

زریر
گروه بازرگانی





ماکارونی یکی از فرآورده‌های پرمصرف در بین خانواده‌ها است. شرکت تجاری زیر با بهره‌گیری از تکنولوژی روز و استفاده از بهترین مواد اولیه، محصولاتی کاملاً ارگانیک، فاقد مواد شیمیایی، سمی به صورت بهداشتی و سالم با بالاترین کیفیت عرضه می‌نماید.



ماکارونی < رشته ای

ماکارونی رشته ای، رایج ترین نوع ماکارونی است که طرفداران زیادی هم دارد. این نوع ماکارونی لوله ای، بلند، با جدار صاف یا خطی به طول حدود ۲۵ سانتیمتر می باشد و نسبت به سایر ماکارونی‌ها سریع‌تر پخته می‌شود. قطر رشته های آن شامل ۱،۲، ۱،۴، ۱،۵، ۱،۷ و غیره هستند که با سس گوشت چرخ کرده بسیار خوشمزه و مورد علاقه همه افراد خانواده می باشد. در دمای معمولی و مکان خشک، به دور از تابش مستقیم نور خورشید، ۱۸ تا ۲۴ ماه قابلیت نگهداری دارد.

بسته بندی

این نوع محصولات را در بسته بندی های مختلف ۳۰۰ گرمی ، ۵۰۰ گرمی، ۷۰۰ گرمی و ۹۰۰ گرمی عرضه می شوند.

پاستا < صدفی

پاستای صدفی نوعی پاستای تو خالی شبیه به صدف است که در اندازه های کوچک و بزرگ می باشند. اگر پاستا در اندازه بزرگ باشد می توان داخل آن را با مواد و سس های مختلف پر کرد و اگر اندازه پاستای صدفی کوچک باشد را می توان با انواع سس گوشت، مرغ و سبزیجات مخلوط کرد و استفاده نمود.

پاستا < آنلی

آنلی، نوعی پاستای دایره ای کوچک و تو خالی است که شبیه حلقه های کوچک و ریز می باشد. از آنلی ریز تر هم وجود دارد که به آن، آنلینی گفته می شود و تقریباً یک چهارم اندازه آنلی است.

پاستا < کامپانله

این نوع پاستا به شکل زنگوله ای است که با انواع سس های کرمی، سس های غلیظ گوشتی و سبزیجاتی طعمی بسیار دلپذیر و خوشمزه دارد.



پاستا < کاواتپی

نوعی پاستای پیچی، لوله ای و شیار دار است که شبیه به فنر می باشد. با انواع سس های مختلف مطابقت دارد و در انواع سالاد مورد استفاده قرار میگیرد.

پاستا < دیتالینی

نوعی پاستای لوله ای در اندازه های نسبتا ریز است و معمولا در سوپ و سالاد استفاده می شود.

پاستا < البو

البو نوعی پاستای کوتاه و نیم دایره است که انحناى کمی دارد. در تهیه انواع سوپ، سالاد و کاسرول مورد استفاده قرار می گیرد.

پاستا < فار فاله

این نوع پاستا به شکل پاپیون یا پروانه می باشد و در تهیه سالاد های سرد مناسب است اما با سس گوشت و سبزیجات هم استفاده می شود.

پاستا < فار فالینه

نوع ریز و گرد از پاستای فار فاله است و با انواع سس های مختلف تهیه می شود.



پاستا < فتوچینی

این نوع پاستا، نوعی پاستای تخت نواری و ضخیم، به معنای روبان های کوچک است. حالتی پهن دارد و همراه با سس گوشت و مرغ غلیظ سرو می شود.



پاستا < فوزیلی

نوعی پاستای پیچی و شیار دار است که از نظر شکل ظاهری شبیه فنر می باشد. طول این پاستا بین ۱۰۵ تا ۱۲ اینچ است و با هر سسی قابل استفاده است. در انواع سوپ، سالاد و کاسرول نیز استفاده می شود.



پاستا < پنه

پنه، یک نوع پاستای لوله ای کوتاه است که حدود ۲-۳ سانتی متر طول دارد و از دو انتها به صورت مورب، برش خوره است. پنه با انواع سس های گوشتی، سبزیجات و همچنین سس هایی بر پایه لبنیات قابل استفاده است که سس ها درون لوله های پنه نفوذ کرده و طعم و مزه فوق العاده ای ایجاد می کند.



پاستا < ریگاتونی

نوعی پاستای لوله ای پهن و کوتاه است که قطر لوله های آن متفاوت است. این نوع پاستا با سس گوجه فرنگی بسیار خوشمزه است.

پاستا < آچینی دی پپه

آچینی دی پپه نوعی پاستای گرد، ریز و بسیار کوچک است که از نظر شکل و اندازه به دانه های فلفل شبیه است. در تهیه سوپ و انواع سالاد مورد استفاده قرار می گیرد.



پاستا < روتله

این نوع پاستا شبیه چرخ های کوچک واگن است که با سس های گوشتی و خامه ای و همچنین در انواع سوپ و سالاد استفاده می شود.

بسته بندی

در بسته های ۵۰۰ گرمی و ۹۰۰ گرمی بسته بندی می شوند.

لازانيا

لازانيا نوعی غذای بین المللی است که بسیار خوشمزه و لذیذ است و طرفداران زیادی هم دارد. از ورق های پهن و مسطح بزرگ تشکیل شده است که روی هر ورق سس مخصوص ریخته می شود و سپس ورق ها روی هم قرار گرفته و آماده می شود. برای طعم بهتر غذا، در بین لایه ها انواع سس و پنیر پیتزا قرار داده می شود.

بسته بندی

در بسته های ۲۵۰ گرمی، ۳۰۰ گرمی، ۴۵۰ گرمی و ۵۰۰ گرمی عرضه می شود.



نودل

نودل، یک غذای ساده، آسان و خوشمزه است که در مدت ۳-۵ دقیقه آماده می شود. نودل ها به شکل های مختلفی مانند موجی، رشته ای، لوله ای و صدفی هستند که معروف ترین آن ها به شکل نوار های نازک و بلند است.

انواع نودل در طعم های مختلف:

نودل گوشت

نودل قارچ و گوشت

نودل مرغ

نودل گوجه فرنگی

نودل سبزیجات

و ...



بسته بندی

تمام محصولات فوق، با حجم بالا به صورت فله ای و در کیسه های ۲۰ کیلویی و بیشتر بسته بندی می شود و همچنین بسته های ماکارونی عمدتاً در کارتن های ۸ کیلویی یا ۱۰ کیلویی قرار می گیرند که در هر کارتن ۲۰ الی ۳۰ بسته ماکارونی وجود دارد.



