

طعم دهنده انواع شیرینی و شکلات



شرکت سازیبا مفتخر است تا با بیش از ۲۵ سال سابقه در تامین و تولید انواع مواد افزودنی صنایع غذایی، همواره به عنوان شرکتهای پیشرو با ترکیب دانش جهانی و ارائه راه حل های نوین بومی سازی شده و انجام مطالعات بر بازار تقاضا، مشتریان خود را در مسیر تولید انواع محصولات یاری نماید.



گروه شرکت های سازیبا

تهران، بلوار نلسون ماندلا، خیابان گلفام، پلاک ۳۸،
طبقه سوم، واحد ۳۰۱ کدپستی ۱۹۱۵۶۷۳۹۳۳

☎ saziba.com ۰۲۱ - ۲۴۵ ۰۷ ۰۰۰ 📠

🌐 info@saziba.com ۰۲۱ - ۲۴۵ ۰۷ ۱۱۱ 📠

شرکت سازیبا با بهره‌گیری از روش‌های نوین، طعم‌دهنده‌هایی با نام "سازیبی طعم" روانه بازار کرده است که با بهینه‌شدن ترکیبات مربوط به طعم و رایحه پاسخگوی ذائقه خاص ایرانی است.

طعم‌دهنده‌های مایع میوه‌ای

طعم‌دهنده موز	طعم‌دهنده هلو	طعم‌دهنده پرتقال	طعم‌دهنده سیب	طعم‌دهنده نارگیل
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

طعم‌دهنده‌های مایع غیر میوه‌ای

طعم‌دهنده عسل	طعم‌دهنده وانیل	طعم‌دهنده کره
طعم‌دهنده شیر کندانس شده	طعم‌دهنده شکلات	طعم‌دهنده زعفران

ویژگی‌های طعم‌دهنده‌های مایع سازی طعم:

- یکنواخت‌تر شدن طعم محصول
- طعم و رایحه‌گیرا به دلیل آزاد شدن بهتر ترکیبات طعم‌دهنده
- حفظ طعم واقعی در مدت زمان طولانی
- مقاومت به حرارت پخت و ماندگاری طعم در طول دوره نگهداری محصول

طعم‌دهنده‌های پودری

طعم‌دهنده دارچین	طعم‌دهنده وانیل	طعم‌دهنده هل
طعم‌دهنده فلفل سیاه	طعم‌دهنده زنجبیل	طعم‌دهنده زیره

ویژگی‌های طعم‌دهنده‌های پودری سازی طعم:

- پخش‌پذیری آسان و یکنواخت در سایر مواد اولیه
- عدم ایجاد تیرگی در بافت محصولات
- مدت زمان ماندگاری بالا و حفظ کیفیت و شدت طعم در طول دوره نگهداری
- امکان ایجاد پروفایل‌های طعمی ویژه و منحصر به فرد برای تولیدکنندگان

شرکت سازیبا با ارائه خدماتی کامل به مشتریان خود، همواره آن‌ها را در مسیر رسیدن به کیفیت عالی محصولات یاری می‌کند. این خدمات شامل:

- طراحی طعم‌دهنده‌های اختصاصی به درخواست مشتری
- پیاده‌سازی طعم‌دهنده‌ها در انواع محصولات شامل کیک، کوکی، کراکر، ژله و نوشیدنی‌ها جهت برگزاری آزمون‌های ارزیابی حسی توسط افراد آموزش‌دیده
- حمایت و همراهی در پیاده‌سازی طعم‌دهنده‌ها در خط تولید محصول



Sa

Zi

Ba