



طعم
خوش زندگی

ترکیبات: شیر تازه گاو بدون چربی

شیر خشک

شیر خام پس از ورود به کارخانه مورد آزمون های شیمیایی، میکروبی و تست آنتی بیوتیک قرار می گیرد و پس از تایید و دریافت در ابتدا استاندارد سازی، پاستوریزه و چربی گیری شده جهت تغلیظ وارد اوپراتور می گردد در اوپراتور تحت خلاء و دما تغلیظ یا اصطلاحاً آب آن گرفته می شود و در نهایت جهت خشک کردن وارد اسپردرایر شده و در کیسه های ۲۵ کیلویی توزین و بسته بندی می شود.

Ingredients: Fresh skim cow's milk

Milk Powder

After performing chemical test, microbial and antibiotic tests on raw milk and getting approval by the laboratory, first, it is standardized, pasteurized and degreased. It enters the evaporator for concentration. So, it is concentrated in the evaporator under vacuum and temperature. Finally, it enters the spreader for drying and is packed in a ۲۵ kg pocket.





Ingredients: Fresh cow's milk, starter, rennet, salt, pasteurized cream

Cheese Mozzarella

First, chemical testing and alcohol testing are performed on milk and the laboratory approves it. After confirming that the milk is pasteurized, starter is added to it, and after physical control of the milk, it is inoculated. After the whey coagulates, it is separated from the cheese and the cheese gets a uniform texture by rubbing. Then the salt is added to it in double - wall boiler. After the cheese is prepared, it is refrigerated at -18c and packaged in different weights.



طعم
خوش زندگی



ترکیبات: شیر تازه گاو

شیر پر چرب

شیر استریل: شیر پس از انجام آزمون شیمیایی و تست الکلی و تایید توسط آزمایشگاه دریافت شده و پس از استاندارد سازی از دستگاه UHT عبور کرده و کلیه باکتری های موجود در شیر از بین می رود و سپس در کاغذ های اسپتیک بسته بندی می گردد.

Ingredients: Fresh cow's milk

Full-fat Milk

Sterilized milk: After performing chemical test, alcohol test on milk and getting approval by the laboratory, also after the standardization, it passes through the UHT machine to kill all the bacteria in it and wrapped in aseptic paper.





ترکیبات: شیر تازه گاو

شیر کم چرب

شیر استریل: شیر پس از انجام آزمون شیمیایی و تست الکلی و تایید توسط آزمایشگاه دریافت شده و پس از استانداردسازی از دستگاه UHT عبور کرده و کلیه باکتری های موجود در شیر از بین می رود و سپس در کاغذ های اسپتیک بسته بندی می گردد.

Ingredients: Fresh cow's milk

Low-fat Milk

Sterilized milk: After performing chemical test, alcohol test on milk and getting approval by the laboratory, also after the standardization, it passes through the UHT machine to kill all the bacteria in it and wrapped in aseptic paper.



۷۰۰ میلی لیتر

طعم
خوش زندگی



ترکیبات: شیر تازه گاو، استارت، مایه پنیر، نمک، خامه پاستوریزه

پنیر موزارلا

شیر پس از انجام آزمون شیمیایی و تست الکلی و تایید توسط آزمایشگاه دریافت شده و شیر پس از تایید دریافت پاستوریزه شده و استارت اضافه می گردد و پس از کنترل های لازم فیزیکی شیر عمل مایه زنی صورت می گیرد. پس از لخته شدن آب پنیر از پنیر جدا شده و به روش مالشی پنیر بافت یکنواختی را بدست می آورد سپس در دیگ های دوجداره نمک به آن اضافه می گردد و بعد از آماده شدن پنیر در سردخانه ۱۸C- قرارداد می شود و بعد از آن در وزن های مختلف بسته بندی می گردد.





Ingredients: Fresh cow's milk, starter, rennet, salt, pasteurized cream

Cheese Mozzarella

First, chemical testing and alcohol testing are performed on milk and the laboratory approves it. After confirming that the milk is pasteurized, starter is added to it, and after physical control of the milk, it is inoculated. After the whey coagulates, it is separated from the cheese and the cheese gets a uniform texture by rubbing. Then the salt is added to it in double - wall boiler. After the cheese is prepared, it is refrigerated at -18c and packaged in different weights.





ترکیبات: شیر تازه گاو، پوره موز، شکر

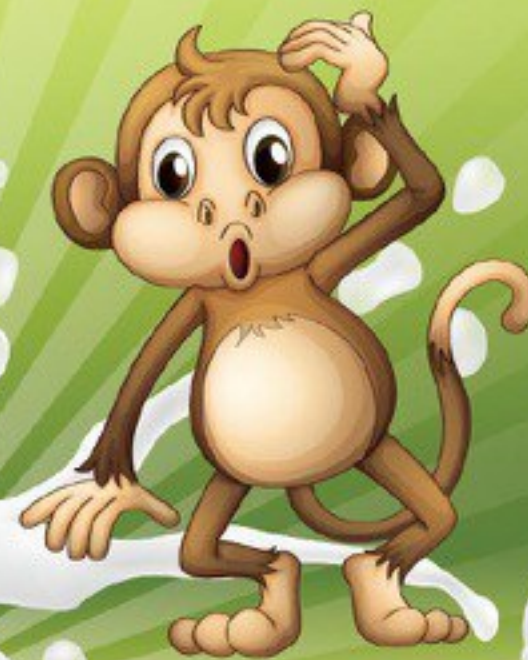
شیر موز

شیر پس از انجام آزمون شیمیایی و تست الکلی و تایید توسط آزمایشگاه دریافت شده و با مواد لازم استاندارد شده ترکیب شده و سپس از دستگاه UHT عبور داده میشود تا کلیه باکتری های موجود در آن از بین برود و سپس در کاغذ های اسپتیک بسته بندی می گردد.

Ingredients: Fresh cow's milk, banana puree, sugar

Banana Milk

After performing chemical test, alcohol test on milk and getting approval by the laboratory, milk is combined with standardized ingredients then passed through a UHT machine to kill all the bacteria in it and wrapped in aseptic paper.





ترکیبات: شیر تازه گاو، شکر، پودر کاکائو

شیر کاکائو

شیر پس از انجام آزمون شیمیایی و تست الکلی و تایید توسط آزمایشگاه دریافت شده و با مواد لازم استاندارد شده ترکیب شده و سپس از دستگاه UHT عبور داده می شود تا کلیه باکتری های موجود در آن از بین برود و سپس در کاغذ های اسپتیک بسته بندی می گردد.

Ingredients : Fresh cow's milk, sugar, cocoa powder

Chocolate Milk

After performing chemical test, alcohol test on milk and getting the milk is combined with standardized ingredients then passed through a UHT machine to kill all the bacteria in it and wrapped in aseptic paper





ترکیبات: خامه تازه تهیه شده از شیر تازه گاو

خامه

شیر پس از انجام آزمون شیمیایی و تست الکلی و تایید توسط آزمایشگاه دریافت شده و خامه حیوانی جدا شده از شیر پاستوریزه را استاندارد سازی کرده و سپس با استابلایزر مخلوط می کنیم و در دستگاه UHT همه باکتری ها را از بین برده و در پاکت های اسپتیک بسته بندی می کنیم.

Ingredients: Fresh cream made from fresh cow's milk

Cream

After performing chemical test, alcohol test on milk and getting approval by the laboratory, the animal cream, which is separated from pasteurized milk, is standardized. Then, it is mixed with a stabilizer, all bacteria are killed in the UHT machine and wrapped in aseptic paper.





ترکیبات: شیر تازه گاو، کره گیاهی، استابلایزر

خامه گیاهی

شیر پس از انجام آزمون شیمیایی و تست الکلی و تایید توسط آزمایشگاه دریافت شده، کره گیاهی و استابلایزر را مخلوط کرده و توسط دستگاه UHT همه باکتری آن را از بین برده و در پاکت های اسپتیک بسته بندی می کنیم.

Ingredients: Fresh cow's milk, margarine butter, stabilizer

Margarine Cream

After performing chemical test, alcohol test on milk and getting approval by the laboratory, the margarine butter mixes with the stabilizer then all bacteria are killed in the UHT machine and wrapped in aseptic paper.





طعم
فروش زندگی

ترکیبات: ماست پاستوریزه ، آب ، نمک ، طعم دهنده مجاز

دوغ

شیر پس از انجام آزمون شیمیایی و تست الکلی و تایید توسط آزمایشگاه دریافت شده و ماستی را که از شیر پاستوریزه کم چرب تهیه کرده ایم و با آب و نمک و اسانس مجاز مخلوط و دوباره پاستوریزه می کنیم و سپس توسط دستگاه تری بلوک در ظروف مختلف بسته بندی می گردد.

Ingredients: pasteurized yogurt, water, salt, flavoring substances

Doogh

First, chemical testing and alcohol testing are performed on milk and approval is received by the laboratory. Then the yogurt, which is prepared from low-fat pasteurized milk, mixed with water, salt and flavoring substances then pasteurized again. Then, it is packed in different bottle by a tri-block machine.





ترکیبات: آب پنیر تازه

پودر آب پنیر

آب پنیر پس از ورود به کارخانه مورد آزمون های شیمیایی ، میکروبی قرار می گیرد و پس از تایید و دریافت پاستوریزه شده و جهت تغلیظ وارد اواپراتور می گردد. در اواپراتور تحت خلاء و دما تغلیظ یا اصطلاحاً آب آن گرفته می شود و در نهایت جهت خشک کردن وارد اسپردرایر شده و در کیسه های ۲۵ کیلویی توزین و بسته بندی می شود.

Ingredients: Fresh whey

Whey Powder

After performing chemical test, microbial test on whey and getting approval by the laboratory, it is pasteurized and enters the evaporator for concentration. So, it is concentrated in the evaporator under vacuum and temperature. Finally, it enters the spreader for drying and is packed in a ۲۵ kg pocket.

