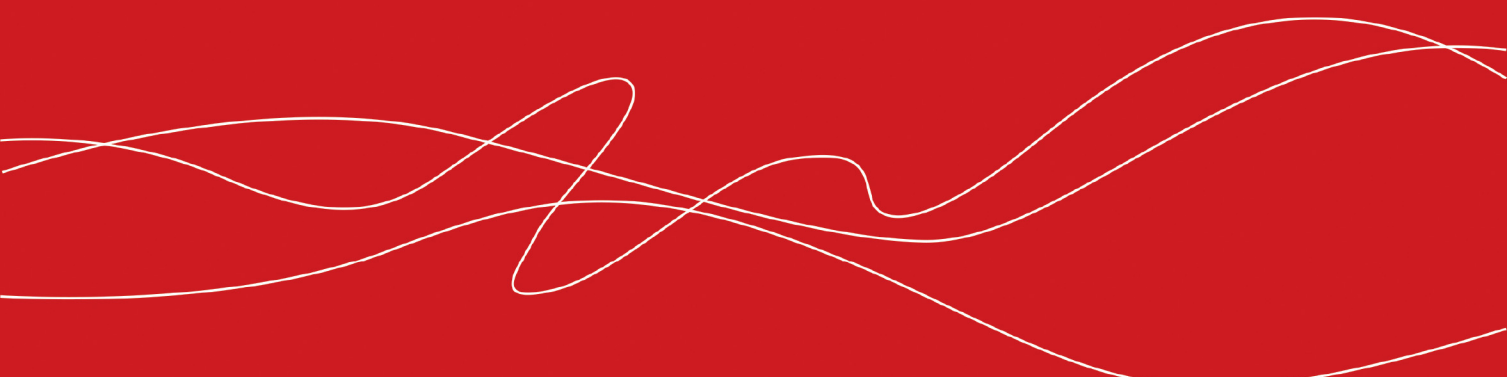


ARNIKA MURALIA

Growing Together



Foodver



درباره ما:

گروه تولیدی و بازرگانی بهبود اندیشان آرنیکا توس با رویکرد بهبود کیفیت محصولات صنعت کیک، کلوچه، بیسکویت و شیرینی در سال ۱۳۹۴، در مشهد تاسیس گردید

همکاری با تامین کنندگان برتر دنیا، ارائه محصولات با کیفیت، تعامل مناسب با مشتریان داخلی و خارجی، تبادل دانش فنی و نوآوری در محصولات از همان ابتدا سرلوحه ی اهداف سازمانی قرار گرفت

با تلاش بی وقفه، طیف گسترده ای از انواع محصولات کاربردی در صنف و صنعت کیک، کلوچه، بیسکویت و شیرینی تولید و به بازار ارائه، و در زمینه ژل امولسیفایرهای تولیدی مفتخر به دریافت مجوز دانش بنیانی از معاونت نهاد ریاست جمهوری گردید

از دیگر دستاوردهای مجموعه می توان به جلب اعتماد شرکت اسپانیایی مورالیا - بخش سرمایه گذار شرکت مادر هولدفود اس ال پیشرو در زمینه تولید مواد اولیه و واسطه ای صنعت کیک و قنادی- در سال ۱۳۹۸ اشاره نمود که ثمره ی این شراکت تجاری تولد مجموعه آرنیکا مورالیا می باشد

امید است با بهره مندی از پشتیبانی فنی مجموعه هولدفود اس ال بتوانیم گامی موثر جهت ارتقای هر چه بیشتر کیفی محصولات و نیز اعتلای تولید ملی برداریم

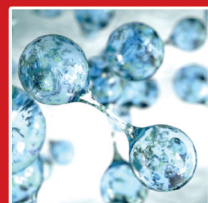
لبخند رضایت و سلامت مصرف کننده ی داخلی همزمان با ارائه محصولاتی شایسته ی نام ایران در بازارهای صادراتی تلاش هر روزه ما در آرنیکا مورالیا است



ژل کیک امولسیفایرها



بهبودرهنده ها



نرم کننده ها



روغن های جداکننده کیک از قالب



بیلینگ پودر / پایداری کننده ها



پرمیکس های کیک روغنی / پرمیکس های مافین



پرمیکس های کیک اسفنجی / پرمیکس های شیفون



پرمیکس های رولت / پرمیکس های پنکیک



گلیرها / پودر خامه



ژل کیک امولسیفایرها

در مورد مزایای این محصول بیشتر بدانید؟

- تاخیر در بیاتی
- حفظ تازگی و نرمی محصول
- کاهش دانسیته خمیر
- افزایش حجم محصول
- ایجاد بافت یکدست با تخلخل یکنواخت
- کاهش میزان تخم مرغ مصرفی

محصولات صنعتی:

انواع	کاربرد	میزان مصرف (بر اساس وزن خمیر) %
G800	کیک لایه ای	۰/۸ - ۱/۱
	سوئیس رول	۱ - ۱/۳
S500	کیک لایه ای	۱ - ۱/۳
	سوئیس رول	۱/۱ - ۱/۴
B300	کیک لایه ای	۱ - ۱/۵
	سوئیس رول	۱/۱ - ۱/۵

محصولات صنفی:

انواع	کاربرد	میزان مصرف (بر اساس وزن خمیر) %
Fomax	انواع کیک	۰/۵ - ۱
Fullex Plus		۱ - ۱/۵
Fullex		۱/۵ - ۲

* میزان مصرف بهینه پس از انجام تست‌های کاربردی تعیین می‌گردد.

بهترین زمان مصرف ۶ ماه

در جای خشک و خنک نگهداری شود

۸ و ۲۰ کیلو گرم



جهت دریافت اطلاعات کامل،

بارکد را اسکن کنید





بهبود رهنده ها

در مورد مزایای این محصول بیشتر بدانید؟

- افزایش ماندگاری
- کنترل فعالیت میکروبی
- تنظیم رئولوژی خمیر
- کاهش پارامتر واثر اکتیویته

محصولات صنعتی:

انواع	کاربرد	میزان مصرف (بر اساس وزن خمیر) %
PURE	کیک لایه ای	۳/۵ - ۳/۸
	سوئیس رول	۳/۸ - ۴/۲
	کیک روغنی	۳/۸ - ۴
PRIME	کیک لایه ای	۳/۸ - ۴
	سوئیس رول	۴/۲ - ۴/۵
	کیک روغنی	۴/۵ - ۵
PRO PLUS	کیک لایه ای	۶/۷ - ۷
	کلوچه	۰/۸ - ۱

محصولات صنفی:

انواع	کاربرد	میزان مصرف (بر اساس وزن خمیر) %
ANTI MIC	انواع کیک	۰/۲ - ۱

* میزان مصرف بهینه پس از انجام تست‌های کاربردی تعیین می‌گردد.



بهترین زمان مصرف ۱۲ ماه
در جای خشک و خنک نگهداری شود
۴ و ۲۵ کیلو گرم

جهت دریافت اطلاعات کامل،
بارکد را اسکن کنید





نرم کنده ها

در مورد مزایای این محصول بیشتر بدانید؟

- حفظ تازگی و لطافت محصول
- تاخیر در بیاتی محصول
- بهبود بافت محصول
- افزایش انعطاف پذیری

محصولات صنعتی:

انواع	کاربرد	میزان مصرف (بر اساس وزن خمیر) %
CC	کیک و کلوچه	۰/۶ - ۰/۷
BC	بیسکویت	۰/۷ - ۰/۷۵

محصولات صنفی:

انواع	کاربرد	میزان مصرف (بر اساس وزن خمیر) %
Softener	کیک و کلوچه	۰/۵ - ۰/۸
Former	بیسکویت	۰/۵ - ۰/۸

* میزان مصرف بهینه پس از انجام تست‌های کاربردی تعیین می‌گردد.



بهترین زمان مصرف ۶ ماه
در جای خشک و خنک نگهداری شود
۸ و ۲۰ کیلو گرم

جهت دریافت اطلاعات کامل،
بارکد را اسکن کنید



روغن های جداکننده لیك از قالب

در مورد مزایای این محصول بیشتر بدانید؟

- جداسازی بدون ضایعات محصول از قالب
- عدم ایجاد تخلخل نامناسب در کف محصول
- بدون اثر جانبی بر طعم و عطر محصول

محصولات صنعتی:

کاربرد

انواع

جهت تسهیل جداسازی محصول از قالب

R 100
RX 100

جهت تسهیل جداسازی محصول از باند فولادی

BAND ACTIVE

محصولات صنفی:

کاربرد

انواع

جهت تسهیل جداسازی محصول از قالب

R 200

بهترین زمان مصرف ۹ ماه ، در جای خشک و خنک نگهداری شود

۳ و ۱۸ کیلو گرم



جهت دریافت اطلاعات کامل،
بارکد را اسکن کنید



بیکن پودر بایدارکننده ها



در مورد مزایای این محصول بیشتر بدانید؟

• آزادسازی گاز دی اکسید کربن در محصول

• توسعه شبکه گلوتن

• افزایش حجم محصول

• بهبود بافت محصول

محصولات صنعتی:

میزان مصرف (بر اساس وزن خمیر) %	کاربرد	انواع
۱ - ۱/۷	کیک لایه ای و سوئیس رول	BP 100
۰/۷ - ۱/۵	انواع کیک و کلوچه	BP 110
۱/۹ - ۲/۲	کیک خیس و براونی	ST 100

محصولات صنفی:

میزان مصرف (بر اساس وزن خمیر) %	کاربرد	انواع
۰/۵ - ۱/۷	انواع کیک و کلوچه	BP 200



بهترین زمان مصرف ۹ ماه ، در جای خشک و خنک نگهداری شود
۱ و ۲۰ کیلو گرم

جهت دریافت اطلاعات کامل،
بارکد را اسکن کنید



پرمیکس های لیگرونی پرمیکس های مافین

در مورد مزایای این محصول بیشتر بدانید؟

- اولین پرمیکس کیک طعم دار در ایران
- بدون رنگ مصنوعی
- بدون مواد نگهدارنده
- آماده سازی آسان
- از کیفیت نهایت لذت را ببرید

انواع پرمیکس های کیک روغنی:

انواع	نحوه آماده سازی	روش میکس	روش پخت
کاکائو	پوند پرمیکس ۵ کیلو گرم	۲ دقیقه دور کند	۳۵ - ۳۰ دقیقه
	آب ۱ کیلو گرم روغن ۲ کیلو گرم تخم مرغ ۲ کیلو گرم	۲ دقیقه دور تند	۱۷۰ - ۱۸۰°C
وانیل توت فرنگی موز پرتقال سیب شاه توت کاپوچینو زعفران	پوند پرمیکس ۵ کیلو گرم	۲ دقیقه دور کند	۳۵ - ۳۰ دقیقه
	آب ۱/۱ کیلو گرم روغن ۱/۵ کیلو گرم تخم مرغ ۱/۷۵ کیلو گرم	۲ دقیقه دور تند	۱۷۰ - ۱۸۰°C

انواع پرمیکس های مافین:

انواع	نحوه آماده سازی	روش میکس	روش پخت
وانیل	مافین پرمیکس ۵ کیلو گرم	۲ دقیقه دور کند	۲۲-۸۱ دقیقه
	آب ۱/۱ کیلو گرم روغن ۱/۵ کیلو گرم تخم مرغ ۱/۱ کیلو گرم	۲ دقیقه دور تند	۱۸۰°C
کاکائو	مافین پرمیکس ۵ کیلو گرم	۲ دقیقه دور کند	۲۲-۸۱ دقیقه
	آب ۱/۳ کیلو گرم روغن ۱/۳ کیلو گرم تخم مرغ ۱/۱ کیلو گرم	۲ دقیقه دور تند	۱۸۰°C

بهترین زمان مصرف ۱۲ ماه ، در جای خشک و خنک نگهداری شود
۲۰ کیلو گرم



جهت دریافت اطلاعات کامل،
بارکد را اسکن کنید



پرمیکس های لیک اسفنجی پرمیکس های شیفون

در مورد مزایای این محصول بیشتر بدانید؟

- اولین پرمیکس کیک طعم دار در ایران
- بدون رنگ مصنوعی
- بدون مواد نگهدارنده
- آماده سازی آسان
- از کیفیت نهایت لذت را ببرید

انواع پرمیکس های کیک اسفنجی:

انواع	نحوه آماده سازی	روش میکس	روش پخت
کاکائو	اسفنجی پرمیکس ۵ کیلو گرم آب ۰/۵ کیلو گرم تخم مرغ ۴ کیلو گرم	۱ دقیقه دور کند ۸ دقیقه دور تند	۶۰ دقیقه ۱۵۰°C
وانیل توت فرنگی موز پرتقال سیب شاه توت	اسفنجی پرمیکس ۵ کیلو گرم آب ۱ کیلو گرم تخم مرغ ۲/۷ کیلو گرم	۱ دقیقه دور کند ۸ دقیقه دور تند	۶۰ دقیقه ۱۵۰°C

انواع پرمیکس های شیفون:

انواع	نحوه آماده سازی	روش میکس	روش پخت
وانیل	پرمیکس شیفون ۵ کیلو گرم آب ۰/۵ کیلو گرم	۱ دقیقه دور کند	۶۰ دقیقه
کاکائو	روغن ۰/۳ کیلو گرم تخم مرغ ۴ کیلو گرم	۸ دقیقه دور تند	۱۵۰°C

بهترین زمان مصرف ۱۲ ماه

در جای خشک و خنک نگهداری شود

۲۰ کیلو گرم



جهت دریافت اطلاعات کامل،

بارکد را اسکن کنید



پرمیکس های رولت پرمیکس های پنلیک



در مورد مزایای این محصول بیشتر بدانید؟

- اولین پرمیکس کیک طعم دار در ایران
- بدون رنگ مصنوعی
- بدون مواد نگهدارنده
- آماده سازی آسان
- از کیفیت نهایت لذت را ببرید

انواع پرمیکس های رولت:

انواع	نحوه آماده سازی	روش میکس	روش پخت
کاکائو	پرمیکس رول کیک ۵ کیلو گرم		
وانیل	آب ۱/۲۵ کیلو گرم	۱ دقیقه دور کند	۶۰ دقیقه
توت فرنگی	تخم مرغ ۴ کیلو گرم	۸ دقیقه دور تند	۱۵۰°C
موز	شربت اینورت ۰/۳ کیلو گرم		
پرتقال	فولکس پلاس ۰/۴۶ کیلو گرم		
سیب			
شاه توت			

انواع پرمیکس های پنکیک:

انواع	نحوه آماده سازی	روش میکس	روش پخت
کاکائو	پرمیکس پنکیک ۵ کیلو گرم		
وانیل	شیر ۱/۴ کیلو گرم	۲ دقیقه دور کند	۶۰ دقیقه
توت فرنگی	تخم مرغ ۳/۵ کیلو گرم		۱۵۰°C
موز	روغن ۰/۹ کیلو گرم		
پرتقال			
سیب			
شاه توت			

بهترین زمان مصرف ۱۲ ماه

در جای خشک و خنک نگهداری شود

۲۰ کیلو گرم



جهت دریافت اطلاعات کامل،

بارکد را اسکن کنید



صلیبه‌ها پودر خامه

در مورد مزایای این محصول بیشتر بدانید؟

- تزئین محصول
- ارتقای درخشندگی محصول
- تاخیر در خشک شدن محصول
- از کیفیت نهایت لذت را ببرید

انواع گلیز:

انواع

بلوبری
انبه
آلبالو
کاکائو
کارامل
صدفی
نقره ای
طلائی

انواع

ساده
توت فرنگی
موز
طالبی
پرتقال
سیب
شاه توت
آناناس

انواع پودر خامه:

انواع

شاه توت
بلوبری
انبه
آلبالو
کاکائو
کارامل
گیلاس

انواع

ساده
توت فرنگی
موز
طالبی
پرتقال
سیب
آناناس

بهترین زمان مصرف ۱۲ ماه

در جای خشک و خنک نگهداری شود

$2 \times 6/5 = 13$ کیلو گرم



جهت دریافت اطلاعات کامل،

بارکد را اسکن کنید





ARNIKA MURALIA CO.

www.foodver.co

۰۵۱-۳۲۴۰۳۲۹۱-۴

مشهد، چاهشک، خیابان باغبان ۴، پلاک ۱۱۰