

# ایده‌هایی برای افزودن...

جهت تهیه طعم‌های اختصاصی با ما در قاسم باشید.



» رنگ طبیعی

» ایجاد بافت یکدست

» فاقد آنزیم و مواد نگهدارنده

## چیلی

## LIQUID MARINADES

### مرینیدهای غلیظ



#### سبزیجات

عطرسپزیجات شگفت‌انگیز ایتالیایی که حس تازگی طبیعت را به ارمغان می‌آورد.

#### چوراسکو

سفری هیجان انگیز به آرژانتین برای تجربه کباب معروف این کشور.

#### انارناردون

برای طرفداران غذاهای شمالی و ترش.

#### آدانا

برای داشتن کباب معروف ترکیه نیاز به ترکیبات فراوان ندارید، فقط کافی است با افزودن این طعم، به این کباب خوشمزه برسید و از نتیجه کار لذت ببرید.

#### زعفران

وقتی صحبت از غذای ایرانی باشد، زعفران از طعم دهنده‌های اصلی است. از این طعم استفاده کنید و در کمترین زمان ممکن به طعم دلخواه برسید.

#### باریکو

کباب‌های ایرانی به داشتن طعم دود طبیعی معروف هستند، این طعم حتی بدون نیاز به آتش و... نتیجه دلخواه را به شما می‌دهد.

#### مراکشی

کمی تنوع را همه دوست دارند مخصوصاً وقتی صحبت از غذاهای شرقی باشد.

#### لیمو و رزماری

یک طعم دلپذیر، مخصوصاً برای غذاهای دریایی. از جمله ماهی، میگو و...

## سیر و کره

تند و آتشین، این طعم نه تنها تند می‌باشد بلکه به دلیل ترکیبات مختلف، طعم دلچسب فلفل‌های متفاوت را در خود دارد.

## سیر و کره و رزماری

یک طعم جدید معطر، برای شما که به دنبال تجربه‌ای متفاوت و جذاب هستید.

## POWDERED MARINADES

### مرینیدهای پودری

- چیلی مکزیکی
- سبزیجات ایتالیایی
- زعفران ایرانی
- سیر و کره بربیلی
- باریکیو اورجینال
- سافریتو اسپانیایی
- کاری هندی
- گرام ماسالای هندی
- شیش طاووق لبنانی
- چات ماسالا هندی
- بندری ایرانی

## BREAD CRUMBS

### پودر سوخاری

- سالسا
- سیر و کره
- باریکیو



کمی تنوع را همه دوست دارند مخصوصاً وقتی صحبت از غذاهای شرقی باشد.

#### لیمو و رزماری

یک طعم دلپذیر، مخصوصاً برای غذاهای دریایی. از جمله ماهی، میگو و...



سازی  
چاش  
MARIINADE

## مرینیدهای سازی چاش

برای طعم دار کردن انواع گوشت، مرغ و ماهی



### گروه شرکت‌های سازی

تهران، بلوار نلسون ماندلا، خیابان گلfram، پلاک ۳۸  
طبقه سوم، واحد ۳۰۱ کدیستی ۱۹۱۵۶۷۳۹۳۳  
تلفن ۰۲۱ - ۲۴۵ ۰۷ ۰۰۰ | [www.saziba.com](http://www.saziba.com)  
تلفن ۰۲۱ - ۲۴۵ ۰۷ ۱۱۱ | [info@saziba.com](mailto:info@saziba.com)



**شرکت عطربینه سازی** فعالیت خود را به عنوان یکی از اعضاخانواده بزرگ گروه شرکت‌های سازی با شعار «ایده‌هایی برای افزودن» در زمینه تامین و تولید مواد اولیه صنایع غذایی مانند انواع اسانس، رنگ، استabilایزر و طعم‌دهنده در سال ۱۳۷۷ آغاز کرد. کارخانه تولیدی سازی واقع در شهرک صنعتی بهارستان مجهز به خطوط تولید و ماشین‌آلات پیشرفته هم گام با فناوری روز است که اقدام به تولید و سفارشی‌سازی طعم‌دهنده‌های ترکیبی و تک طعم‌ها برای استفاده در تمامی صنایع غذایی می‌کند. محصولات این شرکت دارای مجوزهای لازم از وزارت بهداشت و سازمان غذا و دارو است و توسط آزمایشگاه ویژه کنترل کیفیت، به صورت مستمر در حین تولید و پس از تولید مورد آزمون‌های استاندارد قرار می‌گیرند.

یکی از معروف‌ترین خوارک‌های مورد علاقه مردم خاورمیانه، به خصوص ایران و قفقاز، کباب است. تمام کباب‌های بین‌المللی فارغ از نوع گوشت و نوع طبخ، از کباب‌های ایرانی گرفته تا انواع کباب‌های بزریلی، هندی، مکزیکی، ایتالیایی، مراکشی، عربی و... در یک مورد وجه اشتراک دارند که باعث خوش طعم شدن و بافت فوق العاده آن‌ها می‌شود که آن مرینید است.

**شرکت عطربینه سازی** تولیدکننده انواع مختلفی از مرینیدها است که تحت عنوان برنز سازی چاش تولید می‌شوند. ما در سازی‌با طعم‌های گوناگونی را از بهترین مواد اولیه، با نظارت تیم کنترل کیفیت در هر مرحله از فرآیند تولید، بر اساس نیاز مشتریان به بازار ارائه می‌دهیم.

واحد سازی چاش عطربینه سازی با استفاده از نیروی انسانی متخصص با هدف ارتقای سطح تولید و بهبود سطح زندگی و فرهنگ تغذیه‌ای مردم با کیفیتی مطابق استانداردهای جهانی فعال گردید تا با ارائه مستمر خدمات و محصولات خود به صنایع گوشتی، رستوران‌ها، کافه‌ها و... برای نیل به اهداف مشروطه با بزرگان صنعت غذای کشور همراه باشد.