

Hayata lezzetli bir ara

Zara[®]



KAPTAN ZARA BAL ve GIDA A.Ş.

Fabrika : 1. Organize San. Böl. 2. Cad. No:7 SIVAS / TÜRKİYE Tel :0.346. 218 14 10 Fax:0.346. 218 14 08

www.zarabali.com info@zarabali.com

Merkez

KüçükMinare Mah. Recep Handan Sk. No : 1 SIVAS / TÜRKİYE Tel:0.346. 221 84 58 Faks : 0.346. 223 40 25



Kaptanlar Grubun Tescilli Markasıdır.

Hayata lezzetli bir ara

Zara[®]




Balda Özlenen Kalite

Misyonumuz

Sağlığa, güvene, bölgesel kalkınmaya, kültürel mirasa, çevreye olan katkılarını ve gerçek değerini ortaya koyan, araştıran ürünler için sektörde ve toplumda farkındalık yaratarak bilinçli üretimi ve tüketimi arttıracak faaliyette bulunmak

Vizyonumuz

Tüketiciye ulusal ürünler konusunda ihtiyaç duyulan uygulamaları bilimsel araştırmaları sürdürülebilir şekilde üreten ve toplumla paylaşan lider bir marka olmaktır.

 Kaptanlar Grubun Tescilli Markasıdır.

Hakkımızda

M.Ö. 3600'lü yıllarda Mısır'da başladığı iddia edilen çiçekle arının macerası yüzyıllardır hiç değişmeden çiçekten çiçeğe yapılan ziyaretlerde devam etmektedir.

Belki o zaman ilkel şartlarda hazırlanan bal, bugünün teknolojisi ile birlikte daha steril ortamlarda özel arı çiftliklerinde yetiştirilen balın tüketicinin beğenisine sunulmak üzere hazırlandığı tesisler de artık son derece modern teknolojiyle donatılmıştır.

Arı bir şairin kelimeleri kullanmaktaki ustalığını, yüzlerce çiçeğin polenini bala çevirirken aynı titizlikle kullanmaktadır. Konum itibarıyla yüksek yaylalara sahip olan Sivas' ta arı kekik, geven gibi yüzlerce kır çiçeğini ziyaret edip derlediği polenlerle peteklerini hazırlar. Çiçeğin arıya, arının çiçeğe özlemi baharın ilk aylarında böylece sona ermektedir Sivas yaylalarında.

1982 yılında Kaptan inşaat olarak kurulan aile şirketi halen inşaatından gıdaya, petrolden mermer ve madencilığe, otomotivden turizme çeşitli şirketleri bünyesinde barındıran Kaptanlar grup olarak iş faaliyetlerini devam ettirmektedir.

1990 yılında kurulmuş olan ve Sivas ili Zara ilçesi ile özdeşleşmiş olan Zara Balı markasını 2012 yılında bünyesine katan Kaptanlar grup Sivas'tan ulusal bir marka çıkarmak amacıyla çıktığı bu yolda emin adımlarla yoluna devam etmektedir. Sivas yöresinde üretilen balı tüm doğallığı ile tüketicinin beğenisine sunmak için sürekli yenilikçi düşünce ve çağdaş teknoloji ile çalışmalarını sürdürmektedir.



Hayata lezzetli bir ara



BALIN BİLEŞİMİ

Genel olarak balların toplandığı değişik bitki kaynaklarına göre farklı aroma ,tat,renk,yoğunluk ve kristalizeye sahip oldukları tespit edilmiştir. Aynı şekilde ballarda akıcılık kimyasal bileşimi, şekerler, rutubet, enzimler, vitaminler,asitler, kollaidal maddeler ve bileşimi bilinmeyen maddeler bakımından değişik oldukları bildirilmiştir.

BALDAKİ ASİTLER

Uzun yıllar bal içerisinde sadece formik asit bulunduğu fakat analiz metotları geliştirilince Asetik, butirik, sitrik, kaproik, laktik, formik, malik, okzalik, suksiniletannik, tartari ve velarikasidlerin varlığı tespit edilmiştir. Balın pH sı3,29-4,87 arasında değişmektedir.

BALDAKİ ENZİMLER

Çeşitli araştırmalar balda diyastaz veya amilaz,invertaz, katalas, aksidas, fosfatas enzimlerini bulmuşlardır. Bu enzimlerin bir kısmı bitkiden gelmekte bir kısmı ise arının başındaki bezlerden salgılanmaktadır.

BALDAKİ VİTAMİNLER

Eskiden bal içerisinde vitamin olmadığı veya çok az olduğu kanaati hakimdi fakat kimyasal ve biyolojik araştırma metotları geliştirildikten sonra bal içerisinde çeşitli miktarda, Thiamine, Riboflavin, Askorbik asit,Pristoksin, Pantotinkasit, Niasin ve az miktarda Biotin, Folikasit tespit edilmiştir.

BALDAKİ MİNARELLER

Bal içerisindeki minarellerin miktarı %0,02 ile %1,0 civarındadır. Bu minareller Potasyum, Klor, Kükürt, Kalsiyum, Sodyum, Fosfor, Magnezyum, Silis, Demir, Mangan ve Bakır'dır. Bunlar içerisinde Potasyum ,Kalsiyum ve Fosfor fazla bulunmaktadır.

BALIN FİZİKSEL ÖZELLİKLERİ

1. Bal higroskopik bir madde olup havadan nem alma özelliğine sahiptir. Havada %58 rutubet olduğu zaman balda su miktarı %17,4 civarında olur.

2. Viskozite;akıcılığa karşı koyma özelliğini ifade eder. Buna balın bünyesi de denir. Ağır bünyeli bir balın akıcılığı yavaş yani viskozitesi yüksek olur. Viskozite balın içerisindeki su miktarıyla yakından ilgilidir.

3. Balın özgül ağırlığı içerisindeki su miktarı ve sıcaklığa göre değişmektedir.200°C de balın özgül ağırlığı 1.4225 bulunmuştur.

4. Kırılma Sayısı;Refraktometre ile ölçülür. Sıcaklık önemli rol oynadığından bu işlemde 20°C de yapılır ve balın içindeki su miktarı tayin edilmektedir.

5. Renk;Balın bir optik özelliği olan renk değişikliği gösterir. Bal renksiz durumdaki koyu kırmızıya kadar değişebilir.

BALDAKİ PROTEİNLER

Çeşitli araştırmacılar bal içerisinde az miktarda Albuminoidlerin ve protein yapı taşları durumunda olan amino asitlerin olduğunu tespit etmişlerdir.

Balın Özellikleri



Üretimimiz yaylada başlar



Kovandan Süzülen
Sağlık ve Enerji.

Doğanın Mucizesi, Zara Bal

ARILAR HAKKINDA

- * Bir kovanda pek çok arı o harika nektarı, " balı " üretmek için çalışırlar. Bir kovanda 40.000 - 45.000 arası arı yaşar.
- * Arının 28 gr bal üretebilmesi için kovanla çiçek arasında 1600 kez gidiş-geliş yapması gerekmektedir.
- * Bir arı 6 hafta süresince üretim aktivitesini kaybetmeden yaşar.
- * Bir arı nektar toplamak için kovandan uzaklaşır. Bu mesafe 10 km'ye kadar çıkabilmektedir.
- * Bir kovanda bulunan arılar bir günde 225.000 çiçeği dolaşabilirler.
- * Bir kere çiftleşen kraliçe arı, bir günde 2000 adet yumurta bırakır.
- * Bu yumurtlama döneminde arı sütü ile beslenen kraliçe arının tükettiği arı sütü miktarı kendi ağırlığının 80 katıdır.
- * Arılar 1 kg bal üretmek için dünyayı 6 kez dolaşacak kadar uçarlar.



Balın Faydaları Saymakla Bitmez

- Kalbi uyarır ve güçlendirir.
- Öksürüğü keser
- İdrarı söktürür
- Bağırsakları yumuşatır ve sindirimi kolaylaştırır
- Zayıflama ve yorgunluk hallerine iyi gelir
- Mide – bağırsak hastalıklarına iyi gelir
- Kulak, burun, boğaz ve öksürüğe iyi gelir
- **Mideye Kuvvet Verir:** Baldaki şeker emilimi en kolay olan şeker olması ve hazmı gerektirmedikinden kolayca kana geçer ve midedeki fasilıkları dışarı atar.
- **Kansızlığı Giderir:** Kan yapıcı özelliğinin yanında hastalıktan yeni kalkmışlara kuvvet verir.
- **Damarları Açar:** Diğer şekerlerin aksine oksijen ile reaksiyona girdiğinden tam yanma meydana geldiği için kanda daha az atık madde bırakır.kalp adalesine faliyet ve zindelik vermesiyle kalp hastalarına faydalıdır.
- **Romatizma:** Romatizmal hastalıklarda haricen kullanmak hastayı kısa sürede iyileştirir.
- **Allerji:** Alerjik vakalarda pahalı tedavilerin yerini alacak alternatif tedavidir.
- **Ağrı Dindirici:** Balın bilhassa buharı ağrı ve sızıyı birkaç dakikada dindirir.
- **İştah Açıcı:** İhtiva ettiği A,B,C ve diğer vitaminler ve mineraller insana zindelik verir.
- **Doğal diş Macunu:** Diğer tatlı ve meyvelerin zıttı bal diş etlerini temizleyip parlatan bir macundur.Dişleri ve diş etlerini mikropardan korur,ağızdaki yaraları tedavi eder.
- **Kabızlık:** Bilhassa sıcak bal şerbeti kabızlığı kısa sürede geçirir.
- **Şişmanlık:** Bal içerdiği enzimler sebebiyle şişmanlığı önler. Bilhassa ılık balın zayıflatıcı özelliği vardır.
- **İyi bir Koruyucudur:** Antibakteriyel özelliğinden dolayı içinde birçok gıda bozulmadan saklanabilir.
- **Yara ve İltihabı Giderir:** Bugün modrin tıpta ameliyat yaralarında bal kullanıldığı bilinmektedir.boğaz iltihaplarına çok iyi gelir.mikropların üremesini önler.
- **Balgam Söktürür:** Balgamı keser vücudun pis rutubetini giderir.
- **Göze Faydalıdır:** Gözün görme gücünü artırır. Nar Suyu ile karıştırılıp göze sürme gibi çekilirse gözün keskin görmesini sağlar.
- **Karın Ağrısı:** karın ağrısını geçirir. Bal şerbeti karın ağrılarını çok kısa bir sürede dindirir.
- **İdrar Söktürür:** Mesane yollarını temizler. İltihabını giderir.
- **Köpek Isırması:** Köpek ısırmasına karşı faydalıdır. Köpek ısırınca bal şerbeti içilir. Ve köpeğin ısırıldığı yere bal sürülür.Kuduz ihtimaline karşı tıbbi tedbirler ayrıca alınmalıdır.
- **Cildi Güzeleştirir:** Vücut bal ile oğulursa cilt yumuşar. Bitleri öldürür.

- **Saçları Besler:** Saça sürülürse saçları yumuşatır. Besler,uzatır,parlaklık ve canlılık kazandırır.
- **Nezle:** Nezleyi geçirir. Bal Limonla veya sütle içilirse nezle için çok faydalıdır.
- **Verem:** Özellikle çiçek balı gül ile karıştırılıp sabah akşam yenirse akciğer yaraları ve vereme çok faydalıdır.
- **Yanıklar:** Bal zeytinyağı ve gres yağıyla karıştırılıp yanan yerlere sürülürse acı,sızı çekilmez. Yanık kısa sürede iyileşir. Yanık izi kalmaz.
- **Varise Faydalıdır:** Bal vücudda olan olan Varis ve varis yaralarına masaj yapılarak sürülürse çok faydalıdır.
- **Karaciğer:** Bal karaciğer ve göğsü temizler. Baldaki ciholin karaciğerin fonksiyonunu kuvvetlendirir. Ve hücrelerinde toplanan yağın giderilmesi için harekete geçirir.
- **Sarılık:** Balla salatalık rendelenerek yenirse susuzluğu giderir. Kanı temizler. Sarılığı kısa sürede iyileştirir.
- **Terleme:** Terleme'yi giderir. Bal mumu ile birlikte birkaç Gün sakız gibi çiğnenirse burun tıkanıklığı ve bundan dolayı meydana gelen terlemeyi giderir.
- **İshali Durdurur:** Soğuk bal şerbeti ishale çok faydalıdır. Kısa sürede durdurur.
- **Alaca:** Alaca hastası olanlar en az iki-üç Ay sabah aç karnına bir Su bardağı bal şerbeti içerse şifa görür.





*Üretimimiz yaylada başlar,
Modern tesislerimizde
paketlenerek sizlere ulaşır.*

Yıllık 3000 Ton bal işleme kapasitesine sahip olan tesislerimiz 1200m² kapalı alanda hizmet vermektedir. Üretimimiz son derece modern cihazlarla tam hijyen sağlanmış ortamda el değmeden gerçekleşmektedir. Analizleri yapılan bal dolun aşamasına hazırlandıktan sonra tam bir otomasyon içerisinde paketlenir. Kalite kontrol noktasında son bir kez daha denetlenerek tüketicinin beğenisine sunulur. Kaliteye ve insan sağlığına son derece dikkat eden firmamız paketlenen balın tüketicinin sofrasına gelene dek kalitesinin muhafazası için gerekli tüm tedbirleri almaktadır.





*Sağlığınız için her bal değil,
Gerçek Bal.
Zara Bal*



Hayata lezzetli bir ara



Süzme Çiçek Balı



650 g
Zara Süzme Çiçek Balı
8697406981006



240 g
Zara Süzme Çiçek Balı
8697406980177



470 g
Zara Süzme Çiçek Balı
8697406980023



850 g
Zara Süzme Çiçek Balı
8697406980016



850 g
KAVANOZ
HEDİYE PAKETLİ
Zara Süzme Çiçek Balı
8697406981273



850 g
Zara Süzme Çiçek Balı Kutusu
8697406980016



*Süzme Bal,
Hem sağlıklı hem avantajlı*



Hayata lezzetli bir ara



Special, Kestane ve Çam Balı



700 g
Zara Special Süzme Çiçek Balı
8697406981037



470 g
Zara Çam Balı
8697406981020



650 g
Zara Süzme Çam Balı
8697406981198



850 g
Zara Çam Balı
8697406980207



700 g
Zara Süzme Kestane Balı
8697406981013



120 g
Zara Organik POLEN
8697406981235



Doğanın
Mucizesi,
Zara Bal

Hayata lezzetli bir ara
Zara

Süzme Pratik Kapak Çiçek ve Çam Balı



280 g
Zara Süzme Çam Balı Pratik Kapak
8697406981174



400 g
Zara Süzme Çam Balı Pratik Kapak
8697406981167



280 g
Zara Süzme Çiçek Balı Pratik Kapak
8697406981150



400 g
Zara Süzme Çiçek Balı Pratik Kapak
8697406980184

20 g Zara Süzme Piknik Balı
8697406981280



Ama bir yaşından sonra.

Vitamin, besin ve enerji değerleriyle bal, yetişkinler için olduğu kadar, çocuklar için de önemli bir gıdadır. İçeriğindeki vitamin, mineral, enzim ve aminoasitler, çocukların bedensel gelişimine önemli ölçüde katkı sağlar, enerji ihtiyaçlarını karşılar ve vücut dirençlerini artırır. Ancak uzmanlar, bir yaşından küçük çocuklara bal yedirilmemesini önermektedirler.



Bal:
Çocuklar için mutlaka!



Hayata lezzetli bir ara



300 g
Zara Tahin
8697406981082

600 g
Zara Tahin
8697406980061

Tahin

Zara Tahin, olağanüstü lezzetini yüksek kaliteli Türk Susamı'nın saflığından almaktadır. Katkı maddesi içermeyen yüksek kalori değeri ile kış günlerinin vazgeçilmez yiyeceği...

İçerdiği Susam Bitkisinin tohumu nedeniyle kolesterol içermeyen çok güçlü bir gıdadır. Kilo aldırıcı ve cinsel gücü artırıcı özelliği vardır. Ayrıca susam yağı birinci derece yanıkların yumuşatılması amacıyla kullanılır.

Tahin ve Pekmezler



470 g
Zara Harnup Pekmezi
8697406981068

800 g
Zara Harnup Pekmezi
8697406980160

Harnup Keçi Boynuzu Pekmezi

* Kalsiyum bakımından çok zengindir (sütün 3 katı)
* İçindeki E vitamini sayesinde; öksürüğe, gribe, kemik erimesine ve kansızlığa iyi gelir.
* Balgam söktürür, göğsü yumuşatır, bronşları açar, sigara tiryakileri için faydalıdır ve nefes darlığına oldukça etkilidir. (Alerjik nefes darlığı çekenlere ısrarla keçi boynuzu pekmezi tavsiye edilir.)
* Yüksek ham selüloz etkisi ile bağırsak rahatsızlıklarına ve gastrite etkilidir. Mide ve bağırsak gazlarını dışarı atarak mide şişkinliğini giderir Bağırsak kurdü, tenya, solucan gibi bağırsak parazitlerini temizler. Mideye kuvvet verir.



470 g
Zara Karadut Pekmezi
8697406981075

800 g
Zara Karadut Pekmezi
8697406980054

Karadut Pekmezi

Pekmez içerdiği şeker bakımından çok önemli bir besin kaynağıdır. Pekmezde bulunan glikoz ve früktoz birer monosakkarit olduğundan sindirim sisteminde hemen emilmekte ve metabolizmada hemen enerjiye dönüşmektedir.

Bundan dolayı acil enerji ihtiyacı için gerekli bir gıda maddesidir.

Bebeklerin beslenmelerindeki en önemli gıda maddelerinden iki tanesi protein ve karbonhidrattır. Bebek ve çocukların yedikleri karbonhidrattan yararlanmaları için bunların sindirim sistemindeki enzimler tarafından monosakkaritlere kadar parçalanmaları gerekmektedir. Pekmez, içerdiği şekerin tamamı monosakkarit olduğundan bebek ve çocukların beslenmelerinde çok önemli bir besin kaynağıdır.



470 g
Zara Üzüm Pekmezi
8697406981051

800 g
Zara Üzüm Pekmezi
8697406980047

Üzüm Pekmezi

Tüm bedeninin tedavisi gereken durumlarda öncelikle karaciğer işlevlerinin desteklenmesi düşünülmelidir, ÇÜNKÜ BU ÇOK Önemli organ,bedenin tüm organları ile yakın ilişki içindedir ve tüm dokuların sağlığında katkısı vardır,

İçindeki Flavonol glikozidleri, tanen cynarin ve içindeki cynoropicrin içeren bir acı madde sayesinde ;

*Karaciğerin salgı işlevlerini uyarır,düzenler,güçlendirir,

*Karaciğerin yağlanmasında güvenle kullanılabilir,

*Yüksek tansiyon, şeker ve kolesterolün kontrol altına alınmasında yardımcı olabilir

*Sindirim güçlüğü ve gut problemlerinde

*Karaciğer rahatsızlıklarından kaynaklanan cilt sorunlarında,cilt lekeleri, egzama,mantar kaşıntı, ciltte kızamık vb, gibi cilt sorunlarında yardımcı olabilir

*Hepatit(sarılık)A_B_C kontrol altına alınmasına büyük ölçüde yardımcı olur,



Lezzeti Doğadan,

Petek Ballar



250 g
Zara Kase Petek Bal
8697406981099



500 g
Zara Kase Petek Bal
8697406908157



750 g
Zara Kase Petek Bal
8697406981143



1000 g
Zara Kase Petek Bal
8697406908140



Tartılarak Satılır
Zara Petek Karakovan Bal



500 g
Zara Kutu Petek Bal
8697406908157



1000 g
Zara Kutu Petek Bal
8697406908140



Tartılarak Satılır
Zara Petekli Çıta Bal



Tartılarak Satılır
Zara Petek Karakovan Bal



Tartılarak Satılır
Zara Seksiyon Petek Bal
Special



Tartılarak Satılır
Zara LUX Petek Çerçeve Bal

Petek, Petek Kalite

Hayata lezzetli bir ara



Hayata lezzetli bir ara



Karakovan Balları



Zara Karakovan LÜX Bal
Tartılarak Satılır.



Zara Karakovan Sepet Bal
Tartılarak Satılır.



Zara Karakovan Kütük Bal
Tartılarak Satılır.



Zara Karakovan 6'lı Çıta BAL
Tartılarak Satılır.



Zara Karakovan Kasnak BAL
Tartılarak Satılır.





Köftelik ve Pilavlık Bulgur

2000 g
Zara Köftelik BULGUR
8697406981242



1000 g
Zara Köftelik BULGUR
8697406981204



2000 g
Zara Pilavlık BULGUR
8697406981259



1000 g
Zara Pilavlık BULGUR
8697406981211



Hayata lezzetli bir ara

Standlar

Zara



*Balda
Tescilli Kalite*

