



(سهامی خاص)

۰۲۱-۸۸۳۱۷۱۶۷-۹

آدرس: تهران خیابان میرزای شیرازی کوچه سوم پلاک ۲۴

## محصولات نان های حجیم

## N300 پلائی (ایده ال)

بهبوددهنده مخصوص نان فرانسوی و باگت. موجب بالارفتن زمان ماندگاری نان، تخمیر بهتر، افزایش حجم نان، ظرافت بافت و طعم دلپذیر و بافتی یکنواخت میشود. میزان مصرف برای ۴۰ کیلوگرم آرد ۲۰۰ - ۱۲۰ گرم برای آردهای مصرفی می باشد.

## N300 قرمز (جدید و مقاوم)

بهبوددهنده مخصوص نان فرانسوی و باگت. موجب بالارفتن زمان ماندگاری نان، تخمیر بهتر، افزایش حجم نان، ظرافت بافت و طعم دلپذیر و بافتی یکنواخت میشود. صرفه اقتصادی این محصول نسبت به محصولات مشابه بسیار مقرون به صرفه است. میزان مصرف برای ۴۰ کیلوگرم آرد ۲۰۰ - ۱۲۰ گرم برای آردهای مصرفی می باشد.

## N300 نقره ای (مطلوب)

بهبوددهنده مخصوص نان فرانسوی و باگت و سایر نان های حجیم. موجب بالارفتن زمان ماندگاری نان، تخمیر بهتر، افزایش حجم نان، ظرافت بافت و طعم دلپذیر و بافتی یکنواخت میشود. مزیت آن قیمت مناسب نسبت به سایر محصولات مشابه می باشد. میزان مصرف برای ۴۰ کیلوگرم آرد ۲۰۰ - ۱۲۰ گرم برای آردهای مصرفی می باشد.

## N300 سبز (لطیف)

این محصول یک بهبود دهنده قوی و موثر برای آردهای ضعیف و متوسط و جهت استفاده در تمامی نان های حجیم نظیر باگت فرانسوی، ساندویچی، موجب بالارفتن ماندگاری نان، ایجاد بافت لطیف در نان، اصلاح شبکه گلوتنی، و طعم مطلوب در نان میشود. مقاوم در شرایط مختلف آب و هوایی بویژه مناطق گرم و مرطوب و استانهای ساحلی. میزان مصرف برای ۴۰ کیلوگرم آرد ۲۰۰ - ۱۲۰ گرم برای آردهای مصرفی می باشد.

## N300 مشکی (خمیر پیتزا)

بهبود دهنده ای بسیار موثر جهت تهیه انواع خمیر پیتزا. سرعت بخشیدن به زمان گسترش خمیر و کاهش زمان تخمیر، ایجاد شکل یکنواخت در خمیر پیتزا، حذف تخم مرغ و شیر از پروسه تهیه خمیر پیتزا، ایجاد حجم مطلوب خمیر و جلوگیری از تخریب بافت در مرحله پخت. میزان مصرف برای ۴۰ کیلوگرم آرد ۶۰ - ۳۰ گرم برای آردهای مصرفی می باشد.

## N300 آبی (سوپر)

بهبوددهنده بسیار قوی و موثر برای آردهای ضعیف و برای پخت تمامی نانهای حجیم نظیر باگت فرانسوی، ساندویچی، برتیچن، کاربرد و عملکردی فوق العاده دارد. موجب بهبود کیفیت و افزایش ماندگاری نان، ایجاد عطر و طعم و مزه بسیار مطبوع و طبیعی، مقاوم سازی ساختار خمیر در شرایط مختلف آب و هوایی، تقویت و اصلاح شبکه گلوتنی میشود. میزان مصرف برای ۴۰ کیلوگرم آرد ۱۰۰ - ۶۰ گرم برای آردهای مصرفی می باشد.

## N300 مشکی (کلاسیک)

بهبوددهنده ای موثر و کلاسیک جهت بهبود کیفیت انواع نان های حجیم نظیر نان های سفید، برتیچن، بخصوص جهت باگت فرانسوی و سازگار با انواع آردهای تولیدی در سطح کشور. بهبود ماندگاری و تردی نان، بهبود رنگ و طعم مطلوب نان، جلوگیری از افت تخمیر در مرحله نهایی. میزان مصرف ۲۰۰ - ۱۲۰ گرم برای ۴۰ کیلوگرم آرد مصرفی می باشد.

## N750 تست پرمیکس (پودر از پیش مخلوط شده)

جهت تولید نان های حجیم بخصوص نان تست پولمن (تولید در قالب های در بسته) نان کشمش و شیرمال. میزان مصرف ۱۰ درصد، ۴ کیلوگرم برای ۴۰ کیلوگرم آرد متوسط می باشد.

## N760 همبرگری پرمیکس (پودر از پیش مخلوط شده)

مخصوص نان همبرگری و مک دونالدی با فرمولی ایده آل افزایش حجم، بافت نرم و لطیف، افزایش ماندگاری و عطر و طعم دلپذیر از ویژگی های این محصول است. میزان مصرف آن ۱ درصد، ۴ کیلوگرم برای ۴۰ کیلوگرم آرد می باشد.

### شیرینی و پودرهای آماده کیک

#### بیکیینگ پودر

جهت ایجاد حجم مناسب و طعم و بافت بهتر و ایجاد تخلخل در تهیه انواع در صنایع و قنادی ها مورد استفاده قرار می گیرد.

مزایای آن ایجاد تخلخل مناسب، ایجاد طعم دلنشین، تولید حجم مناسب، ایجاد بافت نرم و لطیف و یکدست

#### پودر نیمه آماده کیک مافین (ساده و شکلاتی)

با عطر و طعم دلپذیر و دلخواه جهت تهیه انواع کیک های روغنی، کاپ کیک و مافین

دستور مصرف

پودر آماده کیک مافین	۱۰۰۰ گرم
تخم مرغ	۳۰۰-۳۵۰ گرم
آب	۱۲۰ گرم
روغن مایع	۲۵۰-۳۰۰ گرم

#### پودر نیمه آماده کیک اسفنجی (ساده و شکلاتی)

جهت تولید انواع کیک های اسفنجی و پایه در شیرینی پزی. با دستور پخت بسیار ساده و بافتی نرم و حجم مناسب و مطلوب.

دستور مصرف:

پودر نیمه آماده کیک اسفنجی نان افزا	یک کیلوگرم
تخم مرغ	۵۵۰ گرم
آب	۷۰ گرم
روغن مایع	۲۵۰ گرم
بیکیینگ پودر	به میزان لازم

**N800 کروسان** نان کروسان و انواع شیرینی لایه ای مانند شیرینی دانمارکی با میزان مصرف ۵ درصد بر میزان آرد مصرفی می باشد. از ویژگی های آن افزایش قابل توجه ماندگاری، افزایش حجم، قیمت بسیار مناسب، افزایش فعالیت آنزیمی است.

**بهبوددهنده دونات** بهبوددهنده ای برای تولید دونات با کیفیت عالی، از این محصول میتوان در تهیه دونات، پیراشکی و سایر نان هایی که در روغن سرخ میشوند استفاده نمود. از ویژگی های آن میتوان به ایجاد حجم بیشتر، جذب روغن کمتر، طعم و مزه خوشایند، بهبود ساختار بافت و نرمی بافت داخلی، افزایش مدت زمان ماندگاری اشاره کرد. میزان مصرف یک درصد و ۱۰۰ گرم در ۱۰ کیلوگرم آرد مصرفی.

#### بهبوددهنده پیراشکی

بهبوددهنده ای برای تولید پیراشکی با کیفیت عالی، از ویژگی های آن میتوان به ایجاد حجم بیشتر، جذب روغن کمتر، طعم و مزه خوشایند، بهبود ساختار بافت و نرمی بافت داخلی، افزایش مدت زمان ماندگاری اشاره کرد. میزان مصرف یک درصد و ۱۰۰ گرم در ۱۰ کیلوگرم آرد مصرفی.