



da Berendi
natural food

Ürün Kataloğu





Köklerimizden gelen bir yolculuk

Markamızın hikayesi, yıllar önce Kırım'dan göç ederek Karaman-Ayrancı'nın bereketli topraklarına yerleşen atalarımızla başlayan ve bir şekilde hayatımızın bir bölümünü geçireceğimiz İtalya'ya uzanan bir yolculuğa dayanıyor.

Bu topraklar bizim için yalnızca üretim yaptığımız bir coğrafya değil; aile hafızamızın, emeğimizin ve yaşam kültürümüzün de ayrılmaz bir parçasıdır.

Yaklaşık on beş yıldır ailemizle birlikte bu mirası yaşıyoruz; mevsiminde yetişen meyve ve sebzeleri geleneksel yöntemlerle işleyerek doğanın bizlere sunduğu saflığı korumaya çalışıyoruz.

da Berendi, İtalya'ya taşınmamızla bizim için başlayan yeni bir dönemin simgesidir.

Markamız adını, Toros Dağları'nın eteklerinde yer alan ve üretim köklerimizde bulunduğu küçük Berendi köyünden almaktadır. İtalyanca'da "den, -dan" anlamına gelen da kelimesi ile bir araya gelerek, hem Anadolu'daki köklerimizi hem de İtalya'daki yeni yolculuğumuzu anlatan "da Berendi" yani Berendi'den ismi ile önce Avrupa sonra da Türkiye'deki ürünlerimizin marka adı ortaya çıkmıştır.

da Berendi — Berendi'den.

Bugün da Berendi adıyla, Anadolu'nun en doğal ve özgün lezzetlerini Avrupa sofralarına taşıyor; geçmişten gelen üretim kültürünü geleceğe aktarmaya devam ediyoruz. Çünkü biliyoruz ki en güzel yolculuklar, güçlü köklerden beslenir.

Our Story

Our story begins many years ago, when our ancestors migrated from Crimea and settled on the vast lands of Central Anatolia, in the fertile plains of Ayrancı, Karaman. That's why this land is not just a place of production for us — it's an essential and irreplaceable part of our spiritual heritage. For the past 15 years, together with my family, we have been keeping this legacy alive, farming and producing food in our region, using only traditional methods and growing fruits and vegetables in their natural seasons, just as nature intended.

The da Berendi brand was born when my husband and I moved to Italy — marking the beginning of a new chapter in our journey. The name comes from Berendi, a small, remote village of about 50 households nestled in the foothills of the Toros Mountains in Turkey, where we also have production roots.

The name Berendi has long symbolized our quiet dream of Europe. After moving to Italy, inspired by my husband's idea, we added an Italian touch — da, meaning "from" — to create da Berendi, a name that reflects both our Turkish origins and our new story in Italy.

da Berendi is a brand that draws strength from its roots, bridges two cultures, and stays true to its natural essence. Today, under the da Berendi name, we bring the purest and most authentic flavors of Turkey to tables across Europe, staying faithful to our heritage and our land. And we firmly believe that journeys nourished by strong roots are the ones that give birth to the most beautiful stories.



Kuru Meyveler

Dried Fruits



Sağlıklı ve Doğal Atıştırma



Doğanın sabırla olgunlaştırdığı lezzetler

da Berendi kuru meyveleri, Karaman-Ayrancı'nın bereketli topraklarında yetişen meyvelerden üretilir.

Çilek, kayısı, elma, karadut ve portakallarımız kendi üretimimizden veya üretim sürecini yıl boyunca yakından takip ettiğimiz sözleşmeli çiftçilerimizden gelir.

Meyvelerimizi mevsimine göre güneşte ya da düşük sıcaklıkta kurutarak doğal yapılarını ve ilk günkü lezzetlerini korumaya son derece özen gösteriyoruz.

Kuru meyvelerimiz hiçbir koruyucu, katkı maddesi veya yapay renklendirici içermediklerinden tamamen doğal ve sağlıklı bir atıştırma alternatifini olarak tüketebileceğiniz ürünlerdir. Ürünlerimizi, kullanım kolaylığını sürdürülebilirlikle birleştiren çevir-aç kapaklı, özel tasarım geri dönüştürülebilir PET ambalajlarda sunuyoruz.

Bu pratik ambalajlar, özellikle çocuklar için sağlıklı atıştırmayı kolaylaştırırken, eviniz için de çevre dostu ve yeniden kullanılabilir bir seçenek sunmaktadır.

Gelenekten doğan ve geleceğe taşınan bu lezzetler, da Berendi'nin hem otantikliğe hem de yeniliğe olan bağlılığının da bir yansımasıdır.

Experience natural goodness in every bite...

da Berendi dried fruits are crafted solely from the fruits our land and region generously offer. Rooted in the agricultural heritage of Karaman-Ayrancı and the Toros Mountains, our products reflect the richness of this tradition. The strawberries, apricots, apples, black mulberries, and oranges we dry come either from our own orchards or from contracted growers whose production we personally oversee throughout the year.

We dry our fruits using two traditional methods, depending on the season:

-Sun drying: Using the natural power of the sun, in the most traditional way.

-Low-temperature dehydration: A gentle, additive-free method that preserves the fruit's nutritional value.

Our dried fruits contain no preservatives, additives, or artificial coloring — making them a purely natural and healthy snacking alternative. We package our products in specially designed, recyclable PET containers with twist-off lids, combining convenience with sustainability.

These practical packages make healthy snacking easy — especially for children — while offering an eco-friendly, reusable option for your home.

Born from tradition and carried into the future, these flavors are a reflection of da Berendi's commitment to both authenticity and innovation.



Kayısı Kuruşu *Dried Apricot*

- oprağın ve güneşin gerçek lezzetlerini taşıyan, bölgemize özgü eşsiz bir tat.
- Yöresel olarak yetiştirilen kayısılarımız mevsiminde hasat edilir ve otantik karakterlerini korumak için geleneksel yöntemlerle güneşte kurutulur.
- Doğal olarak sert bir dokuya sahip olan bu kayısılar, doğrudan tüketilebileceği gibi suda bekletilerek veya hafifçe kaynatılarak yumuşatılabilir.
- Potasyum ve lif açısından zengin olan kuru kayısılarımız aynı zamanda mükemmel bir A vitamini kaynağıdır; bu da onları hem lezzetli hem de besleyici bir seçenek haline getirmektedir.

- A unique taste from our region, carrying the true flavors of the earth and sun.
- Our locally grown apricots are harvested in season and traditionally sun-dried to preserve their authentic character.
- Naturally firm in texture, these apricots can be enjoyed as they are or softened by soaking in water or lightly simmering.
- Rich in potassium and fiber, our dried apricots are also an excellent source of vitamin A making them both a delicious and nutritious choice.





Elma Kurusu *Dried Apple*

- Toprak, güneş ve emeğin buluştuğu gerçek elma lezzeti.
- Yöresel yeşil elmalarımız, mevsime bağlı olarak güneşte veya düşük sıcaklıklarda 2-3 gün boyunca doğal yollarla kurutulur.
- Kabuklarıyla birlikte kurutulan bu elmalar; potasyum, B vitamini, demir ve antioksidanlarla dolu sağlıklı bir atıştırmalık alternatiftir.

- The true taste of apples, where soil, sun, and care come together.
- Our local green apples are dried naturally for 2-3 days, either under the sun or at low temperatures depending on the season.
- Dried with their skins on, these apples offer a healthy snacking alternative, packed with potassium, B vitamin, iron, and antioxidants.



Portakal Kurusu *Dried Orange*

Akdeniz portakal bahçelerinin kokusunu size getiriyoruz.

Portakallarımızı ince ince dilimliyor ve vitamin değerlerini korumak için kabuklarıyla birlikte kurutuyoruz. Kurutma sırasında bazı besin öğeleri doğal olarak kaybolursa da, kuru portakallar güçlü bir C vitamini kaynağı olmaya devam etmektedirler. Ayrıca kalsiyum ve A vitamini açısından da oldukça zengin olan da Berendi Portakal Kuruları, mevsime bağlı olarak güneşte veya düşük sıcaklıklı kurutucularda doğal yollarla kurutulur.

Doğal bir atıştırılabilirlik olarak bu eşsiz lezzetin tadını çıkarabilir veya tatlılarınıza ve sunumlarınıza lezzetli bir dokunuş katmak için kullanabilirsiniz.

Bringing you the scent of Mediterranean orange groves.

We carefully slice our oranges thin and dry them with their peels to help preserve their vitamin content. While some nutrients are naturally lost during drying, dried oranges remain a powerful source of vitamin C. They're also rich in calcium and vitamin A, making them a valuable addition to your diet. Depending on the season, we dry our oranges naturally under the sun or using low-temperature dehydrators.

Enjoy them as a natural snack or use them to add a flavorful touch to your desserts and presentations.





Çilek Kuruğu *Dried Strawberry*

- Aroması, tadı ve doğallığıyla gerçek çilek keyfi.
- Topraksız tarım ve iyi tarım uygulamaları ile kendi seralarımızda yetiştirilen çileklerimiz, mevsiminde güneşte veya düşük sıcaklıklarda kurutulur.
- C vitamini, manganez ve antioksidanlar açısından zengin, yoğun aromalı ve doğal kokulu kuru çileklerimiz, taze çilek ferahlığını tüm yıl boyunca evinize getirir.
- Yoğun aroması ve lezzeti ile suyunuza, sodanıza katarak eşsiz bir tat yakalayabileceğiniz gibi tatlılarınızda, kreplerinizde kullanabilir; rengi ve kokusu sayesinde peynir tabaklarınızı bir üst seviyeye taşıyabilirsiniz.

- The true pleasure of strawberries – with their aroma, taste, and natural goodness.
- Grown in our own greenhouses using soilless farming and good agricultural practices, our strawberries are dried in season either under the sun or at low temperatures.
- Rich in vitamin C, manganese, and antioxidants, our intensely aromatic and naturally fragrant dried strawberries bring the essence of fresh strawberries into your home all year round.
- Perfect to enjoy accompanied by a glass of sparkling wine or champagne.



Dut Kurusu

Dried Black Mulberry

Bir avuç doğa, bir avuç şifa.

Yöremize özgü bir lezzet olan karadutlarımız mevsiminde hasat edilir ve saf, katkısız bir atıştırılabilirlik üretmek için geleneksel yöntemlerle kurutulur.

Lif, demir, antioksidan ve vitaminler açısından son derece zengin olan kuru karadut, aynı zamanda doğal bir iltihap önleyici şifa kaynağıdır. Çıtır dokusu ve lezzetli tadı, onu sadece sizin için harika bir ikram değil, aynı zamanda çocuklar için sağlıklı ve eğlenceli bir atıştırılabilirlik haline getirir.

A handful of nature, a handful of goodness.

Our locally grown black mulberries are harvested in season and traditionally dried to create a pure, additive-free snack.

Rich in fiber, iron, antioxidants, and vitamins, dried black mulberries are also a natural source of anti-inflammatory benefits. Their crunchy texture and delicious taste make them not only a delightful treat for you but also a healthy and fun snack for children.





Meyve Suları

Fruit Juices



100 Doğal Meyve



Sadece meyve. Başka hiçbir şey değil.

da Berendi meyve suları, tam mevsiminde hasat edilen meyvelerden üretilir.

Elma, üzüm ve narlarımız toplandığı gün işlenir; soğuk sıkım yöntemiyle sıkılır, pastörize edilir ve cam şişelere doldurulur.

Koruyucu içermez.

Katkı maddesi içermez.

İlave aroma içermez.

Her şişede yalnızca meyvenin kendisi vardır.

Just fruit. That's all..

da Berendi fruit juices are made only from fruits grown in our region, harvested at peak season, and processed without any additives. Freshly picked fruits are cold-pressed on the same day and then gently pasteurized before being bottled in glass.

Our juices contain nothing but the fruit itself — no preservatives, no additives, no colorants, no artificial flavors.

Thanks to the cold-press method, the vitamins and minerals are largely preserved, while pasteurization naturally extends shelf life without compromising purity.

da Berendi fruit juices are a healthy, delicious, and trustworthy alternative — offering the true taste of real fruit in every sip.



Elma Suyu

Apple Juice

- Meyve bahçesinden sofraya akan tazelik, her yudumda sizinle.
 - Yöresel olarak yetiştirilen mayhoş elmalarımız mevsiminde hasat edilir ve tam doğal lezzetlerini yakalamak için kabuklarıyla birlikte hemen soğuk sıkımdan geçirilir.
 - Hiçbir katkı maddesi veya koruyucu kullanılmaz.
 - Pastörizasyon işleminden sonra cam şişelerde paketlenir.
 - Şişenin dibinde üretim prosesinin tamamen doğal olmasından kaynaklanan meyve tortusu birikebilir; içmeden önce çalkalamanız yeterlidir.
- Freshness that flows from orchard to table with every sip.
 - Our locally grown tart apples are harvested in season and cold-pressed immediately, with their skins on, to capture their full natural flavor.
 - No additives or preservatives are ever used.
 - After gentle pasteurization, the juice is bottled in glass.
 - Natural fruit sediment may settle at the bottom — simply shake before drinking.



Üzüm Suyu *Grape Juice*

- Daldan koparılmış en taze üzümün saf özü.
- Bölgemize özgü yerli siyah Alphonse üzümümüz mevsiminde elle toplanır ve hasattan hemen sonra kabuklarıyla birlikte soğuk sıkım yöntemiyle sıkılır.
- Soğuk sıkımın ardından pastörize edilir ve cam şişelere doldurulur.
- Sadece üzümün kendisi kullanılarak üretilir, katkı veya koruyucu madde içermez.
- Güçlü antioksidan özellikleriyle bilinen siyah üzümler, bu yöntem sayesinde vitamin ve besin değerlerini en üst düzeyde korur.
- Hem kendiniz, hem de tüm aileniz için doğal, sağlıklı ve lezzetli bir içecek!

- The pure, fresh essence of grapes, straight from the branch.
- Our region's native black Alphonse grapes are handpicked in season and cold-pressed right after harvesting, with their skins intact.
- After the cold pressing, the juice is pasteurized and bottled in glass bottles.
- Made with nothing but the grapes themselves, with no additives or preservatives.
- Renowned for their powerful antioxidants, black grapes retain their vitamins and nutrients at peak levels thanks to this method.
- A natural, healthy, and delicious drink!





Nar Suyu

Pomegranate Juice

- Doğal antioksidan kaynağı, narın gerçek lezzeti.
- Toros bölgesinden gelen, tatlı ve ekşi arasındaki mükemmel dengeye sahip Hicaz narlarımız tam mevsiminde hasat edilir. Kabuklarından özenle ayrılan nar taneleri soğuk sıkımdan geçirilerek saf suyu elde edilir.
- Cüçlü antioksidan özelliklere sahip nar suyumuz, hiçbir katkı veya koruyucu madde eklenmeden, pastörizasyon işleminin ardından cam şişelere doldurulur.
- Dengeli lezzeti ve doğal saflığı ile ferahlatıcı ve oldukça sağlıklı bir içim deneyimi sunar.

- A natural source of antioxidants, with the true taste of pomegranate.
- Our Hicaz pomegranates from the Toros region — perfectly balanced between sweet and tart — are harvested at peak season.
- Using a special pomegranate cracking machine, the peels are carefully separated, and only the seeds are cold-pressed to extract their pure juice.
- With its powerful antioxidant properties, our pomegranate juice is bottled fresh in glass after gentle pasteurization — with no additives or preservatives.
- Its balanced flavor and natural purity offer a truly authentic drinking experience.



Reçel ve Marmelatlar

Jams & Marmalades



Katkı Maddesi veya Pektin İçermes



Her kavanozda gerçek meyvenin özü

da Berendi reçel ve marmelatları, mevsiminde hasat edilen meyvelerden geleneksel yöntemlerle üretilir.

Üretim sürecinde pektin, koruyucu, katkı maddesi veya rafine şeker kullanılmaz.

Meyveler saatler boyunca düşük sıcaklıkta yavaşça pişirilir; kıvamını kendi doğal yapısından alır.

Tatlandırma için yalnızca hurma,üzüm yada elma suyu gibi meyve kaynaklı doğal şekerlerden yararlanır.

Sonuç, meyvenin gerçek karakterini koruyan saf ve doğal bir lezzettir.

Each jar is the purest expression of nature and craftsmanship...

da Berendi jams and marmalades are made only from locally grown, seasonal fruits and crafted with care using traditional methods.

No additives, preservatives, pectin, or refined sugar are used in the process.

The fruits are gently simmered at low temperatures for hours, thickened naturally with their own pectin.

For sweetness, we rely solely on natural sources such as date juice, apple juice, and grape juice.

The result: pure, additive-free flavors made entirely from real fruit – nothing else.



Çilek Reçeli *Strawberry Jam*

- Tıpkı eskiden olduğu gibi, saatlerce yavaşça kaynatılan özenle toplanmış mevsim çilekleri.
- Hiçbir katkı maddesi, koruyucu veya rafine şeker kullanılmadan hazırlanan bu reçel, sadece meyvenin kendi lezzeti ve doğal tatlandırıcılar kullanılarak üretilir.
- Zengin dokusu, aroması ve tadıyla geleneksel ev yapımı reçelin özünü sofranıza getirir.
- Her bir kaşık, geçmişin o sade ve özlediğimiz geleneksel lezzetlerini çağırıştırır.

- Handpicked seasonal strawberries, simmered slowly for hours — just like in the old days.
- Made without any additives, preservatives, or refined sugar; this jam is prepared using only the fruit's own flavor and natural sweeteners.
- With its rich texture, aroma, and taste, it brings the essence of traditional homemade jam to your table.
- Every spoonful evokes the simple, authentic flavors of the past.



Kayısı Marmelatı

Apricot Marmalade

Özenle seçilmiş kayıslardan elde edilen saf ve katkısız lezzet.

Tam mevsiminde hasat edilen kayısılarımız, hiçbir katkı maddesi, koruyucu veya rafine şeker kullanılmadan geleneksel yöntemlerle marmelata dönüştürülür.

Yüksek lif içeriği ve pürüzsüz püre benzeri kıvamı sayesinde, bu marmelatımızı kahvaltılarınızın yanı sıra pastalarınıza sos olarak da kullanabilirsiniz.

Doğal tadı ve pürüzsüz yapısıyla her yaş için sağlıklı bir lezzet sunar.

Carefully selected apricots, transformed into pure, additive-free goodness.

Harvested at peak season, our apricots are crafted into marmalade the traditional way—with no additives, preservatives, or refined sugar.

Thanks to its high fiber content and soft, puree-like consistency, this marmalade is especially suitable for babies and children.

With its natural taste and smooth spreadability, it offers a wholesome treat for all ages.





Domates Kuruşu *Dried Tomato*

• Güneşte olgunlaştı, yine güneşte kurutuldu.

• Kendi seralarımızda iyi tarım uygulamaları ile yetiştirilen domateslerimiz, da Berendi usulüyle - doğal yollarla ve katkısız olarak - kurutulur.

• Geleneksel yöntemlerle hazırlanan güneşte kurutulmuş domateslerimiz; zengin aroması, yüksek besin değeri ve saf tadıyla doğanın sıcaklığını doğrudan sofranıza getirir.

• Her lokmada toprağın zenginliğini ve güneşle olgunlaşmış yaz domateslerinin canlı lezzetini tadacaksınız.

• Ripened under the sun, dried in pure simplicity.

• Grown in our own greenhouses using good farming practices, our tomatoes are dried the da Berendi way—naturally and without additives.

• Prepared through traditional methods, our sun-dried tomatoes deliver rich flavor, high nutritional value, and pure taste, bringing nature's warmth straight to your table.

• With every bite, you'll savor the richness of the soil and the vibrant taste of sun-kissed summer tomatoes.



Sürdürülebilirlik

Toprağa duyduğumuz saygı, üretim anlayışımızın temelidir.

da Berendi'de sürdürülebilirlik, bir tercih değil; üretimin doğal bir parçasıdır.

Toprağı koruyan yöntemleri destekliyor, suyu ve enerjiyi bilinçli kullanıyor, biyolojik çeşitliliği geleceğe taşımanın sorumluluğunu hissediyoruz.

Ata tohumlarına sahip çıkıyor, geri dönüştürülebilir ambalajlar kullanıyor ve mümkün olan her aşamada doğanın döngüsüne uyumlu üretim yapıyoruz.

Çünkü bize göre iyi gıda yalnızca bugünü değil, yarını da düşünmelidir.

Temiz ve doğal gıda arayışı olarak başlayan sürecimiz zaman içinde sürdürülebilir üretim pratikleriyle şekillenen bir felsefeye dönüştü. Bizim için sürdürülebilirlik çevresel bir sorumluluktan çok daha fazlasıdır; gelecek nesillere karşı etik bir görevdir. Toprağa duyduğumuz saygı, sofranıza getirdiğimiz sadelik ve doğallıkta kendini yansıtıyor.

Sustainability

At da Berendi, our journey is deeply rooted in a commitment to protecting both human health and the balance of nature. What began as a quest for clean, natural food has evolved into a philosophy shaped by sustainable production practices.

While producing our products away from chemicals, without additives and with natural methods, we also take care to protect the soil, seed, water and energy. We nurture heirloom seeds, encourage biodiversity, and use our natural resources responsibly.

Our packaging is made from recyclable materials, and wherever possible, we rely on solar energy and natural irrigation in our production processes.

For us, sustainability is more than an environmental responsibility—it is an ethical duty to future generations. Our respect for the land is reflected in the simplicity and purity we bring to your table.



daberendi.com

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

 info@daberendi.com