

ÜRÜNLERİMİZ • OUR PRODUCTS • НАШИ ПРОДУКТЫ



TAZE İNCİR • FRESH FIG • СВЕЖИЙ ИНЖИР



KURU İNCİR
DRY FIG
СУШЁНЫЙ ИНЖИР



DONDURULARAK KURUTULMUŞ İNCİR
FREEZE DRIED FIG
СУБЛИМИРОВАННЫЙ ИНЖИР



İNCİR REÇELİ
FIG JAM
ВАРЕНЬЕ ИЗ ИНЖИРА



ZEYTİNYAĞLI İNCİR
FIG WITH OLIVE OIL
ИНЖИР В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ

FARMER
Lykia
Melli İnciri

Delightful "Melli" mountain figs from the Burdur Bucak region



LYKIA EKOLOJİK TARIM ANONİM ŞİRKETİ

Merkez Ofis:
Gençlik Mah. Mehmet Çaracı Apt.
No: 53/A Muratpaşa / ANTALYA

Üretim Yeri:
Karşıyaka Mah. Demirel Bulv.
No: 6-A Kocailler Bucak / BURDUR



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

www.lykia-group.com

info@lykia-group.com



Akdenizde orman arazileri ile çevrelenmiş tarıma uygun zengin toprakları ile ön planda olan Bucak/Melli Bölgesinde dağlarda doğal olarak yetişen Melli incirimizin tadı bu verimli topraklardan, özenli toplama ve doğal koruma yöntemlerinden gelmektedir.

Our Melli fig, which grows naturally in the mountainous area of Bucak / Melli region, has fertile soil suitable for weighing, surrounded by Mediterranean forestland, and its taste comes from these fertile soil, careful collection and conservation methods.

Вкус нашего инжира Мелли, который естественным образом растет в горах в регионе Буджак / Мелли, который находится на горном крае с его богатства ипочвами, подходящими для сельского хозяйства, окружен лесными угольями в Средиземном, исходит из этих плодородных почв, тщательного сбора и природные методы сохранения.

İncirin toplanmasında ve kurutulmasında hala eski yöntemler uygulanmaktadır. Elle, tek tek, dalından özenle koparılan incirler, ahşap kargılar üzerinde, güneşte, doğal sürecine uygun kurutulmaktadır.

The old method is stil used to collect and dry figs. Carefully plucked from a single branch by hand, figs are dried on wooden spikes in accordance with their natural process in the sun.

Для сбора и сушки инжира до сих пор используются старые методы. Тщательно собранный вручную инжир сушат на деревянных шипах на солнце.

En az tazesı kadar lezzetli olan ve bütün sene boyunca zevkle tüketilecek kurusu için güneşin altında ideal nemine gelene kadar kurutulan incirlerin kontrolleri yapılır.

Dried figs, which are at least as delicious as fresh ones, will be consumed with pleasure all year round. Figs are dried under the sun until they reach their ideal moisture and are periodically checked at the same time.

Сушеный инжир, который так же вкусен, как и свежий, и который можно с удовольствием употреблять круглый год, сушат на солнце до тех пор, пока он не достигнет идеальной влажности, и одновременно проверяют.



Sonrasında annelerin annelerinden öğrendikleri yöntemlerle, kaynar suya defne yaprağı, kekik yağı eklenerek oluşturulan banyolarda yıkıyor ve uzun süreli korunması sağlıyor.

Later, with the methods that mothers learned from their mothers, bay leaf and sweat bay oil are added to boiling water and washed in baths created for long-term protection.

Затем, используя методы, которым матери научились у своих матерей, лавровый лист и масло тимьяна добавляют в кипящую воду и промывают в ваннах, созданных для долгосрочной защиты.



Kuru olarak saklanacak incirlerimize yine Melli bölgesinin defne yaprakları eşlik ediyor. Defne yaprakları kokusunu incirle paylaşıyor ve her bir incir tanesindeki küçük zararlılardan özel ve doğal koruma sağlıyor.

Our figs to be kept dry are accompanied by the bay leaves also came from the Melli region. The bay leaves share their scent with figs and provide special and natural protection from the small pests in each fig.

Наш инжир, который будет храниться в сухом виде, будет сопровождаться лавровым листом региона Мелли. Лавровый лист делится своим ароматом с инжиром и обеспечивает особую и естественную защиту от мелких вредителей, содержащихся в каждом инжире.

Tüm ürünler organik ürün sertifikasyon denetimi disipliniinde yetiştiriliyor ve işleniyor. 3 yılını dolduran her bahçe organik ürün sertifikasını alıyor.

All products are grown and processed in the organic product certification audit procedures. Every garden that has completed the three-year audit will receive an organic product certificate.

Все продукты выращиваются и обрабатываются в рамках дисциплины сертификационного аудита органической продукции. Каждый сад через 3 года получает сертификат органического продукта.



İncirimizin ince dış kabuğu, dişe gelmeyen küçük çekirdek yapısı, parlak kırmızı iç dokusu ve yoğun dağ kokulu aroması ardi ardına yeme isteği oluşturuyor. Daha ilk tadımınızda lezzeti ve doğallığı sizi hemen kendine çekecektir.

Our figs thin shell, small core structure, bright red internal structure, its intense mountain scented aroma make you want to eat one after another.

Тонкая внешняя оболочка нашего инжира, его сердцевина, которая не портит зубы, его ярко-красная внутренняя текстура и интенсивный аромат горных пород заставляют вас есть один за другим. Его вкус и натуральность сразу привлекут вас, когда вы его впервые попробуете.