



چاشنی های مارینید کننده گوشت، مرغ و ماهی:

- چاشنی جوجه کباب زعفرانی
- چاشنی جوجه کباب عشایری
- چاشنی جوجه کباب بندری
- چاشنی جوجه کباب بلوچی
- چاشنی جوجه کباب جنگلی
- چاشنی جوجه کباب دزفولی
- چاشنی جوجه کباب بوشهری
- چاشنی جوجه کباب شانديزي
- چاشنی کباب ترش
- چاشنی کباب لاری
- چاشنی کباب کردی
- چاشنی کباب کوبیده
- چاشنی ماهی بندری
- چاشنی ماهی گیلکی

موارد مصرف بسته به نوع چاشنی:

جوجه کباب، کباب، ماهی، استیک، همبرگر، طبخ مرغ یا گوشت در ماهی تابه

در وزن های : 50g 250g 1kg 10kg

طعم های مایع ویژه فست فود:

- دود
- کره
- زعفران
- روغن حیوانی

موارد مصرف بسته به نوع طعم: برنج، پیتزا، انواع سس،

فرنچ فرایز، سیب زمینی آب پز یا بخارپز، مرغ سوخاری، پاستا، شنیستل و یا ناگت مرغ، همبرگر، جوجه کباب، کباب و انواع ماهی، سبزیجات سرخ کرده، سوپ، استیک، میرزا قاسمی

در وزن های : 50g 250g 1kg 10kg

طعم های پودری ویژه فست فود:

- باربیکیو
- پاپریکا
- پیتزا
- پیاز جعفری
- پنیر
- سرکه نمکی
- کچاپ
- مکزیکی
- دودی
- ماست موسیر
- تند
- لیمویی
- سالسا
- فلفل نمک
- کره ای
- تنوری
- کباب
- سیر
- همبرگر

موارد مصرف: فرنچ فرایز، سیب زمینی آب پز و یا

بخار پز، ذرت مکزیکی، پاپ کورن، سبزیجات سرخ کرده، پیتزا، انواع اسنک، ناگت و یا شنیستل مرغ

در وزن های : 1kg 5kg 10kg



طعم های فست فود آلس پاپس ALLSPICE FAST FOOD FLAVORS



طعم های فست فود آلس پاپس
Allspice Fast Food Flavors

شرکت دانش بنیان طعم و عطر ماگنولیا اولین و بزرگترین تولید کننده انواع طعم دهنده و رنگ طبیعی خوراکی در ایران بوده و با تولید بالغ بر ۴۰۰ نوع محصول تأمین کننده نیاز کارخانجات معتبر و معظم صنایع غذایی و واحدهای صنفی می باشد. بخشی از محصولات این شرکت تحت برند تجاری آلس پاپس ویژه اصناف طراحی و تولید می گردد.

در فرآیند طراحی و تولید محصولات این برند (آلس پاپس) استفاده از مواد اولیه با بهترین کیفیت، استفاده از ترکیبات طبیعی یا بر پایه طبیعی، نوآوری و تنوع، ایجاد پروفایل های طعمی خوشمزه و سازگار با ذائقه ایرانی مد نظر و توجه خاص قرار گرفته است. این محصولات در محل کارخانجات تولیدی طعم و عطر ماگنولیا در ساوه، شهر صنعتی کاوه و در زمینی به وسعت ۱۱۰۰۰ متر مربع تولید می گردد. شرکت طعم و عطر ماگنولیا افتخار دارد که با برخورداری از ۷ آزمایشگاه تخصصی در زمینه فرمولاسیون و طراحی طعم، تیم متخصصین مجرب، فضای تولید مناسب و تجهیزات و امکانات به روز دنیا محصولاتی را با کیفیت بالا و مطابق با استانداردهای بین المللی طراحی و تولید کند. کلیه این محصولات دارای پروانه ساخت معتبر از وزارت بهداشت و مجوز مصرف در صنوف و دارای گواهی نامه های بین المللی GMP، HSE، GC-MARK، HACCP، FSSC ۲۲۰۰۰، HALAL، ISO ۱۸۰۰۱، ISO ۲۲۰۰۰، ISO ۱۴۰۰۱، ISO ۹۰۰۱ می باشند.

شرکت دانش بنیان طعم و عطر ماگنولیا
بزرگترین تولید کننده طعم و رنگ طبیعی خوراکی در ایران

تلفن: ۰۸۶ - ۴۸ ۵۴۸ (خط ۳۰)
وب سایت: www.magnolia-flavor.com
فروشگاه اینترنتی: www.allspice.ir
ایمیل: info@magnolia-flavor.com
اینستاگرام و تلگرام: [allspiceflavor](https://www.instagram.com/allspiceflavor)



رنگ های طبیعی خوراکی:

- رنگ طبیعی مایع زرد لیمویی Y1
- رنگ طبیعی مایع زرد کلاسیک Y2
- رنگ طبیعی مایع نارنجی Y3
- رنگ طبیعی مایع نارنجی تیره Y4
- رنگ طبیعی مایع قرمز R1
- رنگ طبیعی مایع قرمز تیره R2
- رنگ طبیعی مایع سبز روشن G1
- رنگ طبیعی مایع سبز تیره G2
- رنگ طبیعی مایع قهوه ای روشن B1
- رنگ طبیعی مایع قهوه ای تیره B3

موارد مصرف: خامه، کیک، شیرینی جات، بستنی، انواع دسر، ماست میوه ای، نوشیدنی، و سایر فرآورده های غذایی



در وزن های: 50g 250g 1kg 10kg

