



Lemonera

**SERİNLEMEK İÇİN
LEMONERA İÇİN**



www.lemonera.com



Lemonera

NEDEN LEMONERA?

- 1- Lemonera'nın %100 doğal olmasının yanı sıra özel reçeteler ile yapıldığından eşsiz ve ferahlatıcı bir lezzeti vardır.
- 2- Doğal içeceklerimiz, su katılmadığından dolayı hacim olarak az yer kaplamaktadır. Muhafazası kolaydır.
- 3- Derin dondurucuda 2 yıl muhafaza edilebilir. Lezzetinde hiçbir değişiklik olmaz.
- 4- Doğal içeceklerimizde hiçbir katkı maddesi, renklendirici ya da yapay bir ürün bulunmamaktadır.
- 5- Sadece taze limon, taze portakal, vişne, erik, çilek ve doğal pancar şekeri kullanılmaktadır. %100 doğaldır.
- 6- Standart bir oranla yapıldığı için her ürün aynı lezzettedir.
- 7- Geleneksel yöntemlerle yapılmakta olduğundan evde yaptığınız ürünler ile aynı lezzette ve doğallıktadır.

İŞLETMELERE SAĞLADIĞIMIZ KATKILAR

1- Limonata üretim aşamasında zahmet ve dikkat isteyen bir hassas içecektir. Aynı ustanın reçetesini bir başkası yaptığında ürünün lezzetinde farklılık ortaya çıkabiliyor. Limonun ve portakalın kabuğu, kullanılan şeker, limonların ve portakalların içindeki su oranları limonatanın lezzetini etkileyen unsurlar. Lemonera tüm bu değişkenleri gıda mühendisleri denetiminde çok hassas ve özenli bir şekilde, özel ve hassas ölçüm aletleri ile bir üretim standartı na oturtmuştur. Bu yüzden alacağınız limonata tüm yıl, boyunca aynı lezzette olacaktır.

2- Limon, portakal ve şekerin tadında olan mevsimsel ve yöresel değişimler, limonatanın kalitesini ve lezzetini etkilemektedir. Limonatayı kendisi yapan işletmeler limonu ve portakalı halden gününbirlik almaktalar ve halden alınan limonlar farklı bahçelerin veya farklı mevsimin ürünü olduğu için yapılan ürünler farklı lezzet ve kalitede olmaktadır. Limonatayı yapan usta aynı oranda limon portakal ve şeker kullanmasına rağmen tat değişebilmektedir. Lemonera meyveleri mevsiminde belli bahçelerden ve cinslerden toplayıp aynı standartlardaki meyvelerden aynı standartlarda içecek üreterek işletmelere kolaylık sağlamaktadır.

3- Günlük limonata tüketimi hava sıcaklığına ve hafta içi, hafta sonu yoğunluğuna bağlı olduğundan bir çok işletme ne kadar limonata yapacağını bilemiyor, fazla yapılan limonata bir sonraki güne kaldığında yüzde 30 aroma kaybına uğruyor, bu durumda bir önceki gün içtiğiniz limonatadan bir sonraki gün aynı lezzeti alamıyorsunuz. Az yapıldığı takdirde işletmenin yoğun olduğu bir anda, bir personeli limonata yapımında kullanmakla eksik hizmet verilebiliyor. Lemonera ürünlerinden günlük istenilen miktarda limonata yaparak hem personel kullanımında tasarruf sağlayabilir hemde ürünleri günlük kullanarak aroma ve lezzet kaybına engel olabilirsiniz.

www.lemonera.com



Lemonera

YÜKSEK STANDARTLAR

Bir alandaki başarı sadece o alana odaklanma ile mümkün olabiliyor. Bizler bu yüzden sadece doğal içecekler yapıyoruz. Ürünlerin içinde kullandığımız limon çeşidinden, portakal çeşidinde, vişne, çilek, erik ve hatta pancar şekerinin çeşidinde kadar çok seçici ve dikkatli davranıyoruz. Sadece doğal içecek üretimine odaklanmış ekibimiz ürünlerin temel standartlarını korumakta, mevsim geçişlerinde meyve cinslerinin değişmesi gibi dezavantajlar Lemonera'nın kendine özel yöntemleri sayesinde en aza indirilmektedir.

SADECE DOĞAL İÇECEKLER

Sadece doğal, lezzetli ve kaliteli içecekler üretimine yoğunlaşmış olan bizler, sizlerin en yüksek kalite ve lezzette limonata, portakal suyu, erik ve vişne suyu içmesi için hammaddelerimizi bahçelerden el ile toplanan birinci sınıf meyvelerden seçmekteyiz. Ürünlerimizde hiç bir şekilde ısırtaya çıkmış meyve ya da meyve aroması kullanmıyız. Limonata yapımında kullandığımız limonlar ve portakallar dikkatlice Mersin bahçelerinden el ile toplanarak Mersin'deki üretim tesisimize ulaşır. Tesisimize gelen limon ve portakallar dört türlü yıkamadan ilerleyerek kabuk alınma aşamasına geçer. Bu yıkama aşamaları sıra ile havuzlu yıkama, fırçalı yıkama, jakuzili yıkama ve durulama dir. Durulama sonrası el değmeden kabuk almaya geçilen ürünler, kabuğu alındıktan sonra yine hiç bir şekilde el değmeden sıklmaya geçer. Meyvenin suyu ve kabuğu birbirinden ayrıldıktan sonra, el değmeden tanklara aktarılan limon ve portakal suları, bu tankların içinde doğal pancar şekeri ile karıştırılıp, yine el değmeden bir litrelik antiseptik poşetlere doldurulur.

TÜKETİCİYE KARŞI DUYARLILIK

Limonata çeşitleri içerisindeki limon, portakal, pancar şekeri ve limon kabuğundan elde edilen limon kabuğu kokusu ve tadı aslında tamamen tüketici tarafından belirlenmiştir.

DOĞALLIK

Lemonera bundan sonra dünya mutfaklarındaki hakiki ve doğal içecek çeşitlerinin üretimine odaklanacak ve çalışmalarını o yönde sürdürecektir.

NEDEN DONDURULMUŞ

- 1- Dondurarak saklamak tüm dünyada gıdaların korunabileceği en iyi yöntemdir.
- 2- Paradan, zamandan ve enerjiden tasarruf sağlar.
- 3- Dondurma işleminde, gıdaların kendi suyu buza çevrilerek bakteri oluşumu engellenir ve kimyasal reaksiyonlar yavaşlatılır. Mikroorganizmaların çoğalmaları engellenir.
- 4- Dondurulmuş gıdalar, gerekli ortam koşulları sağlandığında uzun süre depolanma ve korunma özelliğine sahiptir.
- 5- Taze ürünlerden hazırlanan benzerleri ile aynı tada sahiptir.
- 6- Hazırlama işleminin hemen ardından gerçekleştirilen dondurma işlemi, her bir üründe değişmeyen bir kalite garantisi verir.

www.lemonera.com



Lemonera

SOĞUK İÇECEK KARIŞTIRILARI

Lemonera

SOĞUK İÇECEK KARIŞTIRILARI

PANORAMİK
10 LİTRE
SERİSİ



M10

Ağırlık ve Ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	16,4 kg	18,4 kg
Genişlik	250 mm	305 mm
Derinlik	390 mm	335 mm
Yükseklik	700 mm	725 mm

*damlalık dahil

Teknik Detaylar

Kapasite	10 Litre (1 x 10 L)
Soğutucu Gaz	R134A / R290
Sıcaklık Aralığı	+3 °C... +10 °C
Soğutma Gücü	350W
Güç	160W
Akım	1,1A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz

www.lemonera.com



PANORAMİK
22 LİTRE
SERİSİ



M22

Ağırlık ve Ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	20 kg	21,6 kg
Genişlik	350 mm	405 mm
Derinlik	405 mm	430 mm
Yükseklik	755 mm	795 mm

*damlalık dahil

Teknik Detaylar

Kapasite	22 Litre (1 x 22 L)
Soğutucu Gaz	R134A / R290
Sıcaklık Aralığı	+3 °C... +10 °C
Soğutma Gücü	500W
Güç	250W
Akım	1,4A
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz

www.lemonera.com





Lemonera

KOKTEYL KARIŞTIRICI

Teknik Özellikler

Ürün Tipi: Polikarbon Kokteyl Karıştırıcı
Hacim: 1000 ML
Malzeme: Şeffaf Polikarbon
Parça Sayısı: 3 (Kapak Süzgeçli Kapak, Gövde)

Öne Çıkan Özellikler

Gıdaya uygun, yüksek kaliteli polikarbon hammaddeden üretilmiştir. Kırılmaz ve darbelere karşı dayanıklıdır. Hacim göstergeleri sayesinde hassas ölçümler yapma imkanı. Kolay kullanım sağlayan ergonomik tasarım. Dayanıklı yapısı sayesinde barlarda uzun süreli kullanıma uygundur. Bulaşık makinesinde yıkanarak kolayca temizlenebilir.



KAYMAYI ÖNLEYEN ÜST KAPAK TASARIMI

Üst kapak, kaymayan yapı sayesinde kolayca çıkarılabilir.



BAL PETEĞİ TASARIMLI FİLTRE

Buzları ve diğer her şeyi kolayca filtreleyin.



GIDA SINIFI POLİKARBON MALZEME

SAĞLIKLI, GÜVENLİ VE DAYANIKLI



www.lemonera.com





Lemonera

%100
DOĞAL/NATURAL

TÜRK VE DÜNYA MUTFAKLARINDAN LİMONATA ÇEŞİTLERİ



LEMONERA GIDA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

İkitelli Organize Sanayi Bölgesi

Enkoop Cad. No: 4/B Başakşehir / İstanbul

T: +90 212 641 30 03 • info@lemonera.com

www.lemonera.com