



به تازگی سبز

درباره ما :



- ما در کارخانه نوبر سبز با با کوتاه کردن زمان ارسال مواد اولیه به کارخانه، از موقع برداشت محصول تا تولید (طی چند ساعت) اجازه می‌دهیم که محصولات کشاورزی به صورت کامل در مزرعه رسیده شوند و در نتیجه طعم بسیار بهتر و همچنین خواص کامل تری در مواد اولیه خواهیم داشت.
- انجماد حداکثری حفظ محتوای غذایی را تضمین میکند و مصرف کنندگان را قادر می‌سازد محصولات فصلی را هر زمان از سال خریداری کنند.
- به زبان ساده، هیچ دلیلی برای نخریدن و نخوردن سبزیجات و میوه‌های تازه منجمد وجود ندارد.
- از سال ۱۳۷۷ نوبر سبز با تکیه بر تولیدات کشاورزی پایدار در تمام بخش‌های بازار حضور دارد؛ با بیش از ۵۰ محصول در سراسر ایران و در ۴ قاره جهان .

تکنولوژی IQF :



- شاید بلافاصله به سبزیجات و میوه های منجمد فکر نکنید، اما آنها یک انتخاب عالی هستند.

- در کارخانه نوبر سبز محصولات مستقیماً بعد از برداشت و ضدعفونی با به کارگیری روش IQF توسط ماشین آلات روز اروپا و آمریکا حداکثر حفظ رنگ، بافت، طعم و محتوای غذایی را تضمین میکند.



مزیت ها :

- محصولات تازه منجمد یک فایده عمده دارند:
- آنها بیشتر ارزش غذایی خود را حفظ میکنند، چون بعد از برداشت خیلی سریع منجمد میشوند. این باعث میشود تمامی خواص و ویتامین آنها مانند سبزیجات تازه باشد.
- سبزیجات و میوه ها و گیاهان تازه منجمد نوبر سبز کیفیت بالایی دارند و در زمان و انرژی آشپزخانه صرفه جویی زیادی میکنند.
- محصول از قبل شسته و بریده شده، بنابراین فقط باید یخ زدایی بشه!
- از دیگر مزیت ها امکان تقسیم راحت، یکی از بهترین راه ها برای هدر نرفتن مواد غذایی است.



بازار ها :

□ داخلی

- کلیه فروشگاه های زنجیره ای سراسر کشور
- هایپر مارکت ها
- کترینگ های هواپیمایی
- آشپزخانه های صنعتی
- بیمارستان ها
- هتل ها
- بیش از ۳۰۰ رستوران و فست فود
- قنادی ها
- بیش از ۲۵۰ شعبه از صنف آبمیوه و بستنی
- تهیه مواد اولیه کارخانجات صنعت غذا



بازار ها :

خارجی □



• کشورهای حوزه خلیج فارس

• استرالیا

• کانادا

• آلمان

• انگلیس

• گرجستان

• عراق

بازار ها :

• آنلاین

• دیجیکالا

• اسنپ

• بروزرسان

• اُکالا

• آلاین لند

• آلدی

digikala
دیجی کالا

Snapp!

بروزرسان

افق کوارشش
فروشگاه های زنجیره ای



ALINLAND

سبزیجات منجمد غیر برگ‌ی :



- | | | | |
|-----------------|---|----------------|---|
| سبب زمینی مکعبی | ▶ | میکس سوپ | ▶ |
| کلم بروکلی | ▶ | ذرت دان | ▶ |
| سیر حبه | ▶ | مخلوط ساینه | ▶ |
| سیر پوره | ▶ | لوبیا سبز | ▶ |
| هویج سکه ای | ▶ | مخلوط زیبا | ▶ |
| هویج مکعبی | ▶ | گل کلم | ▶ |
| غوره | ▶ | مخلوط وجینا | ▶ |
| فلفل دلمه سبز | ▶ | باقالا لپه | ▶ |
| فلفل دلمه رنگی | ▶ | باقالا با پوست | ▶ |
| پیاز مکعبی | ▶ | مخلوط نرگس | ▶ |
| ذرت کوب | ▶ | ذرت ۸ تکه | ▶ |
| | | نخود فرنگی | ▶ |
| | | بامیه | ▶ |

خانوار : ۴۰۰ گرم



فلہ : ۲۵۰۰ گرم



میکس سوپ



خانوار : ۴۰۰ گرم



فله : کارتن ۵۰ عددی



ذرت دان



خانوار : ۴۰۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



مخلوط ساینه (نخود و هویج)



خانوار : ۴۰۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



لوبيا سبز



خانوار : ۴۰۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



مخلوط زیبا (نخود و ذرت و هویج)



فله : ۲۵۰۰ گرم



گل کلم



خانوار : ۴۰۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



مخلوط وجینا (نخود، هویچ و سیب زمینی)



خانوار : ۴۰۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



باقالا لپه



خانوار : ۴۰۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



باقالا با پوست



فله : ۲۵۰۰ گرم

مخلوط نرگس (نخود و هویج و لوبیا)



خانوار : ٧٠٠ گرم



ذرت ٨ تکه



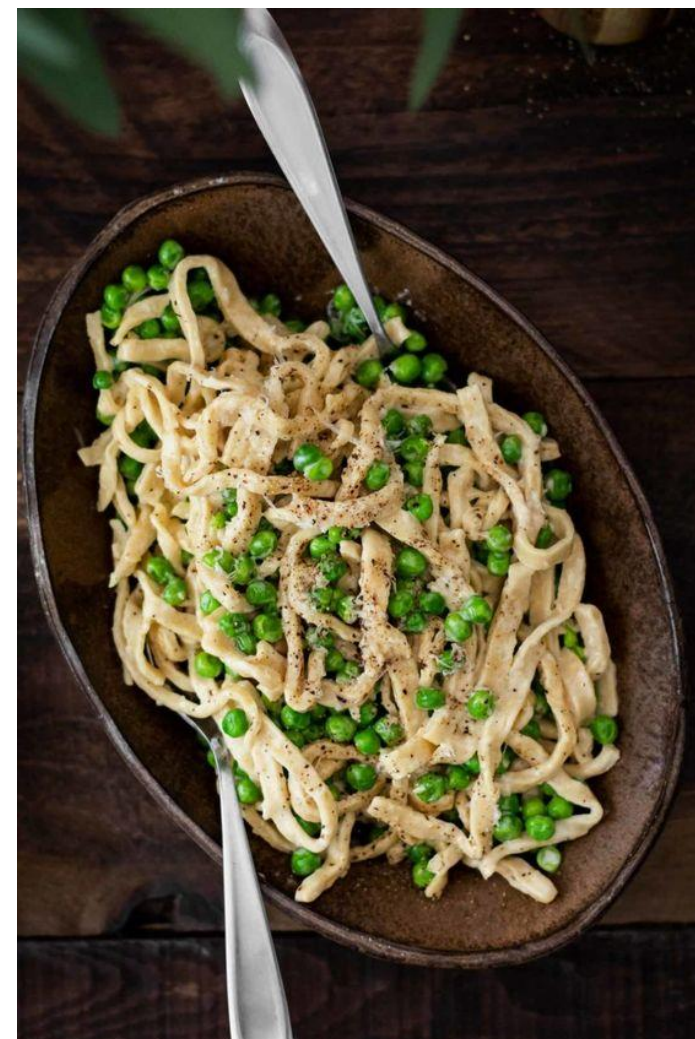
خانوار : ۴۰۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



نخود فرنگی



خانوار : ۴۰۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم

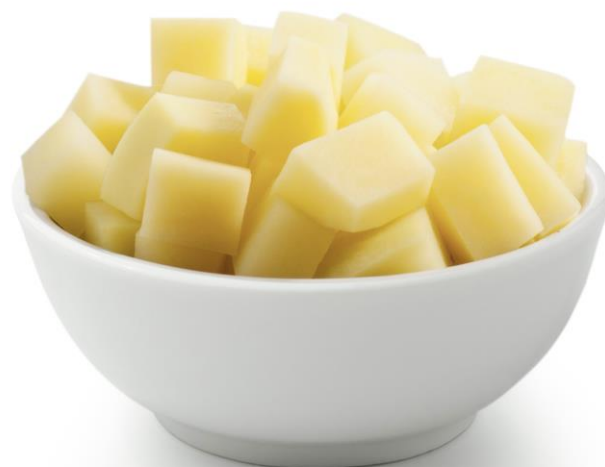


بامیه



فله : ۲۵۰۰ گرم

سیب زمینی مکعبی



فله : ۲۵۰۰ گرم



کلم بروکلی



فله : ۲۵۰۰ گرم



سیر حبه



فله : ۲۵۰۰ گرم



سير پوره



فله : ۲۵۰۰ گرم



هویچ سکه ای



فله : ۲۵۰۰ گرم - ۶*۶



فله : ۲۵۰۰ گرم - ۱۰*۱۰



هوېچ مکعبی



فله : ۲۵۰۰ گرم



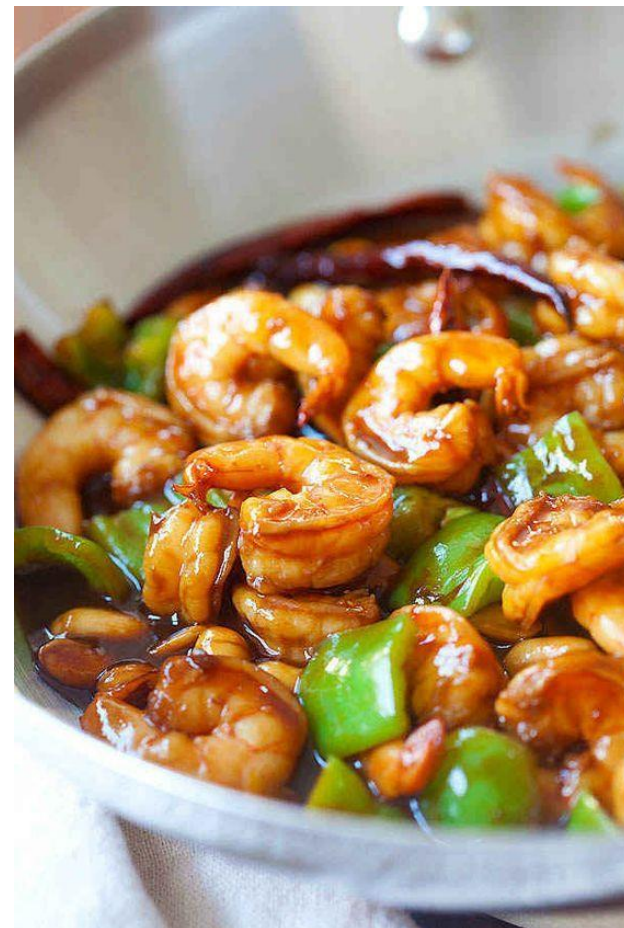
غوره



فله : ۲۵۰۰ گرم



فلفل دلمه سبز



فله : ۲۵۰۰ گرم

فلفل دلمه رنگی



خانوار : ۴۰۰ گرم



فله : کارتن ۵۰ عددی



پیاز مکعبی



فله : کارتن ۵۰ عددی



ذرت کامل



سبزیجات منجمد برگی



- ▶ سبزی قرمه
- ▶ سبزی پلو
- ▶ سبزی آش
- ▶ سبزی کوکو
- ▶ سبزی قلیه ماهی
- ▶ گشنیز
- ▶ شوید
- ▶ کرفس
- ▶ نعنا
- ▶ شنبلیله
- ▶ جعفری
- ▶ مرزه
- ▶ ریحان

خانوار : ۴۰۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



سبزی قورمه



خانوار : ۴۰۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



سبزی پلو



خانوار : ۴۰۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



سبزی آتش



خانوار : ۴۰۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



سبزی کوکو



خانوار : ۴۰۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



سبزی قلیه ماهی



گشنیز

خانوار : ۴۰۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



خانوار : ۴۰۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



شويد



خانوار : ۴۰۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



کرفس



فله : ۲۵۰۰ گرم



نعنا



فله : ۲۵۰۰ گرم



شنبلیل



فله : ۲۵۰۰ گرم



جعفری



فله : ۲۵۰۰ گرم



مرزه



فله : ۲۵۰۰ گرم



ريحان



محصولات سرخ شده و کبابی و سیب زمینی :



- ▶ سیب زمینی خلال منجمد
- ▶ سیب زمینی وجز (تنوری)
- ▶ پیاز سرخ شده
- ▶ سبزی نعنا و جعفری سرخ شده
- ▶ بادمجان سرخ شده
- ▶ سبزی قرمه سرخ شده
- ▶ کرفس و سبزی کرفس سرخ شده
- ▶ بادمجان کبابی

خانوار : ۷۵۰ و ۹۰۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



سیب زمینی خلال منجمد



خانوار : ۹۰۰ گرم



سبب زمینی وجز (تنوری)

فله : ۲۵۰۰ گرم



خانوار : ۱۵۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



پياز سرخ شده



خانوار : ۲۵۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



نعنا و جعفری سرخ شده



خانوار : ۵۰۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



بادمجان سرخ شده



خانوار : ۴۰۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



سبزی قرمه سرخ شده



خانوار : ۵۰۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



کرفس و سبزی کرفس سرخ شده



خانوار : ۵۰۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



بادمجان کبابی



میوه های منجمد :

▶ آلبالو با هسته

▶ انبه

▶ انار

▶ تمشک

▶ هلو

▶ آلبالو پالپی

▶ شاتوت

▶ توت فرنگی

▶ طالبی

▶ گیللاس

▶ نعنا



خانوار : ۴۰۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



آلبالو با هسته



خانوار : ۱۰۰۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



انبه



خانوار : ۴۰۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



انار



خانوار : ۴۰۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



تمشک



فله : ۲۵۰۰ گرم



هلو



خانوار : ۱۰۰۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



آلبالو پالپی



خانوار : ۱۰۰۰ گرم



فله : ۲۵۰۰ گرم



شاتوت



خانوار : ۴۰۰ گرم



فلہ : ۲۵۰۰ گرم



توت فرنگی



فله : ۲۵۰۰ گرم



طالبی



فله : ۲۵۰۰ گرم



گیلاس منجمد



فله : ۲۵۰۰ گرم



نعنا



سوالات پر تکرار:



- آیا از مواد نگهدارنده برای حفظ بهتر محصولات استفاده میشود؟
- سبزیجات و میوه های یخ زده نیازی به هیچ نگهدارنده ای ندارند.
- تولید شامل یک فرآیند بلانچینگ به معنی گرم کردن محصول (نه پخت کامل) برای از بین بردن آنزیم ها و حفظ سبزیجات کاربرد دارد.
- تفاوت انجماد به روش IQF و فریزرهای خانگی چیست؟
- درجه سرمایش یک فریزر خانگی به طور متوسط ۱۸ درجه سانتی گراد است.
- این درجه فقط برای حفظ میوه ها و سبزیجات یخ زده مناسب است نه برای تبدیل محصولات از حالت تازه به یخ زده. معمولاً ۲۴ ساعت زمان نیاز است تا فرآیند یخ زدن در فریزر های خانگی انجام شود و این زمان طولانی باعث تشکیل بلورهای یخ ایجاد شده و این امر به سلول های بافتی آسیب می رساند.
- در حالی که در روش IQF به کمک فناوری فریزر صنعتی پیشرفته فقط در چند دقیقه و خیلی سریع انجماد صورت میگیرد و بسیاری از ویتامین ها و مواد مغذی در این فرآیند حفظ میشود.

سوالات پر تکرار:



- دور ریز استفاده از محصولات منجمد نسبت به تازه چقدر است؟
- این محصولات تا آخرین دانه استفاده میشوند بدون هیچ گونه دور ریز .
- زیرا محصولات شسته شده و خرد شده در اختیار شما قرار میگیرد و این یک انتخاب اقتصادی و سودمند است.
- آیا اصلاح ژنتیکی در این روش صورت میگیرد؟
- شرکت نوبر سبز داری قوانین قوی برای استفاده از محصولات ارگانیک میباشد.
- و با رویکرد کشاورزی پایدار به تولید محصولات غذایی بدون ترانس ژنتیکی در کشور میپردازد.

گواهینامه



**صادر کننده برگزیده ۱۳۹۳
استان سمنان**



دومین کنفرانس کارآفرین کیتیرینگ



کارآفرین برتر استانی



**مقام نخست چهارمین
جشنواره ملی کارآفرین برتر**



تندیس صادر کننده برتر استانی

تماس با ما

- دفتر مرکزی: تهران، خیابان ولیعصر، بالاتر از میدان ونک، کوچه نگار، پلاک ۸، طبقه چهارم
- تلفکس: (۲۱) ۸۸۸۸۷۶۶۰
- کدپستی: ۱۹۶۹۸۱۴۱۱۹
- پست الکترونیکی: info@nobar.ir
-  [Nobar_sabz](https://www.instagram.com/Nobar_sabz)
- کارخانه: تهران، پاکدشت، بعد از شریف‌آباد، جنب دوربرگردان شهرک صنعتی عباس‌آباد