

طعم دهنده ها و پایدار کننده های سس



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 شرکتهای 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 📠

محصولات قابل ارائه به صنایع سس

تک طعم های طبیعی

آویشن	ترخون	جوز هندی	دارچین	هل
زردچوبه	زیره	سیر	فلفل سفید	فلفل سیاه
فلفل قرمز	گشنیز	میخک	پاپریکا	خردل

طعم دهنده های میکس طبیعی

کچاپ	کچاپ تند	مایونز	فرانسوی
سس فلفل	هزار جزیره	سزار	سبزیجات
سرکه بالزامیک	رنج	پستو	هالوپینو

سس های سالاد

سبزیجات ایتالیایی	سزار	پستو	کچاپ
میکس سبزیجات سالم	لیمو فلفلی	چیلی شیرین	هزار جزیره

این رده از محصولات، دسته بندی جدید و سلامت محوری از سس ها هستند که با اضافه کردن آب و روغن به پودر سالاد سس سازبیا آماده و قابل مصرف می باشند.

با توجه بر اهمیت ویژه بافت و ویسکوزیته سس در رابطه با جاری شدن از ظرف و همچنین تاثیر آن بر احساس دهانی و مزه نهایی محصول، شرکت سازبیا مجموعه ای از پایدار کننده ها مختص صنایع سس به شرح ذیل ارائه کرده است:

پایدار کننده های صنعت سس

پایدار کننده مخصوص سس های سرد	پایدار کننده مخصوص سس های گرم
-------------------------------	-------------------------------

■ پایدار کننده مخصوص سس های گرم: مخصوص سس هایی مانند سس گوجه فرنگی طراحی شده است.

■ پایدار کننده مخصوص سس های سرد: مخصوص سس هایی مانند سس مایونز طراحی شده است.



Sa

Zi

Ba