



کاشف
گروه بازرگانی



معرفی انواع محصولات

مجموعه کاشف با استفاده از مرغوب‌ترین مواد اولیه و با بهره‌گیری از ماشین‌آلات صنعتی مدرن، همراه با رعایت استانداردهای جهانی محصولات زیر را روانه‌ی بازارهای بین‌المللی می‌کند:
انواع ماکارونی:

ماکارونی رشته‌ای (اسپاگتی)

اسپاگتی یکی از پرطرفدارترین انواع ماکارونی است. مهم‌ترین ماده اولیه مصرفی در تولید اسپاگتی، آرد حاصل از گندم مرغوب است. آرد تهیه شده از گندم را سمولینا می‌نامند. گندم دارای پروتئینی بسیار بالا، املاح و مواد معدنی مناسب و رنگدانه بیشتری در مقایسه با سایر انواع آرد است.

مجموعه‌ای از سس‌های مختلف هم به مرور زمان ابداع شده است که در اضافه کردن مزه‌های مختلف به انواع ماکارونی کاربرد دارد.

اسپاگتی سبزیجات

اسپاگتی مخلوط سبزیجات غذایی لذیذ و انرژی بخش بخصوص برای کودکان خواهد بود. این محصول از ترکیب آرد، سمولینا، پودر طبیعی اسفناج و پودر طبیعی پاپریکا (لفل شیرین) به دست آمده است. در هر ۱۰۰ گرم از این ماکارونی حدود ۴۰۰ کیلوکالری انرژی وجود دارد.





انواع پاستا:

پاستا فارفاله

پاستای پروانه‌ای، نوعی پاستای پاپیونی شکل یا پروانه‌ای شکل کوچک با لبه‌های زیگزاگی، محصولی بر پایه‌ی آرد سمولینا است که به‌خاطر ظاهر اشتها برانگیز آن همه را به خود جذب می‌کند و معمولاً کودکان آن را خیلی دوست دارند. این محصول از ترکیب آب و آرد سمولینا به‌دست آمده است. در هر ۱۰۰ گرم از این ماکارونی ۳۶۰ کیلوکالری انرژی، ۲ گرم چربی و ۰.۰۵ گرم نمک وجود دارد. پاستا پروانه‌ای در بسته‌بندی سلفونی ۵۰۰ و ۳۰۰ و ۹۰۰ گرمی عرضه می‌شود.

پاستا بوکاتینی

بوکاتینی پاستایی ضخیم، اسپاگتی‌شکل و میان‌تهی است که به نی‌ای باریک شباهت دارد و می‌توان آن را با اشکال دیگر ماکارونی فرمی ترکیب کرد و غذایی با ظاهر منحصر به فرد به‌وجود آورد؛ در هر ۵۵ گرم از این پاستا ۱۹۹ کیلوکالری انرژی و ۱.۰۱ گرم چربی و ۰.۰۴۸ گرم نمک وجود دارد.





پاستا صدفی

شکل ظاهری ماکارونی فرمی صدفی ظاهر غذا را جذاب می‌کند و میل کردن آن با چنگال آسان‌تر از دیگر مدل‌های ماکارونی است. پاستا صدفی مخلوط سبزیجات و پاستا صدفی پاپریکا شلز از انواع پاستای صدفی هستند که با رنگ‌های مختلف و طعم سبزیجات، غذای شما را رنگارنگ و مزه آن را متفاوت می‌کنند. این مدل پاستا برای درست کردن سالاد ماکارونی هم مناسب است، کافی است بعد از آبکش کردن، آن را با سبزیجات مختلف دلخواهتان و کمی سس و ادویه مخلوط کنید. این محصول از ترکیب آب و آرد سمولینا به دست آمده است. در هر ۵۵ گرم از این ماکارونی ۱۹۶ کیلوکالری انرژی، ۱۰۱ گرم چربی و ۰.۰۱۴ گرم نمک وجود دارد.





پاستا فوسیلی

این محصول نوعی پاستای فرم‌دار ایتالیایی است که بلند، ضخیم و مارپیچ‌مانند است؛ فوسیلی مانند دیگر پاستاها حاوی آرد سمولینا است و از آن می‌توان برای تهیه سالاد، سوپ و کاسرول استفاده کرد یا اینکه خود آن را پس از پخت با انواع سس میل نمود.

پاستا جامبو شلز

جامبو شلز حاوی آرد سمولینا محصولی مغذی و با شکلی متفاوت برای خانواده‌ها است. فرم این محصول به شکل صدف است، درست شبیه ماکارونی‌های صدفی، اما اندازه این پیچ‌ها بزرگ است و چند دانه از آن‌ها تمام بشقاب را پر می‌کند. درون این صدف‌ها را با مواد دلخواه پر شده و غذایی خوش رنگ و لعاب خواهد بود. جامبو بزرگتر از دیگر پاستاهاست و طرز تهیه آن هم کمی متفاوت است و سس مورد استفاده در آن باید غلیظ باشد.





پاستا فتوچینی

این پاستا به شکل نوارهای صاف و ضخیم است که از ترکیب آرد و تخم مرغ تهیه شده و معمولاً همراه با راگوی گوشت و راگوی مرغ میل سرو می‌شود. برای تهیه فتوچینی اسفناج یا فتوچینی مخلوط سبزیجات نیز در ترکیب آن به جای آرد معمولی از آرد اسفناج یا پودر سبزیجات همراه با تخم مرغ استفاده می‌شود.





لازانيا

لازانيا از غذاهای خوش‌طعم و لذیذ است و برای سریع‌تر کردن فرایند تهیه لازانیا، ورقه‌های پیش‌پخت آن نیز تولید شده‌اند که قبل از پخت نیازی به قرار دادن در آب جوش ندارد فقط کافی است قبل از استفاده، به مدت ۳ دقیقه در آب معمولی قرار گیرد. این محصول در بسته‌بندی مقوایی تولید شده است و برای تهیه یک وعده غذایی مناسب است و در هر ۱۰۰ گرم، حاوی ۳۰۰ کیلوکالری انرژی، ۱۰.۱ گرم چربی، ۱۶ گرم پروتئین و ۵۷ گرم کربوهیدرات بوده و جایگزین مناسبی برای فست فودها است. برای تهیه لازانیا کافی است مقداری گوشت، سبزیجات، ادویه و پنیر پیتزا داشته باشید تا بتوانید یک غذای لذیذ و خوش‌مزه آماده کنید.





انواع نودل با طعم‌های مختلف

نودل نیز مانند بقیه محصولات فرآوری شده غلات از آرد سمولینا تهیه شده و در مدت‌زمان کوتاهی آماده می‌شوند. با توجه به نوع ماکارونی و پاستا، آماده کردن آن‌ها، ممکن است تا ۱ ساعت به طول بینجامد؛ اما نودل فرایند پخت را در کارخانه طی کرده است و به‌صورت نیمه‌آماده تولید شده تا مصرف‌کنندگان دغدغه‌ای بابت پخت غذا نداشته باشند و در مدت‌زمان کوتاهی آماده شود. نودل برای آماده‌شدن، تنها به ۳ دقیقه زمان نیاز دارد. مزه پایه همه نودل‌ها یکی است و چیزی که به آن‌ها تنوع می‌دهد ادویه همراه یا طعم افزودنی آن‌هاست که در طعم‌های متنوعی مثل: گوشت، مرغ، قارچ و پنیر، گوجه فرنگی، سبزیجات و... تولید می‌شود.





بسته بندی

تمامی محصولات کاشف قابلیت ارائه در بسته‌بندی‌های ۵۰۰ گرمی، ۳۰۰ گرمی و ۹۰۰ گرمی داشته و این شرکت آمادگی ارسال بصورت فله را نیز در قالب کیسه‌های بزرگ و متوسط به سفارش مشتریان خود دارد. همچنین در ارسال‌های بین‌المللی از روش‌های نوین بسته‌بندی جهت حفظ کیفیت محصولات در مسیرهای طولانی استفاده می‌شود. برای کسب اطلاعات بیشتر و مشاوره در مورد نحوه بسته‌بندی سفارشات با مقادیر مختلف در تحویل‌های بین‌المللی و منطقه‌ای می‌توانید با کارشناسان کاشف در ارتباط باشید.





قاشف
گروه بازرگانی