

طعم دهنده های اسنک



شرکت سازیبا مفتخر است تا با بیش از ۲۵ سال سابقه در تامین و تولید انواع مواد افزودنی صنایع غذایی، همواره به عنوان شرکتی 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 گلfram، پلاک ۳۸،
طبقه سوم، واحد ۱۹۱۵۶۷۳۹۳۳ کدپستی

۰۲۱ - ۲۴۵ ۰۷ ۰۰۰ | ۰۲۱ - ۲۴۵ ۰۷ ۱۱۱
saziba.com | info@saziba.com

صنایع اسنک طیف گسترده‌ای از محصولات مانند: چیپس، پاپ کورن، فرآورده ذرت حجیم شده (پفک)، پلت، ترتیلا، کراکر و انواع آجیل های طعم دار را شامل می‌شود. تمامی طعم دهنده‌های سازیبا بنابر استاندارد های تعریف شده توسط سازمان ملی استاندارد ایران، ویژه هرمحصول طراحی گردیده است. این طعم دهنده‌ها بر پایه طبیعی و مشابه طبیعی می‌باشند که با داشتن طیف گسترده طعمی پاسخگوی کامل نیاز مشتریان است.

طعم دهنده های محصولات اسنک

پنیر کره ای	پنیر ناچو	پنیر فرانسوی	پنیر چدار	پنیر پارمزان
آلفردو	ماست و سبزیجات	ماست و موسیر	هالوپینو	کچاپ
پستو	سرکه نمکی	مکزیکی	پیاز و جعفری	سالسا
چیلی شیرین	نمکی	چیلی	مرغ	لیمو
سرکه بالزمیک	فلفل سیاه	چیلی باربیکیو	قارچ و خامه	چیزبرگر
کچاپ تند	باربیکیو	لیمو فلفلی	پیتزا	همبرگر
مرغ و سبزیجات	پنیر چیلی	تندوری	چیزبرگر	ماست و ریحان

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 طعم دهنده‌های اختصاصی به درخواست مشتری
- شبیه سازی انواع طعم دهنده‌های درخواستی با روش مهندس معکوس
- پیشنهاد طعم‌های جدید با توجه بر محصول مشتری
- پیاده سازی طعم دهنده‌ها بر انواع محصولات اسنکی جهت برگزاری ارزیابی حسی توسط افراد آموزش دیده
- حمایت و همراهی در پیاده سازی طعم دهنده‌ها در خط تولید محصول
- تولید محصولات اسنک در مقایسه پایلوت و برگزاری جلسات آزمون‌های ارزیابی حسی و تحلیل دقیق نتایج در دو مدل مصرف کننده گرا و ارزیابی توسط افراد آموزش دیده
- معرفی ترند‌های جهانی در حوزه محصولات اسنک و ارائه ایده‌های جدید در طراحی محصول

مزایای استفاده از طعم دهنده‌ها بر پایه طبیعی سازیبا:

- مدت زمان ماندگاری طولانی: با استفاده از بسته بندی مناسب غیرقابل نفوذ در برابر نور، هوا و رطوبت؛ می‌توان در بازه انقضایه با اطمینان از عدم بروز هرگونه تغییر از محصول استفاده کرد.
- رنگ و بافت مناسب محصول: استفاده از این طعم دهنده‌ها، برخلاف ادویه‌ستی باعث تولید محصولاتی با ظاهر مطلوب و رنگ یکنواخت می‌گردد.
- شکل پودری: شکل پودری طعم دهنده‌ها باعث سهولت در فرآیند تولید به دلیل توزین آسان، حمل و نقل و بارگیری راحت و همچنین اثبات گزینی مناسب می‌شود.
- رنگ طبیعی: شرکت سازیبا قابلیت تولید طعم دهنده‌هایی با رنگ طبیعی و پایدار را دارد.

