

Always
the best choice!

Her zaman
en iyi tercih!

The logo features a stylized yellow and green swoosh above the word "mirel" in a bold, green, lowercase sans-serif font. A registered trademark symbol (®) is located at the top right of the letter "l".
mirel®

Dairy Powders
Süt Tozu Ürünleri



Mirel® **Dairy Powders | Süt Tozu Ürünleri**

We extended our expertise in high quality milk and whey powder production beyond the Turkey's border and became the main supplier of many customers in the international markets.

Uzmanlığımız ile sınırları aşarak yurt içinde olduğu kadar yurt dışında da bir çok firmanın hammadde tedarikçisi olduk. Başarımız kalitemizden...



About Us

Mirel® Dairy Products produces dry milk products in Eregli / Konya. There is 60 year experience and 3 generations of Demireller Inc. and family behind the company. Company produces Full Cream Milk Powder and Skimmed Milk Powder; 50% and 70% Demineralized Whey Powder and Milk Cream. Beside dairy products and tomato paste production lines are present in the plant. With 3 spray driers, It is one of the biggest milk and whey powder production capacity plant in Turkey. Powder lines, tomato paste lines contribute to the local economy of the region.

Our Vision

Mirel® Dairy Products has a serious market share with its current production and plans to continue to produce quality products with domestic and foreign investments in the coming years.

Our Mission

It acts with the goal of bringing the raw materials of milk of Eregli region to the economy and thus gives an important support to the local producers.

Our Quality Policy

Mirel® Milk is now producing in accordance with quality and food safety criteria. We ensure that the requirements of quality standards are fulfilled at all stages of our production. Our quality is certified by TS EN ISO 9001:2008, FSSC 22000 ISO/TS 22002-1 and Halal.

Hakkımızda

Mirel® Süt Ürünleri A.Ş., Konya-Ereğli Organize Sanayi Bölgesi'nde bulunan fabrikasında, arkasında 60 yıllık iş tecrübesiyle birlikte, 3 kuşak iş hayatında yer alan Demireller grubunun hizmet ve kalite anlayışıyla hizmet vermektedir. Hali hazırda süt ürünlerinden süt tozu ve peynir altı suyu tozu üretimleri, ayrıca sezonda salça üretimleri yapılmaktadır.

Toz ürünlerde, aynı çatı altında 3 adet püskürtme (spray dryer) kurutma kulesi ile Türkiye'nin tek çatı altında en büyük üretim kapasiteli tesisine sahiptir. Yine aynı şekilde salça hattında domatesler salça yapılarak yöre ve ülke ekonomisine katkı sağlamaktadır.

Vizyonumuz

Doğal ve güvenilir ürünler üretilip insan sağlığına değer veren, çevre bilincine ve müşteri memnuniyetine odaklanmış, sektörde boy gösteren büyük şirketler arasında yerimizi almak.

Misyonumuz

Müşterilerimizin yaşam kalitesini arttırmak, güvenilir, sağlıklı ve hijyenik ürünler üretmek. Yaşadığımız coğrafyanın bizlere sunmuş olduğu kaynakları en iyi şekilde değerlendirip korunması açısından üzerimize aldığımız sorumluluklar yerine getirmek.

Kalite Politikamız

Müşterilerimizin tüketebileceği kaliteli, güvenli ve sağlıklı ürünler üretilip müşterilerimize sunmak, firmamızı geliştirip kendi alanında rekabet gücünü arttırmak, amacımıza ulaşabilmek için yasal ve teknik mevzuat şartlarına uyum sağlamak, insan sağlığını tehlikeye atabilecek her türlü riski değerlendirip kontrol önlemlerine titizlikler uymaktır. Sürdürülebilir kalite için sahip olduğumuz TS EN ISO 9001:2008, FSSC 22000 ISO/TS 22002-1 ve Halal belgelerimizle kalite için gerçekleştirdiğimiz faaliyetlerimizi garanti altına almaktır.

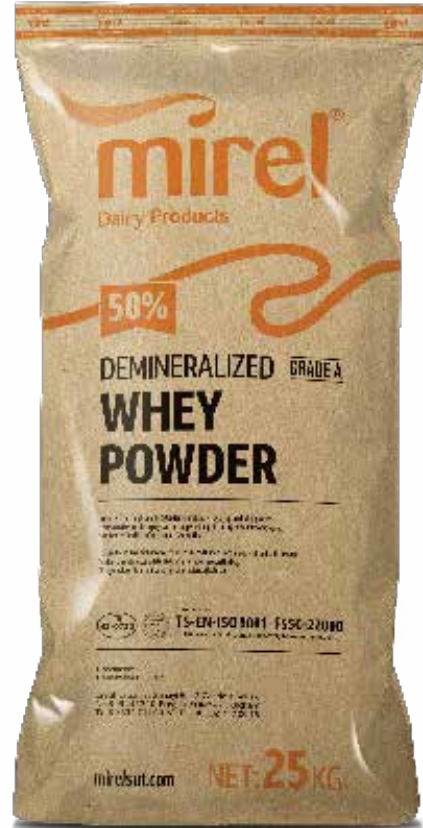


We make it
easy to choose
good foods.

İyi gıdaları
seçmenizi
kolaylaştırıyoruz.



50% DEMINERALIZED WHEY POWDER



Whey is the serum form by-product of cheese production. Whey is filtered to reduce the minerals (demineralization) and evaporated to increase dry-matter in the process. Then it is spray-dried in vertical driers. Result is the powder form of whey which is white-yellow colour and contains lactose, whey protein and very small amount of minerals and moisture to be used as replacement of milk powder in certain extent.

USES: As aromatic ingredient, it is used as thickener in dairy products, ice-cream, biscuits, chocolate, soup, bread etc.

PACKAGING: In 3 layer-25 kg kraft paper sack with polyethylene liner inside. 40 piece of sacks (1mt) are on the plastic-shrunk wooden pallets.

WARNING: Not used as food for infants under 12 months.

STORAGE AND SHELF LIFE: Max 12 months in optimum storage condition (65% humidity and below 25°C).

Specification



%50 DEMİNERALİZE PEYNİR ALTI SUYU TOZU



Peynir mayası kullanılarak, yapılan peynirden ayrılan peynir altı suyunun demineralize edilerek minerallerin istenilen oranda alınması ve püskürtme yöntemiyle toz haline getirilerek elde edilen doğal bir süt ürünüdür.

UYGULAMA: Süt Ürünleri, Dondurma, Bisküvi ve Çikolata Sanayiinde aroma verici, kıvam arttırıcı, tekstür düzenleyici, besin ve enerji değeri arttırıcı.

AMBALAJLAMA: 25 kg'lık polietilen iç torba üzeri 3 kat kraft kâğıt torba içerisinde ambalajlanmıştır.

UYARI: 12 aydan küçük bebekler için gıda olarak kullanılmaz.

DEPOLAMA VE RAF ÖMRÜ: Optimum depolama koşullarında max, %65 nem ve 25°C altı sıcaklıklarda 12 aydır.

Spesifikasyon

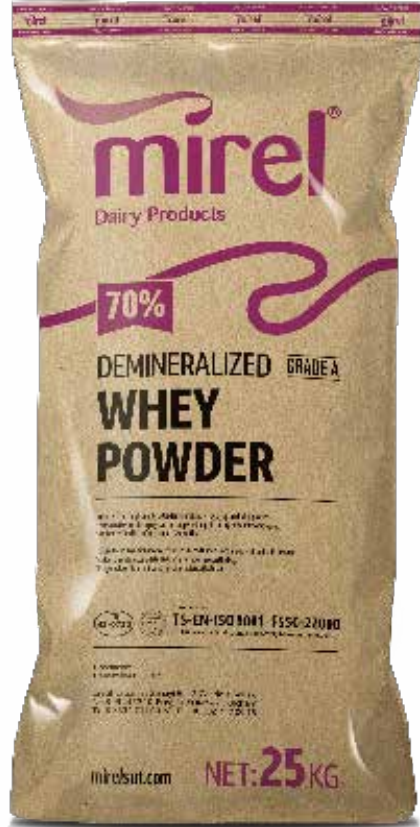


We do it
passionately.

**İşimizi tutkuyla
yapıyoruz.**



70% DEMINERALIZED WHEY POWDER



Whey is the serum form by-product of cheese production. Whey is filtered to reduce the minerals (demineralization) and evaporated to increase dry-matter in the process. Then it is spray-dried in vertical driers. Result is the powder form of whey which is white-yellow colour and contains lactose, whey protein and very small amount of minerals and moisture to be used as replacement of milk powder in certain extent.

USES: As aromatic ingredient, it is used as thickener in dairy products, ice-cream, biscuits, chocolate, soup, bread etc.

PACKAGING: In 3 layer-25 kg kraft paper sack with polyethylene liner inside. 40 piece of sacks (1mt) are on the plastic-shrunk wooden pallets.

WARNING: Not used as food for infants under 12 months.

STORAGE AND SHELF LIFE: Max 12 months in optimum storage condition (65% humidity and below 25°C).

Specification
Low Protein



Specification
High Protein



mirel

%70 DEMİNERALİZE PEYNİR ALTI SUYU TOZU



Peynir mayası kullanılarak, yapılan peynirden ayrılan peynir altı suyunun demineralize edilerek minerallerin istenilen oranda alınması ve püskürtme yöntemiyle toz haline getirilerek elde edilen doğal bir süt ürünüdür.

UYGULAMA: Süt Ürünleri, Dondurma, Bisküvi ve Çikolata Sanayiinde aroma verici, kıvam arttırıcı, tekstür düzenleyici, besin ve enerji değeri arttırıcı.

AMBALAJLAMA: 25 kg'lık polietilen iç torba üzeri 3 kat kraft kâğıt torba içerisinde ambalajlanmıştır.

UYARI: 12 aydan küçük bebekler için gıda olarak kullanılmaz.

DEPOLAMA VE RAF ÖMRÜ: Optimum depolama koşullarında max, %65 nem ve 25°C altı sıcaklıklarda 12 aydır.

Spesifikasyon
Düşük Proteinli



Spesifikasyon
Yüksek Proteinli



**For a healthy
and sustainable
future...**

**Sağlıklı ve
sürdürülebilir
bir gelecek
için...**



SKIMMED MILK POWDER



Pastorized skimmed milk is filtered and evaporated to increase dry matter. Then it is spray dried in vertical driers. Result is the powder form of milk which is white-yellow colour and contains protein, lactose and very small amount of moisture and fat.

USES: As aromatic ingredient, it is used as thickener in dairy products, ice-cream, biscuits, chocolate, soup, bread etc.

PACKAGING: In 3 layer-25 kg craft paper sack with polyethylene liner inside. 40 piece of sacks (1mt) are on the plastic-shrunk wooden pallets.

WARNING: Not used as food for infants under 12 months.

STORAGE AND SHELF LIFE: Max 12 months in optimum storage condition (65% humidity and below 25°C).

Specification



YAĞSIZ SÜT TOZU



Pastörize yağsız inek sütünün filtrasyon ve evaporasyon yoluyla kuru maddesi artırıldıktan sonra, püskürtme yöntemiyle kurutulup toz haline getirilmesi ile elde edilen kendine has tat ve kokuda, kremimsi-açık sarıdan beyaza yakın renkte doğal bir süt ürünüdür.

UYGULAMA: Süt Ürünleri, Dondurma, Bisküvi ve Çikolata Sanayiinde aroma verici, kıvam arttırıcı, tekstür düzenleyici, besin ve enerji değeri arttırıcı. Sütün kullanılabildiği her durumda kullanılabilir.

AMBALAJLAMA: 25 kg'lık polietilen iç torba üzeri 3 kat kraft kâğıt torba içerisinde ambalajlanmıştır.

UYARI: 12 aydan küçük bebekler için gıda olarak kullanılmaz.

DEPOLAMA VE RAF ÖMRÜ: Optimum depolama koşullarında max, %65 nem ve 25°C altı sıcaklıklarda 12 aydır.

Spesifikasyon



Tastes like
real milk
because it is.

Tadı; gerçek
süt gibi çünkü
öyle.



FULL CREAM MILK POWDER



Fatty milk is filtered and evaporated to increase dry matter. Then it is spray dried in vertical driers. Result is the powder form of milk which is white-yellow colour and contains protein, lactose, fat and very small amount of moisture.

USES: As aromatic ingredient, it is used as thickener in dairy products, ice-cream, biscuits, chocolate, soup, bread etc.

PACKAGING: In 3 layer-25 kg craft paper sack with polyethylene liner inside. 40 piece of sacks (1mt) are on the plastic-shrunk wooden pallets.

WARNING: Not used as food for infants under 12 months.

STORAGE AND SHELF LIFE: Max 12 months in optimum storage condition (65% humidity and below 25°C).

Specification



YAĞLI SÜT TOZU



Pastörize yağlı inek sütünün filtrasyon ve evaporasyon yoluyla kuru maddesi artırıldıktan sonra, püskürtme yöntemiyle kurutulup toz haline getirilmesi ile elde edilen kendine has tat ve kokuda, kremimsi-açık sarıdan beyaza yakın renkte doğal bir süt ürünüdür.

UYGULAMA: Süt Ürünleri, Dondurma, Bisküvi ve Çikolata Sanayiinde aroma verici, kıvam arttırıcı, tekstür düzenleyici, besin ve enerji değeri arttırıcı. Sütün kullanılabildiği her durumda kullanılabilir.

AMBALAJLAMA: 25 kg'lık polietilen iç torba üzeri 3 kat kraft kâğıt torba içerisinde ambalajlanmıştır.

UYARI: 12 aydan küçük bebekler için gıda olarak kullanılmaz.

DEPOLAMA VE RAF ÖMRÜ: Optimum depolama koşullarında max, %65 nem ve 25°C altı sıcaklıklarda 12 aydır.

Spesifikasyon



PASTEURIZED MILK CREAM

Specification



Spesifikasyon



Milk fat is skimmed from the raw milk by separators and pasteurized in order to produce milk cream, which has a specific taste and odor, creamy light yellow to white color.

USES: It is used as raw material for many kinds of food.

PACKAGING: It is packed in tin 17kg tin boxes.

WARNING: Not used as food for infants under 12 months.

STORAGE AND SHELF LIFE: Max 4 months
optimum storage condition in +2°C , +4° C.



PASTÖRİZE SÜT KREMASI

Çiğ inek sütlerinin krema seperatöründen geçirilerek süt yağının ayrılması ve pastörize edilmesi ile elde edilen kendine has tat ve kokuda, kremimsi-açık sarıdan beyaza yakın renkte doğal bir süt ürünüdür.

UYGULAMA: Gıda üretim firmalarında hammadde olarak kullanılır.

AMBALAJLAMA: 17 kg'lık Türk Gıda Kodeksine uygun teneke kutu ambalajlarda ambalajlanır.

UYARI: 12 aydan küçük bebekler için gıda olarak kullanılmaz.

DEPOLAMA VE RAF ÖMRÜ: +2°C, +4° C'de muhafaza edilmelidir.
Uygun saklama koşullarında ambalajı açılmadan raf ömrü 4 aydır.



TOMATO PASTE & TOMATO POWDER

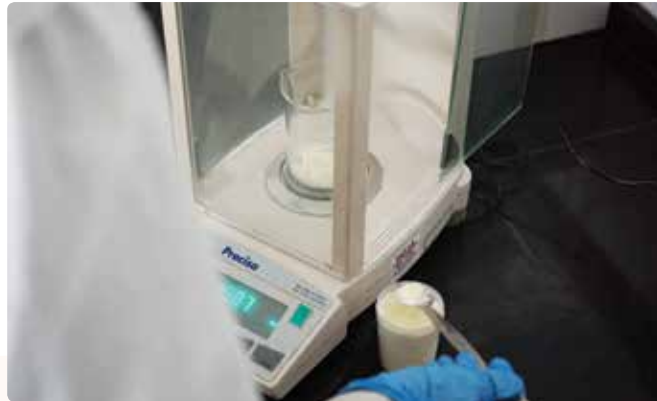
Our factory is also one of the biggest tomato paste and tomato powder producers in area. Tomato pastes are meticulously produced by our experienced food engineers and qualified staff.



DOMATES SALÇASI VE DOMATES TOZU

Tesisimizde süt tozu ve PST'nin yanı sıra, bölgenin en iyi domateslerini son teknoloji ile domates salçası ve domates tozuna dönüştürüyoruz.

Our Production Facility | Üretim Tesisimiz



Our Documents | Belgelerimiz



◀ You can view our documents via our website.
Webstemizden belgelerimizi görüntüleyebilirsiniz.



A: Ereğli Organize San. Böl. 2. Cad. 1. Sk. No:3 42320 Ereğli / KONYA / TURKEY

T:+90 332 717 00 72 **F:**+90 332 717 00 73 **Export:**+90 530 787 16 09

info@mirelsut.com export@mirelsut.com

www.mirelsut.com