

أرنیکا مورالیا  
النمو معا

Foodver



## معلومات عنا

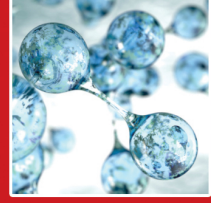
تأسست مجموعة بهبود أنديشان أرنیکا توس للإنتاج والتجارة في مشهد عام ٢٠١٥ بهدف تحسين جودة منتجات صناعة الحلويات. إن التعاون مع الموردين الرائدة في العالم، وتوفير المنتجات الفاخرة والتفاعل المناسب مع العملاء المحليين والأجانب، وتبادل المعرفة التقنية والابتكار في المنتجات يعتبر الهدف الرئيسي للشركة منذ البداية. بفضل الجهود الدؤوبة التي يبذلها قسم البحث والتطوير بالشركة، تم إنتاج وإطلاق مجموعة واسعة من المحسنات الوظيفية للكعك والبسكويت وكوكيز و الحلويات لكل من الصناعة والحرفيين؛ بالإضافة إلى الاستفادة من الميزات الوظيفية للمستحلبات نجحت الشركة في تسجيل الاختراع والحصول على التأكيد العلمي والابتكار فيما يتعلق بالمستحلبات الهلامية التي تنتجها من معهد أبحاث علوم وصناعة الأغذية التابع لوزارة العلوم والبحوث والتكنولوجيا في إيران ونتيجة لذلك يشرفنا أن نحصل على موافقتنا كترخيص شركة قائمه على المعرفة من نائب رئيس مؤسسة الرئاسة. وكإنجاز آخر للمجموعة، تجدر الإشارة إلى جذب ثقة الشركة الإسبانية موراليا والتي أدت إلى ولادة مجموعة أرنیکا موراليا في عام ٢٠١٩



مكثف الكيك (محسن الكيك)



محسنات



عوامل التنعيم



مانع الالتصاق



صودا الخبز (مسحوق الخبز) / مثبت



خلطات الباوند كيك / خلطات المفرن



خلطات الكيك الاسفنجي / خلطات الشيفون (الكيك الناعم)



خليطات البانكيك



تلميع



# مكثف اللبّيك (محسّن اللبّيك)

هل تعلم عن المميزات؟

- تاخير الجفاف
- المحافظة على طراوة ونضارة المنتج
- تقليل كثافة عجّين الحلويات
- زيادة تماسك المنتج
- تقليل استعمال البيض

## التصنيف الصناعي

| نسبة الاضافة %<br>(حسب نوع عجين الحلويات) | الاستخدام             | انواع  |
|---|-----------------------|--------|
| ٨/٠ - ١/١                                 | كعكة الطبقات          | جى ٨٠٠ |
| ١ - ٣/١                                   | سويس رول<br>باوند كيك |        |
| ١ - ٣/١                                   | كعكة الطبقات          | اس ٥٠٠ |
| ١/١ - ٤/١                                 | سويس رول<br>باوند كيك |        |
| ١ - ٥/١                                   | كعكة الطبقات          | بى ٣٠٠ |
| ١/١ - ٥/١                                 | سويس رول<br>باوند كيك |        |

## التصنيف الحرفي

| نسبة الاضافة %<br>(حسب نوع عجين الحلويات) | الاستخدام      | انواع      |
|---|----------------|------------|
| ٥/٠ - ١                                   |                | فوماكس     |
| ١ - ٥/١                                   | كل انواع الكيك | فولكس بلاس |
| ٥/١ - ٢                                   |                | فولر       |

\*يتم تحديد نسبة الاضافة المثلئ من خلال الاختبار في استخدام محدد

صالح للاستخدام قبل ١٢ شهر من تاريخ الانتاج

التخزين : في مكان بارد وجاف

التغليف : ٨ كغم و ٢٠ كغم



امسح الباركود لمزيد من المعلومات



# محسّنات

## هل تعلم عن المميّزات؟

- زيادة فترة الصلاحية
- التحكم في النشاط الميكروبي
- ضبط تفاعلات العجين
- موازنة نشاط الماء

## التصنيف الصناعي

نسبة الاضافة %  
(حسب نوع عجين الحلويات)

الاستخدام

انواع

٣/٥ - ٣/٨

كعكة الطبقات

٣/٨ - ٤/٢

سويس رول

٣/٨ - ٤

باوند كيك

الاساسي

٣/٨ - ٤

كعكة الطبقات

٤/٢ - ٤/٥

سويس رول

٤/٥ - ٥

باوند كيك

الصافي

## التصنيف الحرفي

نسبة الاضافة %  
(حسب نوع عجين الحلويات)

الاستخدام

انواع

١ - ٢/٥

كل انواع الكيك

مضاد البكتريا

\*يتم تحديد نسبة الاضافة المثلى من خلال الاختبار في استخدام محدد

صالح للاستخدام قبل ١٢ شهر من تاريخ الانتاج

التخزين : في مكان بارد وجاف

التغليف : ٤ كغم و ٢٥ كغم



امسح الباركود لمزيد من المعلومات



# عوامل التنعيم



هل تعلم عن المميزات؟

- المحافظة على طراوة ونضارة المنتج
- تاخير الجفاف
- تحسين تماسك المنتج
- زيادة المرونة

## التصنيف الصناعي

| نوع   | الاستخدام     | نسبة الاضافة %<br>(حسب نوع عجين الحلويات) |
|-------|---------------|---|
| سى سى | كوكيز و الكعك | ٠/٦ - ٠/٧                                 |
| بى سى | البسكويت      | ٠/٧ - ٠/٧٥                                |

## التصنيف الحرفي

| نوع           | الاستخدام     | نسبة الاضافة %<br>(حسب نوع عجين الحلويات) |
|---------------|---------------|---|
| سوفتير (ملين) | كوكيز و الكعك | ٠/٥ - ٠/٨                                 |
| فورمر         | البسكويت      | ٠/٥ - ٠/٨                                 |

\*يتم تحديد نسبة الاضافة المثلى من خلال الاختبار في استخدام محدد

صالح للاستخدام قبل ١٢ شهر من تاريخ الانتاج

التخزين : في مكان بارد وجاف

التغليف : ٨ كغم و ٢٠ كغم



امسح الباركود لمزيد من المعلومات



# مانع الالتصاق

هل تعلم عن المميزات؟

- سهولة الازالة من القالب
- منتج نهائي بلمس ناعم (من الاسفل)
- لا يوجد اي تاثيرات جانبية على الطعم او الراحة

## التصنيف الصناعي

### الاستخدام

سهولة الازالة من القالب

### انواع

آر ١٠٠  
آر إكس ١٠٠

سهولة الازالة من القالب

النشاط الواسع

## التصنيف الحرفي

### الاستخدام

سهولة الازالة من القالب

### انواع

آر ٢٠٠

\*يتم تحديد نسبة الاضافة المثلى من خلال الاختبار في استخدام محدد

صالح للاستخدام قبل 9 شهر من تاريخ الانتاج

التخزين : في مكان بارد وجاف

التغليف : ٣ كغم و ١٨ كغم



امسح الباركود لمزيد من المعلومات



# صورة الخبز (مسحوق الخبز) مثبتة



هل تعلم عن المميزات؟

- زيادة اطلاق ثنائي اكسيد الكربون والاحتفاظ به
- تحسين ترابط الجلوتين
- زيادة حجم المنتج
- تحسين تماسك المنتج

## التصنيف الصناعي

| نسبة الاضافة %<br>(حسب نوع عجين الحلويات) | الاستخدام               | انواع     |
|---|-------------------------|-----------|
| ١ - ٧/١                                   | كل انواع الكيك والكوكيز | بي بي ١٠٠ |
| ٧/٠ - ٥/١                                 |                         | بي بي ١١٠ |
| ٩/١ - ٢/٢                                 | الكيك الطري والبراونيز  | اس تي ١٠٠ |

## التصنيف الحرفي

| نسبة الاضافة %<br>(حسب نوع عجين الحلويات) | الاستخدام               | انواع     |
|---|-------------------------|-----------|
| ٥/٠ - ٧/١                                 | كل انواع الكيك والكوكيز | بي بي ٢٠٠ |

\*يتم تحديد نسبة الاضافة المثلى من خلال الاختبار في استخدام محدد



صالح للاستخدام قبل ٩ شهر من تاريخ الانتاج

التخزين : في مكان بارد وجاف

التغليف : ١ كغم و ٢٠ كغم

امسح الباركود لمزيد من المعلومات



# تصنيف خلطات الباوندرليك تصنيف خلطات الشيفون (الليك الناعم)

## هل تعلم عن المميزات؟

- اول خلطة كيك منكهة في ايران
- خالي من الالوان الصناعية
- خالي من المواد الحافظة
- سهولة التحضير
- استمتع بالجودة الممتازة

## تصنيف خلطات الباوند كيك

| الخبز         | خلط                         | الوصفة   | انواع   |
|---------------|-----------------------------|--|---|
| ٣٥ - ٣٠ دقيقة | مدة دقيقتين على سرعة منخفضة | ٥ غرام خليط الباوند<br>١ غرام ماء<br>٢ غرام زيت<br>٢ غرام بيض        | الكاكاو   |
| ١٧٠ - ١٨٠°C   | مدة دقيقتين على اعلى سرعة   | ٥ غرام خليط الباوند<br>١/١ غرام ماء<br>١/٥ غرام زيت<br>١/٧٥ غرام بيض | الفانيليا<br>الفراولة<br>موز<br>البرتقالي<br>تفاحة<br>بلاك بيرى<br>كابتشينو<br>زعفران |

## تصنيف خلطات المفن

| الخبز       | خلط                         | الوصفة  | انواع     |
|-------------|-----------------------------|---|-----------|
| ٢٢-٨١ دقيقة | مدة دقيقتين على سرعة منخفضة | ٥ غرام خليط الباوند<br>١/١ غرام ماء<br>١/٥ غرام زيت<br>١/١ غرام بيض | الكاكاو   |
| ١٨٠°C       | مدة دقيقتين على اعلى سرعة   | ٥ غرام خليط الباوند<br>١/٣ غرام ماء<br>١/٣ غرام زيت<br>١/١ غرام بيض | الفانيليا |

صالح للاستخدام قبل ١٢ شهر من تاريخ الانتاج  
التخزين : في مكان بارد وجاف التغليف : ٢٠ كغم



امسح الباركود لمزيد من المعلومات



# خلطات الآيس كريم خلطات المصنع

هل تعلم عن المميزات؟

- اول خلطة كيك منكهة في ايران
- خالي من الالوان الصناعية
- خالي من المواد الحافظة
- سهولة التحضير
- استمتع بالجودة الممتازة

## خلطات الكيك الاسفنجي

| الخبز    | خلط                        | الوصفة   | انواع           |
|----------|----------------------------|----------|-----------------|
| ٦٠ دقيقه | أبطئ لمدة دقيقة واحدة      | ٥ غرام   | خليط كيك اسفنجة |
| ١٥٠°C    | ثمانية دقائق على اعلى سرعة | ٠/٥ غرام | ماء             |
|          |                            | ٤ غرام   | بيض             |
|          |                            |          | الفانيليا       |
|          |                            |          | الفراولة        |
|          |                            |          | موز             |
|          |                            |          | البرتقالي       |
|          |                            |          | تفاحة           |
|          |                            |          | بلاك بيرى       |

## خلطات الشيفون (الكيك الناعم)

| الخبز    | خلط                        | الوصفة   | انواع         |
|----------|----------------------------|----------|---------------|
| ٦٠ دقيقه | أبطئ لمدة دقيقة واحدة      | ٥ غرام   | خلطات الشيفون |
| ١٥٠°C    | ثمانية دقائق على اعلى سرعة | ٠/٥ غرام | ماء           |
|          |                            | ٠/٣ غرام | زيت           |
|          |                            | ٤ غرام   | بيض           |
|          |                            |          | الفانيليا     |
|          |                            |          | الكاكاو       |

صالح للاستخدام قبل ١٢ شهر من تاريخ الانتاج

التخزين : في مكان بارد وجاف

التغليف : ٢٠ كغم



امسح الباركود لمزيد من المعلومات



# خلطات الباونديك خلطات البانديك



## هل تعلم عن المميزات؟

- اول خلطة كيك منكهة في ايران
- خالي من الالوان الصناعية
- خالي من المواد الحافظة
- سهولة التحضير
- استمتع بالجودة الممتازة

## تصنيف خلطات الباوند كيك

| الخبز    | خلط                        | الوصفة       | انواع     |
|----------|----------------------------|--------------|-----------|
|          |                            | خليط الباوند | الكاكاو   |
|          |                            | ماء          | الفانيليا |
| ٦٠ دقيقة | مدة دقيقة على سرعة منخفضة  | ١/٢٥ غرام    | الفراولة  |
|          |                            | بيض          | موز       |
| ١٥٠ °C   | ثمانية دقائق على اعلى سرعة | ٤ غرام       | البرتقالي |
|          |                            | ٠/٣ غرام     | تفاحة     |
|          |                            | ٠/٤٦ غرام    | بلاك بيرى |

## تصنيف خلطات الشيفون (الكيك الناعم)

| الخبز           | خلط                         | الوصفة        | انواع     |
|-----------------|-----------------------------|---------------|-----------|
|                 |                             | خليط البانكيك | الكاكاو   |
|                 |                             | حليب          | الفانيليا |
| مساحة في القالب | مدة دقيقتين على سرعة منخفضة | ١/٤ غرام      | الفراولة  |
|                 |                             | بيض           | موز       |
|                 |                             | ٣/٥ غرام      | البرتقالي |
|                 |                             | ٠/٩ غرام      | تفاحة     |
|                 |                             |               | بلاك بيرى |

صالح للاستخدام قبل ١٢ شهر من تاريخ الانتاج

التخزين : في مكان بارد وجاف

التغليف : ٢٠ كغم



امسح الباركود لمزيد من المعلومات



# تلميع بودرة كريمة الخفوف

هل تعلم عن المميزات؟

- سهولة التزيين
- نتائج معززة
- تاخير الجفاف
- استمتع بالجودة الممتازة

## التصنيف بودرة كريمة الخفق

### انواع

التوت الاسود  
مانجو  
الكرز الحامض  
الكاكاو  
كراميل  
المحار  
فضي  
ذهبي

### انواع

الاساسي  
الفراولة  
الموز  
الشمام  
البرتقال  
الكرز  
الحامض  
المانجو  
التوت الاسود  
الاناناس

## التصنيف بودرة كريمة الخفق

### انواع

بلاك بيرى  
التوت الاسود  
مانجو  
الكرز الحامض  
الكاكاو  
كراميل  
الكرز

### انواع

الاساسي  
الفراولة  
موز  
بطيخ  
البرتقالي  
تفاحة  
أناناس

صالح للاستخدام قبل ١٢ شهر من تاريخ الانتاج

التخزين : في مكان بارد وجاف

التغليف : 13 كيلو غرام = 2 x 5/6



امسح الباركود لمزيد من المعلومات





ARNIKA MURALIA CO.

[www.foodver.co](http://www.foodver.co)

(+٩٨)٥١٣٢٤٠٣٢٩١ (+٩٨)٥١٣٢٤٠٤١٤٦

العنوان: مشهد، الطريق السريع الآسيوي، شاهشك، باغبان ٤، ١١٠