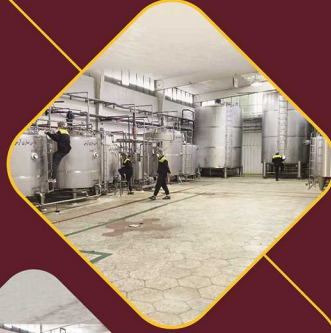




SunRose

شركة سان رز التجارية
منتج أنواع مختلفة من الزيوت المتخصصة لصناعات



دفتو المركز:

طهران، مدينة گلستان، المجمع الإداري والتجاري مال مونه المبني ٢، الطابق الثالث، الوحدة ٢٧
الهاتف: ٠٩٣٨ ١٢٣٠٤٣٠ - ٠٢١ ٤٦٠٢٠٧٧٨
المصنع: استان البرز، مدينة صناعة نظراباد
www.sunroseoil.com



SunRose



Laretta



Larima

تأسست شركة "سان رز" عام ٢٠١١ كشركة بحثية وإنتاجية متخصصة في مجال توريد مختلف أنواع الزيوت للمنتجات الغذائية، وخاصة منتجات الحبوب والشوكلاتة ومنتجات الألبان والخبز، وذلك في منطقة البحوث العلمية والصناعية الإيرانية.

تكوّنت النواة الأساسية للشركة من خبراء ذوي تعليم عال وخبرة أكاديمية مع الماء واسع بصناعة الزيوت النباتية في البلاد. بعد ثلاث سنوات من انطلاق أعمالها، وتحديدا في عام ٢٠١٤، وكرّة جهودها على الأنشطة البحثية وتطوير أنواع الزيوت النباتية المتخصصة لمختلف التطبيقات، نجحت الشركة في الحصول على لقب مؤسسة المعرفة في مجال الزيوت المتخصصة.

ومع حلول عام ٢٠٢٠، وسعت الشركة -التي تأسست في منطقة نزار آباد الصناعية- نشاطها الجغرافي والتجاري، مع التركيز على إنتاج وتوريد مختلف أنواع الزيوت المتخصصة للصناعات المختلفة.

باختصار، تعمل الشركة حاليا في مجال توريد وإنتاج مختلف أنواع الزيوت النباتية المتخصصة للاستهلاك المهني والصناعي. تركز الشركة على إنتاج وتصنيع منتجات متخصصة وعالية الجودة لتلبية احتياجات العملاء في الصناعات التي تستخدم زيوتا متخصصة مثل:

في مجال منتجات الدقيق: زيوت تقصير متنوعة للكعك و البسكويت والمعجنات.

في مجال صناعة الشوكلاتة: تصنف الزيوت المختلفة التي تحتاجها هذه الصناعة إلى ثلاثة أنواع:

زيوت كريمة للشوكلاتة الإفطار وكريمة الكاكاو.

زيوت حشو لحشو الشوكلاتة والكعك والبسكويت.

زيوت طلاء لتغطية الكريمة والكراوسون.

في مجال صناعات الوجبات الخفيفة ورفائيق البطاطس: زيوت قلي متنوعة للقلي العميق.

في مجال المكسرات والفواكه المجففة: زيوت طلاء متنوعة للمكسرات والفواكه المجففة.

في صناعة الألبان: أنواع من السمن النباتي لزيادة محتوى الدسم في منتجات الألبان، وزيت خاص بجبن البيتزا.

تقدم شركة "سان رز" مجموعة من المزايا لتوفير منتجات عالية الجودة للمستهلك النباتي، نحن نفتخر بهذه النقطة، حيث أن الجودة والقدرة على إنتاج منتجات متشقة هنيئو حنكهم الذي لا جدال فيه. هدفنا النهائي وهدفكم هو راحة البال المستهلك النهائي.

سلسلة SUN-Coat

تُستخدم منتجات هذه السلسلة في إنتاج الطلادات المصنوعة من الكاكاو أو المُكّهة، والمخصصة للكعكات، والبسكويت، وألواح الحبوب، وتستخدم بعض هذه المنتجات كمُحسّنات تعمل على تحسين درجة انصهار الطلادات في فصل الصيف وزيادة مقاومتها للذوبان.

سلسلة SUN-ICE COAT

تُستخدم منتجات هذه السلسلة في تحضير طلادات الآيس كريم المتنوعة، ومن أبرز خصائص هذه الزيوت: سرعة التبلور، وسرعة الذوبان، والملمعان الممتاز، والانطلاق الفوري للكهة. يتشكّل الطلاء المحضّ بهذه المنتجات بسرعة أثناء الإنتاج، مكونًا طبقة كاملة ومتجانسة دون تشققات، ويذوب بسهولة في الفم دون الحاجة إلى مضغ.

سلسلة SUN-ICE

تُستخدم هذه المنتجات كبديل للكريمة أو الزبدة في خلطات الآيس كريم المختلفة، ومن أبرز خصائصها: القدرة العالية على التهوية، وبناء الآيس كريم المتناسك، وسرعة الذوبان، وسرعة إطلاق النكهة في الفم.

سلسلة SUN-GL

تُستخدم زيوت هذه السلسلة كمُكثّفات ومزيلات للرطوبة في الفواكه المجففة والمكسرات، حيث تمنع امتصاص الرطوبة وتكثّلها. كما تمتاز هذه الزيوت بمقاومتها العالية للأكسدة، مما يمنع تغيُّر طعم المنتج النهائي أو عودته.

سلسلة SUN-SPREAD

صُمّمت زيوت هذه السلسلة لتتناسب جميع أنواع منتجات الشوكلاتة القابلة للدهن (مثل شوكلاتة الإفطار)، وحشوات الشوكلاتة، والكعك، والبسكويت، وكريمة المسشم، وزبدة الفول السوداني. ومن خصائصها الفريدة: قابلية الدهن على مدى واسع من درجات الحرارة، والملمعان، ومقاومة الأكسدة، والقوام الكريمي، والثبات (عدم انفصال الزيت)، والطعم اللذيذ.

سلسلة SUN-FILL

تُستخدم زيوت هذه السلسلة في حشوات وتغليف أنواع متعددة من الشوكلاتة والكعك والبسكويت. ومن خصائصها الوظيفية: منع تسرب زيت الحشوة إلى سطح المنتج، وتحسين الذوبان، وتوفير قوام ناعم ومتجانس، وزيادة التهوية.

سلسلة SUN-HR

تتكون هذه السلسلة من زيوت عالية الثبات الحراري، وتُستخدم في حشوات الشوكلاتة أو النكهات، وكذلك في منتجات الطحين قبل الخبز وبعد. كما أن مقاومتها العالية للأكسدة تتيح استخدامها في تجميـص أنواع مختلفة من المكسرات، وفي القلي الصناعي.

سلسلة SUN-BS

تستخدم زيوت هذه المجموعة كبدايل للدهون في منتجات الألبان المماثلة، مثل الجبن، والكريمة، والآيس كريم، وغيرها من منتجات الألبان. ومن أبرز خصائص هذه الزيوت: سرعة ذوبانها، وقدرتها العالية على زيادة الحجم، وقدرتها الممتازة على التهوية، ونقل النكهة وتحسينها، والحفاظ على بنية المنتج.

سلسلة SUN-500 (تقصر عام)

زيـت SUN-500 هو زيـت تقصير عام للاستخدامات العادية لجميع أنواع منتجات الدقيق مثل: جميع أنواع المعجنات والبسكويت وجميع أنواع الكعك وبعض الكريمات. بفضل استخدام إضافات خاصة، يمكن لهذا الزيت أن يخلق بسهولة ويمتزج مع القوام الريولوجي والوطب للكعك. بفضل تركيبه البلوري المناسب ووجود المادة الصلبة المناسبة، يمكنه حبس الهواء في قوامه، مما يؤدي في النهاية إلى إنشاء المسامية المناسبة في منتجات مثل الكعك.

يمكن لهذا الزيت أن يقصر بسلسلة الغلوتين في قوام عجينة البسكويت ويجعل المنتج النهائي مرمشًا وهشًا بفضل مقاومته المناسبة للارتخ، لا يتعرض هذا المنتج للدهور التأكسدي أثناء عملية خبز منتجات الدقيق، مما يضمن لنا منتجًا صحيًا وطويل الأمد. بفضل وجود منحنى صلب مناسب في تطبيقات مختلفة، فإنه يمنع الشعور بالمضغ أو انتقال الزيت خارج قوام المنتج.

SUN TOPP (إضافة بيتزا بالجبن والسمن)

سمن صن توب هو مستحلب زيت في الماء صلب، مناسب لإنتاج أنواع مختلفة من جبن البيتزا المعروف باسم جبن التزيين. ولأن سمن صن توب مستحلب نباتي، فهو خال من الكوليسترول والدهون الحيوانية الضارة والدهون المتحولة. هذه الميزة في جبن التزيين تجعله خيارًا مناسبًا لمن يبحثون عن أطعمة خفيفة ومنخفضة السعرات الحرارية. بفضل الإضافات المناسبة في التركيبة والتركيب البلوري المميز لسمن صن توب، يتمتع جبن البيتزا المنتج بمرونة مناسبة ويحظى بشعبية واسعة بين مختلف الأذواق. كما يتميز المنتج بقوام مناسب لإنتاج جبن بيتزا على شكل خيوط أو شرائح. هذا النوع من التقطيع في جبن البيتزا المنتج يسهّل استخدامه للمستهلك النهائي.

سلسلة SUN-Fry190 (زيت القلي العميق)

زيـت SUN-500 هو زيـت قلى خاص يجعله مناسبًا للقلى العميق (القلى العميق الساخن). يتميز هذا الزيت، بفضل محتواه المنخفض من الدهون المتحولة، بأنه مناسب لقلى مجموعة متنوعة من الأطعمة المقلية، مثل: الدونات، والأطعمة المشوية كالبطاطس والقلاقل، بالإضافة إلى الوجبات الخفيفة ورفائيق البطاطس في مطاعم الوجبات السريعة والمضام.

يمكن استخدام هذا الزيت في درجات حرارة تتراوح بين ١٧٥ و١٩٠ درجة مئوية في الظروف الجوية، وذلك بفضل مقاومته الجيدة للدهور التأكسدي، الذي يتسبب في زيادة تدرجته في العوامل الضارة، مثل الحموضة والبيروكسيد ومركبات البوليـمير. أثناء عملية القلي، من ناحية أخرى، وبفضل تركيبه المناسبة وقيمته البودية المتوسطة، فإن امتصاص الزيت في قوام المنتجات المقلية منخفض جدًا. كما يتميز بمقاومة جيدة لتغيرات اللون أو تكوين اللدخان أثناء القلي.