

روغن ها و چربی ها

شرکت آی او آی لدرز کروکلن (IOI Loders Croklaan) با بیش از یک قرن تجربه و تخصص در زمینه تولید روغن ها و چربی های مورد مصرف صنایع شکلات، شیرینی، کیک، کلوچه، لبنی و بستنی، یکی از پیشتازان این حوزه می باشد که با تکیه بر کیفیت بالا و قیمت مناسب محصولات، سهم عمده ای از بازار صنعت یاد شده را به خود اختصاص داده است. سازگاری این محصولات با خطوط تولید داخلی و ذائقه ایرانی و همچنین تطابق آنالیز آنها با استانداردهای بین المللی و ملی وجه تمایز کالاهای ارائه شده توسط این شرکت می باشند که در ادامه به برخی از این محصولات اشاره شده است:

انواع روغن های تخصصی مورد استفاده در شکلات، روکش های شکلاتی و فیلینگ

انواع روغن های تخصصی جهت روکش و مغز بستنی
روغن جایگزین کره کاکائو (CBE)
روغن بهبود دهنده کره کاکائو (CBI)
روغن سرخ کردنی

روغن شورتینینگ (روغن صاف) با درجه ذوب های مختلف
روغن معادل کره کاکائو (CBE)
روغن جانشین کره کاکائو (CBS)
روغن شکلات سبجانه

انواع روغن های تخصصی استحصال شده از دانه پالم از جمله:

روغن پالم اولئین تصفیه، بوگیری و رنگبری شده
روغن پالم استئارین تصفیه، بوگیری و رنگبری شده



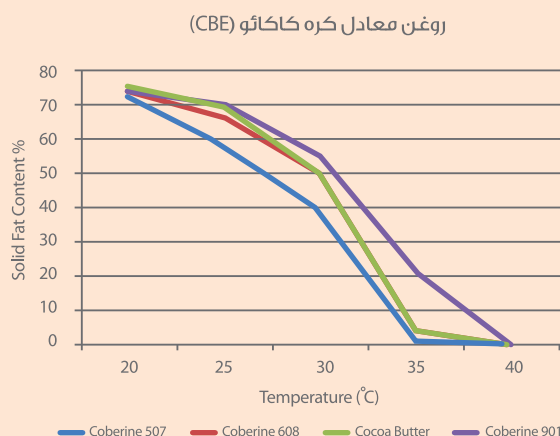
www.Pardisfakhr.com
crm@pardisfakhr.com

تهران، میدان ونک، خیابان ملاصدرا، خیابان پردیس
کوچه پریان، ساختمان پردیس، پلاک ۱۰، واحد ۱۷
تلفن ۸۸۷۷۶۲۹۰ فکس ۸۸۷۷۶۲۸۶



این شرکت علاوه بر اینکه در زمینه روغن ها و چربی ها پیشرو می باشد، با ارائه مشاوره تخصصی به تولید کنندگان، برگزاری کلاسها و کارگاه های آموزشی و همچنین تولید محصول تخصصی با ویژگی ها و استاندارد های درخواستی گامی بلندتر در راستای بهبود و ارتقای سطح تولید محصولات با کیفیت تر و جدید تر برداشته است.

کلیه روغن های این شرکت غیر هیدروژنه با ترانس پایین هستند.

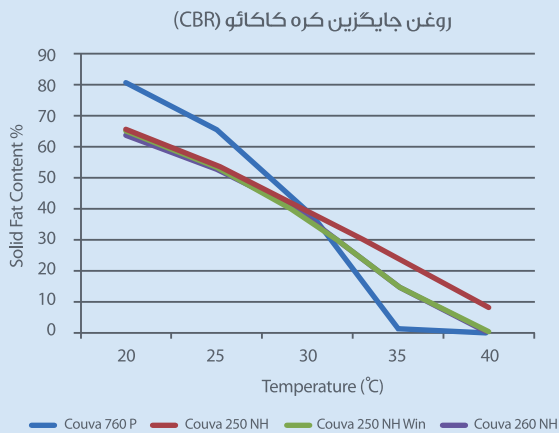


روغن معادل کره کاکائو (CBE)

- سازگاری با کره کاکائو به میزان ۱۰۰٪ در فاز چربی
- از لحاظ چشایی و نقطه ذوب مانند کره کاکائو است و مانع از ایجاد حس ماسیدگی می شود
- به نرمی و سریع در دهان ذوب میشود و حس خنکی مطلوبی بجای می گذارد
- مقاوم در مقابل شکوفه زدن شکلات (Bloom)
- ایجاد قابلیت تردی و شکنندگی مناسب و مطلوب در محصول
- افزایش زمان ماندگاری محصول
- غیر هیدروژنه با ترانس پایین
- مقرون به صرفه

روغن جایگزین کره کاکائو (CBR)

- از لحاظ چشایی و نقطه ذوب مانند کره کاکائو است و مانع از ایجاد حس ماسیدگی می شود
- به نرمی و سریع در دهان ذوب میشود و حس خنکی مطلوبی بجا میگذارد
- مقاوم در مقابل شکوفه زدن شکلات (Bloom)
- سازگاری با کره کاکائو به میزان حداکثر ۲۰٪ در فاز چربی
- دارای کاربرد ساده و عدم نیاز به تمپرینگ
- غیر هیدروژنه با ترانس پایین
- مقاوم به مابونی شدن و جلوگیری از طعم تند و تیزی
- مزایای ایجاد کننده در محصول:
- شکسته نشدن شکلات روکش
- عدم چسبیدن شکلات روکش به کاغذ بسته بندی
- ایجاد براقیت در محصول



کالای جدید: CBS و CBR مقاوم به حرارت

با حفظ ویژگی های ذکر شده مقاومت محصول را در برابر حرارت و تغییر شکل بالا می برد.

REZOLUCCIA FORMULAZIONE



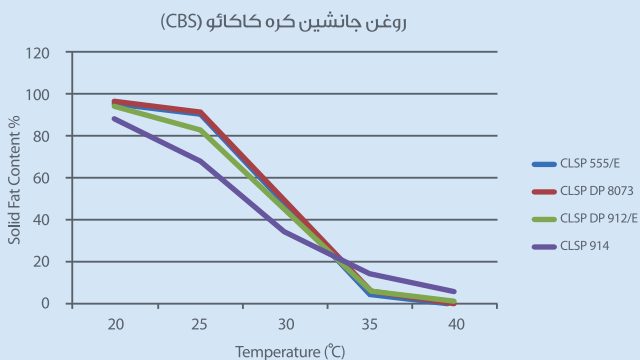
“زندگی سالم
با روغن های غیر هیدروژنه
و بدون ترانس”



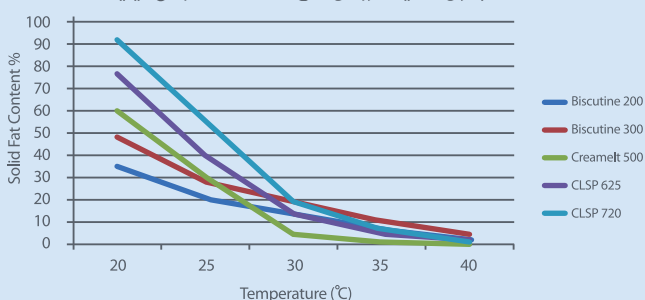
IOI GROUP
Loders Croklaan

روغن جانشین کره کاکائو (CBS)

- سازگاری با کره کاکائو به میزان ۱۰۰٪ در فاز چربی
- به تمپرینگ نیاز نداشته و بسیار سریع کریستالیزه می شود
- مقاوم در مقابل شکوفه زدن شکلات (Bloom)
- به نرمی و سریع در دهان ذوب میشود و حس خنکی مطلوبی بجا میگذارد
- از لحاظ چشایی و نقطه ذوب مانند کره کاکائو است و مانع از ایجاد حس ماسیدگی می شود
- ایجاد قابلیت تردی و شکنندگی مناسب و مطلوب در محصول
- غیر هیدروژنه با ترانس پایین
- کاربرد ساده



جدول مقایسه روغن های مختلف مخصوص فیلینگ



روغن های تخصصی و منتخب فیلینگ