

بهبود دهنده های



بهبود دهنده های تخصصی
صنعت نان، آرد و غلات



۲۷+ سال تجربه و اعتماد
کیفیت برتر و پایدار



بیش از ۲۷ سال
تجربه تخصصی



فرمولاسیون
تخصصی



پشتیبانی فنی
و آموزش مستمر



کیفیت پایدار
و مطمئن



تنوع محصولات
متناسب با نیاز مشتری



www.nanafza.com



۰۲۱-۸۸۳۱۷۱۶۷-۹



۰۹۱۲۳۳۰۱۲۰۹ - ۰۹۱۲۳۴۴۰۱۴۹



@nanafza

درباره نان افزا

نان افزا با بیش از ۲۷ سال تجربه تخصصی در تولید انواع بهبود دهنده‌های نان‌های حجیم و نیمه حجیم همواره در کنار تولیدکنندگان نان بوده است تا با ارائه راهکارهای نوآورانه، کیفیت و بهره‌وری تولید را ارتقا دهد.



کیفیت
برتر و پایدار

چرا نان افزا؟



تجربه و تخصص

بیش از ۲۷ سال تجربه در صنعت نان، آرد و غلات



فرمولاسیون تخصصی

فرمولاسیون پیشرفته توسط متخصصان مجرب



پشتیبانی فنی

ارائه خدمات مشاوره و آموزش مستمر به مشتریان



کیفیت پایدار

کنترل کیفیت دقیق در تمامی مراحل تولید



تنوع محصولات

ارائه طیف گسترده‌ای از بهبود دهنده‌ها و پرمیکس‌ها



+۲۷

سال سابقه و تجربه تخصصی



+۱۵

محصول تخصصی بهبود دهنده و پرمیکس



+۱۰۰۰

مشتری فعال در سراسر کشور

چشم انداز ما

تبدیل شدن به برند برتر و پیشرو در زمینه تولید بهبود دهنده‌های تخصصی نان و شیرینی در کشور و کسب رضایت پایدار مشتریان.



ماموریت ما

تولید بهبود دهنده‌های با کیفیت، ایمن و نوآورانه و ارائه راهکارهای تخصصی برای ارتقای کیفیت محصولات نان و شیرینی.



www.nanafza.com



۰۲۱-۸۸۳۱۷۱۶۷-۹



۰۹۱۲۳۳۰۱۲۰۹ - ۰۹۱۲۳۴۴۰۱۴۹



@nanafza



- کیفیت پایدار نان
- بافت ایده‌آل
- ماندگاری بیشتر

محصولات ویژه نان و قنادی

<p>۰۶ N300 نارنجی</p> <p>مناسب نان‌های حجیم و ویژه</p> <p>افزایش حجم، لطافت و ماندگاری بیشتر</p>	<p>۰۵ N300 قرمز</p> <p>مناسب نان‌های حجیم</p> <p>بهبود کیفیت پخت و کاهش ضایعات تولید</p>	<p>۰۴ N300 آبی</p> <p>مناسب تمامی نان‌های صنعتی</p> <p>عملکرد قوی در افزایش حجم و بهبود بافت</p>	<p>۰۳ N300 مشکی</p> <p>مناسب نان‌های صنعتی و پرتیراز</p> <p>افزایش استحکام خمیر و یکنواختی محصول نهایی</p>	<p>۰۲ N300 نقره ای</p> <p>مناسب نان‌های فانتزی و باگت</p> <p>بهبود رنگ پوسته و ساختار داخلی نان</p>	<p>۰۱ N300 طلایی</p> <p>مناسب نان‌های حجیم و نیمه حجیم</p> <p>افزایش حجم، بهبود بافت و ماندگاری محصول</p>
<p>۱۲ NR300 (PLUS) روغن پلاس</p> <p>مناسب نان‌های روغن، سبوس‌دار و چندقه ۱۰%</p> <p>بهبود حجم، افزایش نرمی، حفظ رطوبت و ماندگاری بهتر</p>	<p>۱۱ NR300 روغن</p> <p>ویژه نان‌های سبوس‌دار و روغن ۵%</p> <p>بهبود بافت، حجم و حفظ رطوبت محصول</p>	<p>۱۰ N770 مک دونالدی</p> <p>ویژه نان برگر و فست‌فود</p> <p>ایجاد بافت نرم، رنگ مناسب و ماندگاری مطلوب</p>	<p>۰۹ N760 همبرگری</p> <p>ویژه نان همبرگر و ساندویچی</p> <p>ایجاد بافت پنبه‌ای، نرمی و ماندگاری بالا</p>	<p>۰۸ N750 تست</p> <p>ویژه نان تست و نان صبحانه</p> <p>افزایش حجم، یکنواختی بافت و برش‌پذیری بهتر</p>	<p>۰۷ N300 سبز</p> <p>مناسب نان‌های حجیم و نیمه حجیم</p> <p>بهبود کیفیت خمیر، افزایش نرمی و تازگی نان</p>
<p>۱۸ پودر کیک اسفنجی</p> <p>مناسب انواع کیک‌های اسفنجی و لایه‌ای</p> <p>ایجاد بافت نرم و مطلوب ایجاد حجم اسفنجی مطلوب پوسته طلایی و طعمی دلپذیر</p>	<p>۱۷ پودر کیک وانیلی</p> <p>مناسب انواع مافین و کیک‌های فنجانی</p> <p>ایجاد بافت سبک، حجیم و لطیف با ماندگاری مناسب</p>	<p>۱۶ پودر کیک شکلاتی</p> <p>مناسب انواع مافین و کیک‌های شکلاتی</p> <p>ایجاد رنگ تیره و جذاب بافتی نرم و اسفنجی عطر و طعم غنی از شکلات و ماندگاری بالا</p>	<p>۱۵ بیکینگ پودر</p> <p>مناسب انواع کیک، شیرینی و محصولات قنادی</p> <p>ایجاد بافت سبک تخلخل و یکنواختی</p>	<p>۱۴ N800 کروسان</p> <p>ویژه کروسان و محصولات لایه‌ای</p> <p>افزایش حجم، تردی پوسته و لطافت مغز محصول</p>	<p>۱۳ N90 سنتی</p> <p>مناسب انواع نان سنتی ایرانی</p> <p>بهبود کیفیت خمیر، عطر، طعم و ماندگاری</p>
<p>بافت ایده‌آل</p> <p>بهبود حجم، بافت و ماندگاری نان</p>	<p>تولید بهینه</p> <p>کاهش ضایعات و افزایش بهره‌وری</p>	<p>تنوع محصول</p> <p>متناسب با نیاز مشتری</p>	<p>ارسال سریع</p> <p>ارسال به سراسر کشور</p>		



www.nanafza.com



۰۲۱-۸۸۳۱۷۱۶۷-۹



۰۹۱۲۳۳۰۱۲۰۹ - ۰۹۱۲۳۴۴۰۱۴۹



@nanafza

بهبود دهنده های



نانافزا
NANAFZA
Improver Co.



کیفیت برتر

بهبود حجم، بافت
و ماندگاری نان



تولید بهینه

کاهش ضایعات
افزایش بهره‌وری



ارسال سریع

تحويل به باربری منتخب
شما در کوتاه ترین زمان



فرمولاسیون تخصصی

محصولات علمی و تخصصی
مطابق با نیاز صنعت



همراه مطمئن نانوایان و تولید کنندگان حرفه ای



www.nanafza.com



۰۲۱-۸۸۳۱۷۱۶۷-۹



۰۹۱۲۳۳۰۱۲۰۹ - ۰۹۱۲۳۴۴۰۱۴۹



info@nanafza.com

