

کاتالوگ

رامپیس



کتسائتیره و پوره میوه



### محصولات کنسانتره رامیس

کنسانتره به عمل خارج نمودن آب از سلول‌های بافت میوه گفته می‌شود که این عمل باعث تولید آبمیوه می‌گردد. در کنسانتره میوه تمامی دانه‌ها، پوست، هسته و... حذف می‌گردد و آبمیوه تولیدشده از ارزش غذایی بالایی برخوردار می‌باشد. در این بین کنسانتره‌های تولید شده در شرکت رامیس، شفاف و با بریکس ۶۵ - ۷۰ مطابق با استانداردهای جهانی تولید و در بازارهای بین‌المللی عرضه می‌گردد. شرکت تجاری رامیس کنسانتره انواع میوه را از جمله سیب، پرتغال، آلبالو، انار، انگور قرمز و سفید، هلو عادی و زعفرانی و خرما را با بهترین و پیشرفته‌ترین ماشین‌آلات شرکت تولید و توسط دستگاه‌های پیشرفته بسته‌بندی می‌کند. محصولات شرکت رامیس مطابق با استانداردهای جهانی تولیدشده و در آزمایشگاه‌های پیشرفته این شرکت مورد آزمایش قرار می‌گیرد تا سلامت محصولاتمان را تضمین نماییم.





### کاربردهای کنسانتره

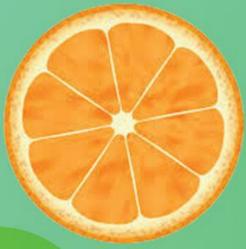
- نوشیدنی‌های میوه‌ای و آبمیوه، نکتار، اسموتی‌ها، میکس نوشیدنی‌های مختلف، قهوه و چای
- محصولات لبنی و ماست
- بستنی، کافه‌ها و مغازه‌های آبمیوه فروشی
- شکلات خامه‌ای با طعم میوه، بستنی یخی، یخ‌مک و روکش بستنی‌ها
- فیلینگ‌های کیک و کلوچه و محصولات نانوائی، قروت فیل‌ها
- تزئین سالاد، سس‌ها و مارینادها
- آب‌نبات‌ها و شیرینی‌پزی‌ها
- مربا، مارمالاد، ژله و روکش شفاف میوه‌ای (گلیز)
- پای میوه و محصولات پختنی و شیرینی‌پزی

**رامپیس**  
کنسانتره و پوره میوه

### کنسانتره سیب رامیس

میوه سیب ترد و خوشمزه برای داشتن آنتی‌اکسیدان‌ها و فیتونوترینت‌های آن در بین مردم بسیار بااهمیت است. سیب دارای فیبر خوراکی، ویتامین سی، بتا کاروتن، ویتامین‌های گروه بی و ویتامین بی ۶ است. کنسانتره سیب ماده اولیه پرکاربرد در صنایع غذایی است که رنگ و طعم تقریباً خنثی دارد. به‌عنوان شیرین‌کننده یا تقویت‌ویژگی سایر میوه‌ها در آب‌نبات، محصولات تازه منجمد، اسنک‌های میوه‌ای، مربا، مارمالاد، انواع سس‌ها و نوشیدنی‌ها است.





### کنسانتره پرتقال رامیس

کنسانتره پرتقال رامیس مایعی غلیظ نارنجی‌رنگ مایل به زرد است که به‌محض بازیابی و استفاده آن در محصول غذایی عطر، طعم و رنگ پرتقال رسیده را در محصول ایجاد می‌کند. این کنسانتره پرتقال در بشکه فلزی با بسته‌بندی غیر اسپتیک به‌صورت فریز در سردخانه نگهداری می‌شود. برای تولید کنسانتره پرتقال، مقدار مشخصی از آب موجود در آب‌پرتقال طی فرآیند تولید کنسانتره پرتقال خارج می‌شود و در نتیجه کنسانتره پرتقال نسبت به آبمیوه آن حجم بسیار کمتری را دارد؛ بنابراین مقدار بیشتری از پرتقال با هزینه کمتر و با سهولت بیشتر قابل‌حمل می‌گردد. این محصول با استانداردهای بین‌المللی تولیدشده و دارای کیفیت بسیار بالایی می‌باشد.

**رامیس**  
کنسانتره و پوره میوه

# رامیس

کتساتره و پوره میوه

## ویژگی کنساتره پرتقال رامیس

- بریکس 60%
  - بسته‌بندی با روش اسپتیک و غیر اسپتیک
  - منبع خوب ویتامین C و فولات
  - منبع خوب منیزیم و پتاسیم
  - رنگ زرد پرتقالی
  - مناسب برای تهیه آبمیوه، شربت و نکتار پرتقال
  - کنساتره ابری (Cloudy)
- قابل استفاده در شیرینی‌پزی، محصولات پختنی، آبمیوه، اسموتی، نکتار، نوشیدنی میوه‌ای، فروت فیل، روکش بستنی، مربا و مارمالاد، انواع سس‌ها و مارینادها، اسموتی‌ها، دسرها، شکلات‌ها





### کنسانتره آلبالو رامیس

آلبالو سرشار از آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی می باشد، آنتوسیانین های موجود در آلبالو سبب محافظت بدن در برابر آسیب‌های استرس، از بین بردن رادیکال‌های آزاد، محافظت از رگ‌های خونی و سلول‌های مغزی در برابر استرس و جلوگیری از تشکیل پلاک‌های آترواسکلروزی و بیماری‌های مرتبط با زوال عقل می‌شود.

### ویژگی‌های کنسانتره آلبالو رامیس

- بریکس ۶۵٪
- منبع خوب ویتامین A و C
- منبع طبیعی ملاتونین و ایجاد ریتم خواب مناسب

### کنسانتره انار رامیس

انارها پر از مواد مغذی موردنیاز برای سلامت بدن هستند. آنتی‌اکسیدان‌های مختلف در آن‌ها از قلب محافظت و از سرطان جلوگیری می‌کند. انار غنی از ویتامین C و آنتی‌اکسیدان‌ها هستند، می‌توانند به تأخیر علائم پیری کمک کنند. این آنتی‌اکسیدان‌ها با التهاب پوست و درمان آکنه و خال‌های تیره مبارزه می‌کنند.



# رامیس

کنسانتره و پوره میوه

## ویژگی‌های کنسانتره انار رامیس

- بَریکس 65%
- منبع خوب ویتامین A و C و K
- منبع خوب عنصر پتاسیم، مس، منگنز و منیزیم

## کنسانتره انگور قرمز و سفید رامیس

کنسانتره انگور قرمز و سفید رامیس با رنگ طبیعی عالی و طعم شیرین مناسب، به‌طور گسترده در فرآورده‌های غذایی استفاده می‌شود. کنسانتره انگور قرمز باعث می‌شود که محصولات را بدون افزودن رنگ برچسب‌گذاری کنید. کنسانتره انگور قرمز با فیلتر و تغلیظ کردن انگور قرمز رسیده شیرین، تولیدشده و از نظر رنگ، عطر و طعم بسیار پایدار است.





### ویژگی‌های کنسانتره انگور قرمز و سفید رامیس

- بریکس 65%
- رنگ دهی عالی
- طعم و عطر خوب انگور قرمز
- منبع خوب انواع آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی و ویتامین‌های A و B و C

### کنسانتره هلو عادی و زعفرانی رامیس

هلو یک میوه‌ی فوق‌العاده مفید برای سلامتی و زیبایی پوست است. روده‌ها و دستگاه گوارش هم با مصرف هلو به‌نوعی پاک‌سازی می‌شوند. هلو دارای آنتی‌اکسیدان‌هایی از جمله اسید کلروژنیک است که در پوست و گوشت متمرکز شده و خواص ضد سرطانی دارد. همچنین منبع خوبی از ویتامین A است که از سرطان‌های ریه و دهان جلوگیری می‌کند.

**رامیس**  
کنسانتره و پوره میوه

### ویژگی‌های کنسانتره هلو عادی و زعفرانی رامیس

- بریکس ۶۵٪
- منبع خوبی از پتاسیم
- طعم و عطر خوب
- منبع خوب انواع آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی و ویتامین‌های A و B و E

### کنسانتره خرما رامیس

خرما شامل حدود ۲۰ کالری، ۲/۸ میلی‌گرم کلسیم و ۵ گرم کربوهیدرات می‌باشد. این محصول منبع خوبی از آنتی‌اکسیدان‌ها است که تانن مهم‌ترین آن‌ها است تانن‌ها از آسیب سلولی و التهاب جلوگیری می‌کنند. خرما منبع غنی از مس، منیزیم، سلنیوم و منگنز است. همه این‌ها برای حفظ سلامت استخوان‌ها و جلوگیری از بیماری‌های مرتبط با پوکی استخوان ضروری هستند. همچنین خرما غنی از ویتامین K است که یک انعقاد کننده خون است و به سوخت‌وساز بدن شما کمک می‌کند.





### ویژگی‌های کنسانتره خرما رامیس

- بریکس ۶۵٪
- تنظیم‌کننده فشارخون
- منبع خوب انواع آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی و ویتامین K

### مدت‌زمان و شرایط نگهداری انواع کنسانتره رامیس

نوع بسته‌بندی	بریکس	دمای نگهداری	حداکثر مدت نگهداری
اسپتیک	بیشتر از ۶۵	کمتر از ۷ درجه	۱۸ ماه
اسپتیک	بیشتر از ۶۵	کمتر از ۱۸- درجه	۲۴ ماه
غیر اسپتیک	بیشتر از ۶۵	کمتر از ۱۸- درجه	۲۴ ماه



**انواع بسته‌بندی و شرایط نگهداری**

- بشکه فلزی درب باز با کیسه اسپتیک به وزن ۲۳۰ تا ۲۷۰ کیلوگرم
- گالن‌های ۲۵ کیلوگرمی غیر اسپتیک
- حمل با ماشین‌های سردخانه دار

**شرکت تجاری رامیس بر روی هر گالن مشخصات زیر را درج می‌نماید:**

- تاریخ تولید
- نام محصول
- کد محصول
- میزان بریکس
- وزن خالص





### انواع پوره میوه رامیس

پوره به میوه‌ی پوست‌گیری و هسته‌گیری شده‌ای می‌گویند که به‌طور کامل له و میکس شده باشد. در تولید پوره‌ها از میوه‌هایی استفاده می‌گردد که نسبت گوشت آن‌ها از آبمیوه‌ی آن‌ها بیشتر باشد. شرکت تجاری رامیس پوره انواع میوه را با بهترین و پیشرفته‌ترین ماشین‌آلات شرکت تولید و توسط دستگاه‌های پیشرفته بسته‌بندی می‌کند. محصولات شرکت رامیس مطابق با استانداردهای جهانی تولید شده و در آزمایشگاه‌های پیشرفته این شرکت مورد آزمایش قرار می‌گیرد تا سلامت محصولاتمان را تضمین نماییم.

**رامیس**  
کنسانتره و پوره میوه



### انواع پوره‌های شرکت تجاری رامیس

- سیب
- توت‌فرنگی
- هلو زعفرانی
- کیوی

### انواع بسته‌بندی و شرایط نگهداری

- بشکه فلزی درب باز با کیسه اسپتیک به وزن ۲۳۰ تا ۲۷۰ کیلوگرم
- در دمای ۱۸- درجه نگهداری گردد
- ماندگاری در ظرف سربسته ۳ سال است.
- حمل با ماشین‌های سردخانه دار

رامپیس



کتسانتره و پوره میوه

