



آگور لبین

گروه کارخانجات تولیدی کشت و صنعت آگور

شرکت کشت و صنعت آگور

آگور لبین

گروه کارخانجات تولیدی کشت و صنعت آگور



درباره‌ی ما...
ABOUT US





گروه کارخانجات کشت و صنعت آگور در سال 1384 بعنوان یکی از شرکت های مطرح و توسعه یافته در صنعت تولیدات انواع خوراک آماده دام و طیور وپخش نهاده های دامی با بکارگیری کادری متخصص و با هدف تامین زنجیره غذایی(پروتئین) تحت برند آگور آژند آغاز به فعالیت نمود.

در راستای توسعه این هدف، این مجموعه در سال 1400 با برند **آگور لبن** اقدام به تاسیس و راه اندازی کارخانه تولید پودرهای لبنی، خامه، کره و همچنین تصفیه و بسته بندی روغنهای خوراکی با اخذ مجوز از وزارت صنعت معدن تجارت و وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و با بهره گیری از تجهیزات مدرن و به روز و مطابق با استانداردهای روز دنیا نمود.

محصولات این شرکت شامل انواع پودر شیر خشک، انواع پودر آب پنیر، خامه و کره فله ، مالتو دیکسترین ، پنیر پیتزا و روغنهای خوراکی با بهترین کیفیت و استانداردهای رایج صنایع غذایی با برند **آگور لبن** آماده عرضه به مشتریان داخلی و خارجی می باشد.





بدأ مجمع آگور لبن للصناعات الزراعية في عام ٢٠٠٥ كواحدة من الشركات البارزة والمتطورة في صناعة إنتاج الأعلاف الجاهزة للماشية والدواجن وتوزيع مدخلات الثروة الحيوانية من خلال توظيف موظفين متخصصين بهدف توفير سلسلة غذائية (بروتين) تحت ماركة آگور لبن.

في عام ٢٠٢١، مع العلامة التجارية آگور لبن ، أنشأت هذه المجموعة وتشغيل مصنع لإنتاج مساحيق الألبان والقشدة والزبدة ، وكذلك تكرير وتعبئة زيوت الطعام بترخيص من وزارة الصناعة والمناجم والتجارة و وزارة الصحة والتعليم الطبي باستخدام الأجهزة الحديثة.

تشمل منتجات هذه الشركة جميع أنواع الحليب المجفف وجميع أنواع مسحوق مصل اللبن والقشدة والزبدة السائبة، مالتو ديكسترين، جنبه البيتزا وزيوت الطعام بأفضل جودة ومعايير مشتركة في صناعة المواد الغذائية ، جاهزة لتقديمها للعملاء المحليين والأجانب.

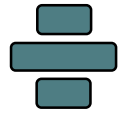
AGORE agro-industry complex started in 2005 as one of the prominent and developed companies in the industry of production of ready-made feed for livestock and poultry and distribution of livestock inputs by employing specialized staff with the aim of providing food chain (protein) under Agore Laban brand . In 2021,with the Agore Laban brand, this group established and operated a factory for the production of dairy powders, cream, butter, as well as refining and packaging of edible oils with a license from the Ministry of Industry, Mine and Trade and the Ministry of Health and Medical Education, using modern equipment.

The products of this company include all kinds of powdered milk, all kinds of whey powder, cream and bulk butter , Malt dextrin, Cheese Pizza and edible oils with the best quality and common standards of the food industry, ready to be offered to domestic and foreign customers.



لیست محصولات

1. شیر خشک پرچرب
2. شیر خشک بدون چربی (اسکیم)
3. پودر آب پنیر سنتی
4. پودر آب پنیر پریمیت
5. پودر آب پنیر دمنرال
6. پودر آب پنیر ترش
7. پودر خامه
8. پودر ماست
9. کره حیوانی با درصد چربی 82.5%
10. کره مارگارین
11. روغن سرخ کردنی
12. روغن 3 بار تصفیه انسانی سویا
13. خامه با درصد چربی 40% تا 70%
14. خامه قنادی
15. پنیر اولیه
16. ریکوتا
17. پنیر پیتزا
18. کشک و قره قروت
19. شکلات عروسکی
20. شکلات تخته ای: تلخ، شیرین، سفید شیری
21. شکلات سنگی
22. شکلات مایع سطحی
23. اسمارتیز در سه سایز ساچمه ای، نرمال، درشت
24. پودر قهوه



انواع پودر شیر خشک

شیر خشک بدون چربی (اسکیم)

شیر خشک کم چرب

شیر خشک پرچرب (کامل)

شیر تازه و مرغوب پس از تحویل در مخازن اولیه مناسب بر مبنای میزان چربی و پروتئین مورد نظر در محصول، چربی گیری می‌شود و پس از طی مراحل پاستوریزاسیون، هموژنیزاسیون و تغلیظ توسط اسپری درایر خشک می‌گردد و سپس در شرایط کاملاً بهداشتی در پاکتهای چند لایه بسته بندی می‌گردد. این محصول با استاندارد های ملی و بین المللی مطابقت داشته و در صنایع مختلف ذیل مورد استفاده قرار می‌گیرد:

کیک و کلوچه

بیسکویت و شیرینی

شکلات و تافی

صنایع لبنی

بستنی و دسر

فرآورده های گوشتی



Full Fat Milk Powder		شیر خشک پرچرب		Skimmed Milk Powder		شیر خشک اسکیم	
Chemical Specification		مشخصات شیمیایی		Chemical Specification		مشخصات شیمیایی	
Loctos	35-40	لاکتوز	۳۵-۴۰	Loctos	50-55	لاکتوز	۵۰-۵۵
Protein	Min 26	پروتئین	حداقل ۲۶	Protein	Min 31-34	پروتئین	حداقل ۳۱-۳۴
PH	Min 6.45	PH	حداکثر ۶/۴۵	Fat	Max 1	چربی	حداکثر ۱
Moisture	Max 5	رطوبت	حداکثر ۵	PH	Min 6.45	PH	حداکثر ۶/۴۵
Solubility	Max 1ml	حلالیت	کمتر از ۱ml	Moisture	Max 5	رطوبت	حداکثر ۵
Microbiological Specification		مشخصات میکروبیولوژیکی		Scorched Particle	Disc A	ذرات سوخته	A Disc
Coliform/ 1g	Negative	تعداد کل فرم در ۱ گرم	منفی	Solubility	Max 1ml	حلالیت	کمتر از ۱ml
E.Coli/ 1g	Negative	شمارشیا کلی	منفی	Microbiological Specification		مشخصات میکروبیولوژیکی	
T.P.C	Max 100,000	توان کلنت در ۱ گرم	حداکثر ۱۰۰,۰۰۰	Coliform/ 1g	Negative	تعداد کل فرم در ۱ گرم	منفی
Staphylococcus/ 1g	Negative	استافیلوکوکوس در ۱ گرم	منفی	E.Coli/ 1g	Negative	شمارشیا کلی	منفی
Mould & Yeast/ 1g	Max 100	کبک و مخمر در ۱ گرم	حداکثر ۱۰۰	T.P.C	Max 100,000	توان کلنت در ۱ گرم	حداکثر ۱۰۰,۰۰۰
				Staphylococcus/ 1g	Negative	استافیلوکوکوس در ۱ گرم	منفی
				Mould & Yeast/ 1g	Max 100	کبک و مخمر در ۱ گرم	حداکثر ۱۰۰

Powder Milk

- Full Fat Milk Powder
- Low-Fat Milk Powder
- Skimmed Milk Powder
- Classes of Milk Powder (Types A, B, and C)

After being delivered into proper storage tanks, high-quality fresh milk is defatted based on the intended level of fat and protein in the product, and after pasteurization, homogenization, and condensing process, is dried by a spray dryer, and then packed under hygienic conditions in multi-layered packages. This product complies with national and international standards, and used in the following industries:

- Cakes and Muffins
- Ice-cream and Desserts
- Dairy Industries
- Chocolate and Toffee
- Biscuits and Sweets
- Meat Products

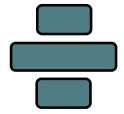
الحليب المجفف

- الحليب المجفف كامل الدسم
- الحليب المجفف قليل الدسم
- الحليب المجفف الخالي من الدسم
- انواع الحليب المجفف بالدرجات المختلفة (رقم A-B-C)

يتم تجميع الحليب الطازج و عالي الجودة في الخزانات الأولية المناسبة علي اساس كمية الدهون و البروتين في المنتج و يتم فصل الدهن منه ، يجفف الحليب بعد البسترة ، التجانس و التركيز بواسطة آلة التجفيف بالرش و يعبأ في العلب الورقية و في الظروف الصحية. يتوافق هذا المنتج مع المعايير الوطنية و الدولية و يستخدم في لصناعات التالية :

- الكيك و الكعك
- صناعة الألبان
- الشوكولاته و التوفي
- البسكويت و الحلويات
- الآيس كريم و التحلية
- منتجات اللحوم





Whey Powder		پودر آب پنیر	
Chemical Specification		مشخصات شیمیایی	
Loctas	Max 65	حد اکثر ۶۵	لاکتوز
Protein	4_11	۴_۱۱	پروتئین
Acidity	Max 15	حد اکثر ۱۵	اسیدیته
PH	Min 5.7	حد اکثر ۵/۷	P H
Moisture	Max 4	حد اکثر ۴	رطوبت
Scorched Particle	Disc A	A D i s c	ذرات سوخته
Solubility	Max 1ml	کمتر از 1ml	حلالیت
Microbiological Specification		مشخصات میکروبیولوژیکی	
Coliform/ 1g	Negative	منفی	تعداد کلی فرم در ۱ گرم
E.Coli/ 1g	Negative	منفی	اشرشیا کلی
T.P.C	Max 100,000	حد اکثر ۱۰۰,۰۰۰	توانال کانت در ۱ گرم
Staphylococcus/ 1g	Negative	منفی	استافیلوکوکوس در ۱ گرم
Mould & Yeast/ 1g	Max 100	حد اکثر ۱۰۰	کفک و مخمر در ۱ گرم

پودر آب پنیر

آب پنیر خام پس از انجام آزمون های مربوطه و تایید کیفی آن بر مبنای میزان PH در مخازن اولیه مناسب دریافت و ذخیره می گردد و پس از طی مراحل پاستوریزاسیون، تغلیظ و خشک کردن در پاکتهای چند لایه کاپوزیت بسته بندی می گردد. این محصولات با مجوزهای صادره از وزارت بهداشت و سازمان استاندارد مطابقت داشته و بر مبنای نیاز مصرف کننده در رنج های مختلف PH و رنگ، دسته بندی می گردد.

موارد مصرف آب پنیر رنگی و آب پنیر سفید با PH حدودی 5/5 الی 6/4 عمدتاً در صنایع غلات حجیم شده می باشد.

آب پنیر سفید با طعم ترش در صنایع کَشک و قره قروت مورد مصرف قرار می گیرد.

آب پنیر سفید با طعم شیرین و PH بالا در صنایع کیک و کلوچه، بستنی، شکلات و بیسکویت و دسر به عنوان جایگزین بخشی از مصرف شیر خشک کاربرد دارد.

Whey Powder

انواع مسحوق مصل اللبن

When the required tests are done and quality is assured according to pH level, raw whey is stored in suitable primary containers and after pasteurization, concentration, and drying, is packed in laminated paper bags. These Products comply with permits issued by the Ministry of Health and Standards Organization and is packaged in a variety of pH and colors to meet consumer demands.

Colored whey is mainly used in puffed cereal industries.

White whey with sour taste is used in curd and black curd paste production And white whey with a pH of about 5.5 to 6.4 White whey with a sweet taste and high pH have uses in cakes and cookies, ice cream, Chocolate, biscuits and desserts industries as a partial replacement for dry milk.

يتم تسلم و تخزين مصل اللبن الخام بعد الاختبارات ذات الصلة و ضمان جودته استنادا إلي كمية في الخزانات الأولية و تتم تعبئته في العلب الورقية بعد عملية البسترة، التركيز و التجفيف. تتم تعبئة هذه المنتجات موافقا مع التصاريح الصادرة من قبل وزارة الصحة و هيئة المواصفات والمقاييس، و بناء على طلب المستهلكين في درجات المختلفة واللون.

يستخدم مصل اللبن الملون أساسا في صناعة الحبوب المحمصة.

يستخدم مصل اللبن الأبيض بدرجة PH 5/5-6 / حوالي 4 ومصل اللبن الأبيض

يستخدم مصل اللبن الأبيض مع الطعم المر في صناعة (Serum of milk) الخاثر و قره قورت

يستخدم مصل اللبن الأبيض مع الطعم الحلو ودرجة PH

المرتفعة في صناعة الكيك و الكعك والبسكويت، والآيس كريم والشوكولاته والبسكويت والتحلية لاستبدال جزء

من استهلاك الحليب المجفف.



خامه

خامه فرآورد های است که در جریان مداوم، در معرض فرایند حرارتی قرار گرفته است. این محصول با درصد چربی 18% تا 70% با قابلیت نگهداری طولانی مدت، تولید و عرضه میگردد. این فرآورده قابل استفاده در صنایع شیرینی-شکلات و تنقلات کر مدار، صنایع غذایی-لبنی، غذای کودک، مصارف خانگی و... می باشد و با توجه به تنوع درصد چربی آن طیف مصرف کنندگان زیادی را شامل میشود.



القشده

هي منتج تتعرض باستمرار لعملية التعقيم الحراري و يتم تعبئتها في ظروف معقمة. يتم إنتاج و توزيع هذا المنتج وتزويده بنسبة 18% الى 70% و من الدهون في عبوات تتراباك مع إمكانية التخزين على المدى الطويل، حتى خارج بيئة التلابة. يمكن استخدام هذا المنتج في صناعة الحلويات والشوكولاتة و الوجبات الخفيفة الدسمة و صناعات الألبان الغذائية و أغذية الأطفال و الاستهلاك المنزلي وما إلى ذلك وبسبب تنوع نسبة الدهون ونوع النكهة فإنه يشمل مجموعة واسعة من المستهلكين.

Cream

Cream is a product that has been exposed to the thermal sterilization process in a continuous flow and is packaged in aseptic conditions. It is produced and supplied with 18% and 70% fat percentage in Tetra Pack packages with long-term storage capability, even outside the refrigerator environment. This product can be used in confectionery chocolate and creamy snacks industries, dairy food industry, baby food, home consumption, etc. Due to the variety of fat percentage and its flavored type, it includes a wide range of consumers.



پنیر اولیه

پنیر اولیه، چه نام و چه کاربردش را در صنعت لبنیات معمولا زیاد می شنویم. ممکن است که برای شما هم این سوال پیش آید که این پنیر چیست؟ در واقع پنیر اولیه همان طور که از نامش مشخص است ماده اولیه تولید انواع پنیر از جمله پنیر پیتزا است.

پنیر تولید شده در صنعت لبنیات، بسته به نحوه تولید و آب گیری کیفیت متفاوتی پیدا می کند. مسلما کیفیت این پنیر بر پنیرهای مشتق شده از آن نیز موثر خواهد بود

تولید پنیر اولیه روش بسیار ساده ای دارد. شیر ورودی به کارخانه آگور تحت آزمایش های مختلف قرار می گیرد. بعد از انجام آزمایش های مختلف، شیر وارد دیگ های مخصوص می شود. این شیر با مایه پنیر دلمه می شود. پنیر به دست آمده از این روش شیرین است. پنیر شیرین بعد از پخت سرد می شود و به سردخانه منتقل می گردد.

پنیر اولیه تولید شده توسط گروه کارخانجات آگور لبن با ماده خشک 40 تا 42 و سطح PH آن زیر 6 میباشد که از کیفیت بسیار بالایی برخوردار است. و گروه کارخانجات تولیدی کشت و صنعت آگور جهت توزیع آن در سراسر کشور و نیز جهت صادرات این محصول به کشورهای مختلف سابقه بسیار بالایی را دارد.



primary cheese

We usually hear a lot about primary cheese, its name and its use in the dairy industry. You may also be wondering what this cheese is. In fact, primary cheese, as the name suggests, is the primary ingredient in the production of various types of cheese, including pizza cheese.

Cheese produced in the dairy industry has different quality depending on the production and extraction method. Certainly, the quality of this cheese will affect the cheeses derived from it. The primary cheese produced by Agore Dairy group of factories has a dry matter of 40 to 42 and its pH level is below 6, which is of very high quality. And Agore Group of Agricultural and Industrial Manufacturing Factories has a very high record for its distribution throughout the country and for exporting this product to different country.

الأساسي الجبن

عادة ما نسمع الكثير عن الجبن الأساسي واسمه واستخدامه في صناعة الألبان. قد تتساءل أيضًا عن ماهية هذا الجبن. في الواقع، الجبن الأساسي، كما يوحي الاسم، هو المكون الأساسي في إنتاج أنواع مختلفة من الجبن، بما في ذلك جبن البيتزا.

الجبن المنتج في صناعة الألبان له جودة مختلفة حسب طريقة الإنتاج والاستخراج. بالتأكيد ستؤثر جودة هذا الجبن على الألبان المشتقة منه.

إنتاج الجبن الأساسي له طريقة بسيطة للغاية. يخضع الصمام الذي يدخل إلى مصنع آگور لاختبارات مختلفة. بعد إجراء اختبارات مختلفة، يدخل الحليب غلايات خاصة. هذا الحليب مخثر بالجبن القريش. الجبن الذي يتم الحصول عليه بهذه الطريقة حلو. بعد الخبز، يتم تبريد الجبن الحلو ونقله إلى الغرفة الباردة.

الجبن الأولي الذي تنتجه مجموعة مصانع آجور لبنان يحتوي على مادة جافة من 40 إلى 42 ومستوى الأس الهيدروجيني أقل من 6، وهو عالي الجودة. ومجموعة آگور من مصانع التصنيع الزراعية والصناعية لديها سجل حافل لتوزيعها في جميع أنحاء البلاد وتصدير هذا المنتج إلى دول مختلفة.



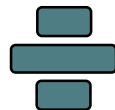
خامه قنادی

خامه کیک یا خامه قنادی در حقیقت شیر بسیار پرچرب می باشد و چربی آن حدوداً 10 برابر شیر معمولی است. البته برای فرم گرفتن و سفت شدن خامه به شیر خیلی پرچرب شکر نیز افزوده میشود و در نهایت محصول لبنی به دست آمده به خامه قنادی تبدیل میشود. کارخانجات تولیدی آگور برای تهیه خامه کیک آماده از دستگاه خامه گیر صنعتی برای جدا کردن چربی شیر استفاده میکنند. سپس شیر بسیار پرچرب به دست آمده از دستگاه خامه گیر برای تبدیل به خامه کیک فرآوری میشود

Cake cream or pastry cream is actually very high-fat milk, and its fat is about 10 times that of normal milk. Of course, to form and harden the cream, sugar is added to very high-fat milk, and finally the obtained dairy product turns into confectionary cream. Agore production factories use an industrial creamer to separate milk fat to prepare cake cream. Then, the very high-fat milk obtained from the creamer is processed into cake cream

إن كريمة الكيك أو كريمة المعجنات هي في الواقع حليب عالي الدسم ، ودهونها حوالي 10 أضعاف دهون الحليب العادي. بالطبع ، لتكوين الكريمة وتقويتها ، يضاف السكر إلى الحليب عالي الدسم ، وفي النهاية يتحول منتج الألبان الذي تم الحصول عليه إلى كريمة معجنات. تستخدم مصانع إنتاج أجور مبيض صناعي لفصل دهون الحليب لتحضير كريمة الكيك. بعد ذلك ، تتم معالجة الحليب عالي الدسم الذي يتم الحصول عليه من الفشدة وتحويله إلى كريمة الكيك





کره گیاهی

در پاسخ به این سوال که کره مارگارین چیست باید بگوییم که کره گیاهی یا روغن مارگارین محصولی است که از ترکیب روغن‌های گیاهی بدست آمده و در نتیجه، برخلاف داشتن ظاهری مشابه کره لبنی، پایه اصلی تولید آن، شیر نیست. مارگارین نیز مانند کره حیوانی حدود 80% چربی داشته و از لحاظ فرآیند تولید، تفاوتی با کره لبنی ندارد. از کره مارگارین در شکل‌ها و بسته‌بندی‌های مختلف و برای کاربرهای متنوع استفاده می‌شود. به همین جهت قیمت مارگارین نیز بسته به مقدار و بسته‌بندی آن متفاوت است. از این کره گیاهی در تهیه غذاهای مختلف و شیرینی‌ها و محصولات قنادی استفاده می‌شود. استفاده از مارگارین در قنادی، به حفظ حباب‌های خمیر کیک و شیرینی کمک می‌کند. کره گیاهی ترکیبی از روغن‌های گیاهی، آب، بتاکاروتن (به عنوان یک رنگ‌دهنده طبیعی و پیش ساز ویتامین A، نمک و امولسیفایر است. دلیل استفاده از امولسیفایر، ترکیب بهتر روغن‌های گیاهی مصرفی با آب، برای تولید مارگارین است. همانطور که اشاره کردیم کره گیاهی از روغن‌های متفاوتی تهیه می‌شود و نوع روغن مصرفی، روی خواص و نوع چربی‌های موجود در محصول نهایی تأثیر می‌گذارد. روغن ذرت و روغن سویا از رایج‌ترین روغن‌هایی است که برای تولید مارگارین استفاده می‌شود.





vegetable butter

In response to the question of what is margarine butter, we must say that vegetable butter or margarine oil is a product obtained from the combination of vegetable oils and as a result, contrary to having a similar appearance to dairy butter, the main basis of its production is not milk. Like animal butter, margarine has about 80% fat and in terms of the production process, it is no different from dairy butter. Margarine butter is used in different shapes and packages for different users. For this reason, the price of margarine also varies depending on its quantity and packaging. This vegetable butter is used in the preparation of various foods and sweets and confectionery products. The use of margarine in confectionery helps to preserve the bubbles of cake and pastry dough

Vegetable butter is a combination of vegetable oils, water, beta-carotene (as a natural colorant and vitamin A precursor), salt and emulsifier. The reason for using emulsifier is to better combine vegetable oils consumed with water to produce margarine. As we mentioned, butter Vegetables are prepared from different oils and the type of oil used affects the properties and type of fats in the final product. Corn oil and soybean oil are the most common oils used to produce margarine

الزبدة النباتية

رداً على سؤال ما هي زبدة المارجرين ، يجب أن نقول إن الزبدة النباتية أو زيت المارجرين هو منتج يتم الحصول عليه من مزيج من الزيوت النباتية ونتيجة لذلك ، على عكس ما يشبه الزبدة المصنوعة من منتجات الألبان ، فهي الأساس الرئيسي لها. الإنتاج ليس الحليب. مثل الزبدة الحيوانية ، يحتوي المارجرين على حوالي 80% من الدهون ومن حيث عملية الإنتاج ، فهو لا يختلف عن زبدة الألبان. تستخدم زبدة المارجرين بأشكال وحزم مختلفة لمستخدمين مختلفين. لهذا السبب ، يختلف سعر المارجرين أيضاً حسب الكمية والتعبئة. تستخدم هذه الزبدة النباتية في تحضير مختلف الأطعمة والحلويات ومنتجات الحلويات. يساعد استخدام المارجرين في صناعة الحلويات على الحفاظ على فقاعات الكيك وعجينة المعجنات .

الزبدة النباتية عبارة عن مزيج من الزيوت النباتية والماء وبيتا كاروتين (كملون طبيعي ومقدمة لفيتامين أ) والملح والمستحلب. سبب استخدام المستحلب هو الجمع الأفضل بين الزيوت النباتية المستهلكة مع الماء لإنتاج السمن النباتي. كما ذكرنا ، يتم تحضير خسروات الزبدة من زيوت مختلفة ، ويؤثر نوع الزيت المستخدم على خصائص ونوع الدهون في المنتج النهائي. يعتبر زيت الذرة وزيت فول الصويا من أكثر الزيوت المستخدمة شيوعاً لإنتاج السمن.

کره

زبدۀ

تصنع زبدۀ آگور لبین من قشدة محلاة طازجة مستخلصة من حليب البقر و يتم إنتاجها و تعبئتها بأوزان مختلفة باستخدام طريقة أكثر تجهيزا لخلق مداوم للقسدة. يحتوي هذا المنتج على 82.5% من دهون كحد أدنى و 18% مواد خالي من الدهون. (16% ماء و 2% مادة جافة خالية من الدهون).

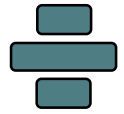
کره های آگور لبین از خامه ی تازه ی شیرین استحصال شده از شیر گاو تهیه میشود و با مجهزترین روش کره زنی مداوم، تولید و در وزن های مختلف بسته بندی میشود. این فرآورده دارای حداقل 82.5% چربی و حداکثر 18% مواد غیرچرب می باشد. (16% آب و 2% ماده خشک بدون چربی)



کره	
مشخصات شیمیایی	
رطوبت	حداکثر ۱۶
ماده خشک	حداکثر ۲
چربی	حداقل ۸۲
اسیدیته	حداکثر ۰/۴
مشخصات میکروبیولوژیکی	
تعداد کلیفرم در ۱ گرم	صفر
اشریشیا کلی	منفی
استافیلوکوکوس در ۱ گرم	منفی
کپک و مخمر در ۱ گرم	حداکثر ۱۰۰
Butter	
Chemical Specification	
Moisture	Max 16
Ash	Max 2
Fat	Min 82
Acidity	Max 0.4
Microbiological Specification	
Coliform/ 1g	0
E.Coli/ 1g	Negative
Staphylococcus/ 1g	Negative
Mold & Yeast/ 1g	Max 100

Butter

AGORE LABAN butter is made from freshly sweetened cream extracted from cow's milk and is produced and packaged in different weights with the most equipped method of continuous buttering. This product has at least 82% fat and a maximum of 18% non- greasy material (16% water and 2% nonfat dry matter).



پنیر پیتزا

ارزش غذایی پنیر پیتزا	
مقدار در ۱۰۰ گرم	تشکیل دهنده اصلی
۲۶۰ کیلوگالری	انرژی
۳۲٫۹۱ گرم	کربوهیدرات
۱۲٫۳۷ گرم	پروتئین
۸٫۷۸ گرم	چربی
۴۳٫۴۶ گرم	آب
۲٫۵۰ گرم	فیبر
۵٫۰۹ گرم	قند
۱۶۰۰ میلی گرم	کلسترول

کره های آگور لبن از خامه ی تازه ی شیرین استحصال شده از شیر گاو تهیه میشود و با مجهزترین روش کره زنی مداوم، تولید و در وزن های مختلف بسته بندی پنیر پیتزا شامل چندین نوع پنیر و محصول لبنی است که برای استفاده در تهیه پیتزا تولید می شود . پنیر پیتزا شامل پنیر اصلاح و فراوری شدخ مانند پنیر موزارلا و غیره است . متداول ترین نوع پنیر مورد استفاده در پنیر پیتزا آگور لبن عبارتند از پنیرهای موزارلا ، چدار، پارمیزان ، ریکوتا ، رومانو. که توسط نیروی متخصص و با تجربه تولید شده و بسته بندی و ارسال میگردد

پنیر پیتزا لبنیات آگور از شیر تازه و با کیفیت و توسط ماشین آلات به روز تهیه و تولید میگردد . این فرآورده دارای حداقل 82.5% چربی و حداکثر 18% مواد غیرچرب می باشد. (16% آب و 2% ماده خشک بدون چربی)



Pizza cheese

پنیر پیتزا

Pizza cheese includes several types of cheese and dairy products that are produced for use in preparing pizza. Pizza cheese includes modified and processed cheese such as mozzarella cheese and so on. The most common types of cheese used in Agore Laban pizza cheese are Mozzarella, Cheddar, Parmesan, Ricotta, and Romano cheeses. which is produced, packed and sent by experienced and specialized staff Agure dairy pizza cheese is prepared and produced from fresh and high-quality milk by modern machines

تشمل جبن البیتزا عدة أنواع من الجبن ومنتجات الألبان التي يتم إنتاجها لاستخدامها في تحضير البیتزا. يشمل جبن البیتزا الجبن المعدل والمعالج مثل جبن الموزاريلا وما إلى ذلك. أكثر أنواع الجبن شيوعاً المستخدمة في جبنة أجور لبنان هي جبنة الموزاريلا والشيدر والبارميزان والريكوتا والرومانو. التي يتم إنتاجها وتعبئتها وإرسالها بواسطة موظفين ذوي خبرة ومتخصصين يتم تحضير جبن بیتزا آگور الألبان وإنتاجها من حليب طازج وعالي الجودة بواسطة آلات حديثة





کشک

جالب است بدانید درست مانند دوغ، کشک یک محصول لبنی ایرانی است و تنها در ایران تولید می‌شود. این ماده غذایی را از دوغ می‌گیرند و طعم ترشی دارد. کشک از محصولات جانبی شیر است که از ماست بدون چربی و یا دوغ جوشانده و تغلیظ شده به دست است. در کارخانه‌ها، کشک را به شکل مایع تهیه کرده و آن را مستقیماً از شیر می‌گیرند. این نوع کشک برخلاف کشک‌های سنتی، پاستوریزه است. دامداران در روستاهای ایران به دلیل عدم دسترسی به امکانات کارخانه‌ای و فرایند پاستوریزاسیون، برای افزایش ماندگاری شیرهای تولیدی مازاد، آن‌ها را به صورت کشک در می‌آورند.

جدول ارزش غذایی کشک حالت طبیعی	
مقدار در ۱۰۰ گرم	تشکیل دهنده اصلی
۳۷۸ کیلو کالری	انرژی (کالری)
۸٫۰۷ گرم	کربوهیدرات
۷۰٫۴۰ گرم	پروتئین
۷٫۱۰ گرم	چربی
۶٫۰۰ گرم	آب
۰ گرم	فیبر
۰ گرم	قند
۰ گرم	کلسترول





قره قروت

جدول ارزش غذایی قره قروت حالت طبیعی	
مقدار در ۱۰۰ گرم	تشکیل دهنده اصلی
۲۴۰ کیلو کالری	انرژی (کالری)
	کربوهیدرات
۹٫۶	پروتئین
۰٫۳	چربی
۴٫۱۱ گرم	آب
۵ گرم	فیبر
۵ گرم	قند
۵ گرم	کلسترول

از حرارت دادن آب ماست، کشک یا دوغ به مدت زیاد ماده‌ای قهوه‌ای رنگ مایل به سیاه به دست می‌آید که به آن قره قروت گفته می‌شود. این محصول بسیار ترش مزه بوده و به تنهایی یا به عنوان چاشنی همراه غذاهای مختلف مصرف می‌شود. قره قروت در کشور ما در مناطق مختلف نامهای متفاوتی داشته، در کرمان به آن تلف، در یزد به آن تَرَف، در مازندران تَفَره، در اصفهان و آباد به آن قارا و در شیراز و خراسان با نام قره قروت (نامی ترکی به معنی کشک سیاه) شناخته می‌شود..





روغن های گیاهی

روغنهای گیاهی خام که از دانه های روغنی استخراج می شوند دارای مقادیر جزئی مواد جامد معلق غیرمحلول در روغن می باشند که با فیلتراسیون ساده یا با بهره گیری از دکانتورهای سانتریفیوژی از روغن خارج می شوند. روغن خام در واحد تصفیه روغن این شرکت، با نظارت کنترل کیفیت تصفیه شده و هم به صورت خالص و هم روغن های ترکیبی نظیر سرخ کردنی، بسته بندی و عرضه می گردد.

Oil

Crude vegetable oils extracted from oilseeds contain small amounts of insoluble suspended solids that are removed by simple filtration or by centrifugal decanters. Crude oil in the oil refining unit of this company is refined under quality control supervision and is supplied both in pure form and in combination oils such as frying, packaging and supply.

زبدہ

تحتوي الزيوت النباتية الخام المستخرجة من البذور الزيتية على كميات صغيرة من المواد الصلبة العالقة غير القابلة للذوبان والتي يتم إزالتها بالترشيح البسيط أو بواسطة أواني الطرد المركزي. يتم تكرير الزيت الخام في وحدة تكرير النفط في هذه الشركة تحت إشراف مراقبة الجودة ويتم توفيره في صورة نقية وزيوت مركبة مثل القلي والتعبئة والتوريد.



Chocolate

شکلات

Chocolate is a food made from roasted and ground cacao seed kernels that is available as a liquid, solid, or paste, either on its own or as a flavoring agent in other foods. Cacao has been consumed in some form since at least the Olmec civilization (19th–11th century BCE), and the majority of Mesoamerican people — including the Maya and Aztecs — made chocolate beverages.

شکلات یکی از محبوب ترین شیرینی های شناخته شده است که خواص فراوانی دارد. به طور متوسط مردم در دنیا سالیانه بیش از 3 میلیون تن از دانه های کاکائو استفاده می کنند. به طور معمول شکلات تولیدی از این مواد تشکیل شده است: شکلات مایع، کره کاکائو، لسیتین، طعم دهنده (وانیل و ...)، و در برخی مدل ها شیر و میوه یا آجیل و ...



Smarties

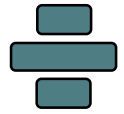
Smarties are color-varied sugar-coated chocolate confectionery. They have been manufactured since 1937,[1] originally by H.I. Rowntree & Company in the United Kingdom.

Smarties are oblate spheroids with a minor axis of about 5 mm (0.2 in) and a major axis of about 12 mm (0.5 in). They come in eight colors: red, orange, yellow, green, blue, mauve,[2] pink and brown, although the blue variety was temporarily replaced by a white variety in some countries, while an alternative natural coloring dye of the blue color was being researched

اسمارتیز

اسمارتیز یا دراژه، قطعات کوچک شیرینی به شکل دایره و با روکش شکلاتی و رنگی است. اسمارتیز از شکلات شیری، شکر، چربی، لاکتوز، نمک و .. و برخی ترکیبات از جمله لسیتین سویا، شربت ذرت، صمغ عربی و رنگهای مصنوعی تشکیل شده است. که مصرف خوراکی دارد و در صنعت کیک و شیرینی نیز استفاده میشود. شرکت آگور آژند در سه سایز کوچک، متوسط و بزرگ اسمارتیز تولید میکند.





قهوه

قهوه، گونه‌ای نوشیدنی رایج است که از دانه‌های بو داده و آسیاب شده گیاه قهوه به دست می‌آید. قهوه کمی اسیدی است و به علت داشتن کافئین بالا، یک ماده محرک است. این نوشیدنی، محبوب‌ترین نوشیدنی گرم در جهان است.

گیاه قهوه بومی یمن و آفریقا است اما بسیار بیش از این مناطق، در مناطق نیمه گرم سیری و گرمسیری قاره آمریکا و جنوب شرقی آسیا همچنین به نسبت کمتر در برخی از نواحی جنوب آسیا مانند هند کشت می‌شود، هنگام رسیدن میوه گیاه قهوه، دانه‌های قهوه را برداشت و فرآوری می‌کنند. دانه‌های قهوه خشک شده به درجات مختلف برشته می‌شوند، بسته به عطر و طعم مورد نظر، درجه بندی‌های پخت گوناگونی برای این محصول در نظر گرفته شده است.



Coffee

Coffee is a drink prepared from roasted coffee beans. Darkly colored, bitter, and slightly acidic, coffee has a stimulating effect on humans, primarily due to its caffeine content. It is the most popular hot drink in the world.

Seeds of the Coffee plant's fruits are separated to produce unroasted green coffee beans. The beans are roasted and then ground into fine particles that are typically steeped in hot water before being filtered out, producing a cup of coffee. It is usually served hot, although chilled or iced coffee is common.

قهوه

دان قهوه 50/50

دان قهوه 80/20

دان قهوه 100% عربیکا

دان قهوه کلمبیا



Turkish Coffee

قهوه ترک

Turkish coffee is a style of coffee prepared in a cezve using very finely ground coffee beans without filtering.

Turkish coffee is very finely ground coffee brewed by boiling. Any coffee bean may be used; arabica varieties are considered best, but robusta or a blend is also used. The coffee grounds are left in the coffee when served. The coffee may be ground at home in a manual grinder made for the very fine grind, ground to order by coffee merchants in most parts of the world, or bought ready-ground from many shops.

قهوه ترک، شیوه‌ای برای سرو قهوه است که دانه‌های برشته‌شده و سپس کاملاً پودر شده قهوه در قهوه‌جوشی به نام جذوه جوشانده و در فنجان سرو می‌شوند. دانه‌های پودر شده قهوه در فنجان می‌توانند ته‌نشین شوند. می‌توان برای طعم دادن به قهوه از شکر استفاده می‌شود. این شیوه سرو قهوه در خاورمیانه، شمال آفریقا، قفقاز و بالکان دیده می‌شود.

برخلاف افسانه‌های قدیمی درباره خاستگاه آفریقایی قهوه که به کرات هم تکرار می‌شوند، قدیمی‌ترین مدارک مستدل موجود که به طرز غیرقابل انکاری بر نوشیدن قهوه دلالت دارند، تنها به اواسط قرن پانزدهم میلادی در خانقاه‌های یمن بازمی‌گردند. تا سال ۱۵۱۰ میلادی، قهوه در مراکز بزرگ اسلامی همچون قاهره و مکه در میان تمامی قشرها جامعه به یک نوشیدنی رایج تبدیل شده بود.



Masala Chai

چای ماسالا

Masala chai is an Indian tea beverage made by boiling black tea in milk and water with a mixture of aromatic herbs and spices. Originating in India the beverage has gained worldwide popularity, becoming a feature in many cafe and tea houses.

چای ماسالا چای سنتی مردم هندوستان است که جالب است بدانید، خواص درمانی آن بسیار بیشتر از چای سیاه است. ماسالا با طبیعتی گرم و داشتن پودرهای گیاهی مفید در ساختارش و در نتیجه افزایش مقاومت و سیستم ایمنی بدن ما موجب درمان و پیشگیری از بیماری های خطرناکی همچون سرطان و دیابت می شود. یکی از مهمترین نتایجی که می توان در مورد خواص ماسالا اشاره کرد کمک به لاغری و کاهش وزن افراد می باشد.

چای ماسالا از ترکیب رازیانه، آب، شیر پرچرب، شکر، هل سبز، عسل، فلفل سیاه، میخک، دارچین، زنجبیل و چای سیاه درست میشود.



Hot Chocolate

هات چاکلت

Hot chocolate, also known as hot cocoa or drinking chocolate, is heated chocolate milk. Hot chocolate made with melted chocolate is sometimes called drinking chocolate, characterized by less sweetness and a thicker consistency. The first chocolate drink is believed to have been created by the Maya around 2,500–3,000 years ago, and a cocoa drink was an essential part of Aztec culture by 1400 AD, by which they referred to as xocolātl.

شکلات داغ یا هات چاکلت نوشیدنی داغی است که به طور معمول شامل شکلات رنده شده یا ذوب شده یا پودر کاکائو، شیر داغ شده یا آب و شکر است. نوشیدن روزانه دو فنجان شکلات جریان خون را در مغز سالمندان سالم افزایش می‌دهد و به همین دلیل عملکرد حافظه آنها بهبود پیدا می‌کند.





تماس با ما

دفتر مرکزی:

تهران، خیابان فرمانیه، بلوار اندرزگو، خیابان علوی، بن بست هاله، پ 6 زنگ
4

- +98 2122 678 654
- +98 2122 678 653
- +98 913 192 195 8

کارخانه:

تهران، خیابان شیر پاستوریزه، فتح 17، آگور لبین

- +98-021-88033913
- +98-021-88058770
- Agore.Laban@gmail.com