CONCENTRATED SYRUP

Due to the need of accessibility to a kind of product for natural coloring and flavoring in ice creams as well as solving the cone ice cream problems, a special range of flavors as concentrated syrup has been produced and presented. The major application of this product is to intensify the taste in all ice cream products especially in cone ice cream.

DIRECTIONS:

The direction to make ice cream by this kind of syrups is very easy. You just need to add the 3-5 % of syrup to ice cream base and mix well. Then pour the obtained mix into the machine and produce ice cream.

Note: Due to the application of natural color, it is necessary to shake the container before use.

شربت فشرده

با توجه به نیاز تولیدکنندگان جهت دسترسی به محصولاتی برای رنگ و طعم دار کردن طبیعی بستنی و همچنین رفع مشکلات پیش رو در ساخت بستنی های قیفی، صنایع غذایی بابل آب طیف ویژه ای از طعم دهنده ها را با عنوان شربت های فشرده تولید و ارائه نموده است.

کاربرد اصلی این محصول تشدید طعم در کلیه تولیدات صنایع بستنی به ویژه در بستنی قیفی می باشد.

طرز تهیه: طرز تهیه بستنی با این نوع شربت ها بسیار آسان می باشد، کافی است ۳ تا ۵ درصد از این شربت ها را به مایع بستنی اضافه نموده و به خوبی مخلوط کنید. سپس ترکیب حاصله را در دستگاه بستنی ساز ریخته و بستنی را تولید نمائید.

نکته : به سبب استفاده از رنگ طبیعی لازم است پیش از مصرف، ظرف شربت را به خوبی تکان دهید .

ICE CREAM FRUIT PREPARATION

According to the new market needs for diversifying the ice cream products, a new range of products as fruit preparation is produced and presented. Fruit preparation is in fact a special ice cream jam with high percent of fruit. Due to the presence of fruit pieces, it provides a nice appearance and pleasant sense in ice cream in terms of taste and freshness. The existence of fruit and fruit fiber, low sugar content, and ready to use are some of the main advantages of this product. To make ice cream with this kind of preparation, you must just mix 50 percent of this product with 50 percent of water or milk, then add the mixture to the pre-prepared ice cream base and mix well. Pour the obtained mix in to the ice cream machine in order to make ice cream. In this method there is no need to add any other ingredients.

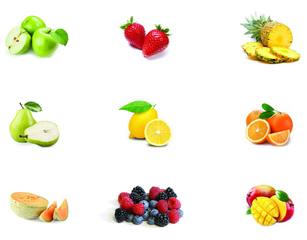
پری پریشن میوه ای بستنی

با توجه به نیاز بازار جدید به ایجاد تنوع در تولیدات بستنی، صنایع غذایی بابل آب طیف جدیدی از محصولات را با عنوان پری پریشن های میوه ای تولید نموده است.

پری پریشن های میوه ای در واقع مرباهای ویژه بستنی با درصد بالای میوه می باشند که به سبب وجود تکه های میوه ظاهری زیبا به بستنی داده و حس خوشایندی را به لحاظ طعم و تازگی به مصرف کننده خواهد داد.

از مزایای این محصول، وجود میوه و فیبر میوه، درصد پائین شکر و راحتی مصرف ان می باشد.

جهت تهیه بستنی با این نوع پری پریشن ها کافی ست ۵۰ درصد از این محصول را با ۵۰ درصد آب یا شیر میکس نموده سپس انرا به مایع بستنی اضافه کرده و خوب ترکیب نمائید. مخلوط حاصله را در دستگاه بستنی ساز ریخته تا بستنی تولید گردد. در تهیه ی این نوع بستنی ها نیاز به افزودن هیچ نوع مواد دیگری نخواهد بود.



ICE CREAM RIPPLE SAUCE

Regardless of the above flavored pastes, Babolab Food Industry provides another kind of products as Ripple Sauce to make luxury and distinctive ice creams in terms of appearance and flavor. These ripple sauces are resistant and maintain its scopeness up to -35° C. By creating syrup streaks inside the ice creams, these sauces help ice cream makers to provide beautiful and more palatable products. Appearance beauty and unique taste of these ice creams are much appealing for consumers.

سس ریپل

صرف نظر از این طعم دهنده های خمیری، صنایع غذایی بابل آب محصولات دیگری راجهت تولیدات لوکس و متمایز به لحاظ ظاهر و طعم در اختیار بستنی سازها قرار داده است.

یکی از این محصولات سس های ریپل بابل آب است که تا دمای۳۵C° مقاوم بوده و اسکوپ پذیری خود را حفظ خواهند کرد و بصورت ساده و یا با پوره میوه قابل ارائه است. این سس ها با ایجاد رگه های شربت در داخل بستنی ها به تولیدکنندگان بستنی این امکان را می دهند تا به محصولاتی زیبا و خوش طعم تر دست یابند. زیبایی ظاهری و طعم منحصر به فرد این بستنی ها بسیار مشتری پسند خواهد بود .

FLAVORED PASTE

Flavored pastes are a range of innovative products to make supreme fruit and cream ice creams in a simplest way and shortest time. The ingredients are so regulated to make ice cream without any need to technical knowledge. Compared to the other present flavors in the market, fruit flavored paste is a product with a high percent of fruit fiber and fruit pulp, and cream flavored paste contained a high degree of nuts. This lets the production of a type of cream and soft ice cream. Even in terms of nutrients, ice creams produced by these kinds of flavored pastes have a high quality, with no preservative, and provide the perfect taste and texture of Italian ice creams. Cost effectively due to its high thick texture and also save time and labor are the other advantages of these kinds of flavors.

INGREDIENTS: Ice cream base, Flavored pastes

DIRECTIONS: After the preparation of ice cream base, before pouring into the ice cream maker, about 7 to 10 percent of the whole weight of ice cream base, add your desired flavored pastes and mix totally. Then immediately pour the mixture into the ice cream machine to make ice cream. The main concern in applying these flavors to make ice cream is that there is no need to add any other ingredients.

طعم دهنده خمیری

محصول است جدید برای ساخت بستنی های عالی میوه ای یا کرمی در کوتاه ترین زمان و به ساده ترین روش ممکن، تعادل ترکیبات در این نوع طعم دهنده ها به گونه ای است که تهیه ی بستنی ها را بدون نیاز به هیچ گونه دانش فنی ممکن ساخته است. در مقایسه با دیگر طعم دهنده های موجود در بازار، طعم دهنده های خمیری میوه ای محصولی است با درصد بالای فیبر و پالپ میوه و طعم دهنده های خمیری کرمی حاوی مقدار بالای دانه های مغذی که این امر تهیه بستنی های خامه ای و نرم را میسر می سازد. حتی به لحاظ مواد مغذی، بستنی های تولیدی با این نوع طعم دهنده ها بسیار کیفیت بوده و نیازی به نگهدارنده نخواهند داشت و طعم و بافت عالی بستنی های ایتالیایی را به دست خواهند داد. از مزایای دیگر این نوع طعم دهنده ها برای تولیدکنندگان بستنی مقرون به صرفه بودن به لحاظ هزینه به واسطه غلظت بالای آن و همچنین صرفه جویی در زمان و نیروی کار می باشد.

کاربرد محصول: این خمیرها جهت ایجاد طعم، بو و رنگ در انواع بستنی های میوه ای و کرمی مصرف می شود.

ترکیبات: مایع بستنی، طعم دهنده های خمیری

طرز تهیه: پس از تولید مایع بستنی، پیش از ریختن به داخل دستگاه بستنی ساز، مقدار ۷ الی ۱۰ درصد از وزن مایع بستنی، طعم دهنده خمیری مورد نظر خود را اضافه نموده و خوب ترکیب کنید. سپس ترکیب حاصله را بلافاصله به داخل ماشین بستنی ساز جهت تولید بستنی بریزید. نکته قابل توجه در تولید بستنی با کمک این نوع طعم دهنده ها آن است که نیازی به افزودن هیچ نوع مواد دیگری نخواهد بود.

طعم های میوه ای (FRUIT FLAVORS)

طعم های کرمی (CREAM FLAVORS)

بسته بندی:
در ظروف ۵۰۰ گرمی و ۱ کیلویی ارائه می شود.

مز مصرف : ٪ ۵-۳

PACKAGING:
500 G AND 1 KG

DOSAGE: 3-5%

بسته بندی:
در ظروف ۱، ۳ و ۷ کیلویی ارائه می شود.

مز مصرف : به دلخواه

PACKAGING:
1, 3 AND 7 KG

DOSAGE: AS INTENDED

بسته بندی:
در ظروف ۱ و ۴٫۵ و ۱۰ کیلویی ارائه می شود.

مز مصرف : به دلخواه

PACKAGING:
1, 4.5 AND 10 KG

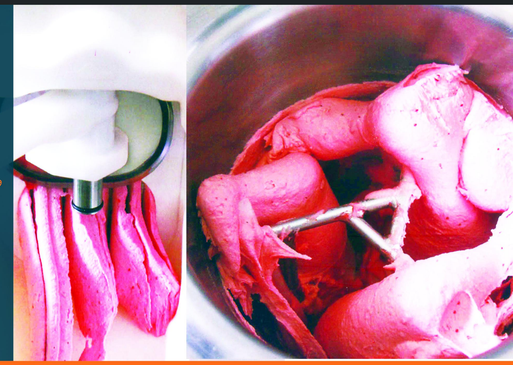
DOSAGE: AS INTENDED

بسته بندی:
در قوطی های ۱ کیلویی و همچنین در سطل های ۴.۵ کیلویی ارائه می شود.

مز مصرف : ٪ ۱۰-۷

PACKAGING:
1 AND 4.5 KG

DOSAGE: 7-10%



Cansee

مازندران، بابل، جاده شهید صالحی، شهرک صنعتی بندپی شرقی، بوستان یکم
تلفن: ۷۳-۳۲۰۲۲۹۷۰-۰۱۱ فکس: ۳۲۰۲۲۹۶۹-۰۱۱

Factory: 1st Boostan, East Bndpey Industrial Zone,
Shahid Salehi Road, Babol, Mazandaran
Te: 011-32022970-73 **Fax:** 011-32022969

BABOLAB
FOOD INDUSTRY

TOPPING SAUCE

A wide range of thick syrups contained fruit concentrate or nuts and also without fruit concentrate are presented to decorate the surface of ice cream and cold desserts. The existence of fruit concentrate or puree, natural flavor as well as its thick and soft texture is the main advantages of topping sauces.

PRODUCT APPLICATION: To design and flavoring on the surface of ice cream and dessert.

APPLICATION METHOD: design the surface after preparing the dessert or ice cream.

سس تاپینگ

بابل اب طیف گسترده ای از شربت های غلیظ حاوی میوه یا دانه و همچنین بدون میوه را جهت تزئین سطح بستنی و دسرهای سرد ارائه می نماید.

وجود کنسانتره یا پوره میوه ، طعم طبیعی ، بافت غلیظ و در عین حال روان از مزایای اصلی سس های تاپینگ محسوب می شوند.

کاربرد محصول: جهت تزیین و طعم دهی بر روی سطح بستنی و دسرهای سرد

نحوه مصرف: پس از آماده شدن دسر یا بستنی جهت تزیین استفاده می شود.

مدت ماندگاری: شش ماه پس از تولید.

DECOSOFT SAUCE

Babolab Food Industry for the first time in the country, has succeed to produce and present a kind of sauce as decosoft sauces, which by pre-serving its features creates a nice appearance in cone ice creams. Decosoft sauce is a unique product to decorate the edges of ice cream in cone machines equipped with syrup pump, which besides beauty, add flavor and color to the ice cream.

سس لبه رنگی

صنایع غذایی بابل اب برای نخستین بار در کشور موفق گردیده سس هایی را با عنوان سس لبه رنگی تولید و ارائه نماید که با حفظ ویژگی های خود در بستنی های قیفی ظاهری زیبا ایجاد نماید .

سس های لبه رنگی بابل اب محصولاتی ویژه جهت تزئین لبه های بستنی دستگاه های قیفی دارای پمپ شربت بوده که علاوه بر زیبایی به بستنی ها طعم و رنگ می بخشند .

صنایع غذایی بابل اب برای نخستین بار در کشور موفق گردیده ، جهت دستگاه های بستنی قیفی مجهز به پمپ شربت ، سس های لبه رنگی تولید و ارائه نماید .

کاربرد محصول: جهت طعم و رنگ دهی به لبه ی بستنی های قیفی

نحوه مصرف: به میزان مورد نظر قابل مصرف در دستگاه های بستنی قیفی می باشد.

شرایط نگهداری: در جای خشک و خنک نگهداری شود. پس از اولین برداشت در یخچال قرار داده شود.

Cansee

Under Technical
Support Of
GIVAUDAN

بسته بندی:
در ظروف ۱ و ۴.۵ کیلویی
ارائه می شود.

در مصرف :
به میزان دلخواه جهت تزیین به کار می رود.

PACKAGING:
1, 4.5 KG

DOSAGE: AS INTENDED

بسته بندی:
در ظروف ۲ کیلویی
ارائه می شود.

PACKAGING:
2 KG

STORAGE CONDITIONS:
AT ROOM TEMPERATURE

www.babolab.com