מוצרי ישראל
ברמת הגולן

מייצרים כחול לבן

מגישים לכם את הטבע לשולחן.
את כל המוצרים שלנו אנחנו מייצרים
במרכז ייצור חדשני שהקמנו ברמת הגולן.
חשוב לנו שתוכלו להנות ממוצרים איכותיים, טעימים
ומזינים. לכן פיתחנו שיטת ייצור ייחודית וחדשנית,
מהמתקדמות בעולם, המשמרת את ההרכב הטבעי של
הפרי, טעמו ומרקמו.
כל המוצרים שלנו נקיים מחומרים משמרים וצבעי מאכל.

מפעל בית אל מזון | אזור תעשיה בני יהודה, דרום רמת הגולן | 04-639 7733



דודה ברטה
נוסד בזכרון יעקב
מאז 1963

נעים להכיר, קהילת בית-אל

בשנות ה-60 המוקדמות הגיעה קהילת בית-אל,
קבוצת נוצרים - ציונים אוהבי ישראל,
במטרה לחיות לצד העם היהודי בארץ הקודש.
מאז ועד היום פועלת הקהילה מתוך כוונה לעשות טוב בארץ
ישראל, בין היתר על ידי הקמת עסקים יצרניים המספקים
מקומות תעסוקה, בעיקר באזורי עדיפות לאומית.
'דודה ברטה', הינו אחד מעסקי הקהילה, המוקדש לארץ ישראל
היפה והעשירה בכל טוב, ארץ זבת חלב ודבש.
דודה ברטה הביאה איתה את רזי המטבח האירופאי המסורתי
והותירה אחריה מורשת של עשייה קולינרית המפארת את הטבע.
אנחנו ממשיכים באהבה את מורשתה,
שומרים בקפדנות על השימוש ברכיבים איכותיים,
על הכבוד לאדם ולסביבה.

מעדני פרי - 100% רכיבי פרי

מכיל סוכר מהפירות בלבד | ללא חומרים משמרים | ללא צבעי מאכל

מיוצרים מפירות מובחרים הגדלים בשטחים הפתוחים. בתהליך ייצור חדשני, המתרחש בבית עיבוד הפרי של הקהילה, הם עוברים הכנה המשמרת את ערכם התזונתי הגבוה ואת טעמם הטבעי הנפלא.



רטבי שקשוקה

ללא חומרים משמרים | ללא צבעי מאכל

חגיגה של מטבח ים תיכוני! התמצית המושלמת של מטבח ישראלי, ים תיכוני, עדכני. הממרחים שלנו עשויים מחומרים טבעיים בלבד, ללא חומרים משמרים וללא צבעי מאכל.



רטבי בישול

ללא חומרים משמרים | ללא צבעי מאכל

סדרה נפלאה של רטבים איכותיים בטעמים קלאסיים, הנשענים על שנים של פיתוח ודיוק בעזרת שפים וממחי בישול. ישדרגו כל מנה בארוחה חגיגית. והכי חשוב, ללא צבעי מאכל וללא חומרים משמרים. מושלמים למרינדה, על האש, תיבול עוף ודגים או סתם לשדרוג תבשיל ביתי.



ממרחים וקונפיטורות

ללא חומרים משמרים | ללא צבעי מאכל

ממרח וקונפיטורה ייחודיים אלו, מושלמים ליום יום ולאירועים מיוחדים. בשלו עם ריבת בצל כדי לשפר את המנות שלכם במתיקות עדינה. טעמה המרגש של קונפיטורת תות השדה ירגש אתכם בכל נגיסה.

