaliteli bal sunmaktır.

Arıcılık çok ustalık ve tecrübe isteyen özel bir meslektir. Toros Dağ Balı olarak bu mesleğin kutsallığını biliyor ve bu doğrultuda çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Büyüklerimizden öğrendiğimiz gibi bal ve arı ürünleri üretiyoruz. Hem geleneksele hem de teknolojiye ayak uydurarak en kaliteli ürünleri sofralarınıza getiriyoruz. İşimizi yaparken sizi ve ailenizi düşünerek en titiz şekilde çalışmaya özen gösteriyoruz. Bu yolda bize güvenerek lezzetli ve doğal ürünlerimizi gönül rahatlığıyla satın alabilirsiniz.



Neden Toros Dağı Balı?

TOROS DAĞ BALI Türkiye'de Toros Dağları'nın 2000-2500 MT rakımlı, tarım ve toplu yaşamın olmadığı yüksek kaynaklarından çok çeşitli endemik bitkilerden elde edilen %100 DOĞAL baldır. TOROS DAĞ BALI eşsiz ve vazgeçilmez doğal bir tada sahiptir. TOROS DAĞ BALI şeker/glikoz ve kimyasal ilaç kalıntısı içermez.

02. SÜZME bal

Süzme Bal

Meşhur Toros Dağları'nın yüksek yaylalarında geleneksel arıcılık yöntemleriyle 40 yılı aşkın tecrübemizle hazırladığımız süzme bal çeşitlerimize göz atın. Sınırlı sayıda, hikayesi olan doğal balı şimdi sipariş edin!



LIMON ÇİÇEĞİ BALI
860 GR



KEKİK BALI
860 GR



SEDİR BALI
860 GR



ÇAM BALI
860 GR

Toros Dağı



KİNOA KARIŞIMI BAL
400 GR



ÇIT KAPAK SÜZME ÇİÇEK BALI
400 GR



SÜZME KEÇİBOYNUZU BALI
400 GR



SÜZME ÇÖREK OTU BALI
400 GR



SÜZME KESTANE BALI
400 GR



SÜZME HAM BALI PREMIUM
240 GR



SÜZME HAM BALI PLUS
240 GR



SÜZME ÇAKŞIR BALI PLUS
400 GR

Toros DAĞI

Limon Çiçeği Balı

860 Gr



SÜZME LIMON BALI
400 GR



SÜZME SEDİR BALI
400 GR



SÜZME ÇAM BALI
400 GR



SÜZME ÇİÇEK BALI
480 GR



SÜZME ÇİÇEK BALI
860 GR



SÜZME KEKİK BALI
400 GR



Limon çiçeği balı, tatlı ve hafif ekşimsi notalarıyla damaklarda eşsiz bir iz bırakır. Yoğun aroması ve hafif kıvamıyla kahvaltı sofralarının vazgeçilmezidir. Aynı zamanda çayınıza veya sıcak suya ekleyerek,

doğal bir şifa kaynağına dönüşebilirsiniz. Bağışıklık sistemini güçlendiren, enerji veren ve vücuttaki toksinleri atarak sağlığınıza katkı sağlayan bu bal, hem lezzetiyle hem de sağlığa faydalarıyla sizi etkileyecek.

Kekik Balı

860 Gr



Kekik Balı, kekik bitkisinin benzersiz aromasını ve doğal şifayı sofralarınıza taşıyor. Kekik bitkisinin bolca bulunduğu Toros Dağları'nın zengin cicek ortusunu içeriginde harmanlayan bu bal, doğanın en saf ve özenle işlenmiş ürünlerinden biridir. Kekik balı, arıların kekik bitkisinin çiçeklerinden özenle topladığı nektarın kovanlarda doğal bir süreç sonucunda olgunlaşmasıyla elde edilir. Özel üretim süreci

sayesinde katkısız ve koruyucusuz bir şekilde sofralarınıza ulaşır. Kekik bitkisinin özgün kokusu ve kendine has aromasıyla birleşerek, enfes bir lezzet sunar. Sağlık açısından da oldukça değerli olan Kekik Balı, antioksidanlar ve doğal antibakteriyel özellikler içerir. Bağışıklık sistemini güçlendirir, vücut direncini artırır ve soğuk kış günlerinde korunmanıza yardımcı olur. Aynı zamanda sindirim sistemini destekler.

Sedir Balı

860 Gr



Sedir Balı, benzersiz tadı ve hafif amber rengiyle damaklarda unutulmaz bir lezzet bırakır. Sedir ağacının özgün kokusu ve kendine has aroması, bu balı diğerlerinden ayırır. Hafif ve yoğun kıvamıyla mükemmel bir denge sunar, kahvaltılık sofralarının vazgeçilmez bir lezzetidir. Aynı zamanda çayınıza ekleyerek veya sıcak suyla karıştırarak

sağlık dolu bir içeceğe dönüştürebilirsiniz. Sedir Balı, doğal bir şifa kaynağıdır. İçeriğindeki vitaminler, mineraller ve antioksidanlar sayesinde bağışıklık sistemini güçlendirir, enerji verir ve vücuttaki toksinleri atarak sağlıklı bir yaşamı destekler. Aynı zamanda mide sağlığını korumaya yardımcı olur ve sindirim sistemini dengeler.

Çam Balı

860 Gr



Toros Dağı Bal markasının özenle seçilmiş doğal lezzetlerinden biri olan 860 gr Çam Balı, doğanın en zengin ve şifalı kaynaklarından biri olan çam ağaçlarının benzersiz florasından elde edilir. Toros Dağları'nın yemyeşil ormanlarında, temiz havanın ve zengin bitki örtüsünün etkisiyle, arıların doğal ortamında toplanan bu bal, saf ve lezzetli bir doğal üründür. Çam Balı, koyu renkli ve yoğun dokusuyla dikkat çeker. Kendine has aroması ve eşsiz

tadıyla damaklarda unutulmaz bir iz bırakır. Kahvaltı sofralarının vazgeçilmezi olmanın yanı sıra, çayınıza veya sıcak suya ekleyerek doğal bir şifa kaynağına dönüştürebilirsiniz. Sağlık açısından oldukça değerli olan Çam Balı, zengin besin içeriğiyle bağışıklık sistemini güçlendirir, enerji verir ve vücudu destekler. Aynı zamanda anti-septik özelliğe sahiptir ve solunum yollarının rahatlamasına yardımcı olur.

Kinoa Karışımı Bal

400 Gr



Kinoa karışımı bal, kinoa bitkisi ve doğal balın karışımı ile üretilmektedir. Faydalı kinoa bitkisi ile Torosların eşsiz doğal balının birleşimi ile oluşan bu bal hem lezzetli hem de çok faydalı bir üründür. Bu ürünü dünyada sadece Toros Dağı Bal'da bulabilirsiniz.

Kinoa karışımı bal, kinoa çiçeklerinin kimyasal yapısına bağlı olarak benzersiz lezzet notalarına sahiptir. Kinoa balını tatlandırıcı, sürme, marinasyon ya da sos gibi farklı şekillerde tüketmek mümkündür.

Çıt Kapak Süzme Çiçek Balı 400 Gr



Çıt kapak bal, farklı ambalajda sunulmuş olan bir bal ürünüdür. Ambalajı sayesinde kolayca taşınabilir ve kullanışlıdır. %100 doğal olarak üretilen bu çiçek balının enerji verici özelliği vardır. Ürün 400 gram ağırlığında olup içerik yönünden zengindir. Toros Dağı Bal, farklı ve besleyici bir lezzet sunmak için süzme çiçek balını sizinle buluşturuyor. Hafif ve yumuşak bir tada sahip olduğu için özellikle de kahvaltılarda besleyici bir

opsiyon olarak görülüyor. Aynı zamanda çıt kapak süzme çiçek balını tatlandırıcı olarak kullanmak da mümkün. Birçok kullanım seçeneği sunan süzme çiçek balı diğer bal türlerine göre daha fazla tercih ediliyor. Çıt kapak süzme çiçek balında vitamin, mineral, protein, enzim ve lifler bulunur. Bu da besleyicilik açısından tercih edilme nedenlerinden biridir.

Süzme Keçi boynuzu Balı 400 Gr



Keçi boynuzu balı, keçi boynuzu ağaçlarının özlerinden meydana gelen bir bal türüdür. Monoflora bal türünde olduğu için sadece tek bir çiçekten işçi arılar tarafından oluşturularak üretilmektedir. Sadece tek bir çiçekten üretildiği için de baskın bir keçi boynuzu aromasına sahiptir. Bu bal türü aynı zamanda harnup balı olarak da adlandırılmaktadır. Diğer bal türlerinden

renğiyle, kokusuyla, kıvamıyla ve tadıyla ayrılmaktadır. Özellikle de zengin kalsiyum, vitamin ve mineral içermesi oldukça önemlidir. İçerdiği kalsiyum sayesinde diş ve diş eti sağlığına yardımcı olduğu bilinmektedir. Koyu renge sahip olan keçi boynuzu balının akışkan bir kıvamı vardır. Dolayısıyla ekmeğe sürülerek ya da tatlandırıcı olarak tüketilmesi mümkündür.

Süzme Çörek Otu Balı

400 Gr



Çörek otu balı, çörek otu çiçeğinden elde edilen farklı bir bal türüdür. Kendine özgü tadıyla gurmelere farklı bir tat sunmaktadır. Nadir rastlanan bir bal türü olduğu için her bölgede üretimi gerçekleşmez. Türkiye'de üretildiği yöre genelde Akdeniz Bölgesi'dir. %100 doğal olarak üretimi gerçekleşen çörek otu balı koruyucu ve tatlandırıcı içermemektedir. Çörek otu balı

hasadı gerçekleştirildikten sonra süzülür ve dinlendirilir. Sonrasında cam kavanozlara aktararak %100 doğallığıyla tüketicilerle buluşturulur. Koyu renge sahip olan çörek otu balının içeriğinde zengin besin maddeleri yer almaktadır. Bu maddeler arasında yüksek antioksidan, protein ve flavonoid vardır. Bu içerikler sayesinde bağışıklığı güçlendirdiği bilinmektedir.

Süzme Kestane Balı

400 Gr



Kestane balı, rengi, tadı, kokusu ve yapısıyla diğer ballardan ayrılan bir bal türüdür. Bu bal türü yılın belli dönemlerinde kestane ağaçlarından üretilmektedir. Özellikle de haziran ayı kestane balının üretiminin gerçekleştiği bir dönemdir. Kestane ağacı her yerde bulunmadığı için kestane balının da üretimi her yerde gerçekleşmiyor. Karadeniz bölgesine ait olan kestane

balımız dünyada ender rastlayabileceğiniz bir kalitededir. Kestane balı diğer bal türlerine göre daha kıvamlı bir yapıdadır. Ayrıca tadı ve kokusu da kendine hastır. Hafif acımsı bir tada sahip olduğu için bu özellikleriyle de diğerlerinden ayrılıyor. Tadımdan dolayı halk arasında acı bal olarak da adlandırılmaktadır. Bu bal türünün rengi de diğer bal türlerine göre daha koyudur.

Süzme Premium 240 Gr



Ham Bal ısıtılmadan üretilir. Doğal kirliliğinden uzak bir alanda üretildiği için güvenle tüketilebilir. %100 doğal olarak üretilen bu ürün vitamin, protein ve mineral değerlerini kaybetmez. Dolayısıyla tüketildiğinde doğrudan bu besin değerlerini vücuda almak mümkündür. Ham Bal Premium bazı olumlu etkilere sahiptir. Ko-

vandan çıkar çıkmaz satışa sunulan bu bal kendine has tadı ve kokusu vardır. Diğer ballara göre prolin değeri yüksektir. Doğal bir enerji kaynağı olduğu için gün boyu aktivite sunar. Toros Dağı Bal kalitesiyle satışa sunulan bu ürün ayrıca doğal bir antioksidan kaynağıdır. Bu yönüyle bağışıklık sistemini güçlendirdiği bilinir.

Süzme Ham Balı Plus 240 Gr



Kristalize olarak satışa sunulmaktadır. Ham Bal, diğer bal türlerinden bazı açılardan farklılık gösterir. Bu bal türü, 45 derece sıcaklığın üzerinde ısıtılmadan üretilir. Aynı zamanda polen, vitamin ve enzim değerlerini kaybettirmeyen filtrasyon işlemi uygulanmaz. Diğer ballardan en önemli farkı en saf haliyle tüketicilere sunulmasıdır. Toros Dağı Bal tarafından üretilen bu

bal türü Mersin'in el değmemiş yüksek rakımlı yaylarında üretilmektedir. 1300 prolin içeren ham bal besleyiciliğiyle sofralarınıza sunulmak üzere Toros Dağı Bal tarafından üretilmektedir. %100 doğal olarak üretilen süzme ham balı gönül rahatlığı ile tüketilebilir. Toros Dağları'nın lezzetini ve aromasını sofralara sunan bu bal türü yüksek besin değerine sahiptir.

Süzme Çakşır Balı Plus 400 Gr



Çakşır balı, çakşır otundan üretilen bir bal türüdür. Her balın nektar özü çeşidine göre değiştiği için çakşır balının da nektarı çakşır otudur. En fazla Doğu Akdeniz bölgesinde görülen çakşır bitkisi Mersin, Osmaniye ve Kahramanmaraş gibi şehirlerde yetişmektedir. Dolayısıyla Toros Dağları'nda çakşır bitkisine rastlamak mümkündür. Genelde sarı renkte olan bu bitki ortalama

olarak 2 metre boylarındadır. Orta Asya'dan bu yana kullanılan bu bitkinin keşfi yüzyıllar öncesine dayanmaktadır. Günümüzde ise balın da bu bitkiden üretildiği bilinmektedir. Çakşır, endemik bitki örtüsünden dolayı çok fazla yerde yetişmez. Bu da çakşır balının her yerde değil belli bölgelerde üretildiğini gösterir. Afrodisyak etkisine sahiptir.

Süzme Limon Balı 400 Gr



Limon çiçeği balı kendine has bir lezete ve kokuya sahiptir. Bu bal türü limon ağacının çiçeğinden toplanan özler ile oluşur. Arılar bahar aylarında limon ağaçlarında açan çiçeklerdeki enzimleri toplarlar. Daha sonrasında bunları kendi özleri ile birleştirerek limon çiçeği balını meydana getirirler. Li-

mon çiçeği balı bal türleri arasında ayırt edici özelliklere sahip olan bir bal türüdür. Bal türünün ayırt edici özelliklerinden biri yapı olarak akışkan ve parlak olmasıdır. Bu bal türü sıvıya yakın bir forma sahiptir. Limon çiçeği balının has olduğunu anlamak için bu ayırt edici özellikler kullanılabilir.

Süzme Sedir Balı

400 Gr



Sedir Balı, diğer bal türlerinden birçok yönüyle farklıdır. Görünümü, lezzeti, kokusu ve içeriğindeki bileşenler sedir balının farklı özellikleri arasındadır. Çiçek balı olmayan sedir balı esasında bir salgı balıdır. Sedir ağacı üzerinde oluşan salgı arıların yardımıyla kovanlara taşınır ve yeni bir bal türü üretilir. Sınırlı miktarlarda üretimi gerçekleşen sedir balı nadir olarak bulunur. Bu nedenle

her yerde ve her zaman üretimi yapılmaz. Süzme sedir balının verimli olarak üretildiği yöre Akdeniz Bölgesi'dir. Toros Dağı Bal tarafından üretilen bu bal türü Mersin'in doğal maki bitki örtüsünde elde edilir. Hijyenik ve elverişli ortamlarda elde edilen sedir balı bazı belirgin özelliklere sahiptir. Kendine has aroması olan bu bal türünün lezzeti normal çiçek ballarından farklıdır.

Süzme Çam Balı

400 Gr



Çam balı, çam ağacı çiçeklerinden nektar toplayan arılar tarafından üretilen bir bal türüdür. Çam ağaçları Türkiye'de özellikle de Ege ve Akdeniz bölgelerinde bulunur. Çam ağaçlarından elde edilen nektar, diğer çiçek türlerine kıyasla şeker içeriği bakımından nispeten düşüktür, bu nedenle elde edilen bal genellikle diğer bal türlerinden

daha koyu ve daha güçlü bir tada sahiptir. Çam balı özel bir bal olarak kabul edilir çünkü yaygın olarak üretilmez ve bulunması zor olabilir. Çam balının tadı, biraz reçineli, keskin ve kendine özgüdür. Ayrıca diğer bal türlerine göre daha koyu bir renge sahip, Ege Bölgesi yöresine ait çam balımız, Toros Dağı Bal güvencesiyle doğal yöntemlerle üretilir.

Süzme Kekik Balı 400 Gr



Kekik balı tipik olarak açık renklidir ve güçlü, bitkisel bir aromaya sahiptir. Tadıda oldukça güçlüdür ve bir miktar tatlılıkla birlikte, keskin bir tada sahiptir. Aynı zamanda kıvam olarak da normal bir akışkanlığa sahiptir. Monofloral bir bal olarak kabul edilir çünkü tek bir çiçek türünün kekik çiçeğinin nektarından elde edilmesiyle meydana gelir. Toros Dağı Bal tarafından üretilen bu bal türü el değmemiş yaylalarda

doğallıkla üretilmektedir. Genel olarak kekik balı, çeşitli yemeklere tatlılık ve bitkisel lezzet katmak için mükemmel olan benzersiz ve lezzetli bir bal olarak kabul edilir. Hasat zamanı Mayıs ve Ağustos aylarında olan bu bal türü %100 doğal içeriğe sahiptir. Her sabah güne başlamadan bir kaşık doğal kekik balını tüketmek vücut sağlığı açısından da yararlı olduğu bilinir.

Süzme Çiçek Balı 480 Gr



2 binden fazla ciceğin ve 20 den fazla endemik bitkinin yer aldığı toros dağları egricayir yaylasında herhangi bir zirai ilaçlama ya da egzoz dumanına maruz kalmadan 2000 metre rakımda üretilen cicek balımız kokusu ve tadıyla sizi

cocukluğunuza gotürecek. Bir kasıkta onlarca ciceğin kokusunu hissedebileceğiniz cicek balımızı kahvaltı sofranızdan eksik etmeyeceksiniz. Çocuklara bali sevdiren bal olduğuna bizzat şahit olacaksınız.

Süzme Çiçek Balı 860 Gr



Çiçek Balı, işçi arıların çiçeklerden aldıkları nektarlardan elde edilen bir bal türüdür. Çiçek balı farklı çiçeklerden elde edilebilir. Bu özelliği üretildiği yörenin iklim şartlarına ve bitki örtüsüne göre farklılık gösterir. Neredeyse her yörede üretilebilen bu bal türü Toros Dağı Bal'da Mersin'de üretilmektedir. Yüksek rakımlı Toros Dağları çeşitli çiçeklerle kaplı olduğu için eşsiz ve lezzetli balların üretimi gerçekleşmektedir.

Günümüzde yaygın olarak tüketilen çiçek balı normal bir bal akışkanlığına sahip olup sarı renklidir. Glikoz ve fruktoz gibi yapay şeker içermeyen bu bal türü doğallığıyla sunulmuştur. Hem tatlandırıcı olarak hem de kahvaltılarda lezzetli bir besin olarak tüketilebilir. Çiçek balının özellikle de gelişim çağındaki çocuklar üzerinde büyük etkisinin olduğu bilinmektedir.

03. BAL PETEĞİ

Bal peteği

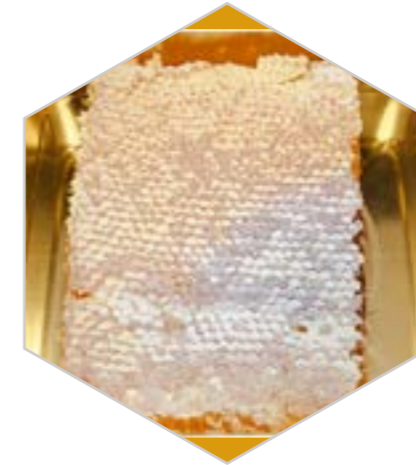
Mühendislik harikası Petek Ballar, Toros Dağlarının uzman arı mühendisleri tarafından üretildi. Kovandan sofranıza gelen, hikayesi olan balları hemen sipariş edin!



PETEK BAL - 450 GR



PETEK BAL - 750 GR



PETEK BAL - 1 KG



PETEK BAL - 1,5 KG

Petek Bal 450 Gr



Petek bal altıgen şeklinde bir petek olarak karşımıza çıkmaktadır. Söz konusu olan bal türü işçi arılar tarafından meydana getirilir. İşçi arılar bitkilerden topladıkları özleri bal mumundan meydana getirilen peteklerde toplarlar. İşçi arıların kendi enzimleri ile birleştirdikleri bitki özleri petek balını oluşturur. Söz konusu olan bal türü iyi muhafaza edildiği takdirde yıllarca yapısını korumaktadır. Aynı zamanda bu bal türünün antiok-

sidan açısından kuvvetli bir depo olduğu söylenmektedir. Toros Dağı Bal markası petek balı yüksek yaylardan kahvaltılık sofralarına kadar getirmektedir. Petek bal içerisinde arı sütü, propolis ve polen bulunmaktadır. Bu maddeler çok az miktarda da olsa petek balın içerisinde yer almaktadır. Ve aynı zamanda bu bal türünün besin değeri açısından da zengin olduğu bilinmektedir.

Petek Bal 750 Gr



Hakiki olarak üretilen Petek Bal olumlu özellikleriyle tüketime hazır hale gelir. B ve C vitaminleriyle zengin olmasının yanı sıra demir, kalsiyum, potasyum, çinko ve magnezyum bakımından da zengindir. Bu yönleriyle insan sağlığına olumlu etkiler sunar. Petek balın diğer ballardan en önemli farklarından biri de kıvamıdır. Diğer bal türleri genelde akışkan bir yapı-

ya sahipken petek bal katı formdadır. Katı bir forma sahip olmasına rağmen tıpkı diğer akışkan ballar gibi tüketilebilir. Çocuklar ve yetişkinler için uygun olup her gün belirli porsiyonda tüketilebilir. Kristalize olma ihtimali olan bu bal türünü oda sıcaklığında bekletildikten sonra yenilebilir. Doğal bir tatlandırıcı olan bu ürün tatlı yapımında da kullanılabilir.

Petek Bal

1 Kg

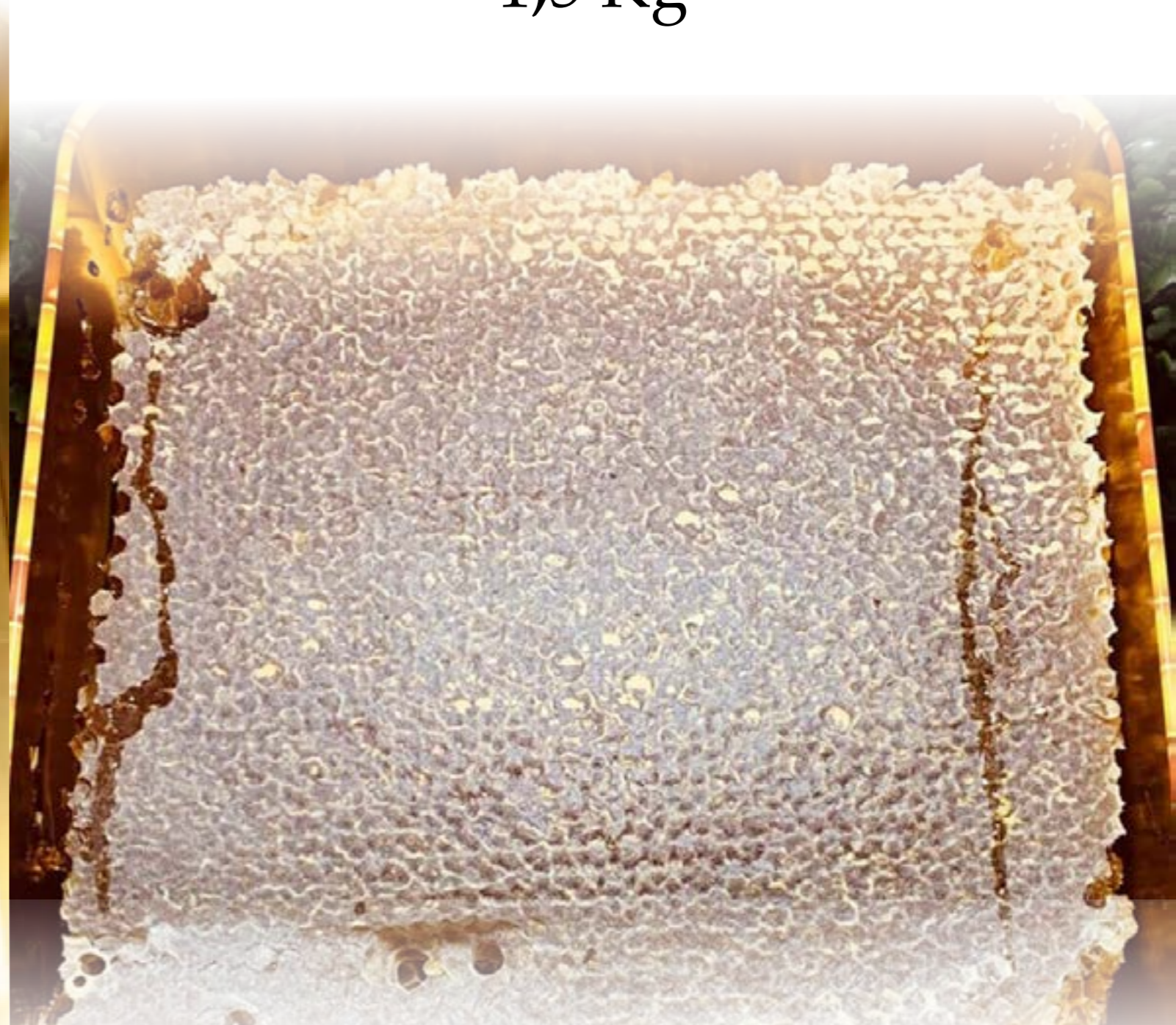


Petek bal özellikle de yapısıyla dikkat çeken bir bal türüdür. Petek balın üretimi işçi arılar tarafından balmumu kullanılmasıyla gerçekleşir. Diğer ballardan en önemli farkı ise süzme işlemi olmadan sofralara sunulmasıdır. Bu, petek balın en önemli özelliğidir. Katı yapısı sayesinde ağızda çiğnenebiliyor olması bal gurmelerine farklı bir bal formu sunuyor. Çiçek özlerinden nektar ve sıvı alınarak

üretilmeye başlar. Sonrasında ise işçi arılar bu nektar ve sıvıları balmumu kullanımıyla peteklerin arasına yerleştirilir. Bu petekler şekil olarak da oldukça kusursuz ve etkilidir. Altıgen formunda olan tüm petekler arılar tarafından hiç boşluk kalmayacak şekilde doldurulur. İşçi arılar sadece petek balları doldurmakla da sınırlı kalmıyor. Aynı zamanda arılar peteklerin üzerini kapatarak balların korunmasını sağlıyor.

Petek Bal

1,5 Kg



Petek bal 1,5 kg diğer ballardan ilk farkı petek şeklinde üretilmesidir. Görünüm, lezzet ve kıvam olarak farklılaşan bu bal türü Toros Dağı Bal tarafından %100 doğal olarak üretilmektedir. Petek bal üretilirken herhangi bir yapay şeker kullanılmaz. İçeriğinde sadece doğal şeker olan monosakkaritler bulunur. Aynı

zamanda disakkaritler de bulunmaktadır. Böylece glikoz ya da fruktoz gibi yapay şekerlerin yer almadığı petek bal doğal içeriği ile sunulmaktadır. Toros Dağı Bal'ın doğal bir ürünü olan petek bal Mersin'in yüksek kesimleri olan Toros Dağları'nda üretilmektedir. Bu nedenle herhangi yapay bir faaliyet söz konusu değildir.

04. KARAKOVAN bal

Karakovan Bal

Elektrikleri olmayan bir fabrika. İşçi arılarımız o kadar profesyonel ki gözü kapalı yapıyorlar bu işi. Hikayesi olan balları sipariş edin ve biz de size uzman arı dostlarımızın ürettiği Karakovan Ballarını, evinize getirelim.



KARAKOVAN BALI
400 GR



KARAKOVAN BALI
600 GR



KARAKOVAN BALI
1,2 KG

Karakovan Balı 400 Gr



Karakovan Balı, %100 doğal bir bal ürünüdür. Karakovanın üretimi arıların kovanın içerisini balmumu ile doldurmasıyla başlar. Diğer bal türlerine göre ise çok net bir farkı vardır. Bu bal türü ışık görmeyen bir kovanın içerisinde üretilir. Üretimi sırasında herhangi bir müdahale de yapılmadığı için tamamen doğal şekilde elde edilir. Vitamin ve polen açısından oldukça zengin olan Karakovan Balı 1,2 Kg günümüzde doğal bal

arayışında olan kişiler tarafından tercih ediliyor. Özellikle de B, C ve K vitaminleri yönünden zengin olması bu balın çeşitli etkilerini ortaya koyuyor. Dolaşım, sindirim ve bağışıklık sistemine iyi geldiği bilinen karakovan balı, vücut sağlığının yanı sıra saç, cilt ve göz sağlığında da faydalı olduğu düşünülüyor. Bu nedenle ürüne günümüzde oldukça büyük bir talep söz konusudur.

Karakovan Balı

600 Gr



Karakovan balı doğal yapısı nedeniyle en çok tercih edilen bal türleri arasında yer almaktadır. Ayrıca bu bal türünün üretimi balın saf olması nedeniyle oldukça emek gerektirmektedir. İşçi arıların hem balı hem de peteği kendileri üretmeleri bal türündeki emeği öne çıkarmaktadır. Toros Dağı Bal

markası saf kaliteye sahip bu bal türünü Türkiye'nin dört bir yanına ulaştırmaktadır. İşçi arılar topladıkları özleri bu kütüklerin içinde biriktirip petek oluştururlar. Kavak, ıhlamur, kestane veya gürgen kütükleri genellikle bu bal türünde kullanılmaktadır.

Karakovan Balı

1,2 Kg



Vitamin ve polen açısından oldukça zengin olan Karakovan Balı 1,2 Kg günümüzde doğal bal arayışında olan kişiler tarafından tercih ediliyor. Özellikle de B, C ve K vitaminleri yönünden zengin ol-

ması bu balın çeşitli etkilerini ortaya koyuyor. Vücut sağlığının yanı sıra saç, cilt ve göz sağlığında da faydalı olduğu düşünülüyor. Bu nedenle ürüne günümüzde oldukça büyük bir talep söz konusudur.

05. POLEN

Neden Toros Dağı Poleni?

Polendeki her renk bir çiçeği temsil eder. Siradan polenlerde 4- 5 renk varken Mersin-Egricayır yaylasından getirdiğimiz arı polenimiz 20 den fazla renge sahiptir.



Arı Poleninin Faydaları

Polenin içerisinde insan vücudu için büyük önem arz eden A, B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B12, C, D, E, H ve P vitaminleri, enzim, doğal hormonlar ve 22 çeşit amino asit bulunur.



POLLEN
110 GR

Arı poleni hayat kalitenizi artırır. Enerjinizi üst seviyelere taşır. İçeriğindeki amino asitler sayesinde cildinizin daha parlak ve canlı görünmesine yardımcı olur. Bağışıklık sisteminizi güçlendirir. Doğal koruma sağlar. Kan şekerinin ve iştahın dengelenmesinde önemli role sahiptir. Prostata karşı doğal kalkandır. Hafızayı güçlendirir.

Anne sütünün miktarını ve kalitesini artırır, bebeğin zihinsel ve fiziksel gelişimine katkı sağlar.

Pollen
110 Gr



Polen, çeşitli çiçeklerin üst kısımlarında yer alan hücrelerin işçi arılar tarafından toplanmasıyla elde edilen bir maddedir. Ürün, %100 doğaldır ve kurutularak tüketime hazır hale getirilmiştir. Besin değeri açısından önemli, zengin bir protein kaynağıdır. Bu özelliği sayesinde insan sağlığında olumlu etkiler sağladığı bilinir.

Ayrıca içeriğinde sadece protein bulunmayan bu ürün çeşitli vitamin ve mineral değerlerini de kapsamaktadır. Aminoasit, ferment, karbonhidratın yanı sıra alüminyum, çinko, demir, kalsiyum ve silisyum gibi elementler de içerir. Ayrıca içeriğinde A, B, C, D ve E vitaminleri de yer almaktadır.

06. PROPOLİS

Propolis

Toros Dağı Bal uzmanları tarafından geliştirilen, besin değerleri yüksek Propolis Çeşitlerine göz atın. Arıların kovanlarını korumak için kullandıkları bu besinin insan sağlığına bir çok faydası bulunuyor.



UDI HINDI YAĞI PROPOLIS
50 ML



PROPOLIS DAMLA D3-K2
VİTAMINLI - 20 ML



PROPOLIS SPREY D3-
K2 VİTAMINLI - 20 ML



ZEYTİNYAĞLI SPREY PROPOLIS
20 ML



ZEYTİNYAĞLI PROPOLIS
DAMLA - 20 ML

Udi Hindi Propolis Karışım 50 ml



Udi hindi yağı burun tıkanıklığını açar. Solunum yolları rahatsızlıklarını hafifletir. Uykusuzluk sorunlarına iyi gelir. Vücuda enerji sağlar. Ağız kokusunu giderir. Mantar önleyici özelliği ile mantar enfeksiyonuna iyi gelir, mantarın neden olduğu kaşıntıyı hafifletir. Balgam söktürücü özelliği vardır ve çıkarılmakta zorlanan balgamın sökülüp atılmasına yardımcı olur. İltihabın vücuttan atılmasını sağlar.

Antioksidan olması ile toksinlerin vücuttan atılmasına yardım eder. Koku formunda kullanıldığında rahatlık ve sakinlik verir. Faydalarını saymakla bitiremeyeceğimiz udi hindi yağını sizin için kendi basına bile çok etkin olan propolisle karıştırıp tam bir sağlık kalkanı oluşturduk. İçerisinde herhangi bir kimyasal bulunmayan ürünümüzü çocuklarınıza da rahatlıkla kullanabilirsiniz.

D3-K2 Damla 20 ml



Vücudumuzun yeteri kadar üretmediği ve dışarıdan takviye olarak almak zorunda olduğu D3 vitamini K2 vitaminiyle kombine olduğunda birbirlerinin etkilerini artırmakta yan etkilerini ise en aza düşürmektedir. Toros dağı size bu karışımı propolis ile taçlandırarak çok daha güçlü bir şekilde sunmaktadır. Bu ürün sayesinde hem vücudunuzun bağışıklık sistemini güçlendirecek

hem de vitamin takviyesini yapacaksınız. Özellikle güneş konusunda yetersiz Avrupa ülkelerinde d vitamini kullanmak bir zorunluluktur. Kimyasal ürünlerden farklı olarak içeriğinde hiç bir katkı ya da koruyucu yoktur. Saf zeytinyağı, propolis, d3 ve k2 vitamini ile %100 sağlıklı ve helaldir. Çocuklarınıza da güvenle verebilirsiniz.

D3-K2 Sprey 20 ml



Vücudumuzun yeteri kadar üretmediği ve dışarıdan takviye olarak almak zorunda olduğu D3 vitamini K2 vitaminiyle kombine olduğunda birbirlerinin etkilerini artırmakta yan etkilerini ise en aza düşürmektedir. Toros dağı size bu karışımı propolis ile taçlandırarak çok daha güçlü bir şekilde sunmaktadır. Bu ürün sayesinde hem vücudunuzun bağışıklık sistemini güçlendirecek

hem de vitamin takviyesini yapacaksınız. Özellikle güneş konusunda yetersiz Avrupa ülkelerinde d vitamini kullanmak bir zorunluluktur. Kimyasal ürünlerden farklı olarak içeriğinde hiç bir katkı ya da koruyucu yoktur. Saf zeytinyağı, propolis, d3 ve k2 vitamini ile %100 sağlıklı ve helaldir. Çocuklarınıza da güvenle verebilirsiniz.

Propolis Sprey 20 ml



Propolis B1, B2, C, E vitamileri ve çinko, bakır, demir, kalsiyum, magnezyum, sodyum ve potasyum gibi mineraller açısından da zengindir. Propolis, bağışıklık sisteminin güçlenmesi, iltihap önleyici, antibakteriyel, antiviral, antifungal, antioksidan ve lokal anestetik gibi özelliklere sahiptir. Toros Dagi propolisi diğerlerinden far-

kli kilan ise dogal zeytinyagi ile cozulmus olup alkol ya da baska bir kimyasal madde kullanilmamis olmasidir. Ikisi de bozunmayan ve bekledikce daha da faydalı hale donusen urunlerdir. Cocuklari-niz ve kendiniz guvenle kullanabilirsiniz. Toros Dagi propolis bogaz spreynin icerigi minimum 7% propolis ve dogal zeytinyagidir.

Propolis Damla 20 ml



Antioksidan ve antimikrobiyal özelliği bulunan propolis, B1, B2, C, E vitamileri ve çinko, bakır, demir, kalsiyum, magnezyum, sodyum ve potasyum gibi mineraller açısından da zengindir. Propolis, bağışıklık sisteminin güçlenmesi, iltihap önleyici, antibakteriyel, antiviral, antifungal, antioksidan ve lokal anestetik gibi özelliklere sahiptir. Propolis içeriğindeki diğer etken maddelerin adenovirüs ve influenza gibi virüsle-

re karşı etkili olduğu, yara iyileşmesinde rol oynadığı da aynı çalışmalarda saptanmıştır. Toros Dagi propolisi diğerlerinden farklı kilan ise dogal zeytinyagi ile cozulmus olup alkol ya da baska bir kimyasal madde kullanilmamis olmasidir. Ikisi de bozunmayan ve bekledikce daha da faydalı hale donusen urunlerdir. Cocuklari-niz ve kendiniz guvenle kullanabilirsiniz. Toros Dagi propolisinin icerigi minimum 30% propolis ve dogal zeytinyagidir.

07. BAL ekmeği

Bal Ekmeği

Arı ekmeği, bal arılarının kovanlarında depolanan arı poleni, bal ve enzimlerin fermente edilmiş bir karışımıdır. Genç arılar ve kraliçe arı için birincil besin kaynağı olarak kullanılır. Arı ekmeği, çiçeklerden polen toplayan ve bunu bal ve vücutlarında üretilen enzimlerle karıştıran işçi arılar tarafından üretilir. Günümüzde de arı ekmeği, insanlar tarafından kullanılan bir besin takviyesi haline gelmiştir. Toros Dağı Bal'ın doğal yöntemlerle sunduğu bu besin takviyesi yetişkin ve çocuklar için etkili bir üründür.



ARI EKMEĞİ (PERGA)
100 GR

Arı Ekmeği Seçimi Nasıl Yapılmalı?

Besleyici ve güvenli bir ürün aldığınızdan emin olmak için yüksek kaliteli arı ekmeği seçmek önemlidir. Bunun için öncelikle içeriğini incelemelisiniz. İçeriğinde katkı olan arı ekmeği ürünlerini sememelisiniz. Güvenilir ve alanında profesyonel arı ürünleri üreticisi olan Toros Dağı Bal, en doğal arı ekmeğini sunar. Birinci sınıf kalitede olan bu ürünü en uygun fiyatlarda Toros Dağı Bal markasında bulmanız mümkündür.

Arı Ekmeği Tadı Nasıldır?

Arı ekmeği, polenin toplandığı bitkilere bağlı olarak değişebilen benzersiz bir tada sahiptir. Genel olarak arı ekmeği hafif tatlı, cevizimsi bir tada sahiptir ve fermantasyon sürecinden dolayı hafif ekşi veya keskin bir tadı vardır. Çoğu kişi bunu bala benzer bir tada sahip, ancak daha karmaşık ve topraksı bir tada sahip olarak tanımlar. Genel olarak, arı ekmeğinin tadı bazı insanlar için edinilmiş bir tat olabilir, ancak besleyici ve faydalı bir gıda olarak kabul edilir.

Arı Ekmeği Ne Kadar Tüketilmeli?

Uygun miktar bireysel ihtiyaçlara ve sağlık durumuna bağlı olarak değişebileceğinden, arı ekmeği için önerilen standart bir günlük alım miktarı yoktur. Bununla birlikte, arı ekmeği dengeli bir diyetin parçası olarak ölçülü tüketilebilecek besleyici bir gıda olarak kabul edilir. Genellikle az miktarda arı ekmeği ile başlanması ve zaman içinde miktarın kademeli olarak artırılması tavsiye edilir. Yetişkinlerin günde 6 ila 12 adet tüketmesi önerilirken çocukların 3 ila 6 adet tüketmesi önerilir.

Arı Ekmeği 100 Gr



Toros Dağı Bal'ın kaliteli ve etkili olan arı ekmeği (perga) ürününü daha yakından incelemek ve satın almak için 'Ürünlerimiz' sayfasını ziyaret edebilirsiniz.

08. DOĞAL karışımlar

Doğal Karışımlar

Doğal karışımlar olarak sunulan ürün arı sütü, bal, polen ve propolis karışımından oluşmaktadır. Her biri şifa kaynağı olarak nitelendirilen ürünlerden oluştuğu için mucizevi bir iksirdir. Lezzetli ve doğal arı ürünlerinden bir araya getirilerek üretildiği için eşsiz bir tada sahiptir. Bir gıda takviyesi olduğu için besin yerine kullanılamaz.



ARI SÜTÜ + BAL + POLEN +
PROPOLIS KARIŞIMI
225 GR



Arı Sütü Karışım 225 Gr



Arı sütü, bal, polen, propolis karışımı farklı arı ürünlerinden meydana gelen bir takviyedir. Yüksek oranda bal olan bu karışım eşit şekillerde arı sütü, polen ve propolisten meydana gelmektedir. Karışım olarak üretilen bu ürün arıcılık yapılan her yörede elde

edilebilmektedir. Söz konusu olan karışım ürünü Toros Dağları'nın yüksek rakımlarında doğal yöntemlerle elde edilmektedir. Dört karışımdan oluşan bu ürünün içerisinde yer alan bal çiçek balıdır. Tüm ürünler doğal olduğu için güvenle tercih edilebilir.

BİZE ULAŞIN

0 324 229 39 80

e-ticaret@torosdagi.com

Arpaçsakarlar Mah. 110037 Sk. No:16/A
Toroşlar/MERSİN/TÜRKİYE

