



da Berendi
natural food

Product Catalogue





La Nostra Storia

La nostra storia inizia con l'insediamento dei nostri avi, emigrati dalla Crimea molti anni fa, nelle vaste terre dell'Anatolia centrale : le fertili pianure di Ayranci - Karaman. Per questo motivo, questa area geografica non è solo una zona di produzione per noi, ma è anche una parte molto importante del nostro patrimonio morale.

Per mantenere viva questa tradizione, da circa 15 anni io e la mia famiglia ci occupiamo nella nostra regione sia di agricoltura che di produzione alimentare : produciamo la frutta e la verdura che la natura ci offre nei cicli stagionali utilizzando soltanto metodi tradizionali.

Il marchio da Berendi è il simbolo di un nuovo viaggio che abbiamo intrapreso, con mio marito, dopo esserci trasferiti in Italia.

Prende il nome dal piccolo villaggio di Berendi, composto da circa 50 famiglie . Questo villaggio, difficilmente raggiungibile, ai piedi dei Monti Toros, e' uno dei luoghi dove svolgiamo la nostra produzione in Turchia.

Il nome Berendi è anche il simbolo di un sogno europeo che da anni portiamo nel nostro cuore.

Dopo esserci trasferiti in Italia, abbiamo aggiunto, con un tocco italiano, la parola "da" al nome del nostro marchio, ad indicare che proveniva da Berendi, affinché riflettesse sia le nostre radici turche sia la nostra nuova storia in Italia.

da Berendi è il nome di un brand che si nutre delle sue radici, unisce due culture e preserva la sua naturalità. Oggi, sotto il nome da Berendi, portiamo i sapori più naturali e puri della Turchia sulle tavole europee, rimanendo fedeli al nostro passato e alla nostra terra. E sappiamo bene che i viaggi che traggono forza dalle proprie radici costituiscono gli inizi delle storie più belle.

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 Ayranci, 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.



Frutta Essicata

Dried Fruits



Snack Sano E Naturale



Sentirai la naturalezza in ogni boccone!

La frutta secca di da Berendi è prodotta solo con la frutta che costituisce il patrimonio agricolo tradizionale della regione di Karaman-Ayrancı e del Toros.

La maggior parte della nostra frutta essicata, come le fragole, albicocche, mele, gelsi neri e arance, proviene dai nostri terreni, mentre altri li acquistiamo da produttori i cui processi di produzione vengono attentamente monitorati durante tutto l'anno.

La nostra frutta viene essicata in due modi diversi a seconda della stagione, rispettando i metodi tradizionali:

- Essiccazione al sole: con metodi naturali, sfruttando il potere del sole.
- Disidratazione a bassa temperatura: un metodo naturale che preserva i valori nutrizionali, senza l'uso di additivi.

Nella nostra frutta essicata non vengono utilizzati conservanti, additivi o coloranti.

Offriamo i nostri prodotti in vasetti in PET riciclabile, che costituiscono una soluzione ecologica grazie alla possibilità di essere riutilizzati.

da Berendi Frutta Essicata è uno spuntino alternativo completamente naturale e sano, particolarmente adatto agli sportivi e ai bambini, facilmente consumabile in ogni momento della giornata.

Questi sapori, nati dalla tradizione e proiettati nel futuro, riflettono l'impegno di da Berendi verso prodotti alimentari naturali e sani.

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.



Albicocche Essiccate *Dried Apricot*

Un gusto unico della nostra regione che porta con sé il vero sapore della terra e del sole.

Le nostre albicocche vengono raccolte nella stagione giusta e prodotte utilizzando il tradizionale metodo di essiccazione al sole.

Queste albicocche, che hanno una consistenza naturalmente dura, possono essere consumate direttamente o oppure ammorbidite in ammollo o leggermente bollite.

Le nostre albicocche secche, particolarmente ricche di potassio e fibre, rappresentano anche un'importantissima fonte nutrizionale di vitamina A.

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.





Mele Essiccate

Dried Apple

- Il vero sapore delle mele, dove terra, sole e lavoro si incontrano.
- Le mele verdi tipiche della nostra regione vengono essiccate al sole o con metodi naturali a basse temperature per 2-3 giorni, a seconda della stagione.
- Queste mele, essiccate con le bucce, offrono uno spuntino alternativo sano, ad alto contenuto di potassio, vitamine del gruppo B, ferro e antiossidanti.

- 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.



Arance Essiccate *Dried Orange*

Ti portiamo il profumo degli aranceti mediterranei.

Preserviamo il valore vitaminico delle nostre arance essiccandole a fettine sottili, con le loro bucce, al sole o in essiccatori a bassa temperatura, a seconda della stagione. Le arance secche sono ricche di vitamina C e rappresentano una importante fonte nutrizionale di calcio e vitamina A. Infatti solo una piccola parte di vitamine viene perduta nel processo di essiccazione.

Puoi consumarle come spuntino naturale o gustarle sui tuoi dessert e nelle tue presentazioni di cibo.

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.





Fragole Essiccate *Dried Strawberry*

- Il vero piacere della fragola con il suo profumo, gusto e naturalezza.
- Essicchiamo le fragole, che coltiviamo nelle nostre serre utilizzando buone pratiche agricole, al sole o a basse temperature a seconda della stagione.
- Le nostre fragole, ricche di vitamina C, manganese e antiossidanti, portano naturalezza e gusto nella vostra casa in ogni stagione con il loro aroma intenso e naturale.
- Ideali da gustare accompagnate da un bicchiere di spumante o champagne!
- 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.



Gelsi Neri Essiccati

Dried Black Mulberry

- Una manciata di natura, una manciata di bontà'.
- Raccogliamo i gelsi neri nella migliore stagione e li essichiamo in modo naturale, trasformandoli in ottimi snack, senza additivi.
- Ricchi di fibre, ferro, antiossidanti e vitamine, i gelsi neri essiccati hanno ottime proprietà antinfiammatorie. Grazie alla sua consistenza croccante e al suo sapore delizioso, è uno spuntino gustoso e salutare per voi e per i vostri bambini.

- 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.





Succhi di Frutta

Fruit Juices



Solo Frutta 100% Naturale



Solo frutta... E' tutto...

I succhi di frutta da Berendi sono prodotti esclusivamente con frutta di stagione coltivata nel nostro territorio. La frutta raccolta viene spremuta subito con il metodo della spremitura a freddo. Il succo viene poi pastorizzato e imbottigliato in vetro.

Gli ingredienti dei nostri succhi sono soltanto la frutta stessa! Non vengono utilizzati conservanti, additivi, coloranti o aromi.

Grazie alla spremitura a freddo, i nostri succhi di frutti sono ricchi di vitamine e i minerali. La pastorizzazione prolunga naturalmente la durata di conservazione del prodotto, senza necessità di additivi.

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.



Succo di Mela

Apple Juice

- Freschezza dal campo alla tavola in ogni sorso.

• Le mele tipiche della nostra regione vengono raccolte nella stagione giusta e lavorate, appena raccolte dai rami, mediante il metodo della spremitura a freddo. In questo modo conservano intatta la loro freschezza e il loro sapore naturale.

• Non contengono additivi o conservanti

• Dopo la pastorizzazione, il succo viene confezionato in bottiglie di vetro.

• Il sedimento che potreste trovare al fondo della bottiglia e' il segno della naturale spremitura, basterà agitare la bottiglia prima di bere.
- 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.



Succo d'uva *Grape Juice*

- L'uva più fresca mai colta dal ramo.
- Le uve Nere Alphonse, tipiche della nostra regione, vengono raccolte nella migliore stagione, messe immediatamente in produzione, e spremute a freddo, per donarvi tutto il loro sapore .
- Dopo la spremitura a freddo, il succo viene pastorizzato e imbottigliato in bottiglie di vetro.
- Il succo non contiene additivi o conservanti, E' preparato solo con uva !
- L'uva nera, nota per le sue forti proprietà antiossidanti, conserva il suo valore vitaminico e nutrizionale.
- Una bevanda naturale, sana e deliziosa !

- 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!





Succo di Melograno *Pomegranate Juice*

- Fonte naturale di antiossidanti, tutto il sapore genuino del melograno.
- I nostri melograni del tipo Hejaz, provenienti dalla regione del Toros, hanno un sapore unico e vengono raccolti nella migliore stagione.
- I nostri melograni vengono separati dalle bucce dalla nostra speciale macchina spremitrice e spremuti a freddo, utilizzando solo il cuore del frutto.
- Il succo di melograno viene pastorizzato e imbottigliato in contenitori di vetro mantenendo tutta la sua freschezza, senza additivi o conservanti.
- Una bevanda sana, con il suo gusto fresco, equilibrato e naturale.

- 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.



Marmellate e Confetture

Jams & Marmalades



Senza Additivi Né Pectina



Ogni vasetto e' la forma piu' autentica di naturalezza e passione!

Le marmellate e le confetture da Berendi vengono prodotte utilizzando esclusivamente frutta locale di stagione, secondo metodi tradizionali.

Nel processo produttivo non vengono utilizzati additivi, conservanti, pectine o zuccheri aggiunti.

La frutta viene fatta bollire per ore a fuoco lento, la sua consistenza è data dalla pectina naturale della frutta usata.

Come dolcificanti vengono utilizzati esclusivamente ingredienti naturali, come succo di datteri, succo di mela e succo d'uva.

Il risultato: sapori puri, gusto impareggiabile ... solo dalla frutta !

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.



Confettura Extra di Fragole

Strawberry Jam

- Come ai vecchi tempi, le fragole di stagione vengono fatte bollire a fuoco lento per ore.
- Non vengono utilizzati additivi, conservanti o zuccheri aggiunti.
- Questa confettura viene preparata usando solo fragole mature e dolcificanti naturali, proprio come una classica confettura fatta in casa.
- Dalla tradizione genuina, arriva sulla tua tavola con la sua consistenza, il suo profumo e il suo sapore inimitabili !

- 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.



Confettura Extra di Albicocche

Apricot Marmalade

Un sapore puro e genuino ricavato da albicocche accuratamente selezionate.

Le albicocche di stagione, appena raccolte, vengono trasformate in composta con metodi tradizionali, senza additivi, conservanti o zuccheri aggiunti.

Grazie all'elevato contenuto di frutta e di fibre, ha una consistenza morbida, simile a una purea, particolarmente piacevole per neonati e bambini.

Una composta dal sapore straordinario, che piace a tutte le età grazie alla sua naturalezza e spalmabilità!

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.





Pomodori Essiccati

Dried Tomato

- Questi pomodori sono maturati al sole ed essiccati naturalmente.
- Essicchiamo i pomodori coltivati nelle nostre serre, utilizzando le migliori pratiche agricole, come da tradizione di da Berendi.
- I nostri pomodori secchi, preparati con metodi naturali e senza l'aggiunta di alcun additivo, portano sulle vostre tavole il loro aroma intenso, l'alto valore nutrizionale e il gusto puro.
- In ogni boccone sentirai la ricchezza della terra e il meraviglioso sapore dei pomodori estivi !
- 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.



La sostenibilità da Berendi

Alla base del percorso che ci ha portato a creare da Berendi risiede il nostro impegno a proteggere la salute delle persone e l'equilibrio della natura.

Questa storia, iniziata con la nostra esigenza di cibo sano e naturale, si è evoluta in una filosofia che pone la sostenibilità al centro delle nostre pratiche agricole e produttive.

Ci impegniamo a proteggere il suolo, i semi, l'acqua e l'energia usata producendo i nostri prodotti con metodi naturali, privi di sostanze chimiche e additivi.

Manteniamo in vita le antiche sementi, incoraggiamo la bio-diversità dei prodotti e utilizziamo le nostre risorse naturali in modo efficiente, per evitare sprechi.

Preferiamo materiali riciclabili per i nostri imballaggi e utilizziamo il più possibile l'energia solare e sistemi di irrigazione naturali nei nostri processi produttivi.

Per noi la sostenibilità non è solo una responsabilità ambientale, ma anche un dovere etico verso le generazioni future. Il rispetto che abbiamo per la terra si riflette nella semplicità che portiamo in tavola.

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