



Under Technical Support Of  
**GIVAUDAN**

[www.babolab.com](http://www.babolab.com)







## ABOUT BABOLAB

مجتمع صنایع غذایی بابل آب در شهرک صنعتی بندپی شرقی واقع در شهر بابل به مساحت ۲۰۰۰۰ متر مربع بنا گردیده است. فاز اول کارخانه بابل آب در سال ۱۳۸۲ با نصب و راه اندازی ماشین آلات مدرن و تمام اتوماتیک با هدف تولید انواع عصاره های نوشابه گازدار، امولسیون ها و کامپاندهای میوه ای و اسانس های مورد مصرف در صنایع غذایی و آشامیدنی تاسیس گردید.

بابل آب در سال ۱۳۸۳ موفق به عقد قرارداد برای تولید انواع امولسیون ها تحت نظارت فنی شرکت **ژیوادان سوئیس** که از بزرگترین تولید کنندگان طعم و اسانس خوراکی در جهان با بیش از یک قرن تجربه در صنایع غذایی می باشد گردید.

صرف نظر از این تولیدات صنعتی در بخش نوشیدنی ها، شرکت بابل آب با هدف ارائه بهترین محصولات و خدمات به مشتریان با بهره گیری از مواد اولیه مرغوب، فناوری کارآمد تولیدی و پرسنل مجرب و متعهد اقدام به تولید محصولات اولیه صنایع مختلف لبنی، بستنی و شیرینی و شکلات نموده است. آنچه بابل آب را در میان تولیدکنندگان صنایع غذایی به مطمئن ترین انتخاب به عنوان تامین کننده مبدل ساخته، تلاش و اهتمام مدیریت، کارشناسان متعهد و مجرب، بسته بندی زیبا و مهم تر از آن کیفیت منحصر به فرد محصولات بوده است.







بسته بندی:  
1kg, 600g

#### کاربرد محصول:

جهت تزئین سطح بستنی، دسرهای سرد و کیک ها

دز مصرف: به میزان دلخواه جهت تزئین به کار می رود.

#### نحوه مصرف:

پس از آماده شدن دسر یا کیک جهت تزئین استفاده می شود.

#### شرایط نگهداری:

پس از باز شدن درب در یخچال نگهداری شود.

مدت ماندگاری: شش ماه پس از تولید



## سس تاپینگ

تهیه شیرینی یا دسر مستلزم توانایی تلفیق ترکیبات، رنگ ها و طعم های مختلف می باشد. بالاترین حد کیفیت، تازه ترین مواد ترکیبی و پیشرفته ترین تجهیزات تولید و بسته بندی از رموز موفقیت تولید تاپینگ های کن سی در بابل آب بوده اند. بابل آب طیف گسترده ای از شربت های غلیظ حاوی میوه یا دانه را جهت تزئین سطح بستنی و دسرهای سرد ارائه می نماید. کنسانتره یا پوره میوه، شربت گلوکز، آب، شکر، استابیلایزر، طعم دهنده ها و سایر افزودنی های مجاز از مواد ترکیبی این محصول می باشند.

#### مزایای محصول:

• داشتن طعم، رنگ و غلظت عالی • قابلیت ریزشی عالی به واسطه بافت غلیظ و در عین حال روان آن • ارائه در بطری های فشاری • بسته بندی مناسب و تنوع طعم های تولیدی

## TOPPING SAUCE

Prepare sweets or dessert requires the ability to combine different compounds, colors and flavours. The highest quality, freshness of raw materials and the modernized manufacturing machinery and packaging are the most important factors for the success of Babolab produced Sauces. Babolab provides a wide range of thick syrups containing fruit or nuts for decorating of the surface of cake and sweets.

Fruit concentrate or puree or nuts, glucose syrup, water, sugar, stabilizer, flavoring and other permissible additives are the main ingredients of this product.

#### Advantages of the product:

- Having excellent taste, color and concentration
- Good pouring capacity due to its thick and flowing texture
- Packaging in squashed bottle
- Pretty packaging and diversity of producing flavours





## طعم دهنده خمیری کرمی (محصول انحصاری)

طعم دهنده های کرمی جهت ایجاد طعم به بیس اصلی محصولات قنادی و بستنی پیش از پخت افزوده می شوند. میزان دز مصرفی آن ها به شدت طعم مورد نظر بستگی دارد. این طعم ها از با کیفیت ترین مواد اولیه تولید می گردند.

### مزایای محصول:

- ایجاد طعم عالی محصولات قنادی
- ایجاد تعادل طعم و رنگ در محصول نهایی
- ایجاد تنوع در طیف



## CREAM PASTES

Cream pastes are added for flavouring in pastry and ice cream products base before baking. Their consumption dosage depends on desired fat and flavor intensity. These flavours are produced from the highest quality raw materials.

### Advantages of the product:

- Creation of excellent flavor
- Providing balance between flavor and colour in end product
- Providing variety in pastry products



بسته بندی: 1 kg, 4.5 kg



### کاربرد محصول:

این خمیرها جهت ایجاد طعم، بو و رنگ در کیک، بیسکویت، کیک اسفنجی، خامه و شیرینی مصرف می شود.

دز مصرف: ۷-۱۰٪

### نحوه مصرف:

پس از آماده کردن بیس اصلی محصولات قنادی، خمیر طعم دهنده را به میزان ۷ تا ۱۰ درصد به بیس اضافه کرده و پخت نمایید.

### شرایط نگهداری:

در جای خشک و خنک نگهداری شود.

مدت ماندگاری: یک سال پس از تولید







## طعم دهنده خمیری میوه ای (محصول انحصاری)

طعم دهنده های میوه ای طیفی از خمیرهای حاوی کنسانتره یا پوره می باشند که به مایه بستنی و خمیر قنادی جهت تولید بستنی های میوه ای و شربت ها و شیرینی های طعم دار اضافه می شوند. در این نوع محصول از شیرین کننده ها و رنگ دهنده های مصنوعی استفاده نشده و انتخابی مناسب برای مصرف کنندگان جهت دسترسی به طعم های مختلف میوه ای در تمامی فصول سال به حساب می آید. این محصول کاملاً طبیعی و حاوی کنسانتره بالا می باشد. همچنین به سبب غلظت بالا، موجب کاهش هزینه، صرفه جویی در زمان، افزایش ماندگاری، سهولت مصرف برای قنادان و بستنی سازها می گردد. بابل آب از جدیدترین پروسه های تولیدی جهت ارتقای تازگی، کیفیت و طعم میوه ها در خمیرها بهره می برد.

### مزایای محصول:

- ایجاد طعم عالی
- ایجاد تنوع در طیف محصولات قنادی
- در محصول نهایی
- دسترسی به انواع طعم های میوه در تمام طول سال
- قابلیت حفظ طعم و رنگ در حین پخت
- ایجاد طعم و رنگ متعادل



## FRUIT PASTES

Fruit flavorings are a range of pastes containing concentrates or purees which are added to ice cream base and pastry dough to produce fruity ice cream, sorbets and flavoured sweets. In this kind of product, artificial sweeteners and colorants are not added and it makes possible the availability of different tastes of fruit throughout the year for pastry and ice cream makers. Due to high concentrations, it also causes the reduction of costs, save time, increase durability, ease of use for pastry and ice cream industry. Babolab applies the latest production processes to enhance freshness, quality and taste of fruits in pastes.

### Advantages of the product:

- Providing excellent flavor
- Providing diversity in pastry products range
- Availability of different fruit tastes throughout the year
- Preserving taste and color during baking process



بسته بندی:  
4.5 kg

### کاربرد محصول:

این خمیرها جهت ایجاد طعم، بو و رنگ در کیک، بیسکویت، کیک اسفنجی، خامه و شیرینی مصرف می شود.

دز مصرف: ۷-۱۰٪

### نحوه مصرف:

پس از آماده کردن بیس اصلی محصولات قنادی خمیر طعم دهنده را به میزان ۷ تا ۱۰ درصد به بیس اضافه کرده و پخت نمایید.

### شرایط نگهداری:

در جای خشک و خنک نگهداری شود.

مدت ماندگاری: یک سال پس از تولید





بسته بندی: 150kg, 500 gr

### کاربرد محصول:

قابلیت مصرف در کلیه تولیدات صنایع بستنی و قنادی به ویژه در بستنی قیفی، ایجاد رنگ و طعم در خامه، شیرینی، کیک، بستنی و آب میوه

دز مصرف: ۳-۵٪

### نحوه مصرف:

میزان توصیه شده را در خمیر کیک، شیرینی و ... اضافه نموده و به خوبی مخلوط نمایید.

### شرایط نگهداری:

در جای خشک و خنک نگهداری شود.

مدت ماندگاری: یک سال پس از تولید

## شریت های فشرده قنادی (محصول انحصاری)

شریت های فشرده طعم دهنده هایی با رنگ و طعم طبیعی می باشند که به شما توانایی ایجاد رنگ و طعم در خامه، شیرینی، کیک، بستنی و آب میوه را به صورت تنظیم شده می دهد. به علت استفاده از رنگ های صدها درصد طبیعی، قابل استفاده برای اصناف مختلف و مورد تایید اداره نظارت و غذا دارو می باشد. با ترکیب این محصول می توانید تولیدات خود را به لحاظ کیفیت و طعم متمایز نمایید. بابل آب طیف کاملی از طعم ها را بنا به درخواست و نیاز مشتریان تولید و ارائه می نماید.

### مزایای محصول:

- تهیه شده از با کیفیت ترین مواد اولیه
- منحصر به فرد بودن این محصول به لحاظ طعم و رنگ دهی
- شرایط نگهداری آسان
- تنظیم طعم و رنگ بر اساس طعم و رنگ واقعی میوه
- کاربرد آسان



## CONCENTRATED SYRUP

Concentrated syrup is a kind of flavouring syrup containing natural color and flavor which enables you to give color and flavor to your cream, sweets, cake, ice cream and juice in a regulated amount. By mixing this product with your ingredients, you will be able to specialize and distinguish your products in terms of quality and flavor.

Babolab Food Industry produces and presents a full range of flavors according to request and needs of customers.

### Advantages of the product:

- Produced from the most highest quality raw materials
- Diversity of flavor and color
- Uniqueness of this product in terms of flavoring and coloring
- Simple and easy application
- Easy storage conditions







بسته بندی:  
7 kg, 350 gr

#### کاربرد محصول:

ایجاد سطحی براق و زیبا بر روی کیک و شیرینی  
حفظ رطوبت، شفافیت، تازگی و ماندگاری  
محصولات قنادی

#### دز مصرف:

به میزان دلخواه به عنوان روکش به کار می رود.

#### نحوه مصرف:

بافت گلیر را به آرامی با استفاده از یک قاشق باز  
نموده تا یکنواخت گردد. سپس با استفاده از یک  
قاشق یا کاردک آنرا بر روی محصول پخش  
نمایید.

#### شرایط نگهداری:

در جای خشک و خنک نگهداری شود.  
پس از اولین برداشت در یخچال قرار گیرد.

مدت ماندگاری: شش ماه پس از تولید

## گلیر

گلیر محصولی است براق حاوی شکر، شربت گلوکز، استایلیایزر و افزودنی های مجاز که در صنعت قنادی  
مورد استفاده قرار می گیرد و سطحی براق و زیبا بر روی کیک و شیرینی ایجاد می نماید. این محصولات  
ثبات و شفافیت بالایی حتی در دمای منفی داشته و به راحتی قابل استفاده بر روی انواع کیک ها می  
باشند. گلیر به حفظ رطوبت، شفافیت، تازگی و ماندگاری محصولات قنادی کمک بسیاری می نماید.  
یکی از نکات مهم گلیرهای تولیدی بابل آب بهبود شکل ظاهری و ارزش محصولات قنادی از جمله کیک  
ها می باشد. صنایع غذایی بابل آب توانسته با تکیه بر دانش و تکنولوژی روز دنیا با کیفیت ترین گلیرها را  
به لحاظ طعم و رنگ در انواع مختلف تولید نموده و در اختیار مشتریان قرار دهد.



#### مزایای گلیرهای بابل آب:

- تنوع طعم و رنگ
- کاربرد و شرایط نگهداری آسان
- حفظ ماندگاری و تازگی در محصولات قنادی
- حفظ رطوبت و شفافیت و تازگی ظاهری آن

*tasteless/colorless*

## GLAZE

Glaze is a shiny product containing sugar, glucose syrup, stabilizer and permissible additives which are used in confectionery industry and creates a glossy and nice surface on cakes and sweets. These kinds of products have a high stability and transparency even at negative temperatures and can be easily used on all types of cakes. Glaze helps to retain moisture, clarity, freshness and shelf-life of bakery products.

#### Advantages of the product:

- Diversity of flavor and color
- Simple application and storage conditions
- Preserving of freshness and shelf-life in pastry products
- Preserving of its appearance moisture, shininess and freshness



بابل آب به میوه ها و ارزش غذایی آنها کاملاً آگاه بوده و سعی نموده در تولید ژله های حاوی میوه تعهد خود را در ارائه ی محصولات با کیفیت حفظ نماید. طعم، رنگ و ماندگاری واقعی ژله های قنادی بابل آب در تمامی کاربردها به اثبات رسیده است. هدف از تولید ژله های قنادی بابل آب ارائه ی محصولات با کیفیت و متمایز ساختن محصولات قنادی شماست. با این ژله ها سودآوری خود را با گذشت زمان افزایش خواهید داد. این محصولات متشکل از شکر، شربت گلوکز، استایلیز و افزودنی های مجاز می باشند.

#### مزایای ژله های قنادی بابل آب:

• تزئین و جلابخشی به محصولات قنادی • مقرون به صرفه بودن به لحاظ هزینه • ایجاد طعم • تنوع طعم های تولیدی • تنوع کاربرد • کاربری آسان

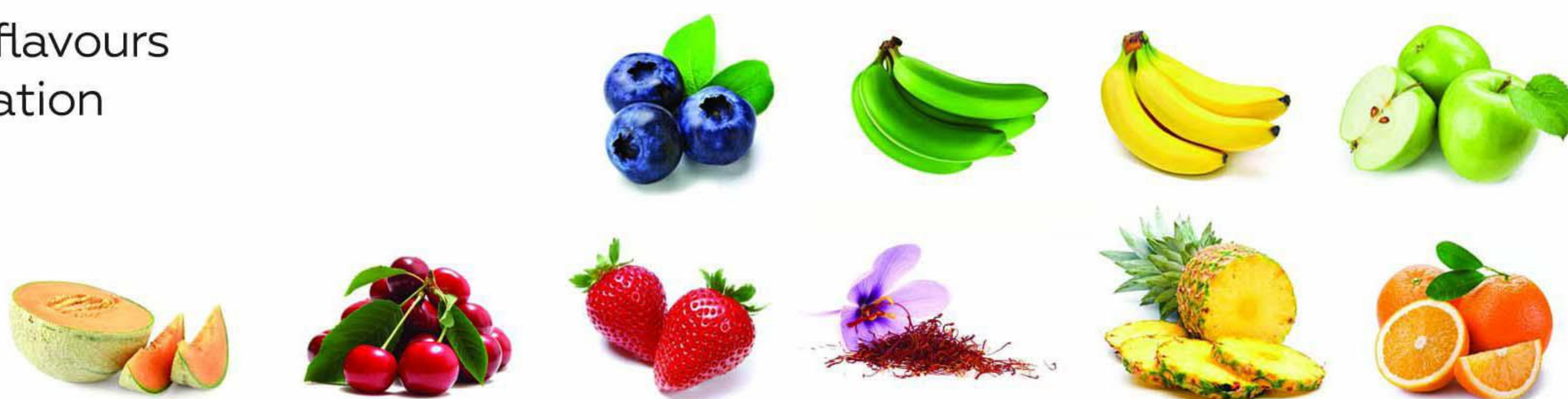
## JELLY

Babolab is fully aware of the nutritional value of fruits, so in the production of fruit and non-fruit Jellies, it tries to fulfill its commitment in providing high quality product.

#### Advantages of the product:

- Decoration and polishing of the pastry products
- Flavouring
- Diversity of produced flavours
- Diversity of the application
- Cost effectively

tasteless



بسته بندی:  
12 kg

#### نحوه مصرف: (جهت محصولات خشک)

ژله قنادی را با حرارت غیرمستقیم و یا با استفاده از آب داغ رقیق نموده و با قلم مو آنرا بر روی محصول بکشید یا روی محصولات اسپری نمایید.

#### شرایط نگهداری:

در جای خشک و خنک نگهداری شود.

مدت ماندگاری: یک سال پس از تولید

#### کاربرد محصول:

ژله ها جهت تزئین و جلابخشی به انواع محصولات قنادی، شیرینی جات، کیک ها و محصولات نانی به کار می روند. از نفوذ هوا به سطح کیک ها و شیرینی ها جلوگیری کرده و مانع خشک شدن می شود.

#### نحوه مصرف: (جهت محصولاتی همانند شیرینی تروکیک ها)

ژله قنادی را به میزان لازم برداشته و با کاردک آنرا بر روی یک سطح تمیز پهن و روان نمایید. بعد از آن می توانید به راحتی ژله را مصرف کنید.







بسته بندی:  
1 kg, 12 kg  
(جهت مصارف خانگی) 350 gr

#### نحوه مصرف:

مارمالادهای مقاوم به حرارت را قبل از پخت به داخل خمیر کیک تزریق نمایید.  
مارمالادهای معمولی جهت تزئین و طعم دار نمودن محصولات قنادی و شیرینی پس از پخت اضافه می شود.

#### شرایط نگهداری:

در جای خشک و خنک نگهداری شود.

مدت ماندگاری: یک سال پس از تولید

#### کاربرد محصول:

جهت پرسیازی و تزریق کیک، تارت، دسرهای خامه ای، کیک اسفنجی و دیگر محصولات قنادی

#### دز مصرف:

با توجه به نوع محصول تولیدی میزان مصرف آن متفاوت می باشد.

## مارمالاد

مارمالاد نوعی مرباست که درصد میوه و غلظت آن از مربا بیشتر است. بابل آب انواع مارمالادهای خود را به عنوان یک ماده جهت مصارف قنادی، کیک، کلوچه و بستنی های میوه ای با کیفیت عالی در بسته بندی مناسب به بازار عرضه می نماید.  
این محصولات به لحاظ کیفیت و ماندگاری قبل و بعد از مصرف بسیار مورد توجه قرار گرفته اند.

#### مزایای محصول:

- تولید با استفاده از بهترین و با کیفیت ترین مواد اولیه
- مقاوم بودن محصول به حرارت
- حفظ بافت، رنگ و طعم اصلی میوه در حین پخت
- تنوع کاربرد در محصولات مختلف قنادی
- تنوع محصول به لحاظ طعم و شکل ظاهری

## MARMALADE

Marmalade is a kind of jam, the size and consistency of which is more than jam. Babolab presents different kinds of its Marmalade as an ingredient for use in confectionery, cakes, pastries, fruit ice cream industries, with high quality in proper packaging.

These products are highly regarded in terms of quality and durability before and after consumption.

#### Advantages of the product:

- Producing by the best and high quality materials
- Resistance of product to heat
- Diversity of the application in different pastry products
- Diversity of products in flavor and appearance
- Preserving of texture, color and flavor of the fruit during baking





## ژله مربا (به عنوان نوعی تاپ فیل)

این محصول فراورده ای حد واسط ژله و مربا است. ژله مربا حاوی قطعات میوه بوده و جهت استفاده در مغزی کیک و شیرینی و یا تزئین روی آن ها بکار می رود. ویژگی بارز این محصول وجود قطعات میوه تازه می باشد که با توجه به بالا بودن میزان ماده خشک و فعالیت آبی پایین، ماندگاری این قطعات میوه افزایش می یابد و دسترسی به انواع میوه را در تمام فصول فراهم می آورد.

### مزایای محصول:

- تهیه شده از بهترین و تازه ترین میوه ها
- وجود تکه های ریز یا درشت میوه
- دارای رنگ کاملاً طبیعی
- تنوع طعم و رنگ
- عاری از هر گونه طعم حاصل از سوختگی و یا ترشیدگی



بسته بندی:  
4.5kg, 12 kg

### نحوه مصرف:

جهت تزئین بر روی کیک، تارت و غیره استفاده می شود.  
**شرایط نگهداری:**

در جای خشک و خنک در دمای ۱۰ تا ۲۰ درجه  
نگهداری شود. پس از اولین برداشت در یخچال قرار  
داده شود.

مدت ماندگاری: یک سال پس از تولید

### کاربرد محصول:

به عنوان مغزی پای، کیک، کلوچه و همچنین  
روکش محصولات قنادی خشک

### دز مصرف:

با توجه به نوع محصول تولیدی میزان مصرف آن  
متفاوت می باشد.

## JAM JELLY(TOPFIL)

Jam Jelly is a kind of topfil which contains pieces of fruit and can be used as a filling and decorating on cakes and sweets. The outstanding feature of this product is the presence of fruit pieces and its durability due to its high solids content and low AW. The availability of different flavours of fruits by this product will be possible throughout the year.

### Advantages of the product:

- Produced of the best and high fresh fruits
- Having fully natural color





## مغزی کرمی

فراورده ای با بافت کرمی که جهت تزریق در انواع کیک و کلوچه، مافین و همچنین جهت تزئین به عنوان لایه میانی در کیک های لایه ای استفاده می گردد.

### مزایای محصول:

- مقاوم به حرارت
- ماندگاری بالا
- مهاجرت آبی بسیار کم بین مغزی و سطح محصول نهایی
- کاربرد آسان بدون نیاز به فراوری اولیه
- طعم و بافت مناسب



### کاربرد محصول:

قابلیت استفاده به عنوان مغزی انواع کیک، کلوچه، مافین و غیره. و همچنین قابل استفاده جهت تزئین انواع کیک های لایه ای

### دز مصرف:

با توجه به سلیقه مصرف کننده و نوع کیک مورد نظر به کار می رود.

### نحوه مصرف:

این محصول را می توان بدون نیاز به فراوری به طور مستقیم جهت تزئین داخل کیک، روی کیک و یا در کیک های لایه ای بکار برد.

### شرایط نگهداری:

در جای خشک و خنک (دمای ۲۰ درجه) نگهداری شود.



بسته بندی:  
4.5 kg, 10 kg



## CREAM FILLING

A product with a creamy texture which is used to decorate different types of cakes, cookies, Muffin, etc. and also as a filling in layered cakes.

### Advantages of the product:

- Resistance to heat
- Suitable taste and texture
- Very low water penetration between filling and end product
- Easy application without need to initial processing





## پوره‌های میوه ای (محصول انحصاری)

پوره‌های میوه ای فریزشده بابل‌آب با استفاده از باکیفیت ترین میوه‌های تولیدی سراسر نقاط کشور تهیه می گردند. بر پایه ی دانش و تجربه، بابل‌آب توانسته طیف گسترده ای از طعم ها را با کیفیتی عالی تولید نماید. جهت حفظ طعم و مزه اصلی میوه تازه پس از یخ زدایی پوره، از پروسه پاستوریزاسیون سریع که بسته به نوع میوه متفاوت خواهد بود، استفاده گردیده است. پوره های میوه ای بابل آب فاقد هر گونه طعم دهنده، رنگ، یا نگهدارنده می باشند. این پوره‌ها از تازه‌ترین میوه‌ها و با کیفیت‌ترین مواد اولیه تولید شده اند. این پوره‌ها کاملاً طبیعی بوده و طعم و رنگ اولیه میوه‌های تازه را کاملاً در خود حفظ نموده اند و برای استفاده در کوکتل، دسر، شیرینی، بستنی و سایر محصولات قنادی می باشند. مزایای پوره‌های فریز شده بابل‌آب :

• کیفیت دائمی و کنترل شده  
• ثبات کیفیت محصول پس از یخ زدایی، به سبب کاربرد یک پروسه حرارتی مناسب طعم و مزه محصول از بین نرفته و ویتامین های آن کاملاً حفظ خواهد شد.  
• در دسترس بودن آن در تمام طول سال  
• صرفه جویی در زمان : دز مصرفی مشخص و عدم نیاز به صرف وقت جهت جداسازی پوست و دانه، شستشو، آبگیری



بسته بندی:

1 kg, 4.5 kg, 10 kg

### نحوه مصرف:

به راحتی بر اساس میزان مصرف پیشنهادی در دستورساخت‌ها قابل استفاده خواهد بود.

### شرایط نگهداری:

در فریزر نگهداری شود. پس از یخ زدایی باید در یخچال نگهداری گردد.

مدت ماندگاری: یک سال پس از تولید

### کاربرد محصول:

جهت ساخت انواع نوشیدنی ها از جمله کوکتل، اسموتی، انواع دسرهای سرد و گرم از جمله پودینگ، انواع کیک و شیرینی و همچنین بستنی ها

### دز مصرف:

با توجه به نوع محصول و دستور ساخت های ارائه شده توسط بابل آب.

## FRUIT PUREE

Babolab frozen fruit Puree is produced by the use of the highest quality fruits from all over the world. Based on the knowledge and experience, Babolab has been able to produce a wide range of flavours with high quality.

To preserve the original flavor and taste of fresh fruit after defrosting of puree, Babolab uses rapid water pasteurization which will be different based on the type of fruit. Babolab fruit purees are lack of any kind of flavoring, color or conservatives.

These purees are produced by the freshest fruits and highest quality raw materials. These purees are quite natural and fully retained flavor and color of fresh fruits.

### Advantages of the product:

- Permanent controlled quality
- Stability of product quality after defrosting, Due to the use of a proper thermal process, flavor and taste of the product will not lost and its vitamins will be completely retained.
- Its Availability all year round
- Time Saving: Specified Dosage and no need to spend time to separate the skin and seeds, washing, dewatering







بسته بندی:  
4.5 kg

#### 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.

مدت ماندگاری: یک سال پس از تولید

#### کاربرد محصول:

جهت طعم و رنگ دهی به لبه ی بستنی های قیفی

#### دز مصرف:

بسته به سلیقه مشتری مصرف می شود.

## DECO SOFT

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 preserving 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 های لبه رنگی

صنایع غذایی بابل آب 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 آب 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 .





## شربت خانگی

شربت شیرین خانگی، شرابت هایی حاوی کنسانتره میوه های طبیعی در طعم های مختلف می باشند. این شرابت ها در تهیه نوشیدنی های تازه و طبیعی بسیار عالی بوده و بیس اصلی نوشیدنی های یخی محسوب می شوند. این شرابت ها به گونه ای تولید شده اند که حتی عطش مشکل پسندترین مشتریان را نیز فرو می نشاند.

## HOME SYRUP

Sweet home Syrup, is a kind of syrups containing natural fruit concentrates in different flavours. Babo-lab home syrups are very excellent at providing fresh and natural drinks, and considered as the main base of the cold drinks. These syrups are so produced that relieve the thirst of even the most fastidious customers.



### کاربرد محصول:

جهت مصارف خانگی، کافی شاپ ها، رستوران ها بکار گرفته می شود.

دز مصرف: نسبت ۱ به ۶ (شربت به آب)

### نحوه مصرف:

۱ پیمانه از این شربت ها را می توان با ۶ پیمانه آب رقیق نموده و با چند قطعه یخ آن را خنک نموده و سرو نمایید.

### شرایط نگهداری:

در جای خشک و خنک و به دور از نور آفتاب نگهداری شود.



بسته بندی:

2/800، 1/600 و 13 لیتری

مدت ماندگاری: یک سال پس از تولید



## شربت مخصوص حاوی پوره

شربت های مخصوص حاوی کنسانتره میوه و پالپ میوه می باشند که به سبب ترکیب آسان با شیر، آبمیوه، چای و آب، از آن می توان به عنوان ترکیب اصلی تهیه ی کوکتل، نوشیدنی های میوه ای، میلک شیک، اسموتی و آیس تی و همچنین تزئین کیک و بستنی استفاده نمود.

### مزایای محصول:

• طراحی منحصر به فرد ظروف این نوع شریت ها • تولید در طعم های متنوع • حفظ طعم و کیفیت میوه

## SPECIAL PUREES CONTAINING SYRUP

Special syrups containing puree or concentrate are a compound made of fruit concentrate and pulp. This syrup which is packaged in pressurized bottles can easily be used in preparing cocktails.

### Advantages of the product:

- The unique design of these syrups containers
- Maintaining flavors and quality of fruit
- Producing in different flavor



### کاربرد محصول:

بیس اصلی کوکتل، میلک شک و اسموتی ها  
تزئین کیک و بستنی

### نحوه مصرف:

با محصولاتی همچون ماست به همراه تکه های یخ  
ترکیب شده و سرو می شود.

### شرایط نگهداری:

در یخچال نگهداری شود.



بسته بندی:  
ظرف 500 g

مدت ماندگاری: یک سال پس از تولید





#### کاربرد محصول:

در دستگاه اسلاش ماشین، کافی شاپ ها

#### دز مصرف:

با نسبت ۱ به ۶ (شربت به آب)  
مقدار یک حجم از شربت فوق را با ۶ برابر حجم  
آب مخلوط کرده و خوب تکان دهید. سپس در  
مخزن دستگاه بریزید.

#### نحوه مصرف:

۱ پیمانه شربت را با ۶ پیمانه آب مخلوط نموده و  
در دستگاه اسلاش ماشین بریزید.

#### شرایط نگهداری:

در جای خشک و خنک نگهداری شود.

مدت ماندگاری: یک سال پس از تولید



بسته بندی:  
13 kg Gallon

## لولیز

لولیز نوعی شربت فشرده است که جهت دستگاه های اسلاش ماشین تهیه شده و به سبب بافت یخی پفکی و نرم به دستگاه فوق فشار وارد  
نموده و به راحتی آماده سرو می باشد. این شربت ها حاوی کنسانتره میوه بوده و به لحاظ رفع عطش و طعم و مزه مطبوع از پرفرودارترین  
محصولات به شمار می آید. این نوع شربت ها را می توان به راحتی در دستگاه های اسلاش ماشین استفاده نمود.



## LOLLIES

Lollies is a kind of concentrated syrup which is produced for slush machine. Because of the puffy and soft texture, these syrups impose no pressure to these machines. These syrups contain fruit concentrate and is regarded as one of the most favorite products in terms of relieving thirst, pleasant flavor and taste.

These kinds of syrups can be used easily with a ratio of 1 to 6 in slush machine.



## شربت یخی

شربت یخی نوع دیگری از شربت های فشرده جهت دستگاه های اسلاش ماشین می باشد . تفاوت این نوع شربت ها با لولیزهای تولیدی بابل آب آن است که شربت های یخی فاقد کنسانتره میوه بوده و اما طعم واقعی میوه را دارا می باشد. این نوع شربت ها را نیز می توان به سهولت در دستگاه های اسلاش ماشین استفاده نمود .



بسته بندی :  
گالن 12 kg

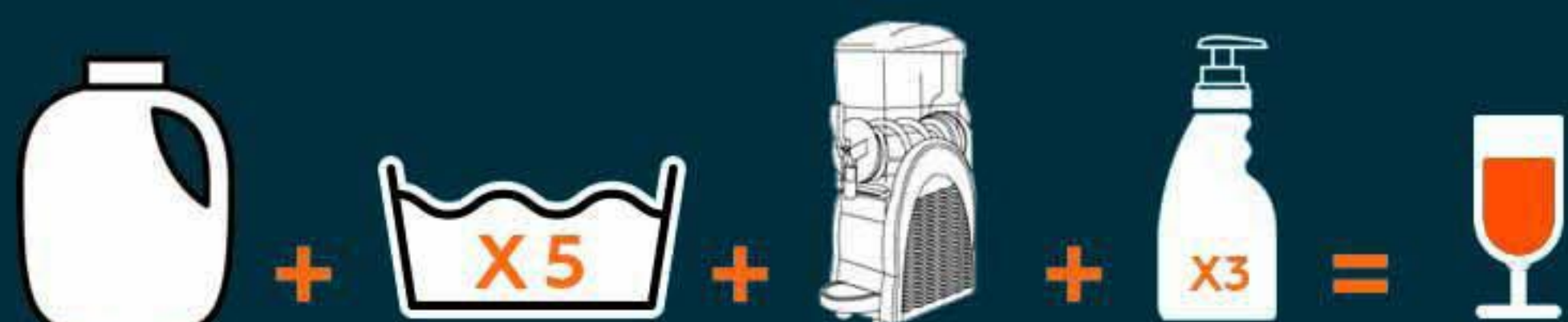
### کاربرد محصول:

در دستگاه اسلاش ماشین ، کافی شاپ

دز مصرف: با نسبت ۱ به ۵ ( شربت به آب

### نحوه مصرف:

۱ قسمت شربت را با ۵ قسمت آب مخلوط نموده و در دستگاه اسلاش ماشین بریزید.



### شرایط نگهداری:

در جای خشک و خنک و به دور از نور آفتاب نگهداری شود.



## WATER ICE

Water Ice is another kind of concentrated syrups for slush machine. The difference between this kind of syrup with Babolab lollies is that in water Ices there is no fruit concentrate and its contains the real and actual flavor of fruits. These kinds of syrups can be used easily in slush machine with a ratio of 1 to 5.

But for more convenience of slush machine appliers and presenting diverse syrups on the consideration of flavor and color, rather than water Ice which contains concentrate with natural color and flavor, Babolab produces a kind of simple water Ice ,lack of flavor and color, by which users can produce drinks with different and divers flavors only with a single home slush machine and using Can see fla-  
vored syrups.





## پری پریشن های میوه ای (محصول انحصاری)

بابل آب نخستین تولید کننده پری پریشن های میوه ای در کشور می باشد. پری پریشن ها طیفی از محصولات نیمه آماده با درصد بالایی میوه بوده که جهت تزئین و زیباسازی تولیدات قنادی و بستنی تولید گردیده است. پری پریشن های میوه ای بابل آب در واقع نوعی فیلینگ میوه ای می باشند که جهت مصارف صنفی و صنعتی تولید می شوند. در این نوع محصول قطعات میوه در اندازه های متفاوت موجود می باشند. میزان مصرف به طور دلخواه بوده و به سبب حجم پایین شکر و وجود تکه های میوه برای پرسازی محصولات قنادی و بستنی بسیار مناسب می باشند. این محصولات طعم تازه، رنگ طبیعی و نرمی مطلوب و مناسب خود را حتی در دماهای منفی نیز حفظ خواهند نمود.

### مزایای محصول:

- تهیه شده از با کیفیت ترین مواد اولیه
- منحصر به فرد بودن این محصول به لحاظ طعم و رنگ دهی
- شرایط نگهداری آسان
- تنظیم طعم و رنگ بر اساس طعم و رنگ واقعی میوه
- کاربرد آسان
- تنوع طعم و رنگ

## FRUIT PREPARATION

Babolab food industry is the first producer of fruit preparation in the country. Preparations are a range of semi prepared products with a high percent of fruit which are used to decorate pastry and ice cream products. In this kind of product, fruit is provided in various forms and sizes as strips, pieces or small and big slices. Its dosage is arbitrary. They are in fact a type of fruit filling which are produced for applying in artisan and industrial sections. The low percent of sugar and also the existence of fruit pieces make it proper to use as filling in cakes and ice cream. These products will preserve their fresh taste, natural color as well as ideal softness even at negative temperatures.

### Advantages of the product:

- Existence of fruit pieces
- Using of various forms and sizes of fruit
- Low percent of sugar
- Preservation of its natural taste and texture even at high or negative temperatures



بسته بندی:

1 kg, 10 kg

### نحوه مصرف:

ابر اساس دستور عمل ارائه شده

### شرایط نگهداری:

در دمای ۵ درجه

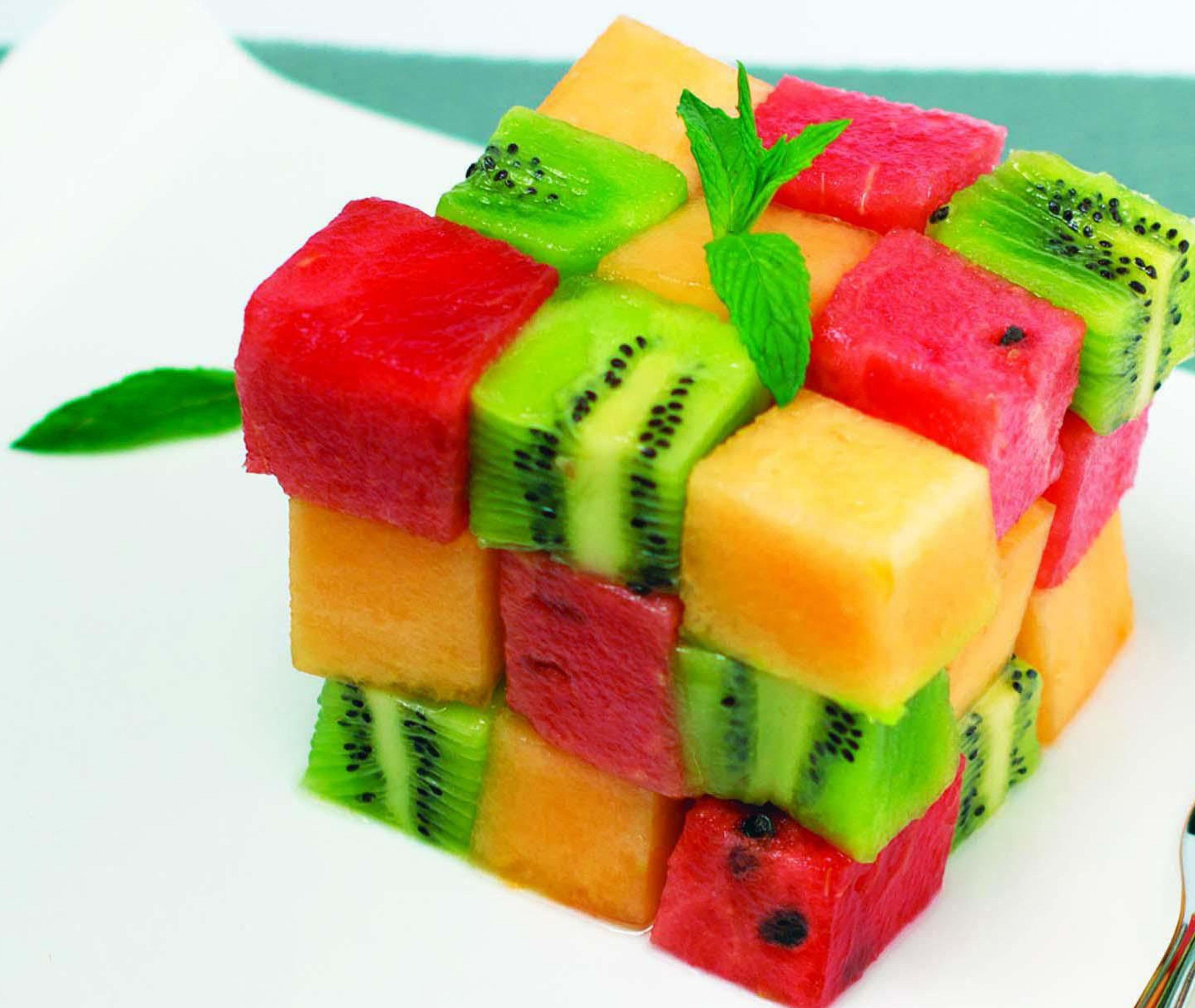
مدت ماندگاری: ۹ ماه پس از تولید

### کاربرد محصول:

جهت تزئین و پرسازی در بستنی، کیک، سورت، ماست

### دز مصرف:

میزان مصرف محصول به صورت دلخواه می باشد.





## شریت با درصد کنسانتره بالا

شریت های فشرده کن سی، حاوی کنسانتره بالای میوه بوده و طعم کاملاً طبیعی داشته و محتوی بالای حداقل ۵۰٪ آبمیوه در نوشیدنی نهایی می باشند.



بسته بندی:  
گالن ۱ و ۲ لیتری

### کاربرد محصول:

در هتل ها، کافی شاپ ها و رستوران ها

دز مصرف: با نسبت ۱ به ۷

### نحوه مصرف:

۱ پیمانه از این شریت ها را می توان با ۷ پیمانه آب رقیق نموده و با چند قطعه یخ آن را خنک نموده و سرو نمایید.

### شرایط نگهداری:

در جای خشک و خنک نگهداری شود.  
پس از اولین برداشت در یخچال قرار گیرد.

مدت ماندگاری: یک سال پس از تولید

## SYRUP WITH HIGH PERCENT OF CONCENTRATE

Babolab concentrated fruit juices contain fruit juice concentrate and 50% fruit juice in the final product and have natural flavor of fresh fruits. Consumed fruits in the production of these types of juices have been supplied from the main areas of their cultivation and in order to preserve all the natural properties of the fruit, the most developed manufacturing processes have been applied.







[www.babolab.com](http://www.babolab.com)

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

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

