

الكتالوج

RAMIS



concentrate





منتجات مركزات الفواكه راميس

التركيز هو عملية استخلاص عصير من خلايا أنسجة الفاكهة مما يؤدي إلى إنتاج العصائر. في مركزات الفاكهة، يتم إزالة جميع البذور والقشرة والنوى والعصير المنتج له قيمة غذائية عالية. في غضون ذلك المركزات المنتجة في شركة راميس شفاقة حيث إنتاجها بأستخدام برقس ٦٥-٧٠ وفقاً للمعايير الدولية ويتم تقديمها في الأسواق الدولية. تنتج شركة راميس التجارية مركزات الفواكه المختلفة مثل التفاح والبرتقال والكرز الحامض والرمان والعنب الأحمر والأبيض والخوخ العادي والزعفراني والتمر بأستخدام أفضل ماكينات الشركة وأكثرها تطوراً حيث يتم تعبئتها وتغليفها بآلات متطورة. يتم إنتاج منتجات راميس وفقاً للمعايير الدولية ويتم اختبارها في المختبرات المتطورة لهذه الشركة وذلك لضمان سلامة وجودة المنتجات.





إستخدامات مركزات الفواكه

- مشروبات فواكه وعصائر والنكتار وعصير سموثي ومشروبات متنوعة وقهوة وشاي
- منتجات الألبان والزبادي
- الآيس كريم والمقاهي ومحلات العصائر
- شوكولاتة كريمة بنكهات الفاكهة والآيس كريم بأنواعها
- حشوات الكيك والبسكويت
- تزيين السلطات والصلصات
- الحلويات والمعجنات
- المربى والجيلي





التفاح المركز راميس

التفاح فاكهة مقرمشة ولذيذة يحتوي على الألياف الغذائية وفيتامين C وبيتا كاروتين وفيتامين B وفيتامين B6. خصائص التفاح المركز مثل فاكهة التفاح غنية بمجموعة متنوعة من الفيتامينات والمعادن. التفاح المركز هو ضمن مادة اولية مستخدمة على نطاق واسع في صناعة المواد الغذائية ويكون ذات طعم ولون محايد ويستخدم كمُحلي. يستخدم التفاح المركز في إنتاج الآيس كريم والحلويات والمربى والهلام وحلوى جامي والعصائر والنكتارات.





البرتقال المركز راميس

تركيز البرتقال راميس هو سائل كثيف أصفر وبرتقالي اللون بمجرد استخدامه في المنتج الغذائي يعطي رائحة وطعم ولون البرتقال الناضج في المنتج. يتم تخزين البرتقال المركز في برميل معدني مع عبوات غير أسيتك. لإنتاج تركيز البرتقال تتم استخراج كمية معينة من العصير الموجودة في البرتقال أثناء عملية إنتاج مركز البرتقال ونتيجة لذلك فإن تركيز البرتقال له حجم أصغر بكثير بالنسبة للعصير ؛ لذلك، يمكن شحن المزيد من تركيز البرتقال بتكلفة أقل وبسهولة أكبر. يتم إنتاج هذا المنتج وفقًا للمعايير الدولية حيث له جودة عالية جدًا.





مميزات تركيز برتقال راميس

- درجة البركس ٦٠٪
 - يتم التعبئة وتغليف بطرق أسيبتك وغير أسيبتك
 - مصدر جيد لفيتامين C وحمض الفوليك
 - غني بالمغنيسيوم والبوتاسيوم
 - لونه أصفر برتقالي
 - مناسب لتحضير عصير والنكتار البرتقال
- يمكن استخدامها في صناعة الحلويات والعصائر وسموثي والنكتارات ومشروبات الفاكهة وإضافات الآيس كريم والمربي والحلويات وأنواع سموثي والشوكولاتة.





المركز الكرز الحامض راميس

الكرز الحامض غني بمضادات الأكسدة الطبيعية و الأنتوسيانين الموجود في الكرز يحمي الجسم من أضرار الإجهاد ويحمي الأوعية الدموية وخلايا الدماغ من الإجهاد ويمنع تكوين لويحات تصلب الشرايين والأمراض المرتبطة بالخرَف.

مميزات تركيز الكرز الحامض راميس

- درجة البركس ٦٥٪
- غني بالفيتامينات A و C
- مصدر طبيعي للميلاتونين

الرمان المركز راميس

الرمان مليء بالعناصر الغذائية اللازمة لصحة جيدة. مضادات الأكسدة المختلفة الموجودة بها تحمي القلب ويقي من الإصابة بالسرطان. الرمان غني بفيتامين سي ومضادات الأكسدة ويمكن أن يساعد في تأخير علامات الشيخوخة. هذه المواد المضادة للأكسدة تعالج التهاب الجلد وحب الشباب.





مميزات تركيز الرمان راميس

- درجة البركس ٦٥٪
- غني بالقيتامين A و C و K
- مصدر ممتاز للبوتاسيوم والنحاس والمنغنيز والمغنيسيوم

المركز العنب الأحمر والأبيض راميس

مركز العنب الأحمر والأبيض راميس له لون طبيعي ممتاز وطعم حلو حيث يستخدم على نطاق واسع. مركز العنب الأحمر حلو ينتج عن طريق تصفية وتركيز العنب الأحمر الناضج وهو مستقر للغاية من حيث اللون والرائحة والطعم.





مميزات تركيز العنب الأحمر والأبيض راميس

- درجة البركس ٦٥٪
- لون ممتاز
- مصدر ممتاز لمجموعة متنوعة من مضادات الأكسدة الطبيعية والفيتامينات A و B و C

المركز الخوخ العادي والزعفراني راميس

الخوخ فاكهة مفيدة للغاية لصحة البشرة وجمالها. الخوخ يساعد على طرد السموم الضارة من الكبد والكلى وبالتالي تنظيف وتزليل السموم من الجسم. يحتوي الخوخ على مضادات الأكسدة مثل حمض الكلوروجينيك والتي تتركز في الجلد واللحم الخوخ ولها خصائص مضادة للسرطان. كما أنه مصدر ممتاز لفيتامين A الذي يقي من الإصابة بسرطان الرئة والفم.

RAMIS
concentrate



مميزات التركيز الخوخ العادي والزعفراني راميس

- درجة البركس ٦٥٪
- مصدر جيد للبوتاسيوم
- مصدر ممتاز لمجموعة متنوعة من مضادات الأكسدة الطبيعية وفيتامينات A و B و E

مركز التمر راميس

يحتوي التمر على حوالي ٢٠ سعرًا حراريًا و ٢/٨ ميليغرام من الكالسيوم و ٥ جرام من الكربوهيدرات. هذا المنتج مصدر جيد لمضادات الأكسدة وأهمها مادة العفص التي تمنع تلف الخلايا والالتهابات. التمر مصدر غني بالنحاس والمغنيسيوم والسيلينيوم والمنغنيز. كل هذه العناصر ضرورية للحفاظ على صحة العظام والوقاية من الأمراض المرتبطة بهشاشة العظام.





مميزات التمر المركز راميس

- درجة البركس ٦٥٪
- منظم ضغط الدم
- مصدر جيد لمجموعة متنوعة من مضادات الأكسدة الطبيعية وفيتامين K

مدة وظروف تخزين المركزات الفواكه راميس

نوع التعبئة والتغليف	درجة البركس	درجة حرارة التخزين	مدة الصلاحية القصوى
أسيبتك	أكثر من ٦٥	أقل من ٧ درجات	١٨ شهر
أسيبتك	أكثر من ٦٥	أقل من ١٨ - درجة	٢٤ شهر
دون أسيبتك	أكثر من ٦٥	أقل من ١٨ - درجة	٢٤ شهر





أنواع التعبئة والتغليف وظروف التخزين المنتجات

- التعبئة والتغليف في براميل معدني بغطاء مفتوح مع أكياس معقمة أسيتك بوزن ٢٣٠ إلى ٢٧٠ كيلوغرام
- التعبئة والتغليف في الجالون غير أسيتك بوزن ٢٥ كيلوغرام
- تنقل بواسطة سيارات التي تحتوي على حاويات مبردة

تضع شركة راميس التجارية المواصفات التالية على كل جالون:

- تاريخ الإنتاج
- اسم المنتج
- كود المنتج
- درجة البركس
- الوزن الصافي





أنواع هريس الفاكهة راميس

هريس الفواكة عبارة عن فاكهة مقشرة ومنزوعة النوى حيث يتم سحقها وخلطها بالكامل. في إنتاج هريس تستخدم الفواكه التي تكون نسبة اللحم الفاكهة فيها أكثر من العصير. تنتج شركة راميس أنواع هريس الفاكهة بأفضل وأحدث ماكينات الشركة حيث يتم تعبئتها وتغليفها بآلات متطورة. يتم إنتاج هريس الفاكهة في شركة راميس وفقاً للمعايير الدولية ويتم اختبارها في المختبرات المتطورة لهذه الشركة وذلك لضمان سلامة وجودة المنتجات.



RAMIS concentrate



أنواع هريس الفاكهة:

- التفاح
- فراولة
- الخوخ الزعفراني
- الكيوي

أنواع التعبئة والتغليف وظروف التخزين المنتجات

- التعبئة والتغليف في براميل معدني بغطاء مفتوح مع أكياس معقمة أسيتك بوزن ٢٣٠ إلى ٢٧٠ كيلوغرام
- يتم تخزينه في درجة حرارة ١٨-.
- مدة صلاحيته في العلب مغلقة هو ٣ سنوات
- تنقل بواسطة سيارات التي تحتوي على حاويات مبردة

RAMIS



concentrate

