

NAZHVAN

SHREDDED PIZZA CHEESE
GENERAL CATALOGUE
MADE IN IRAN



درباره ناژوان

تاریخچه شرکت تعاونی کشت و صنعت فرآوری محصولات لبنی کیمیا شیر اصفهان این شرکت در تاریخ ۱۳۸۵/۰۶/۳۰ به صورت تعاونی تولیدی تاسیس و در بهمن ماه سال ۱۳۸۶ در زمینه انواع محصولات و فراورده های لبنی به مرحله بهره برداری رسید و از اواسط سال ۱۳۹۳ محصولات تولیدی خود را منحصر به انواع پنیر پیتزا نمود و هم اکنون علاوه بر عرضه فروش آن در سراسر کشور بالاخص فروشگاه های زنجیره ای متجاوز از دو سال می باشد موفق به صادرات آن به کشورهای منطقه شده است آن هم با رشدی تصاعدی که همچنان نیز رو به افزایش می باشد.

پنیر پیتزای موزارلا

ترکیبات : شیر تازه گاو ۳٪ چربی ، استارتر ترموفیل

کلرید کلسیم ، مایه پنیر

تاپینگ پیتزای پرچرب

ترکیبات : پنیر پاستوریزه اولیه بدون چربی ، خامه حیوانی ۶۰٪ چربی ، چربی گیاهی

پنیر UF ، سیترات سدیم ، نشاسته خوراکی گندم، نمک تصفیه شده خوراکی







پنیر پیتزا موزارلا رنده شده

SHREDDED PIZZA MOZZARELLA CHEESE



پنیر موزارلا

کشور ایتالیا محل پیدایش پنیرهای خوب است. یکی از مهمترین پنیرهای نرم نرسیده ایتالیایی موزارلا می باشد که مصرف کنندگان بسیار دارد

پیتزا که خمیر آن با مهارت تهیه میشود و با پنیر موزارلا، گوجه فرنگی، گوشت تزیین می گردد به صورت یک غذای بین المللی در آورده است. پنیر موزارلا در ایران از شیر گاومیش حاصل می شود. فعل و انفعالاتی که در اثر حرارت بین پروتئین موجود در شیر و کلسیم اتفاق می افتد، باعث بوجود آمدن کش و عطر و طعم مطلوب میگردد. پنیر پیتزا از نظر غذایی سرشار از کلسیم، پروتئین، چربی می باشد که این محصول برای رشد کودکان مفید است ولیکن به دلیل داشتن چربی و نمک بالا برای افراد چاق و دارای ناراحتی قلبی توصیه نمی شود. پروتئینها، لاکتوز، ویتامین و فسفر در این پنیر میزان جذب کلسیم را بیشتر می کند. حتما می دانید که وجود کلسیم برای استحکام استخوانها و دندانها لازم و ضروری است. فرقی نمی کند شما در چه سن و سالی هستید



2000
gr

پنیر پیتزا

PIZZA CHEESE

پنیر پیتزا موزارلا



پنیر چدار



پنیر پیتزا یوسوس



2000
gr

محصولات

شرکت کیمیا شیر اصفهان (ناژوان)

NAZHVAN PRODUCTS



پنیر پیتزا
PIZZA CHEESE



500
gr

تاپینگ پیتزاک پرچرب

HIGH FAT PIZZA TOPPING

تاپینگ پیتزا

فرآورده ای است که از پنیر اولیه به عنوان ماده اصلی ویا مخلوط آن با یک یا چند نوع پنیر مختلف با درجه های رسیدن متفاوت همراه با افزودن مواد امولسیون کننده مجاز و حرارت دادن مخلوط فوق در شرایط مناسب ، با هم زدن و به دست آمدن مخلوط یکنواخت تهیه می شود. منابع پروتئینی مورد استفاده در تولید این فرآورده منشاء لبنی دارمانند: کازئین و کازئینات و انواع لخته های پنیر.

چربی و روغن مورد استفاده در تولید این فرآورده منشاء گیاهی دارد.

برخی کارخانه های تولید پنیر پیتزا در ایران از روغن گیاهی نامرغوب با اسیدهای چرب ترانس بالا به دلیل قیمت تمام شده پایین تر به عنوان جایگزین چربی شیر استفاده می شد.

ولی در شرکت کیمیا شیر اصفهان از مارگارین گیاهی بسیار مرغوب با حداکثر اسیدهای چرب ترانس ۱٪ استفاده می گردد.

همان طور که می دانیم افزایش کلسترول خون به ابتلا به سندروم متابولیک، بیماری های قلبی و عروقی ابتلا به دیابت نوع ۲ و حتی ابتلا به برخی سرطان ها حاصل مصرف اسیدهای چرب ترانس می باشد.

برای کاهش اثرات منفی این چربی ها لازم است که به سمت مصرف چربی های سالم روی بیاوریم.

سازمان جهانی سلامت اعلام کرده است که اسیدهای چرب ترانس نباید بیش از یک درصد را تشکیل دهند.

شرکت کیمیا شیر اصفهان به خوبی وبا وسواس ودقت بسیار بالا سعی در استفاده از بهترین نوع مارگارین گیاهی با حداقل میزان اسیدهای چرب ترانس کرده است.



400
gr

پنیر چدار (مایه)
CHEDDAR DEEP CHEESE



1500
gr

پنیر پیتزای پروسس

PROCESS PIZZA CHEESE



1000
gr



آدرس کارخانه : اصفهان - کیلومتر ۷ جاده اصفهان - مبارکه، روبروی
سه راهی پلی اکریل تلفن کارخانه : ۰۳۱-۹۵۰۱۴۷۰۱-۵
فاکس کارخانه: ۰۳۱-۹۵۰۱۴۷۰۱
ندای مشتری : ۰۹۱۳۱۶۵۱۲۳۰

عنوان المصنع : ایران، اصفهان، طریق المبارکه، مقابل معبر بلی اکریل
الهاتف : ۰۳۱-۹۵۰۱۴۷۰۱-۵
فکس : ۰۳۱-۹۵۰۱۴۷۰۱
صورت العمل : ۰۹۱۳۱۶۵۱۲۳۰

Factory: Opposite to Polyacril Tee, mobarake Road, Isfahan, IRAN

Tel: +9831 95014701-5

Fax: +9831 95014701

Call customer: 09131651230

www.kimiadairy.com

