

FREER



شرکت دانش بنیان طعم و رنگ فریر تخصصی ترین
تولیدکننده افزودنی های طبیعی خوراکی در ایران

Freer Flavor and Color Company

 www.freerco.com



Address: Isfahan, Isfahan University of Technology Blvd
Isfahan Scientific Research Town



Contact phone : +98-3133931365-6



WhatsApp : +989388909002



Email: info@freerco.com



Linkedin: freer co

معرفی

شرکت دانش بنیان طعم و رنگ فریر با هدف یاری رساندن بهبود و ارتقا کیفیت صنایع غذایی کشور کار خود را آغاز کرده است. این شرکت با بهره گیری از کادری مجرب و چیدمان سازمانی از با تجربه ترین متخصصین و کارشناسان صنایع غذایی و استفاده از دانش فنی نوین خود آماده است تا بهترین خدمت را به صنعتگران ارائه دهد. شرکت دانش بنیان طعم و رنگ فریر مستقر در شهرک علمی و تحقیقاتی اصفهان از سال ۱۳۸۸ با هدف تولید رنگیزه های طبیعی خوراکی از ضایعات کشاورزی برای اولین بار در کشور پایه گذاری شد. شرکت دانش بنیان طعم و رنگ فریر با خدمتی نو و بومی به دنبال حذف مواد مصنوعی و سنتزی از فرمولاسیون غذایی کشور است. در این راستا با به کارگیری تجربه و دانش ایرانی خود همواره لذت طبیعی بودن و احساس تازگی را برای شما به ارمغان آورده است. ارائه مشاوره های تخصصی و تجربه چندین ساله این شرکت در زمینه مصرف رنگ ها و طعم دهنده های خوراکی طبیعی و عملکرد آن ها در محصولات مختلف منجر شد که این شرکت را به انتخابی مناسب و مطمئن برای تولید کنندگان ایرانی تبدیل نماید. امید است که بتوانیم بهترین ها را برای شما به ارمغان بیاوریم.

Freer flavor and color knowledge-based company has started its work focusing on quality improvement of the countries food industry. The company employs experienced staff in order to present novel technical services to the industries. Freer flavor and color knowledge-based company, located in Isfahan Science and Technology Town (ISTT), was founded in 2010 with the aim of producing natural food color from agricultural wastages for the first time in Iran. Freer flavor and color knowledge-based company with innovative and local service focused on removing artificial and synthetic ingredients from the countries food formulations. For this purpose, using its Iranian experience and knowledge, it always provides the pleasure of naturalness and sense of freshness. Professional back- ground with several years experience from natural colors and and edible flavor consumption in different products make Freer a proper and safe choice for Iranian producers. Hope that we can bring the best for you.

Introduction





Natural liquid yellow food color or curcumin (E100)

Curcumin natural food color from rhizome of turmeric (*Curcumin longa*) is extracted by the solvent extraction. After that, deodorization of oleoresin is done by novel techniques. Finally, this product is standardized using food stabilizers and specific emulsifiers based on curcumin and then offered to the market.

Properties

- Physical form: liquid
- Solubility: water and oil
- pH: 5.5-7.5
- Stability (heat: excellent, light: medium, acid: medium)
- Color range: yellow-orange
- Heat resistance: lower than 180 °C

Applications

- Dairy products (pizza cheese, ice cream, dairy desserts, whipped cream, butter, margarine, and etc.)
- Different type of bakery products
- Food seasonings and dressings
- Semi-finished meat products
- Filling confectioneries
- Fruit beverages
- Nuts

رنگ مایع خوراکی طبیعی زرد یا کورکومین (E100)

رنگ خوراکی طبیعی کورکومین از ریزوم زرد چوبه *Curcumin longa* به روش استخراج با حلال به دست می آید. سپس بوگیری اولتورزین با تکنیک های نوین انجام شده و در نهایت محصول حاصل با پایدارکننده های غذایی و امولسیفایرهای خاص بر پایه کورکومین امولسیون شده و به بازار عرضه می گردد.

ویژگی ها

- حالت فیزیکی: مایع
- حلالیت: آب و روغن
- pH: ۵/۵-۷/۵
- پایداری: (حرارت: عالی، نور: متوسط، اسید: متوسط)
- محدوده رنگی زرد نارنجی
- مقاومت دمایی کمتر از ۱۸۰ درجه سانتیگراد

کاربردها

- محصولات لبنی، پنیر پیتزا، بستنی، دسرهای لبنی، خامه قنادی، کره، مارگارین و ...
- انواع محصولات نانوازی، ماکارونی، کیک و شیرینی های سنتی
- طعم دهنده های غذایی و سس
- محصولات گوشتی نیمه آماده
- فیلینگ های قنادی
- آجیل و خشکبار





Sense of Naturalness, Joy of Freshness with, Iranian Knowledge





Natural liquid orange food color or paprika (E160c)

Paprika natural food color is extracted from the fruit of (*Capsicum Annum L.*) plant using solvent extraction. After the extraction process, the oil soluble oleoresin is obtained that in some cases, this product is changed to water soluble format by emulsification techniques. Paprika formulation by oily ingredients and emulsifiers is standardized (based on paprika coloring agents that are capsanthin and capsorubin) then offered to the market.

Properties

- Physical form: liquid
- Solubility: water and oil
- pH: 6.5-8.5
- Stability (heat: good, light: medium, acid: good)
- Color range: orange-red
- Heat resistance: lower than 120 °C

Applications

- Semi-finished and processed meat products (sausages and etc.)
- Seasonings and cheese dressings
- Different type of bakery products and confectioneries
- Filling of bakery products

رنگ مایع خوراکی طبیعی نارنجی یا پاپریکا (E160c)

رنگ خوراکی طبیعی پاپریکا از میوه گیاه (*Capsicum Annum L.*) به روش استخراج با حلال به دست می آید. بعد از فرآیند استخراج رنگ اولئورزین محلول در چربی به دست آمده که در برخی موارد با تکنیک امولسیون سازی به حالت محلول در آب تبدیل می شود. فرمولاسیون رنگ پاپریکا با مواد روغنی و امولسیفایرهای خاص استاندارد شده براساس عامل رنگ پاپریکا که کاپسانتین و کاپسوربین است و به بازار عرضه می گردد.

ویژگی ها

- حالت فیزیکی: مایع
- حلالیت: آب و روغن
- pH: ۶/۵ - ۸/۵
- پایداری: (حرارت: خوب، نور: متوسط، اسید: خوب)
- محدوده رنگی نارنجی قرمز
- مقاومت دمایی کمتر از ۱۲۰ درجه سانتی گراد

کاربرد

- محصولات گوشتی نیمه آماده و فرآوری شده (سوسیس و ...)
- سس های پنیری و چاشنی ها
- انواع محصولات نانوائی، شیرینی، فیلینگ و محصولات نانوائی
- محصولات لبنی پنیر پیتزا، بستنی، کره، مارگارین و ...





Sense of Naturallness, Joy of Freshness with, Iranian Knowledge





Natural liquid green food color or chlorophyllin (E141)

Chlorophyllin natural food color is extracted from green plants such as spinach and alfalfa using by solvent extraction. After that the deodorization and by the replacement of magnesium with copper ion in the core of the chlorophyll molecule, chlorophyllin color becomes stable. The final color that maybe water or oil-soluble is named copper chlorophyllin which is formulated with emulsifiers and stabilizers.

Properties

- Physical form: liquid
- Solubility: water and oil soluble
- pH: 6.5-7.5
- Stability (heat: excellent, light: excellent, acid: good)
- Color range: green-blue to dark green
- Heat resistance: lower than 120 °C

Applications

- Dairy products (ice cream, whipped cream, etc), Herbal syrups
- Different kinds of sauces and salad dressings
- Nuts
- Filling of bakery products and marmalades

رنگ مایع خوراکی طبیعی سبز یا کلروفیلین (E141)

رنگ خوراکی طبیعی کلروفیلین از گیاهان سبز همچون اسفناج و یونجه به روش استخراج با حلال انجام می شود. بعد از فرایند بوگیری و با جایگزینی یون منیزیم با مس در هسته مولکول، کلروفیل رنگ کلروفیلین پایدار می گردد. رنگ نهایی که ممکن است محلول در آب یا روغن باشد را کلروفیلین مس می نامند که از امولسیفایرها و عوامل پایدارکننده تشکیل شده است.

ویژگی ها

- حالت فیزیکی: مایع
- حلالیت: آب و روغن
- pH: ۶٫۵-۷٫۵
- پایداری: (حرارت: عالی، نور: عالی، اسید: خوب)
- محدوده رنگی سبز آبی تا سبز تیره
- مقاومت دمایی کمتر از ۱۲۰ درجه سانتیگراد

کاربرد

- محصولات لبنی بستنی خامه قنادی و ...
- انواع شربت های گیاهی انواع سس و سالاد درسینگ ها
- آجیل و خشکبار
- فیلینگ محصولات نانوائی و لواشک





Sense of Naturalness, Joy of Freshness with, Iranian Knowledge





Natural liquid yellow food color or carthamus

Carthamus natural food color is extracted from the safflower yellow (*Carthamus tinctorius L*) by solvent extraction. After the extraction process and filtration of extract, carthamin is obtained. Finally, carthamin is formulated with emulsifiers and stabilizers and produce carthamus yellow food color.

Properties

- Physical form: liquid
- Solubility: water soluble
- pH: 4-5
- Stability (heat: good, light: good, acid: good)
- Color range: yellow-brown
- Heat resistance: lower than 25 °C

Applications

- Herbal syrups and beverages
- Dairy products (ice cream, whipped cream and etc.)
- traditional and masghati pastry
- Nuts

رنگ مایع خوراکی طبیعی زرد یا کارتاموس

رنگ خوراکی طبیعی کارتاموس از گلرنگ *Carthamus tinctorius* و به روش استخراج با حلال تولید میشود. بعد از فرآیند عصاره گیری و فیلتراسیون عصاره، کارتامین پایدار به دست می آید. در نهایت، کارتامین بعد از ترکیب با امولسیفایرها و عوامل پایدارکننده، رنگ زرد خوراکی کارتاموس تهیه می گردد.

ویژگیها

- حالت فیزیکی: مایع
- حلالیت: آب
- pH: ۴-۵
- پایداری: (حرارت: خوب، نور: خوب، اسید: خوب)
- محدوده رنگی: زرد- قهوه ای
- مقاومت دمایی: کمتر از ۲۵ درجه سانتیگراد

کاربردها

- انواع شربت های گیاهی و نوشیدنی ها
- محصولات لبنی بستنی، (خامه قنادی و...)
- شیرینیهای سنتی و مسقطی
- آجیل و خشکبار





Sense of Naturalness, Joy of Freshness with, Iranian Knowledge





Natural liquid red food color or carmine (E120)

Carmine natural food color is extracted from the cochineal (*Dactylopius Coccus*) by solvent extraction. After that the extraction process and purification of extract, stable carminic acid is obtained. Finally, carminic acid reacts with calcium and aluminum and produces salt which is formulated with emulsifiers and stabilizers and produce carmine red food color.

Properties

- Physical form: liquid
- Solubility: water soluble
- pH: 7.5-9.5
- Stability (heat: excellent, light: excellent, acid: good)
- Color range: red-pink
- Heat resistance: lower than 180 °C

Applications

- Dairy products (ice cream, whipped cream and etc.)
- Herbal syrups and beverages
- Different kinds of bakery products (macaroni, cake and etc.)
- Traditional and masghati pastry
- Filling of bakery products

رنگ مایع خوراکی طبیعی قرمز یا کارمین (E120)

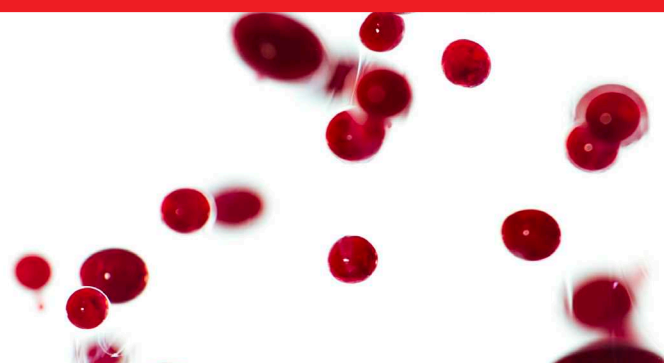
رنگ خوراکی طبیعی کارمین از حشره کوچینیل (*Dactylopius coccus*) و به روش استخراج با حلال تولید می شود. بعد از فرایند عصاره گیری و خالص سازی عصاره اسید کارمینیک پایدار به دست می آید در نهایت اسید کارمینیک با کلسیم و آلومینیم تشکیل نمک داده و بعد از ترکیب با امولسیفایرها و عوامل پایدارکننده رنگ قرمز خوراکی کارمین آماده می گردد.

ویژگیها

- حالت فیزیکی: مایع
- حلالیت: آب
- pH: ۷/۵-۹/۵
- پایداری: (حرارت: عالی، نور: عالی، اسید: خوب)
- محدوده رنگی قرمز صورتی
- مقاومت دمایی کمتر از ۱۸۰ درجه سانتیگراد

کاربردها

- محصولات لبنی، بستنی، خامه قنادی و ...
- انواع شربت های گیاهی و نوشیدنی ها
- محصولات نانوایی ماکارونی، کیک و ...
- شیرینی های سنتی، مسقطی
- فیلینگ محصولات نانوایی
- آجیل و خشکبار





Sense of Naturalness, Joy of Freshness with, Iranian Knowledge





Natural liquid brown food color or caramel (E150d)

Caramel natural food color is produced from the heat treatment (caramelization) of food carbohydrate in presence of both sulfite and ammonia reactants. After the process is complete, it is formulated with emulsifiers and stabilizers and produce caramel brown food color.

Properties

- Physical form: liquid
- Solubility: water soluble
- pH: 3-4
- Stability (heat: excellent, light: excellent, acid: good)
- Color range: black-dark brown
- Heat resistance: lower than 180 °C

Applications

- Different type of soft drink
- Pickles
- Bakery products and pastry
- Nuts

رنگ مایع خوراکی طبیعی قهوه ای یا کارامل (E150d)

رنگ خوراکی طبیعی کارامل از فرایند حرارتی کاراملیزاسیون کربوهیدرات های غذایی و در حضور واکنشگرهای سولفیت و آمونیاکی تولید می شود. بعد از اتمام فرایند با امولسیفایرها و عوامل پایدار کننده ترکیب شده و رنگ قهوه ای خوراکی کارامل تهیه می گردد.

ویژگی ها

- حالت فیزیکی: مایع
- حلالیت: آب
- pH: ۳-۴
- پایداری: (حرارت: عالی، نور: عالی، اسید: خوب)
- محدوده رنگی مشکی قهوه ای تیره
- مقاومت دمایی کمتر از ۱۸۰ درجه سانتیگراد

کاربرد

- انواع نوشیدنی های گازدار
- ترشیجات
- محصولات نانوایی و شیرینی ها
- آجیل و خشکبار





Sense of Naturalness, Joy of Freshness with, Iranian Knowledge





Natural liquid orange food color or annatto (E160b)

Annatto natural food color is extracted from seeds of annatto (*Bixa orellana*) by the solvent extraction. After the extraction process and purification of extract, filtration is performed. Finally, this product is standardized using food stabilizers and specific emulsifiers based on bixin and then offered to the market.

Properties

- Physical form: liquid
- Solubility: water
- pH: 6.5-8.5
- Stability (heat: good, light: good, acid: good)
- Color range: orange-yellow t
- Heat resistance: lower than 120 °C

Applications

- Dairy products (ice cream, pizza cheese, whipped cream, butter, margarine and etc.)
- Bakery products and toasted flour
- Beverage
- Dairy desserts

رنگ مایع خوراکی طبیعی نارنجی یا آناتو (E160b)

رنگ خوراکی طبیعی نارنجی از دانه آناتو (*Bixa orellana*) و به روش استخراج با حلال تولید می‌شود. بعد از فرایند عصاره گیری و خالص سازی عصاره فیلتراسیون انجام می‌گردد. در نهایت محصول حاصل با پایدارکننده های غذایی و امولسیفایرهای خاص بر پایه بیکسین امولسیون شده و به بازار عرضه می‌گردد.

ویژگی ها

- حالت فیزیکی: مایع
- حلالیت: آب
- pH: ۶٫۵-۸٫۵
- پایداری حرارت: (خوب، نور: خوب، اسید: خوب)
- محدوده رنگی نارنجی زرد
- مقاومت دمایی کمتر از ۱۲۰ درجه سانتیگراد

کاربرد

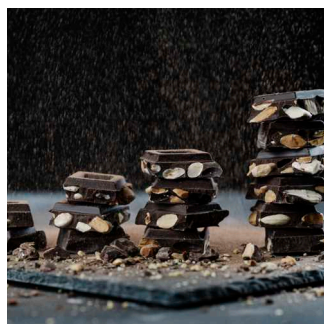
- محصولات لبنی بستنی، پنیر پیتزا، خامه قنادی، کره، مارگارین و ...
- محصولات نانوائی و آرد سوخاری
- نوشیدنی ها
- دسرهای لبنی





Sense of Naturallness, Joy of Freshness with, Iranian Knowledge





Natural liquid black food color or carbon black (E153)

Carbon black natural food color is produced by heating wood and other plant materials. After the completion of the process and the milling of heated products, it is combined with emulsifiers and stabilizers and produce carbon black food color.

Properties

- Physical form: liquid
- Solubility: water and oil soluble
- pH: 7.5-8.5
- Stability (heat: excellent, light: excellent, acid: good)
- Color range: dark black
- Heat resistance: lower than 180 °C

Applications

- Dairy products (ice cream, whipped cream and ...)
- Traditional pastry
- Bakery products
- Dark chocolate

رنگ مایع خوراکی طبیعی مشکی یا کربن بلک (E153)

رنگ خوراکی طبیعی کربن بلک از فرایند سوختن چوب و سایر قطعات گیاهی به دست می آید. بعد از اتمام فرایند و آسیاب کردن محصولات سوخته شده با امولسیفایرها و عوامل پایدار کننده ترکیب شده و رنگ مشکی خوراکی کربن بلک تهیه می گردد.

ویژگی ها

- حالت فیزیکی: مایع
- حلالیت: آب و وغن
- pH: ۷٫۵-۸٫۵
- پایداری: (حرارت: عالی، نور: عالی، اسید: خوب)
- محدوده رنگی مشکی تیره
- مقاومت دمایی کمتر از ۱۸۰ درجه سانتیگراد

کاربرد

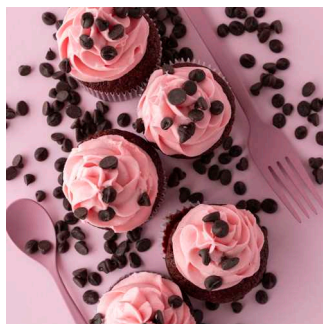
- محصولات لبنی، بستنی، خامه قنادی و ...
- شیرینی های سنتی
- محصولات نانوائی
- شکلات های تیره





Sense of Naturalness, Joy of Freshness with, Iranian Knowledge





Natural liquid red food color or beetroot (E162)

Beetroot natural food color from root of beet (*Beta vulgaris*) is extracted by the solvent extraction. The extract after the concentration and different refining stages for eliminating sugars, salts and proteins, is fed to the deodorizing stage. Finally, edible acids for the purpose of controlling pH and emulsifiers and stabilizers as carrier are added.

Properties

- Physical form: liquid
- Solubility: water
- pH: 4-5
- Stability (Heat: low, Light: good, Acid: good)
- Color range: red-pink
- Heat resistance: lower than 100 °C

Applications

- Dairy products (ice cream, fruit yogurt, frozen dairy desserts, whipped cream and so on)
- Seasonings and dressings Beverages
- Confectionaries and candies

رنگ مایع خوراکی طبیعی قرمز یا بت روت (E162)

رنگ خوراکی طبیعی بت روت از چغندر قرمز *Beta vulgaris* به دست به روش استخراج با حلال می آید. عصاره پس از فرآیند تغلیظ و انجام مراحل مختلف تصفیه با هدف حذف قندها نمکها و پروتئین ها وارد مرحله بوگیری میشود. در نهایت اسیدهای خوراکی برای کنترل pH امولسیفایرها و عوامل تثبیت کننده به عنوان حامل به آن اضافه می گردند.

ویژگی ها

- حالت فیزیکی مایع
- حلالیت آب
- پایداری: (حرارت: کم، نور: خوب، اسید: خوب)
- محدوده رنگی قرمز صورتی
- مقاومت دمایی کمتر از ۱۰۰ درجه سانتیگراد

کاربرد

- محصولات لبنی بستنی، ماست میوه ای، دسرهای شیری منجمد، خامه قنادی و ...
- چاشنی ها
- نوشیدنی ها
- شیرینی ها و آب نبات ها





Sense of Naturalness, Joy of Freshness with, Iranian Knowledge





Natural powder flavor with Natural colors

This type of products is combination of different kinds of spices, dried vegetables, enhancers, food fillers, dairy products, vegetable extracts, natural food colors and so on are formulated. Based on formulation type, different flavors such as onion and parsley, ketchup, lemon, cheese, yogurt and shallot, masala, khaliji, ranch and so on are produced. Moreover, in this group of products and based on customer's offer, the tailor-made flavor is designed.

Applications

- Potato chips
- Popcorns
- Tortilla
- Nuts
- Pizza
- Roasted flour
- Fried potato
- Soup and broth
- Sauces

طعم دهنده های طبیعی خوراکی پودری با رنگ های خوراکی طبیعی

این گروه از محصولات به صورت ترکیبی از ادویه جات سبزی های خشک تشدید کننده ها، نمک، مواد پرکننده غذایی محصولات بر پایه لبنی، عصاره های گیاهی، رنگ های خوراکی طبیعی و ... فرموله می شوند. براساس نوع فرمولاسیون طعم دهنده های مختلفی همچون پیاز جعفری، کچاپ، لیمویی، پنیری، ماست موسیر، سرکه نمکی، ماسالا، خلیجی، رنج و ... تولید می گردد. در این گروه از محصولات براساس درخواست مشتری، طعم دهنده های سفارشی هم طراحی می گردد.

کاربرد

- چیپس
- سیب زمینی سرخ شده
- پاپ کورن
- تورتیلا
- پودر سوخاری
- آجیل و خشکبار
- پیتزا
- سوپ ها و آبگوشت
- سس





Sense of Naturalness, Joy of Freshness with, Iranian Knowledge





Natural ketchup flavor powder

Ketchup flavor is a combination of powder that is prepared from tomato concentrate and spices such as cumin, vinegar powder, etc. Usually, the taste of ketchup, which pleases the Iranian taste, is a smooth taste of tomato concentrate, and this product has been prepared according to the taste of this region. Tomatoes are rich in an antioxidant called lycopene. Antioxidants have many health benefits, including reducing the risk of heart disease and cancer.

Dosage

- 7-10%

Applications

- Potato chips
- Tortilla
- Popcorn
- Crunch
- French fries
- Nuts
- Toasted flour
- Pizza

طعم دهنده طبیعی کچاپ پودری

طعم دهنده طبیعی کچاپ پودری طعم دهنده کچاپ ترکیبی پودری است که از کنسانتره گوجه فرنگی و ادویه جاتی نظیر زیره، پودر سرکه و.. تهیه می شود. معمولاً طعم کچاپی که ذائقه ایرانی پسند می کند طعمی ملس از کنسانتره گوجه فرنگی می باشد. طعم دهنده کچاپ پودری متناسب با ذائقه مردم ایران تولید شده است.

گوجه فرنگی سرشار از آنتی اکسیدانی به نام لیکوپین است. با استفاده از طعم های طبیعی از خواص مفید آنها نیز بهره مند می شوید.

دوز مصرف

۷-۱۰ درصد

کاربردها

- چیپس سیب زمینی
- ترتیلا
- پاپ کورن
- کرانچی
- فرنج فرایزها
- آجیل و خشکبار
- پودر سوخاری
- پیتزا
- چیپس نان





Sense of Naturalness, Joy of Freshness with, Iranian Knowledge





Natural onion and parsley flavor powder

This flavoring is made from natural ingredients and has a paternal combination made from fresh onions and parsley. The combination of onion and parsley flavor makes the food pleasant and fits the original Iranian taste.

Dosage:

- 5-10%

Applications

- Potato chips
- Nuts
- Pizza
- French fries
- Popcorn
- Tortilla
- Bread chips

طعم دهنده طبیعی پیاز جعفری پودری

این طعم دهنده از مواد اولیه طبیعی تهیه شده و ترکیبی پودری دارد که از پیاز و جعفری تازه تهیه می‌شود. ترکیب عطر و طعم پیاز و جعفری مزه‌ای دلپذیر و متناسب با ذائقه اصیل ایرانی به غذاها می‌دهد. طعم دهنده پیاز جعفری یکی از محبوب ترین طعم دهنده ها برای تولید اسنک های طعم دار و آجیل و خشکبار می باشد.

دوز مصرف:

- ۱۰-۵ درصد

کاربردها:

- چیپس سیب زمینی
- آجیل
- پیتزا
- پودر سوخاری
- سیب زمینی سرخ کرده
- پاپ کورن
- ترتیلا
- چیپس نان





Sense of Naturalness, Joy of Freshness with, Iranian Knowledge





Natural ranch flavor powder

Ranch flavor is a combination of fresh garlic, onion, pepper, cheese powder and different additives. Ranch flavor is one of Freer new products that is become popular in nuts production industries.

Ranch flavor used after roasting nuts.

Dosage:

- 7-13 %

Applications

- Nuts
- Cheese snacks
- Braed chips

طعم دهنده طبیعی سس رنچ پودری

طعم دهنده پودری سس رنچ ترکیبی پودری است که از سیر تازه، پیاز، فلفل، پنیر و دیگر افزودنی های طبیعی تهیه می شود.

این طعم یکی از جدیدترین محصولات شرکت طعم و رنگ فریر می باشد. طعم دهنده سس رنچ در صنعت آجیل و خشکبار جایگاه ویژه ای را به خود اختصاص داده است.

طعم دهنده سس رنچ بعد از رست کردن آجیل روی محصول پاشیده می شود.

دوز مصرف:

- ۷-۱۳ درصد

کاربردها:

- آجیل و خشکبار
- چیپس
- پفک هندی
- چیپس نان





Sense of Naturalness, Joy of Freshness with, Iranian Knowledge





Natural vinegar and salt flavor powder

Vinegar and salt flavor is a combination of powder obtained from natural vinegar and refined salt. These raw materials create a flavoring with the natural taste and acidity of vinegar, which is in accordance with the original Iranian taste. This flavoring is made from the best type of vinegar obtained by fermenting red and white grapes, which creates a sour taste in the form of balsamic vinegar and white vinegar.

Dosage:

- 5-10%

Applications:

- Chips
- Popcorns
- Nuts
- Frying flours
- French fries
- Pizza

طعم دهنده طبیعی سرکه نمکی پودری

طعم دهنده سرکه نمکی ترکیبی پودری است که از سرکه طبیعی و نمک تصفیه شده به دست می آید. این مواد اولیه طعم دهنده ای با طعم و اسیدیته طبیعی سرکه را به وجود می آورند که متناسب با ذائقه اصیل ایرانی است. این طعم دهنده از بهترین نوع سرکه حاصل از تخمیر انگور قرمز و سفید تهیه شده که طعمی ترش در قالب سرکه بالزامیک و سرکه سفید را ایجاد میکند.

دوز مصرف:

- ۵-۱۰ درصد

کاربردها:

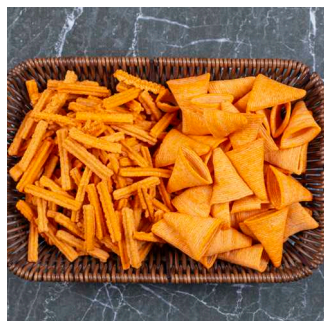
- چیپس سیب زمینی
- پاپ کورن
- آجیل و خشکبار
- پودرهای سوخاری
- فرنچ فرایز
- پیتزا





Sense of Naturalness, Joy of Freshness with, Iranian Knowledge





Natural khaliji flavor powder

Vinegar and salt flavor is a combination of powder obtained from natural vinegar and refined salt. These raw materials create a flavoring with the natural taste and acidity of vinegar, which is in accordance with the original Iranian taste. This flavoring is made from the best type of vinegar obtained by fermenting red and white grapes, which creates a sour taste in the form of balsamic vinegar and white vinegar.

Dossage

- 5-10%

Applications:

- Chips
- Popcorns
- Nuts
- Frying flours
- French fries
- Pizza

طعم دهنده طبیعی خلیجی پودری

طعم دهنده خلیجی محصولی خاص از شرکت طعم و رنگ فریر است. طعم دهنده خلیجی دارای مخلوطی از ادویه های جنوبی مانند زیره سیاه و سیاه دانه بوده و دارای طعمی ترش و تند است.

دوز مصرف:

- ۵-۱۰ درصد

کاربردها:

- فرآورده های اسنک حجیم شده
- آجیل و خشکبار
- چیپس
- پودرهای سوخاری





Sense of Naturalness, Joy of Freshness with, Iranian Knowledge





Natural masala flavor powder

Masala flavoring is a mixture of spicy natural spices such as nutmeg, black pepper, ginger, fennel, etc., which originates from India.

Indians called masala gram, masala means spices and gram means spicy.

Dosage:

- 5-10%

Applications:

- Cheese snack
- Potato chips
- Popcorn
- French fries
- Tortilla

طعم دهنده طبیعی ماسالا پودری

طعم دهنده ماسالا مخلوطی از ادویه های طبیعی تند مثل جوز هندی، فلفل سیاه، زنجبیل، رازیانه و... است. خاستگاه این ادویه ها به کشور هند برمی گردد. در زبان هندی به این طعم ماسالا گرام می گویند، ماسالا به معنی ادویه جات و گرام به معنی تند است.

دوز مصرف:

- ۵-۱۰ درصد

کاربردها:

- فرآورده های اسنک حجیم شده
- چیپس
- پاپ کورن
- سیب زمینی سرخ کرده
- تردیلا





Sense of Naturalness, Joy of Freshness with, Iranian Knowledge





Natural cheese flavor powder

The natural cheese flavor is a combination of different cheeses. Besides, snack industry restaurants and cafes used cheese flavor in their products. Cheese flavor has various types including: Fresh cheese, nacho cheese and cheddar cheese.

Dosage:

- 5-10%

Applications:

- Chips
- Cheese snack
- Frying flours
- Pizza
- Bread chips

طعم دهنده طبیعی پنیری پودری

طعم دهنده طبیعی پنیر ترکیب پودری از انواع پنیرها می باشد. طعم دهنده پنیر علاوه بر صنایع اسنک در رستوران ها و کافه ها به صورت گسترده ای مورد استفاده قرار می گیرد. طعم دهنده ی پنیری دارای انواع گوناگونی از جمله: پنیر فرانسوی، پنیر ناچو و پنیر چدار می باشد.

دوز مصرف:

- ۱۰-۵ درصد

کاربردها:

- چیپس
- آجیل و خشکبار
- پفک
- فرآورده های اسنک حجیم شده
- پودر سوخاری
- پیتزا
- چیپس نان





Sense of Naturalness, Joy of Freshness with, Iranian Knowledge





Natural barbecue flavor powder

Barbecue seasoning is a combination of seasonings, flavors, natural color and other food ingredients. The barbecue flavor is very popular and popular due to its smoky taste. This delicious seasoning can be used to flavor fried potatoes, mashed potatoes, all kinds of sauces, all kinds of fast food dishes and even simple dishes such as fried egg.

Dossage

- 5-10%

Applications

- Chips
- Nuts
- Bread chips
- Popcorns
- Frying flours

طعم دهنده پودری خوراکی طبیعی باربیکیو

طعم دهنده باربیکیو ترکیبی از چاشنی ها، طعم ها، رنگ طبیعی و سایر مواد غذایی است. طعم دهنده باربیکیو به جهت داشتن طعم دودی در میان ایرانیان بسیار محبوب و پرتعداد است. از این چاشنی خوشمزه می توان جهت طعم دار نمودن سیب زمینی سرخ کرده، پوره سیب زمینی، انواع سس، انواع غذاهای آماده و نیمه آماده و حتی غذاهای ساده مانند نیمرو استفاده کرد.

دوز مصرف:

- ۵-۱۰ درصد

کاربردها:

- چیپس
- آجیل و خشکبار
- چیپس نان
- پاپ کورن
- پودر سوخاری





Sense of Naturalness, Joy of Freshness with, Iranian Knowledge





The natural flavoring of yogurt and shallot

The natural flavoring of yogurt and shallot is a powdered combination made from yogurt and fresh shallot.

Yogurt and shallot flavoring is one of the most popular flavorings in the snack industry. In the preparation of this flavoring, fresh shallot powder, spices, effective ingredient allicin and refined edible salt are used.

Applications

- chips
- popcorn
- French fries
- Tortilla
- Pellets
- Nuts
- Bread chips

طعم دهنده ماست و موسیر

طعم دهنده طبیعی ماست و موسیر ترکیبی پودری است که از ماست و موسیر تازه تهیه می‌شود.

طعم دهنده ماست و موسیر یکی از طعم دهنده‌های پرطرفدار در صنعت تولید اسنک است. در تهیه این طعم دهنده از پودر موسیر تازه، ادویه جات، ماده موثر آلیسین و نمک تصفیه شده خوراکی استفاده می‌شود.

دوز مصرف:

- ۱۰-۵ درصد

کاربردها:

- چیپس
- پاپ کورن
- سیب زمینی سرخ کرده
- تریلا
- پلت
- آجیل
- چیپس نان





Sense of Naturalness, Joy of Freshness with, Iranian Knowledge






WWW.AREZOSEIFI.COM
FREER
FREER

Flavor and color knowledge-based company