



شرکت صنایع غذایی

شرکت صنایع غذایی دراژه

Draje Food Industrial Co.

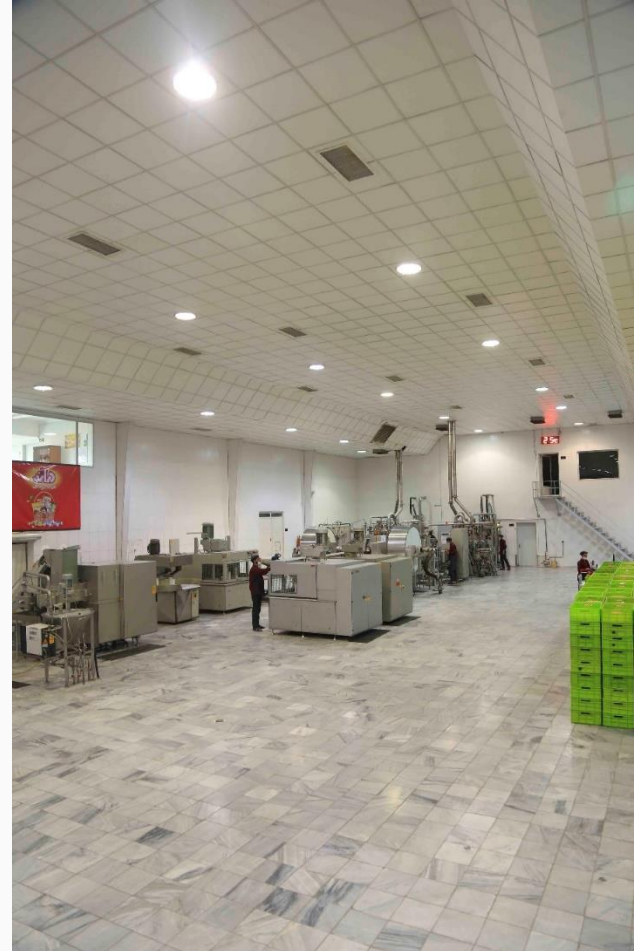
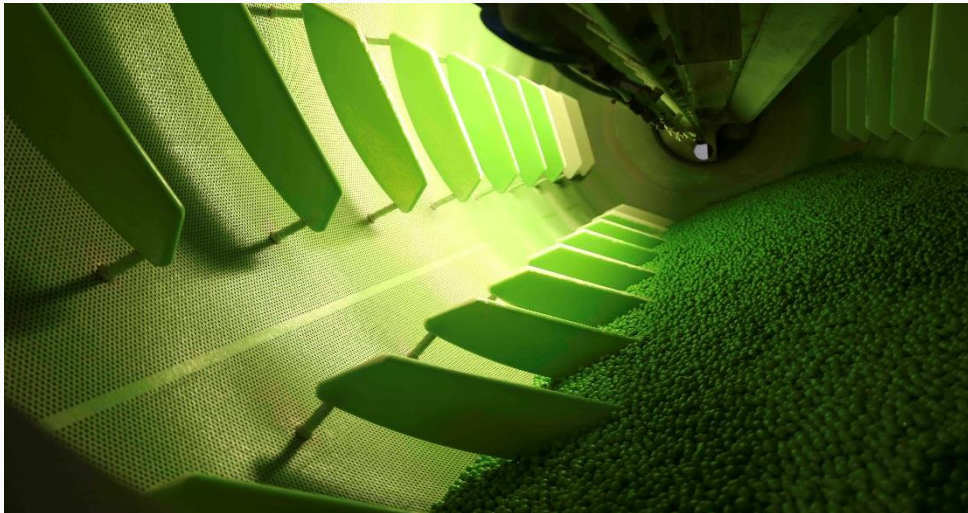


کارخانه درآژه در سال ۱۳۸۵ در زمینی به مساحت ۴۰۰۰۰ متر مربع و با هدف تولید تافی روکش دار با ظرفیت ۳۰۰۰ تن در فاز ۲ شهرک صنعتی یزد در کنار کارخانه فال تاسیس شد. و در سال ۱۳۸۶ جواز تولید تافی مغزدار با ظرفیت ۲۰۰ تن را دریافت و محصولات تولیدی را با نام های تجاری فدرا، المان، رویتال، اینجاست و فروتن به بازار مصرف ارائه نمود.

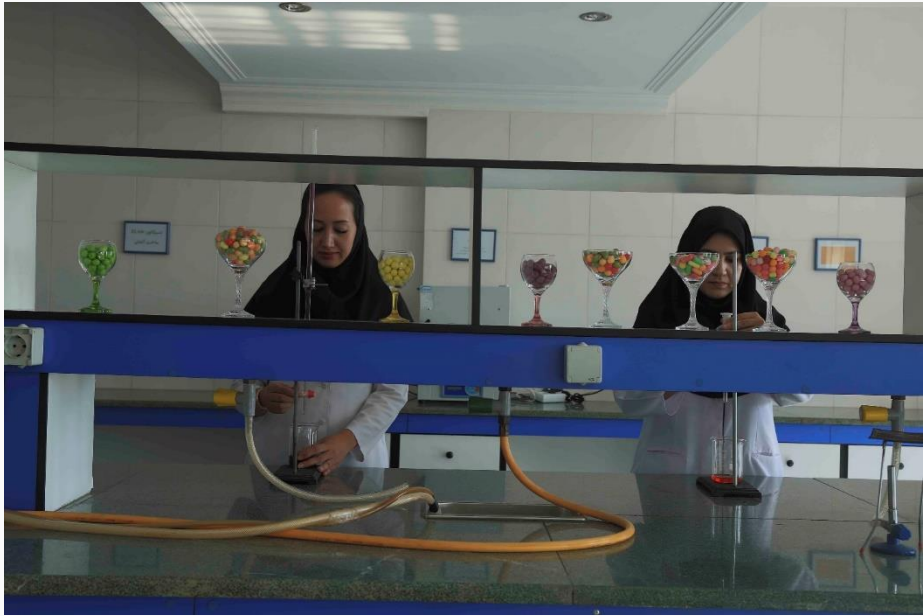
این کارخانه با بهره گیری از دستگاه ها و تجهیزات کشورهای آلمان، فرانسه و بلژیک به عنوان بزرگترین و پیشرو در صنعت تولید تافی های روکش دار و مغزدار میوه ای در ایران شروع به کار کرد.

تجهیزات مدرن و تمام اتوماتیک خط تولید تافی مغزدار با دستگاه های بوش آلمان و خط تولید تافی های روکش دار توسط دستگاه های دومولین فرانسه در بازار عرضه گردید.

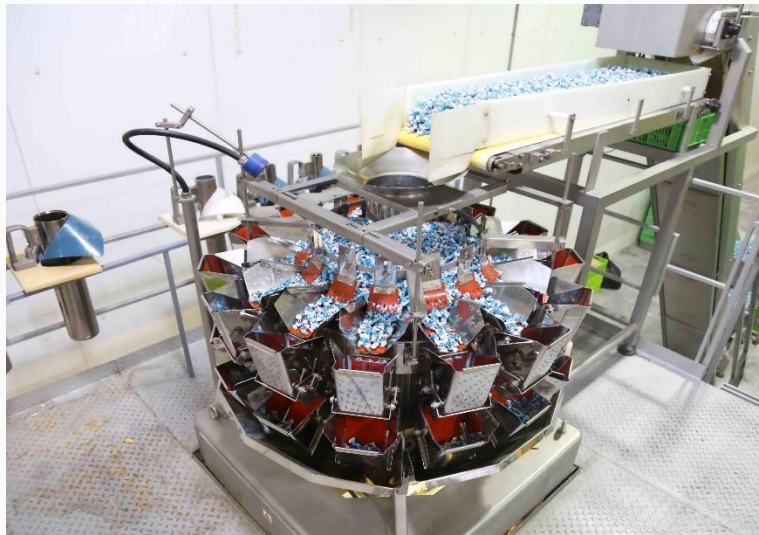
این شرکت با رعایت کامل استانداردها موفق به کسب و تداوم نشان استاندارد تشویقی از موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران شده و علاوه بر آن با افتخار توانسته است گواهینامه های ISO9001، ISO22000 و HACCP را از شرکت SGS سوئیس و همچنین FDA آمریکا را نیز دریافت نماید.



®
عزیزان
شرکت منابع غذایی







®
عزیزان
شرکت منابع غذایی



®
عزیزان
شرکت صنایع غذایی



®
عزیزان
شرکت منابع غذایی



®
عزهدان
شرکت صنایع غذایی



محصولات شرکت صنایع غذایی
دراژه

دسر و تافی

JELLY
D



دسر ها

پودر ژله

پودر ژلاتین

پودر ژله رژیمی

پودر دسرهای میوه ای

پودر کرم کارامل و کرم شکلات

پودر دسر پاناکوتا و دسر تیرامیسو

جلی

پودر ژله

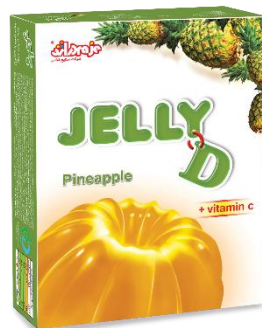


- * ژله‌های میوه ای، ۱۰۰ گرمی
- شرکت صنایع غذایی درآژه، دارای ۱۸ طعم است.
- اسانس بکار رفته در جلی دی از بهترین تولیدکنندگان دنیا تامین می شود که اسانس های خوراکی و طبیعی می باشند.
- ژلاتین موجود در جلی دی از پروتئین خوراکی حلال (گاوی) می باشد که ضمن افزایش استحکام استخوان ها، درد مفاصلی را کاهش داده و از بروز پوکی استخوان و آرتروز جلوگیری می کند. همچنین باعث کاهش کلسترول و تری گلیسرید شده که به هضم و جذب مواد مغذی در بدن کمک می کند.
- میوه‌هایی مانند کیوی، انبه، آناناس و انجیر را نباید درون ژله استفاده نمود زیرا از بستن ژله جلوگیری می‌کند. به عبارت بهتر و برای نمونه، کیوی دارای مقادیر زیادی آنزیم حل کننده پتاسیم به نام پاپایین است که برای نرم کردن گوشت مفید است و مانع از بستن ژله می‌شود.



پودر ژله

®
عزیزان
شرکت صنایع غذایی



پودر ژله رژیمی

عزهدانه
شرکت صنایع غذایی

ژله های رژیمی به دلیل حذف شکر کالری کمتری نسبت به ژله های معمولی دارند و به همین دلیل این نوع ژله ها برای بیماران دیابتی و افرادی که رژیم لاغری را دنبال می کنند بسیار مناسب است.



- ژله ی بدون قند جلی - دی حاوی ویتامین C است که در متابولیسم پروتئین نقش بسزایی را ایفا می کند. (ویتامین C باعث افزایش جذب پروتئین می شود.)
- بازسازی و جلوگیری از پیری پوست به واسطه کلاژن موجود در ژلاتین
- تقویت سیستم ایمنی بدن و جلوگیری از افسردگی
- مناسب جهت کاهش وزن
- مناسب برای سلامت مو (ریزش و نازک شدن)
- کاهش کلسترول بد و جلوگیری از گرفتگی عروق
- کاهش التهاب ورم مفاصل

پودر ژله
رژیمی

عزمه‌اند®
شرکت صنایع غذایی



پودر دسر میوه ای

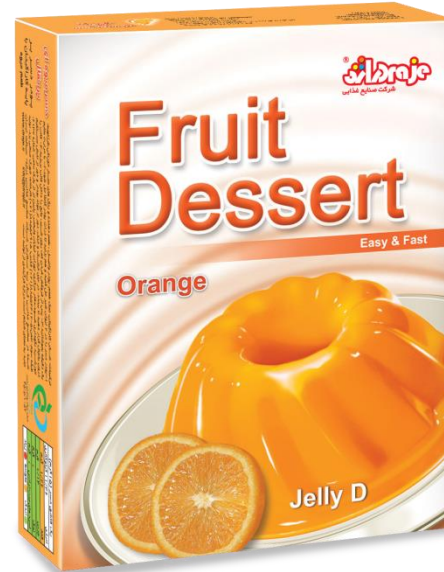


دسرهای میوه ای درآژه در ۵ طعم میوه ای (پرتقال - توت
فرنگی - آلبالو - موز و نارگیل) می باشد.
هر دسر میوه ای معادل ۵۰ گرم پودر ژله است.



پودر دسر
میوه ای

®
عزیزان
شرکت صنایع غذایی



پودر کرم



پودر کرم کارامل وانیلی ۷۰ گرمی همراه با سس کارامل آماده (۵۰ گرم پودر و ۲۰ گرم سس) کارامل ماده ای است خوراکی، که بطور طبیعی در بسیاری از میوه ها، و ضمن پخت وپز در بسیاری از مواد غذایی به وجود می آید همچنین این ماده از کاراملیزاسیون شکر نیز به دست می آید. کرم کارامل یکی از دسر های معروف فرانسوی است. . کرم کارامل ها را به انواع مختلف می توان درست کرد. کرم کارامل های شکلاتی نیز در حال حاضر طرفدار زیادی در کشور ما دارند.



پودر کرم



پودر کرم کارامل و کرم شکلات ۷۰ گرمی همراه
با سس آماده ۲۰ گرم سس کارامل
کرم شکلات در بسته بندی خانواده ۷۵۰ گرمی
(۳ بسته ۲۵۰ گرمی) و ۹ عدد سس ۲۰ گرمی
موجود می باشد.

پودر دسر طلایی



دسر طلایی پاناکوتا ۱۱۵ گرم
(۸۵ گرم پودر پاناکوتا و ۳۰ گرم سس مخصوص)
دسر پاناکوتا در اصل یک دسر ایتالیایی، از خانواده
پودینگ ها و به معنی خامه پخته است. معمولاً بعد
از خنک شدن با انواع سس، میوه، کارامل و بیشتر
به صورت تک نفره سرو می شود.



پودر دسر طلایی



تیرامیسو: دسر طلایی تیرامیسو حاوی ۷۰ گرم پودر تیرامیسو می باشد.

تیرامیسو Tiramisu یکی از محبوب‌ترین کیک‌ها و دسرهای ایتالیایی است که برای تهیه ی آن، بیسکوئیت را که معمولاً بیسکوئیت ساوویاردی Savoiardi است (بیسکوئیت یا کیک های کوچک اسفنجی به اندازه ی انگشت دست که در آمریکا بهشان لیدی فینگر گفته می شود.) آغشته به قهوه نموده، سپس آنها را همراه با مخلوط همزده‌ای از پنیر ماسکارپونه بین دسر تیرامیسو قرار می دهند.

ژلاتین



ژلاتین یک پروتئین خوراکی است که سرشار از، کلاژن، گلیسین، کراتین و منبع خوبی از کلسیم، منیزیم، پتاسیم، سدیم، گوگرد و فسفر است.



ژلاتین درآژه حاوی ۴ بسته ۱۱ گرمی ژلاتین حلال خالص می باشد. ژلاتین قابل مصرف در تهیه بسیاری از مواد غذایی خانگی از جمله پودر کیک، بستنی، سوپ، مربا، دسر، لبنیات و غیره می باشد. ژلاتین، پروتئین مشتق شده از هیدرولیز کلاژن حیوانی (گاوی) می باشد و کاملاً قابل هضم و فاقد کلسترول است. به طور معمول ژلاتین حاوی ۸۵٪ پروتئین، ۱۳٪ رطوبت و ۲٪ مواد معدنی است.



تافی ها

تافی ایمان

تافی رویتال

تافی میلکی

تافی اینجاست

تافی فروتن

تافی



تافی نوعی شیرینی است که با شکر کاراملیزاسیون شده یا ملاس همراه کره و گاهی آرد درست می‌شود. تافی را تا رسیدن به دمای ۱۴۹ الی ۱۵۴ درجه سانتیگراد گرم می‌کنند که مزه و طعمی متفاوت به آن می‌دهد.

ژلاتین ماده‌ای جامد، نیمه شفاف، کمابیش بی‌مزه و بی‌رنگ است که از هیدرولیز شدن کلاژن مانند گاو تولید می‌شود. ژلاتین یک ماده غذایی است نه یک افزودنی غذایی و به دلیل داشتن بافت منحصربه‌فرد آن که می‌تواند در محصولات ژل کشسان برگشت‌پذیر تشکیل داده، در دمای بدن ذوب شود و احساس دهانی خوبی را به وجود آورد. ما در تولید تافی‌های المان علاوه بر تولید طعم متفاوت میوه‌ای به سلامت شما هم اندیشیده ایم، با مصرف تافی‌های دراژه به علت وجود ژلاتین، جریان مایع معده افزایش پیدا کرده و در نتیجه هضم و جذب را بهبود می‌بخشد. ژلاتین غشاء داخلی دستگاه گوارش را پوشانده و در مقابل عوامل خطرزا و تحریک‌کننده از آن محافظت می‌کند.



المان



المان تافی میوه ای مغزدار

تافی المان میوه ای، در ۵ طعم (آلبالو، سیب، توت فرنگی، پرتقال، انگور) تولید و عرضه می گردد.
تافی میوه ای المان در بسته بندی های : سلفون ۱۳۰ گرمی، سلفون ۳۰۰ گرمی، سلفون ۶۵۰ گرمی، فله ی ۵ کیلویی، ۳۵۰ گرمی طلّقی، ۲۰۰ و ۴۰۰ گرمی جعبه ای در بازار عرضه می گردد.

تافی نوعی شیرینی است که با شکر کاراملیزاسیون شده یا ملاس همراه کره و گاهی آرد درست می شود. تافی را تا رسیدن به دمای ۱۴۹ الی ۱۵۴ درجه سانتیگراد گرم می کنند که مزه و طعمی متفاوت به آن می دهد.



المان خامه توت فرنگی



المان خامه توت فرنگی

تافی میوه ای المان خامه توت فرنگی در بسته بندی های : سلفون ۳۰۰ گرمی، طلای ۳۵۰ گرمی، طلای ۱ کیلوپی، فله ی ۵ کیلوپی در بازار عرضه می گردد. از ویژگی های منحصر به فرد تافی المان خامه توت فرنگی، وجود طعم فزاینده ی توت فرنگی در مغز تافی می باشد که مخلوط بی نظیری از طعم های خامه و توت فرنگی را در دهان ایجاد می کند.





رویتال

عزیزان
شرکت صنایع غذایی

تافی شیری رویتال و تافی رویتال میکس

تافی های رویتال ، یادآور خاطرات دوران کودکی و طعم های اصیل تافی شیری و شکلاتی می باشند .
وجود کلسیم و پروتئین فراوان در شیرخشک موجود در تافی رویتال ، افزایش ارزش غذایی را سبب گردیده است که لذت توأم با فایده را به همراه دارد.
ژلاتین به کار رفته در این محصول علاوه بر ایجاد بافت جویدنی دلنشین به دلیل دارا بودن اسیدهای آمینه ضروری بدن که در بازسازی پوست، مو، ناخن و تقویت بافت استخوانی نقش عمده ای دارند، موجب افزایش ارزش تغذیه ای آن نیز میگردد.
اسانس های بکار رفته در تافی رویتال شیری، در زمره برترین و ممتازترین اسانس های غذایی تولید شده در کشورهای سوئیس ، آلمان و فرانسه می باشد .
تافی رویتال شیری در دو بسته بندی سلفونی و استیک عرضه می گردد.
تافی رویتال شیری استیک ، تداعی گر تافی های VanMelle (باعنوان تافی گاوی) در دهه های گذشته می باشد با تفاوت سترگ در فرمولاسیون ، مواد اولیه و بسته بندی .

رویتال
میلکی



نافی میلکی رویتال (نوستالژی)

هر استیک تافی میلکی ۴۰ گرم (۱۰ عدد در هر بسته) در
جعبه ۱۲ عددی تولید و عرضه می گردد.
تافی های میلکی، یادآور خاطرات دوران کودکی و طعم های
اصیل تافی شیری می باشد.
ژلاتین و طعم دهنده به کار رفته در تافی میلکی از بهترین
تولیدکنندگان دنیا از جمله : IFF, Givaudan (France),
Firmenich (Germany) تامین می شود که اسانس های
خوراکی و طبیعی می باشند.

لفاف و بسته بندی تافی رویتال، کاغذ مومی بوده که Food
Grade مناسب برای مواد غذایی) می باشد



اینجاست



تافی روکشدار میوه ای اینجاست

شرکت درآژه تنها تولیدکننده ی تافی روکش دار در ایران می باشد.

تافی روکش دار اینجاست در بسته بندی های :

استندآپ ۱۴۰ گرمی، پیلوپک طلّقی ۳ عددی ۸۰۰ گرمی، پیلوپک ۴۰۰ گرمی

پیلوپک ۲ کیلویی ، اینجاست لوله ای ۳۶ گرمی ، فله ۵ کیلویی در بازار عرضه می گردد.

تافی اینجاست استندآپ در سه نوع مخلوط مرکبات ، مخلوط گیلّاس و مخلوط استوایی عرضه می گردد.

مخلوط گیلّاس شامل : گیلّاس قرمز ، گیلّاس سفید و آلبالو می باشد .

مخلوط مرکبات شامل : پرتقال، لیمو و گریپ فروت می باشد .

مخلوط استوایی شامل : انبه ، آووکادو و آناناس می باشد .

واژه ی درآژه در صنعت غذایی، به معنای روکش نمودن است. «درآژه» فرآیندی از تولید می باشد.



فروتن



تافی با شکل و طعم همان میوه

شرکت صنایع غذایی درآژه نخستین و تنها شرکت تولید کننده تافی به شکل میوه می باشد.

تافی میوه ای فروتن در ۵ طعم : طعم و شکل لیمو، گریپ فروت، پرتقال، آووکادو، توت فرنگی می باشد .

بسته بندی فروتن : 220 گرمی قلبی و ستاره ، استندآپ ۱۴۰ گرمی و بسته بندی ۲ کیلویی فله در بازار عرضه می گردد.

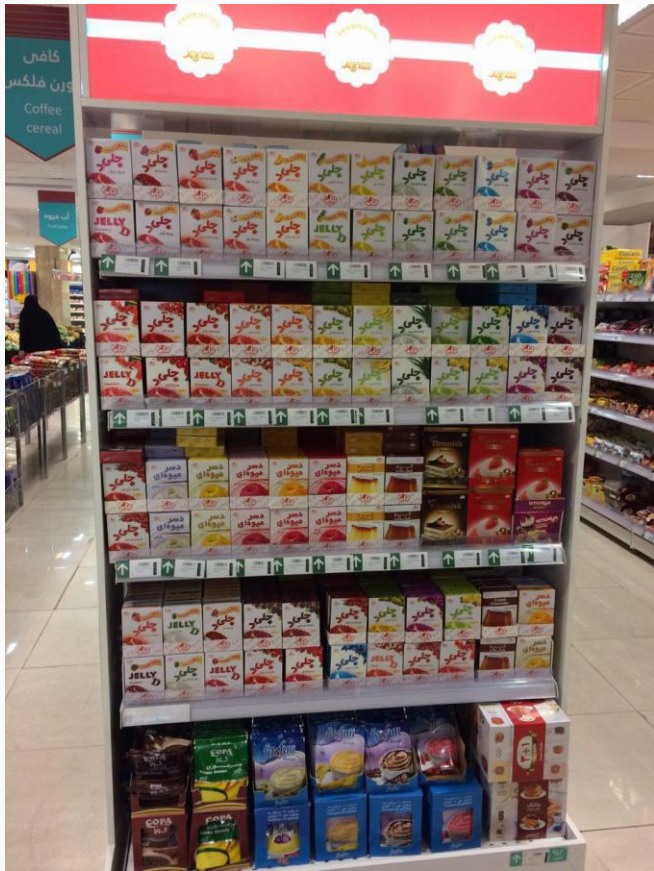
واژه ی درآژه در صنعت غذایی، به معنای روکش نمودن است.» درآژه» فرآیندی از تولید می باشد.

فرآیند روکشدار کردن تافی: تافی های بدون روکش بر روی پیستولت های اتوماتیک در حال حرکت به مخازن استریلیزه وارد شده و روکش بر روی آنها اسپری می شود، سپس توسط هوای گرمی که از منافذ دیگ وارد می شود خشک شده و بصورت لایه روکش بر روی تافی قرار می گیرد. تمامی این مراحل توسط دستگاه های تمام اتوماتیک DUMOULIN فرانسه و Bosch آلمان انجام می شود.





حضور در فروشگاههای سطح کشور



®
عزیزان
شرکت صنایع غذایی



®
عزیزان
شرکت منابع غذایی



®
عزیزان
شرکت صنایع غذایی