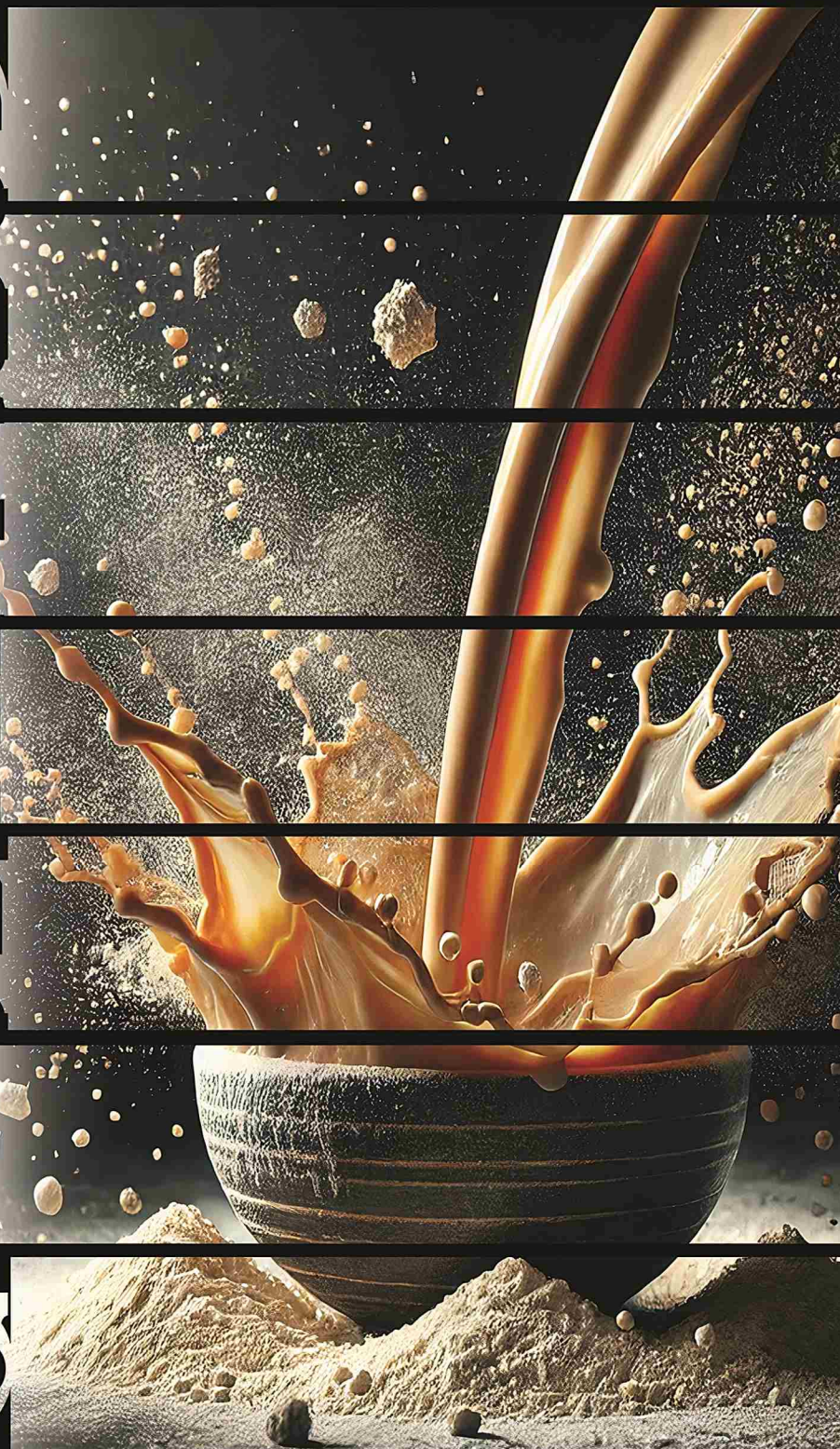


GOLSHAD



Dairy & Seasoning Powders

دفتر تهران

تهران، خیابان ولیعصر، روبروی پارک ملت، خیابان شهید عباسپور، برج سایه
تلفن: ۱۹-۱۹۸۱۶-۲۲۰-۲۱

کارخانه و ادارات

مشهد، شهرک صنعتی طوس، فاز ۲، اندیشه ۱۱، قطعه ۳۳۴
تلفن: ۰۵۱-۳۵۴۱۳۶۸۹۹۰-۰۵۱
فکس: ۰۵۱-۳۵۴۱۲۹۱۲



شرکت صنایع غذایی گلشاد

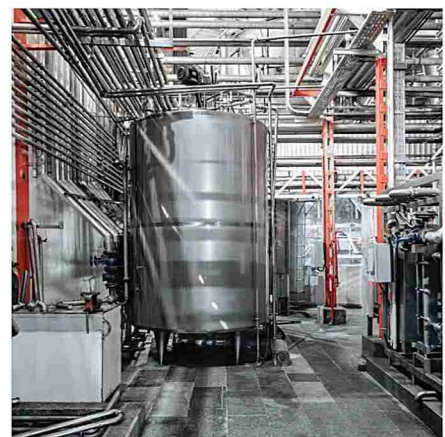
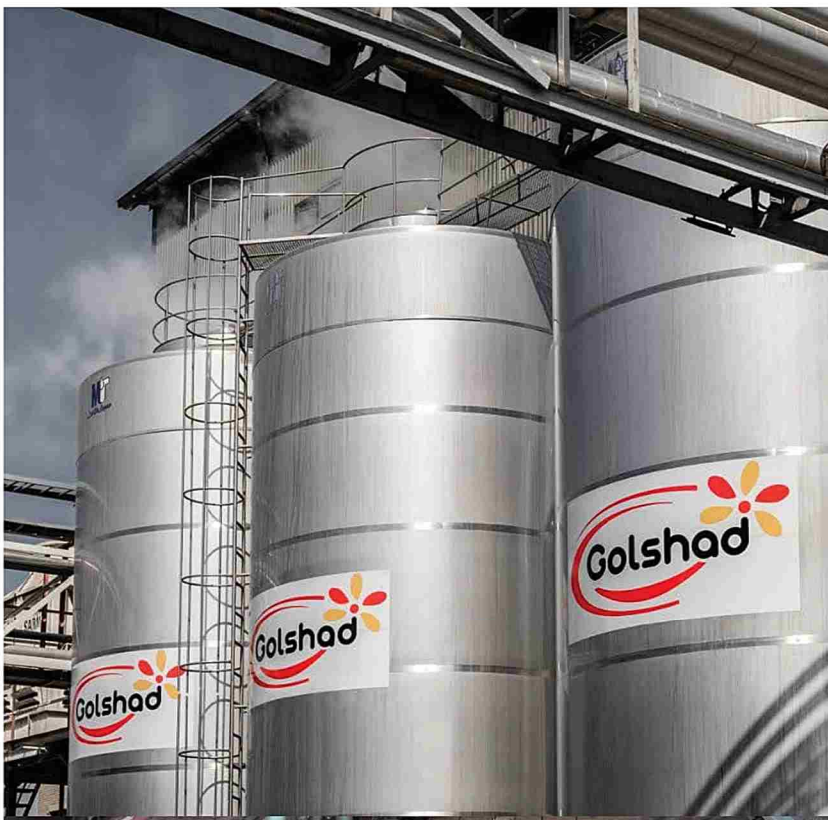
تاریخچه و محصولات

شرکت صنایع غذایی گلشاد مشهد واقع در شهرک صنعتی توس یکی از بزرگترین تولید کنندگان انواع محصولات پودری خوراکی در ایران است. این شرکت در سال ۱۳۷۹ با ظرفیت ۱۵ تن در روز و با اخذ مجوز از وزارتخانه صنعت و معدن و تجارت و وزارت بهداشت و درمان آموزش پزشکی شروع به کار نموده است که هم اکنون با ظرفیت تولیدی ۱۰۰ تن پودر در روز درحال فعالیت است.

محصولات این شرکت شامل انواع پودرهای شیر خشک صنعتی، پودر آب پنیر سفید و رنگی در فرمول های مختلف و سایر پودرهای طعم دهنده با بهترین کیفیت می باشد که به عنوان کالای واسطه در تولید انواع محصولات لبنی و بستنی، اسنک، چیپس، کیک و کلوچه، فرآورده های گوشتی، ماکارونی، شکلات و غیره مورد استفاده قرار می گیرد.

بهره گیری از متخصصین مجرب و استفاده از ابزارها و روش های روز؛ به منظور کنترل و تضمین کیفیت محصولات، باعث شده که این واحد تولیدی مفتخر به دریافت نشان استاندارد ملی ایران و همچنین گواهینامه کیفیت HACCP/ISO22000/ISO9001 شود. دسترسی این شرکت به بنادر و آبهای آزاد در جنوب ایران از طریق مسیر جاده ای و ریلی ایمن و ارزان و بنادر دریای خزر در شمال ایران و همچنین قرار گرفتن در مسیر جاده ابریشم، مزایای قابل توجهی برای مشتریان محصولات گلشاد در کشورهای همسایه و منطقه خاورمیانه فراهم آورده است که می توان به موارد زیر اشاره نمود:

- بهای تمام شده کمتر نسبت به محصولات مشابه شرکت های اروپایی
- دریافت فوری سفارشات در کمترین زمان ممکن
- امکان مراجعه حضوری به این شرکت جهت دریافت مشاوره، انجام مذاکره و عقد قرارداد



Golshad Mashhad Food Industries Co.

Background & Products

Golshad Food Industries Co. located in Mashhad city is one of the most long-standing and greatest producers of different kinds of industrial milk powder, food coating powders, and authorized additives in the Iranian Food Industries which was exploited in the year 2000 with a capacity of 15 metric tons per day. This company obtained the permit for producing the aforementioned powders from the Ministry of Industry, Mine, and Trade and the Ministry of Health and Medical Education. The products of this company include different kinds of industrial milk powders, white and colored cheese powder and whey powder in various formulations and other flavored powders which are supplied with the highest quality as the intermediate products in order to be used in producing different kinds of dairies, ice-cream, snacks, chips, cakes, cookies, meat products, macaroni, chocolate, etc. One of the main objectives of this company is supplying diverse products for you, dear customers, in order to participate as wide and strong as possible in the competitive national and international markets.

Our company is proud to produce new, diverse, and unique products through employing national and international specialists and with the cooperation of you, the reverend customers, which prepares the ground for competition of your products appropriate to any taste. In producing the products of this company, the best raw materials are used and all of the production processes are controlled carefully in laboratory and accurate instrumentation systems by experienced engineers. Employing experienced specialists and using modern equipment and methods in order to control and guarantee the quality of the products has brought various achievements for our company including:

-To obtain the Iranian national Standard Mark and Quality Certificates such as HACCP, ISO22000, and ISO9001.

- To access to the ports and international waterways in the south of Iran via the safe and cheap road and railway paths as well as the ports of the Caspian Sea in the north of Iran.

- To be located on the course of Silk Road.

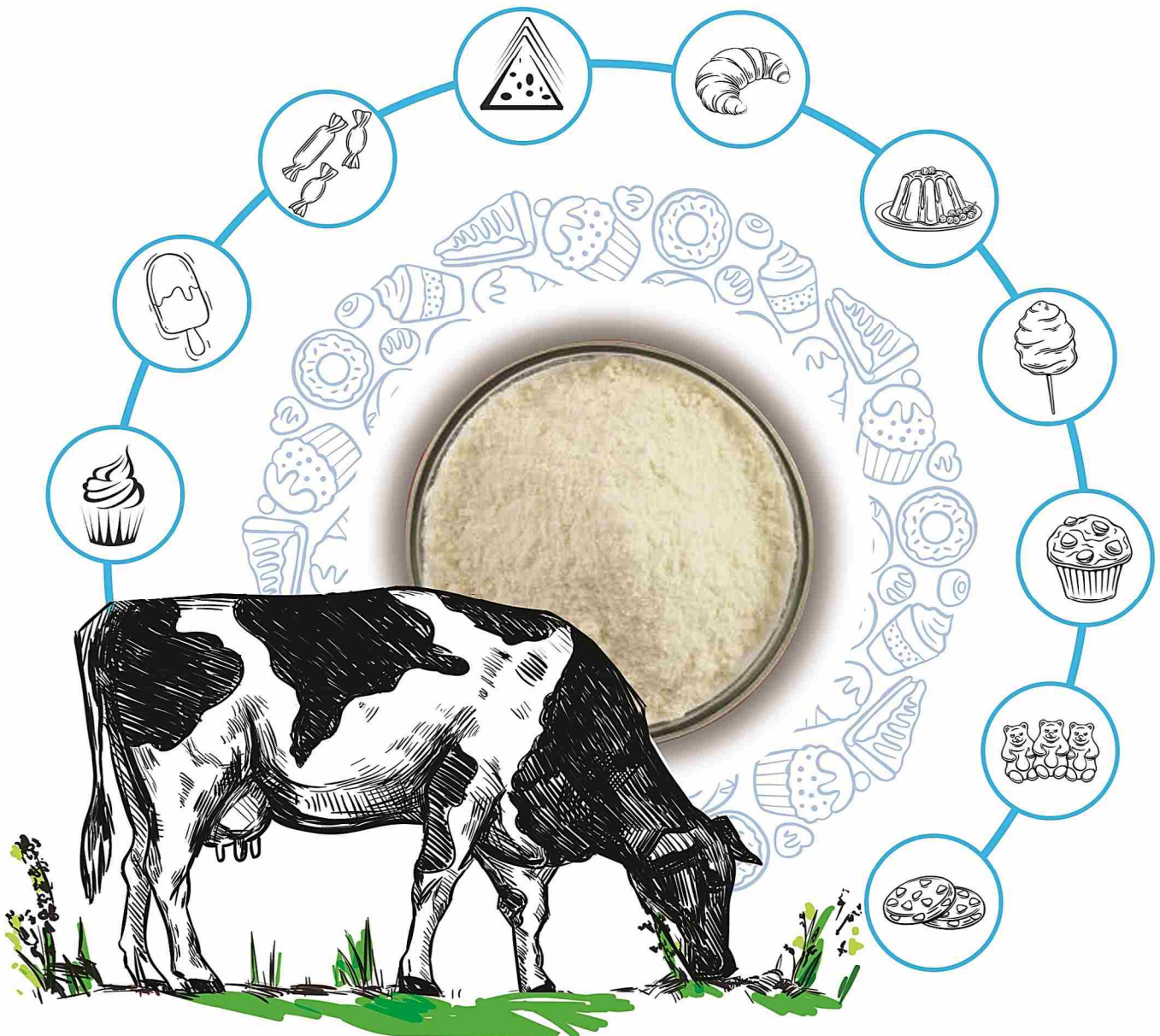
all of Which have provided significant privileges for the customers of our products in the neighboring countries and the Middle East. These privileges are:

- The price is more affordable than the similar products in European Countries.**
- We define and validate with you what is most important to you by consultation, fast-paced negotiations and taking your order.**
- Delivering the product on time.**

Application of Milk Powder

Milk powders contribute nutritionally, functionally and economically to a variety of food formulations including:

- Yoghurts
- Baby food
- Animal food
- Frozen foods
- Confectionery
- Dairy products
- Desserts, ice-creams
- Nutritional beverages
- Coffee (tea) whitener
- Bakery, pastry, chocolate
- Soups, sauces and dressings





پودر

پودرهای لبنی

انواع پودرهای لبنی

– انواع شیرخشک، شیرخشک تیپ بندی شده، کره پاستوریزه، پودر کره، پودر عصاره مالت، پودر کازئینات سدیم، پودر خامه، پودر شیر مالت، پودر شیر کارامل.

انواع پنیر

– پنیراوبله، انواع پودر آب پنیر، انواع پودر پنیر، پودر پنیر پیتزا، پنیر پیتزا.

پودر کیک

– پودر کیک فوری.

انواع طعم دهنده ها

– مرینیت پودری گوشت، مرغ و ماهی، پودر بستنی، طعم دهنده پودری خشکبار، طعم دهنده های پنیری، طعم دهنده های پنیری برای فراورده های حجیم و چیپس، طعم دهنده شیرینی و شکلات، انواع طعم دهنده میوه ای.

انواع پودر قهوه

– خامه ای کننده پودری غیر لبنی، پودر شکلات داغ، پودر قهوه فوری سه در یک، پودر قهوه فوری دو در یک.

۰۶

۱۸

۲۴

۲۶

۳۵



Index

Dairy Powders

Types of Dairy Powders

-Types of milk powders, typed milk powder, pasteurized butter, butter powder, malt extract powder, sodium caseinate powder, cream powder, malt milk powder, whole milk powder

06

Types of Cheese

- Pre cheese, types of whey powder, types of powdered cheese, powdered cheese pizza, cheese pizza

18

Cake Powder

- Instant powder cake

24

Types of Seasoning & Flavoring

- Meat, chicken and fish marinate powder, ice cream powder , dried fruit flavoring, cheese flavorings for bulk products and potato chips, sweet and chocolate flavoring, various fruit flavorings

26

Types of Coffee

- Powdered coffee creamer, Hot chocolate drink powder, three-in-one instant coffee powder, two-in-one instant coffee powder

35



انواع شیر خشک

- شیر خشک پر چرب (کامل)
- شیر خشک کم چرب
- شیر خشک اسکیم بدون چربی (فوری)
- شیر خشک با چربی گیاهی
- انواع شیر خشک های تیپ بندی شده

شیر تازه و مرغوب پس از تحویل در مخازن اولیه مناسب بر مبنای چربی و پروتئین مورد نظر در محصول، چربی گیری می شود و پس از طی مراحل پاستوریزاسیون، هموژنیزاسیون و تغلیظ توسط اسپری درایر خشک شده و سپس در شرایط کاملاً بهداشتی در پاکت های چند لایه کاغذی با لایه داخلی پلی اتیلن بسته بندی می گردد. این محصولات با استاندارد های ملی و بین المللی مطابقت داشته و در صنایع ذیل استفاده می گردد :

- نانوائی، شیرینی، شکلات
- سوپ، سس
- قنادی
- غذاهای منجمد
- محصولات لبنی
- سفید کننده قهوه
- غذای کودک
- دسر
- نوشیدنی های مغذی
- خوراک دام



	Low Fat Milk Powder		Skimmed Milk Powder	Whole Milk Powder
Item	Volume:	Volume:	Volume:	Volume:
Fat	Min1.5	0-1.5	Min 26	
Moisture	Max 5	Max 5	Max 5	
PH	Min6.5-6.65	Min6.5-6.65	Bet 6.5-6.65	
Protein(IN SNF)	Min31	Min31	Min 31%	
Scorch Particles	Disc A	Disc A	Disc A	
Lactose	Bet 40-55	Bet 45-55	Bet 38-40	



Types of Milk Powder

- Full fat milk powder (whole)
- Skim milk powder (instant)
- Fat-filled milk powder
- Types of medicated milk powders

After being delivered into proper storage tanks, High-quality fresh milk is defatted based on the intended level of fat and protein in the product, and after pasteurization, homogenization, and condensing process, is dried by a spray dryer, and then packed under hygienic conditions in multi-layered packages.

This products complies with national and international Standards, and used in the following industries:

- Yoghurts
- Baby food
- Animal food
- Frozen foods
- Confectionery
- Dairy products
- Coffee (tea) whitener
- Nutritional beverages
- Desserts, ice-creams
- Bakery, pastry, chocolate
- Soups, sauces and dressings



Classified milk powders

Based on consumer demand in various industries, fat and protein levels are balanced in the product, and available in (A-B-C) types.

Likewise, in these dry milk products, high quality fresh milk is mixed with other dairy base products.

its fat and protein is adjusted and balanced to meet customer's demand and taste.

It is used in different industries.

- Dairy industries
- Ice-cream and desserts
- Cakes and Cookies
- Chocolate and Toffee
- Biscuits and Pastry
- Meat products

شیر خشک های تیپ بندی شده

بر اساس تقاضای مصرف کننده در صنایع مختلف، سطح چربی و پروتئین بالانس شده و در تیپ های (A-B-C) تولید می گردد.

شیر تازه و مرغوب پس از تلفیق با سایر پایه های لبنی بر اساس چربی و پروتئین درخواستی و مطابق نیاز مشتری تنظیم و بالانس میگردد و در صنایع مختلف ذیل کاربرد دارد.

- صنایع لبنی
- بستنی و دسر
- کیک و کلوچه
- شکلات و تافی
- بیسکویت و شیرینی
- فرآورده های گوشتی



Classified milk powders

Milk Powder Mixed Permeate Powder

(Proten 21%)

Milk Powder Mixed Permeate Powder

(Proten 15)

Milk Powder Mixed Permeate Powder

(Proten 8%)



Item	Volume:	Volume:	Volume:
Salt	Max 3.2	Max 3.3	Max 3.4
Moisture	Max 5	Max 5	Max 5
PH	Min6	Min6	Min 5.9
Protein(IN DM)	Min20	Min15	Min 8



کره پاستوریزه

برای تهیه این محصول ابتدا چربی شیر خام جدا و پاستوریزه می شود. این چربی که همان خامه است پس از پاستوریزاسیون تا دمای ۴ درجه سانتی گراد سرد شده و سپس با دستگاه چرن به کره تبدیل می شود. این محصول پس از بسته بندی به سردخانه زیر صفر با دمای ۱۸- درجه منتقل شده و پس از تاییدیه کیفی به بازار عرضه می شود. این محصول بعنوان پایه چربی حیوانی در همه صنایع غذایی کاربرد دارد.

Pasteurized Butter

First, the fat is separated from raw milk and then pasteurized. This fat, which is the cream, is cooled to 4 degrees Celsius after Pasteurized and then turned into butter with a churn. After packaging, this product is transferred to a subzero cold store at -18 degrees and is supplied to the market.

This product is used as an animal fat base in all food industries.

Specification:

PRODUCT: Unsalted sweet butter
COUNTRY OF ORIGIN: IRAN

Item	Volume:
Fat	Min 82
Moisture	Max 16
Acidity	Max 0.45
peroxide	Max 1.70



پودر کره

کره پاستوریزه پس از فراوری و هموژن شدن، با بهره گیری از اسپری درایر خشک شده و پس از بسته بندی آماده استفاده در صنایع مختلف است.

کاربرد:

- صنایع لبنی
- بیسکویت
- بستنی
- نوشیدنی ها
- جایگزین کره پاستوریزه در خط تولید کیک و کلوچه

Butter Powder

After processing and homogenization, pasteurized butter is dried using a spray dryer and is ready to use in various industries after packaging.

Application:

- Dairy industries
- Biscuits
- Ice-Cream
- Beverages
- Replacing pasturised butter in production line for cake and cookies



پودر عصاره مالت

این محصول یکی از مشتقات جو است که از پودر نمودن عصاره مالت (مالت جو جوانه زده و برشته شده) به روش افشان بدست می آید.

این فرآورده بدلیل ویژگیهای آنزیمی، قدرت طعم دهنده‌گی، رنگ و ارزش غذایی بالا، در دنیا مورد توجه فراوان است. همچنین ویتامین های موجود در این فرآورده مخصوصا ویتامین B ارزش غذایی آن را بسیار بالا می برد.

پودر عصاره مالت حاوی مالتوز، پروتئین، اسید آمینه های ضروری بدن، ویتامین و سایر مواد مغذی است. این محصول در تولید انواع صنایع غذایی مانند قنادی ها، بیسکویت، کراکرها، تخمیری، انواع کارامل و غلات صبحانه کاربرد دارد.

Specification:

Chemical:

Item	Volume:
Total sugar based on maltose	Min 55
Moisture	Max 5
Ash	Max 1.5
PH (10% solution)	Bet 5-5.5
Protein	Min 4

PRODUCT: Malt Extract Powder

COUNTRY OF ORIGIN: IRAN

Malt Extract Powder

This product is a barley derivative that is obtained by powdering malt extract (germinated and roasted malted barley) using the spray method. This product is of great interest in the world due to its enzymatic properties, flavoring power, color, and high nutritional value. Also, the vitamins contained in this product, especially vitamin B, greatly increase its nutritional value. Malt extract powder contains maltose, sucrose, dextrin, protein, and other nutrients and vitamins. One of the applications of malt extract powder is in the food industries such as **confectionery, biscuits, fermented crackers, various caramels, and breakfast cereals.**





Sodium Caseinate Powder

After skimming, raw milk is pasteurized and transferred to processing tanks. By adding edible acid and increasing the temperature, the formed clots are drained and washed with sanitary water.

Finally, the pH is adjusted by adding food alkali and the product is spray-dried, packaged and ready for sale.

Application: Protein supplement for milk to improve the texture and stability of various food products (emulsifier, thickener) such as cheese, ice cream and various types of sausages. This powder is also used in the production of health and cosmetic products.

PRODUCT: Rennet caseinate
COUNTRY OF ORIGIN: IRAN

پودر کازئینات سدیم

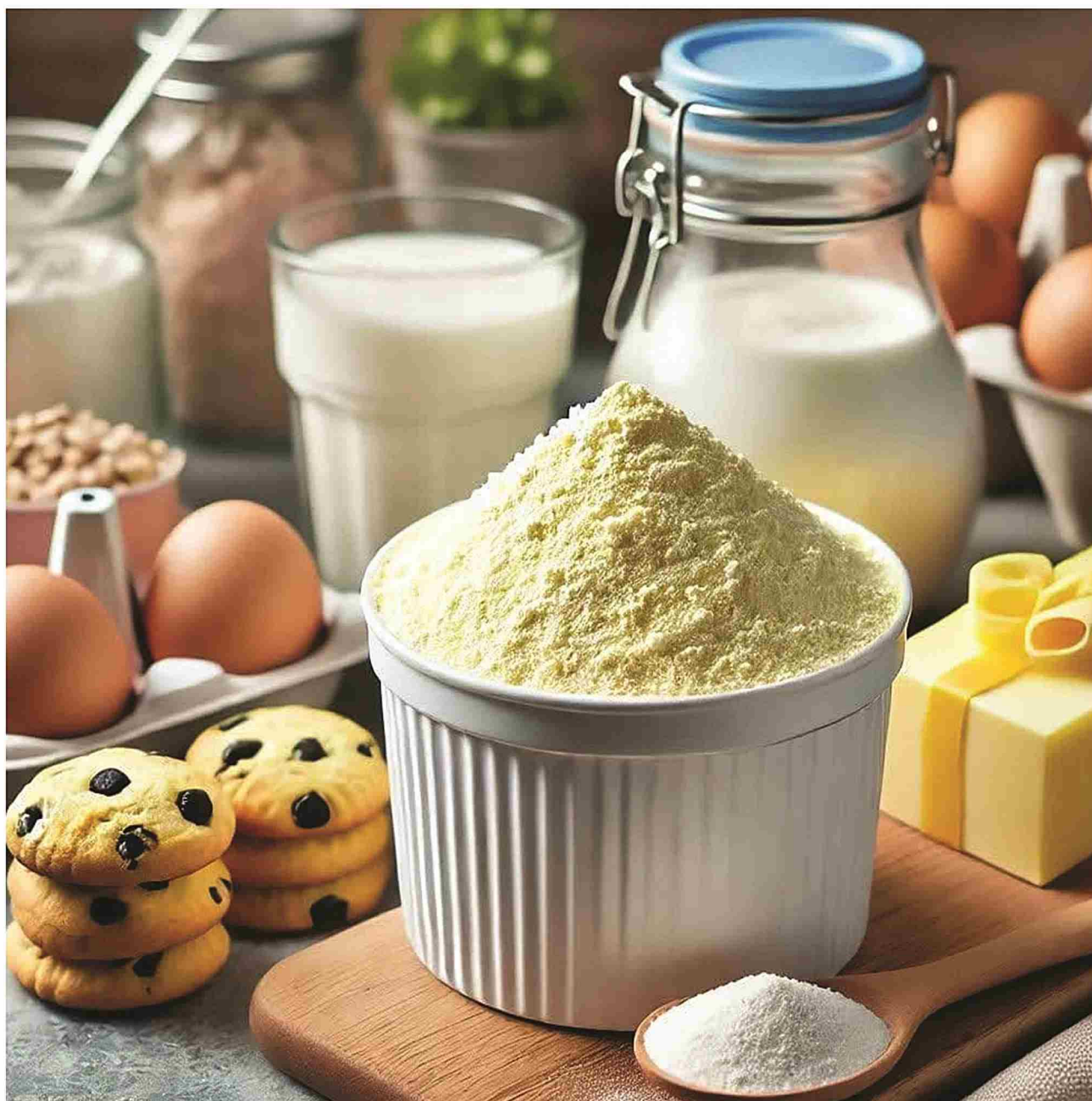
شیر خام پس از چربی گیری، پاستوریزه و به مخازن پروسس منتقل می گردد و با افزودن اسید خوراکی و افزایش دما لخته های به وجود آمده آبگیری و با آب بهداشتی شستشو می شوند و در نهایت با افزودن قلیای خوراکی PH تنظیم شده و محصول در اسپری درایر، خشک، بسته بندی و آماده عرضه می شود.

کاربرد: مکمل پروتئینی بر پایه شیر برای بهبود بافت و پایداری محصولات (امولسیفایر، قوام دهنده) غذایی مختلف از قبیل پنیر، بستنی و انواع سوسیس و کالباس. همچنین از این پودر در تولید محصولات بهداشتی و آرایشی استفاده می شود.

Specification:

Chemical:

Item	Volume:
Fat	Max 2
Moisture	Max 8
PH	Bet 6.5-7.2
Protein(IN DM)	Min 70
Lactose	Max 1



پودر خامه

پس از تایید کیفیت شیر خام، چربی آن به صورت خامه خارج و پاستوریزه می شود. سپس توسط اسپری درایر خشک و در پاکت های چند لایه کاغذی با لایه داخلی پلی اتیلن بسته بندی می شود.

کاربرد:

صنایع کیک و کلوچه، بیسکویت، لبنیات، نوشیدنی ها و جایگزین خامه پاستوریزه.

Cream Powder

After confirming the quality of raw milk, its fat is extracted and pasteurized as cream. Then it is dried by spray dryer and packaged in polyethylene bags.

Application:

Bakery and Confectionary industries, Dairy, Beverages and Substitute for pasteurized cream.

پودر شیر کارامل

شیر خام تازه پس از چربی گیری و پاستوریزاسیون، تغلیظ شده و سپس با کارامل غذایی ترکیب و توسط اسپری درایر خشک و بسته بندی می شود.

کاربرد:

مناسب صنایع شیری، شکلات، لبنی، بستنی، انواع غذای کودک و همچنین نوشیدنی های سرد و گرم.

Caramel Milk Powder

Fresh raw milk is concentrated after pasteurization and then combined with malt extract. In the next step, it is dried by a spray dryer and packaged in powder form.

Application:

Suitable for dairy, chocolate, dairy, ice cream, baby food, and hot/cold drinks.





پودر شیرمالت

شیر خام با کیفیت پس از پاستوریزاسیون چربی گیری و سپس تغلیظ می گردد. در مرحله بعد عصاره مالت جو و چربی گیاهی/حیوانی به آن افزوده شده و سپس توسط اسپری درایر پودر می شود.

کاربرد:

- مکمل غذای مناسب ورزشکاران، کودکان و بزرگسالان.
- دارای ارزش غذایی بالا سرشار از کلسیم، ویتامین ب۱۲ و مواد مغذی ضروری برای حفظ سلامتی .
- قابل استفاده در تولید انواع نوشیدنیها و انواع محصولات قنادی مانند کیک و کلوچه و....

Malted Milk Powder

Quality raw milk is pasteurized, defatted and then concentrated through a process.

In the next step, malt barley extract and vegetable/animal fat are added to it and then powdered by a spray dryer.

Application:

- A suitable food supplement for athletes, children and adults.
- High nutritional value, rich in calcium, vitamin B12 and essential nutrients for maintaining health
- It can be used in the production of all kinds of beverages and all kinds of confectionery products, cakes, cookies, etc.



Types of cheese and its derivatives

• Pre-Cheese • Whey Powder • Cheese Powder • Cheese Seasoning • Pizza Cheese

پنیر اولیه

پنیر اولیه ماده اصلی در تولید انواع پنیرهای پروسس و تاپینگ پیتزا است. شیر خام پس از جداسازی چربی با استفاده از آنزیم رنین تبدیل به لخته می شود. لخته پس از برش آگیری شده و سپس با آب گرم و سرد به جهت خروج کامل آب پنیر و لاکتوز شستشو، بسته بندی و به سردخانه زیر صفر انتقال داده می شود.

Pre-Cheese

Pre-cheese is the main ingredient in the production of processed cheeses and pizza toppings. Pasteurized raw milk becomes coagulated after defatting using renin enzyme. After cutting, the clot is drained and then washed with hot and cold water to completely remove the whey and lactose, and it is transferred to the sub-zero storeroom.



انواع پودر آب پنیر

آب پنیر خام پس از انجام آزمون های مربوطه و تایید کیفی آن در مخازن مناسب دریافت و ذخیره میگردد و پس از طی مراحل پاستوریزاسیون، هموژنیزاسیون تغلیظ و خشک کردن در پاکت های چند لایه کاغذی با لایه داخلی پلی اتیلن بسته بندی می گردد. این محصولات با مجوزهای صادره از وزارت بهداشت و سازمان استاندارد مطابقت داشته و بر مبنای نیاز مصرف کننده در رنجهای مختلف PH و رنگ دسته بندی می گردد.

موارد مصرف آب پنیر سفید و رنگی عمدتاً در صنایع غلات حجیم شده است. آب پنیرسفید با طعم ترش در صنایع خشک و قره قروت کاربرد دارد. آب پنیر سفید با طعم شیرین و PH بالا در صنایع کیک و کلوچه، بستنی، شکلات، بیسکویت و دسر به عنوان جایگزین بخشی از مصرف شیر خشک استفاده می شود.

۱- پودر آب پنیر سنتی (سفید و رنگی) ۲- پودر آب پنیر یواف (سفید و رنگی)

Types of Whey Powders

When the required tests are done and quality is assured according to PH level, raw whey is stored in suitable primary tanks and after pasteurization, homogenization concentration, and drying, is packed in sealed & Multi Paper Bags with Gusseted Polyethylene Interior.

These products comply with permits issued by the Ministry of Health and Standards Organization and is packaged in a variety of PH and colors to meet consumer demands. Colored whey and white whey are mainly used in puffed cereal industries. White whey with sour taste is used in curd and black curd production. White whey with a sweet taste and high PH is used in production line of cakes and cookies, ice cream, chocolate, biscuits and desserts industries as a partial replacement for dry milk.

1-Whey powder (white and colored) 2- Permeate Powder (white & Colored)

	Permeate Powder (Colored & White)	Whey Powder (Colored & White)
Item	Volume:	Volume:
Moisture	Max 5	Max 5
PH	Min 5.8	Min 5.7
Protein	4-8	Min 10
Acidity	Max 0.14	Max 0.14
Ash	Max 14	Max 11





Types of Cheese Powder

After receiving white UF cheese from domestic certified factories and storing in equipped cold stores, it is transferred to the production line for formulation and processing.

After pasteurization, homogenization, concentration and drying, it is packaged in multilayer paper packets. These products comply with the licenses issued by the Ministry of Health and the Standards Organization and are mainly used in the bulk grain industry as product coatings.

1. 100% Cheese Powder (white and colored)
2. Edible Coating Powder (white and colored)
3. Formulated Cheese Powder

انواع پودر پنیر

پنیرسفید یواف پس از دریافت از کارخانجات معتبر داخلی و نگهداری در سردخانه های مجهز جهت انجام فرمولاسیون و فرآوری به خط تولید منتقل می شود. پس از پاستوریزاسیون هموژنیزاسیون تغلیظ و خشک کردن درپاکت های چندلایه کاغذی بسته بندی می شود. این محصولات با مجوزهای صادره از وزارت بهداشت و سازمان استاندارد مطابقت داشته و عمدتاً در صنایع غلات حجیم شده به عنوان پوشش فرآورده کاربرد دارند.

۱. پودر پنیر ۱۰۰٪ (سفید و رنگی)

۲. پودر پوشش خوراکی (سفید و رنگی)

۳. پودر پنیر فرموله

Coating Powder



Item	Volume:
Salt	4-6
Moisture	Max 5
PH	5-6
Fat	Max16
Protein	Min10

Cheese Coating Powder For Snacks Industries(Formulated)

Item	Volume:
Salt	5-8
Moisture	Max 5
Fat	Max17
Ph	4.5-6
Protein	Max22

پودر پنیر پیتزا

این محصول پودری، جایگزین پنیر پیتزای تاپینگ و پروسس است. حذف سردخانه منجر به سهولت در جا به جایی و نگهداری میشود. از دیگر مزایای این محصول می توان به افزایش زمان ماندگاری و امکان افزودن طعم های مختلف به این پودر اشاره کرد.

Pizza Cheese Powder

This powder product replaces pizza cheese for topping and processing. Eliminating refrigeration makes it easy to transport and Store. Other advantages of this product include increasing shelf life and the ability to add different flavors to this powder.

PRODUCT: pizza cheese (topping) powder
COUNTRY OF ORIGIN: IRAN

Specification:

Chemical:	
Item	Volume:
Fat	Min 30
Moisture	Max 5
PH	Bet 5.2 - 6
Protein	Min:36
salt	Max:2





پنیر پیتزا

این محصول در دو نوع پروسس و تاپینگ تولید و عرضه می شود.

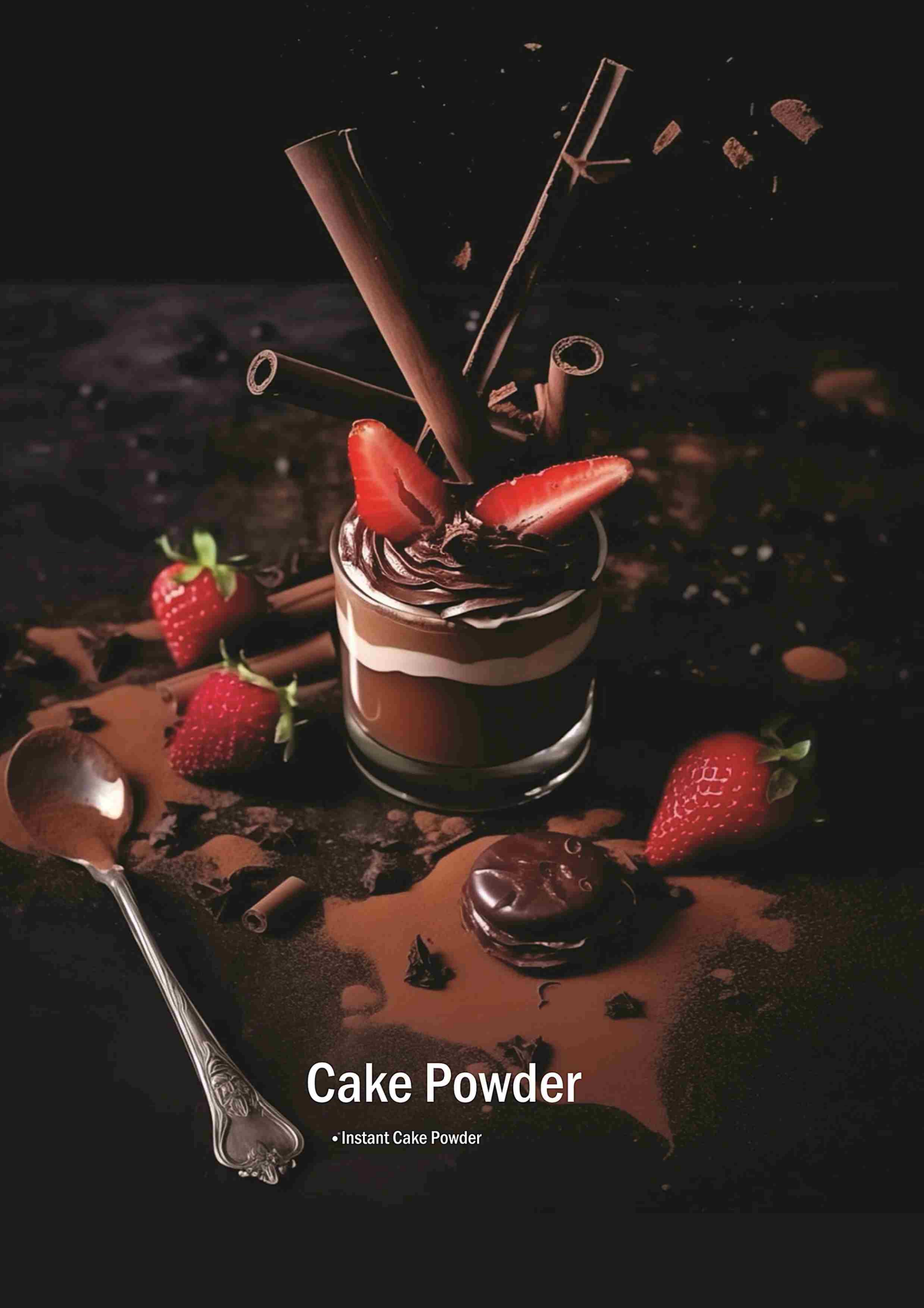
پنیر پیتزای پروسس با استفاده از خامه و چربی شیر تولید می شود. در تولید پنیر پیتزای تاپینگ از چربی های گیاهی استفاده می شود.

در انواع طعم ها و رنگ ها به صورت فله یا رنده شده با بسته بندی های متناسب با نیاز مشتری قابل عرضه است.

Pizza Cheese

This product is produced and supplied in two types of processed and toppings.

Processed pizza cheese is produced using cream and milk fat. Vegetable fats are used in the production of pizza topping cheese. It is available in various flavors and colors in bulk or grated form with packaging tailored to Customer's needs.



Cake Powder

• Instant Cake Powder



پودر کیک فوری

این محصول شامل آرد، بکینگ پودر، پودر پرمیکس و افزودنی های مجاز خوراکی است. این محصول نیازی به افزودن تخم مرغ و روغن نداشته و از این رو سهولت در تولید کیک خانگی و صنعتی در رنگ ها و طعم های متفاوت را برای شما به ارمغان می آورد.

Instant Cake Powder

This product includes flour, baking powder, premix powder, and permitted food additives. This product does not require the addition of eggs and oil, and therefore brings you ease in producing homemade and industrial cakes in different colors and flavors.

PRODUCT: Instant cake Powder

COUNTRY OF ORIGIN: IRAN

Specification:

Chemical:

Item	Volume:
Salt	Max 1
Moisture	Max 5
Acidity	Max 1
PH (10% solution)	Bet 6.7-6.9
Protein	Min 9
Fat	Min 6

Types of Seasoning & Flavoring

Meat, chicken and fish marinate, Candy and chocolate flavoring, Ice cream flavoring, Dried fruit flavoring powder, chips and Pop corn Seasoning





مرینیت پودری

گوشت، مرغ و ماهی

- طعم دهنده سبزیجات
- طعم دهنده چیلی
- طعم دهنده زعفران
- طعم دهنده سیر و کره
- طعم دهنده باربیکیو (دودی)
- طعم دهنده کاری
- طعم دهنده گرام ماسالا
- طعم دهنده لیمو
- طعم دهنده فلفل تند

Spicy Seasoning Powders including:

- Ketchup Seasoning Powders
- Barbecue Seasoning Powders
- Onion & Parsley Seasoning Powders
- Pepper Seasoning Powders
- Curry Seasoning Powders
- Pizza Seasoning Powders
- Smoke Seasoning Powders
- Paprika Seasoning Powders
- Chili Seasoning Powders
- Salt & Seasoning Powders

طعم دهنده های بستنی، نوشیدنی های گرم و سرد

بستنی:

زعفرانی، وانیل، کاکائویی، میوه ای، قهوه، سستی و

نوشیدنی گرم:

۱*۳، ۱*۲، ماسالا، شیر چای، کرک، هات چاکلت.

نوشیدنی سرد:

انواع پودر نوشیدنی میوه ای.

Ice cream flavors hot and cold drinks

Ice Cream:

Saffron, Vanilla, Cocoa, Fruit, Coffee
Persian traditional ice cream

Hot Drinks:

3*1 & 2*1 Instant Coffees

Cold Drinks:

Various Fruit Drink Powders





طعم دهنده پودری (خشکبار)

- طعم دهنده چیلی
- طعم دهنده سرکه نمکی
- طعم دهنده پیاز و جعفری
- طعم دهنده پنیر
- طعم دهنده پیتزا سالسا
- طعم دهنده سرکه بالزامیک
- طعم دهنده لیمو
- طعم دهنده لیمو فلفلی
- طعم دهنده کچاپ
- طعم دهنده باربیکیو
- طعم دهنده پنیر فرانسوی
- طعم دهنده سیر و کره
- طعم دهنده رنچ
- طعم دهنده تندوری
- و

Seasining Powders (Dried Fruits)

- Chili seasoning
- Salty vinegar seasoning
- Cheese seasoning
- Pizza salsa seasoning
- Balsamic vinegar seasoning
- Lemon seasoning
- Peppery lemon seasoning
- Ketchup seasoning
- Barbecue seasoning
- French cheese seasoning
- Garlic and butter seasoning
- Ranch seasoning
- Tandoori seasoning
- And



Spice and pasta Seasoning powder

Various cheese flavorings in a variety of unique tastes and flavors are produced by using the latest global methods in accordance with the Persian taste and they are highly welcomed by consumers.

These kinds of flavors are used as covers for puffed products or bread products.

Cheese Seasoning Powders

- Feta Cheese Seasoning
- Cheddar Cheese Seasoning
- Nacho Cheese Seasoning
- Gouda Cheese Seasoning
- Pepper Cheese Seasoning
- Cream Cheese Seasoning
- Onion Parsley Cheese Seasoning

طعم دهنده های پنیری

انواع طعم دهنده های پنیری برپایه طعم های متنوع و منحصر به فرد با بکارگیری جدیدترین متد جهانی و مطابق با ذائقه و سلیقه مشتریان داخلی و خارجی تولید شده و مورد استقبال فراوان مصرف کنندگان قرار گرفته است. از طعم دهنده های پنیری به عنوان پوشش اسنک ها و پاپ کورن های پنیری و همچنین برای طعم دار کردن خمیر ماکارونی و نان های صنعتی در طعم های مختلف و متنوع استفاده می شود.

انواع طعم دهنده های پنیری شامل :

- طعم دهنده پنیر فتا
- طعم دهنده پنیر چدار
- طعم دهنده پنیر ناچو
- طعم دهنده پنیر گودا
- طعم دهنده پنیر فلفل
- طعم دهنده پنیر خامه ای
- طعم دهنده پنیر پیاز و جعفری

طعم دهنده های پنیری (چیپس)

مرغ، چیلی، پیتزا، لیمو، کچاپ، باربیکیو، تندوری، خیارشور، لیمو فلفلی، سبزیجات، قارچ و خامه، سرکه نمکی، ماست خیار، پیاز جعفری، ماست موسیر، ماست جعفری، ماست و ریحان، سرکه بالزامیک، انواع پنیر (چدار، ناچو فرانسوی، پراتو) و

Cheese Seasoning Powders (Chips)

Cheeses (cheddar, French nacho, prato), Chili, Parsley onion, Parsley yogurt, Cucumber yogurt, Yogurt and basil, Shallot yogurt, Balsamic vinegar, Salty vinegar, Mushrooms and cream, Lemon, Vegetables, Pizza, Chicken, Ketchup, Barbecue, Tandoori, Pickled cucumber, Lemon pepper





Seasoning Powders (popcorn and pellets)

- Pizza
- Lemon
- Chili
- Ketchup
- Caramel
- Barbecue
- Chocolate
- Cappuccino
- Garlic and butter
- Lemon and pepper
- Honey and butter
- Salt and vinegar
- Onion and parsley
- Honey and mustard
- Various cheeses (feta, cheddar, and khamai)
- And

طعم دهنده های پودری (پاپ کورن و پلت)

- پیتزا
- لیمو
- چیلی
- کچاپ
- کارامل
- باربیکیو
- شکلاتی
- کاپوچینو
- سیر و کره
- لیمو فلفلی
- عسل و کره
- سرکه نمکی
- پیاز و جعفری
- عسل و خردل
- انواع پنیر (فتا، چدار و خامه ای)
- و



Candy & Chocolate Flavoring

- Cardamom flavor
- Butter flavor
- Lemon flavor
- Peach flavor
- Cherry flavor
- Vanilla flavor
- Melon flavor
- Hazelnut flavor
- Orange flavor
- Cinnamon flavor
- Coconut flavor
- Saffron flavor
- Chocolate flavor
- Caramel flavor
- Cappuccino flavor
- Cream flavor
- Creamy milk flavor
- Strawberry flavor
- Mixture flavor

طعم دهنده های شیرینی و شکلات

- طعم دهنده هل
- طعم دهنده کره
- طعم دهنده لیمو
- طعم دهنده هلو
- طعم دهنده آلبالو
- طعم دهنده وانیل
- طعم دهنده طالبی
- طعم دهنده فندق
- طعم دهنده پرتقال
- طعم دهنده دارچین
- طعم دهنده نارگیل
- طعم دهنده زعفران
- طعم دهنده شکلات
- طعم دهنده کارامل
- طعم دهنده کاپوچینو
- طعم دهنده خامه ای
- طعم دهنده شیرخامه ای
- طعم دهنده توت فرنگی
- طعم دهنده انواع میکس ها



Fruit and Chocolate Flavorings

The fruit flavoring products produced by this company, with their special and diverse formulations, are reminiscent of the aroma and taste of fresh fruits, and their use in the dairy, confectionery, and chip and snack industries has been associated with remarkable results.

- Pineapple flavoring powder
- Lemon flavoring powder
- Orange flavoring powder
- Chocolate flavoring powder
- Cocoa flavoring powder
- Strawberry flavoring powder
- Coffee and Nescafe flavoring powder
- Banana, apple, peach flavoring powder
- Fruit combination flavoring powder

انواع طعم دهنده میوه ای و شکلاتی

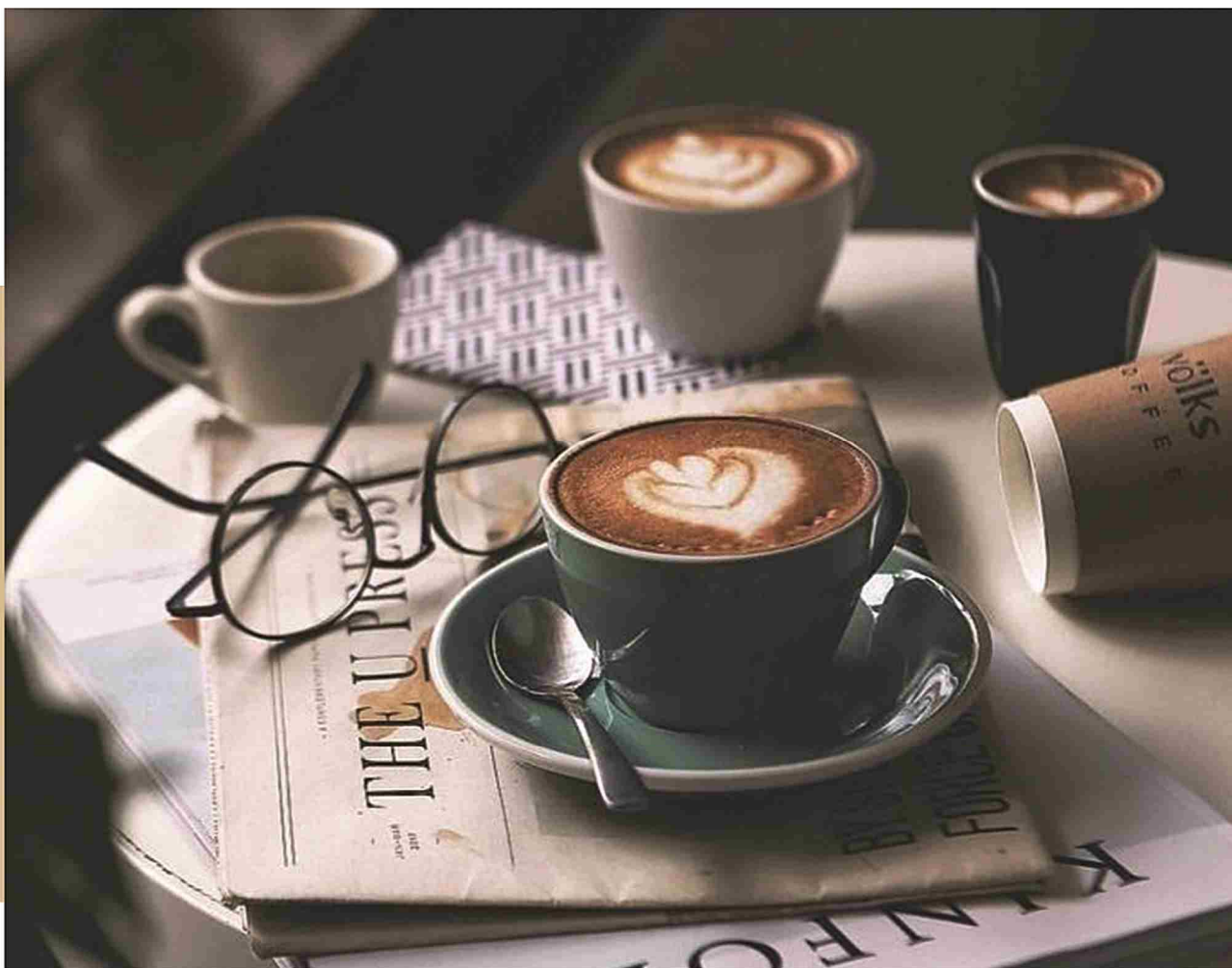
محصولات طعم دهنده میوه ای تولید شده در این شرکت با فرمولاسیون ویژه و متنوع خود یادآور عطر و طعم میوه های تازه بوده و کاربرد آن در صنایع لبنی، قنادی و تولید چیپس و اسنک با نتایج چشم گیری همراه بوده است.

- پودر طعم دهنده آناناس
- پودر طعم دهنده لیمویی
- پودر طعم دهنده پرتقالی
- پودر طعم دهنده شکلاتی
- پودر طعم دهنده کاکائویی
- پودر طعم دهنده توت فرنگی
- پودر طعم دهنده قهوه و نسکافه
- پودر طعم دهنده موزی، سیب، هلو
- پودر طعم دهنده ترکیب میوه جات

Types Of Instant Coffee Powders

Coffee Creamer powder, Hot chocolate powder, Three-in-one and two-in-one drink powder





خامه ای کننده پودری (لبنی و غیر لبنی)

پودر خامه ای کننده، نوعی پودر کم کالری است که ضمن افزودن طعم شیر و خامه ای کردن نوشیدنی، سبب دلچسب تر شدن قهوه میگردد با افزودن مقدار دلخواهی از این محصول میتوان طعم و کرمی بودن قهوه را بهبود بخشید. پودر خامه ای کننده فوری گلشاد پودر شیری غیر لبنی و فاقد لاکتوز و کلسترول است که قابلیت استفاده به عنوان جایگزین شیر در قهوه را دارد. این پودر بر مبنای نیاز مصرف کننده در درصد های چربی متفاوت و انواع طعم های کاراملی وانیلی فندقی کلاسیک و غیره موجود می باشد.

Coffee Creamer Powder (Dairy & Non Dairy)

Coffee creamer powder is a low-calorie powder that adds the taste of milk and makes the drink creamier, making the coffee more palatable. By adding a desired amount of this product, the taste & creaminess of the coffee can be improved. Golshad instant coffee creamer powder is a non-dairy milk powder without lactose & cholesterol, which can be used as a substitute for milk in coffee. Based on the needs of the consumer, this powder is available in different fat percentages and different flavors such as caramel, vanilla, hazelnut, classic, etc.



پودر شکلات داغ

پودر شکلات داغ گلشاد محتوی پودر شکلات، پودر شیرخشک و شکر است. این محصول با طعمی دلنشین، حل شوندگی سریع و بافتی دلپذیر و خامه ای، به سادگی هرچه تمام تر با افزودن آب جوش لذت یک نوشیدنی داغ در فصل سرد را به ارمغان می آورد. پودر شکلات داغ همچنین به عنوان ماده افزودنی در تولید محصولات شکلاتی، آبنبات، بیسکویت، کیک و دسرهای مختلف قابل استفاده است.

Hot chocolate powder

Golshad hot chocolate powder contains chocolate powder, milk powder and sugar. This product with its pleasant taste, quick dissolution & pleasant and creamy texture, simply by adding boiling water, brings the pleasure of a hot drink in the cold season. Hot chocolate powder can also be used as an additive in the production of chocolate products, candies, biscuits, cakes & desserts.



پودر قهوه فوری سه در یک

پودر سه در یک گلشاد نوعی مخلوط قهوه است که از سه ترکیب اصلی تشکیل شده است که شامل قهوه فوری، شکر و پودر خامه فوری است. شکر موجود در این ترکیب طعم را شیرین و دلنشین تر کرده و پودر خامه ای کننده موجود در این ترکیب علاوه بر لذیذ تر کردن آن ظاهری کرمی به نوشیدنی می بخشد. این محصول را می توان با افزودن طعم های متنوع مانند کاراملی، وانیلی، فندق و... عرضه کرد.

3 in 1 Instant coffee Powder

Golshad three-in-one powder is a type of coffee mixture that consists of three main instant which are instant coffee, sugar and instant creamer powder. The sugar present makes the taste sweeter, and the cream powder in this composition, in addition to making it more delicious, gives a creamy appearance to the drink. This product can be supplied with added flavors such as caramel, vanilla, hazelnut, etc.

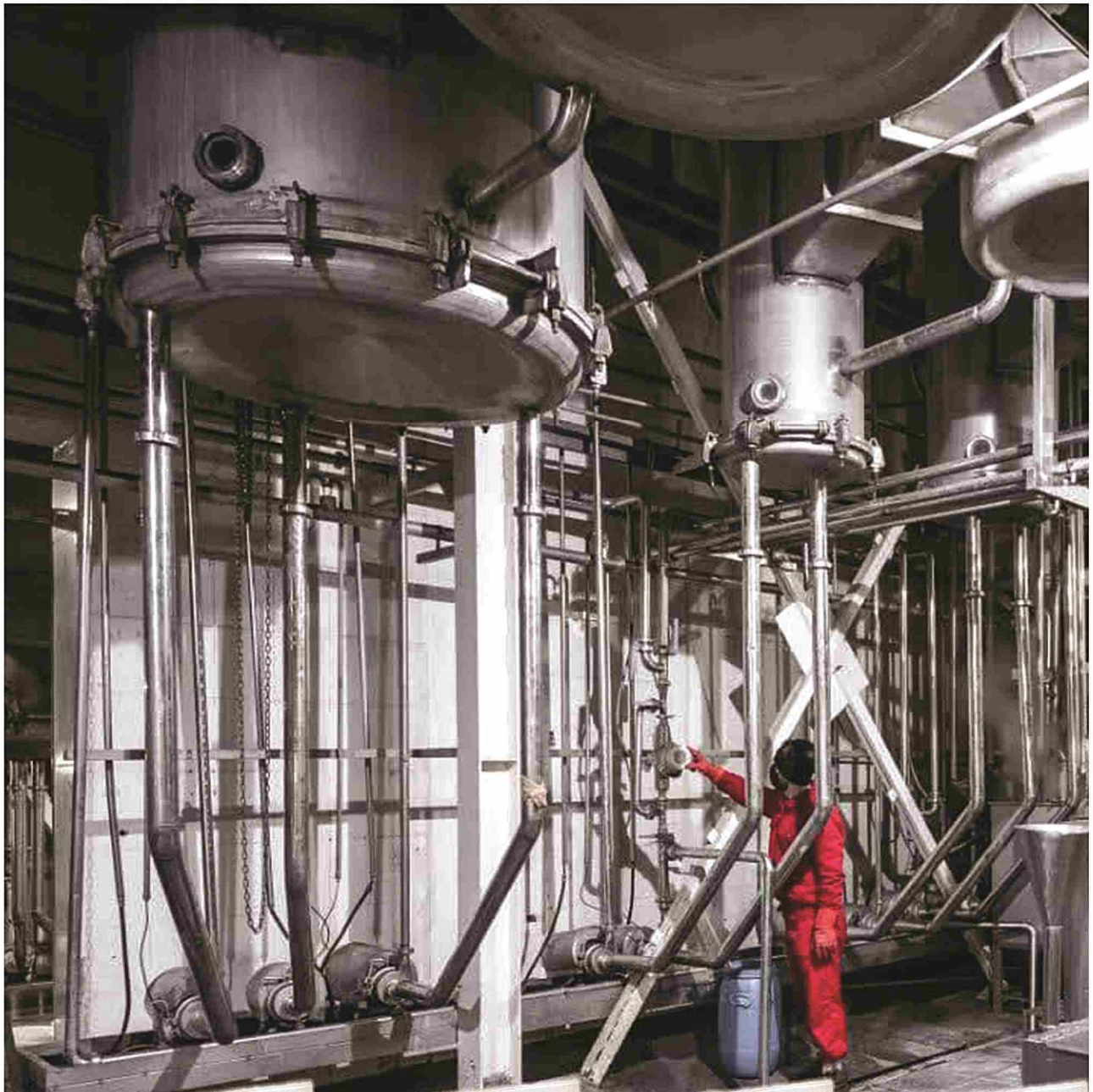
پودر قهوه فوری دو در یک

پودر دو در یک گلشاد نوعی قهوه ی فوری فاقد قند و شکر اضافی است. این محصول ضمن ایجاد بافتی خامه ای و دلچسب به عنوان گزینه ای کم کالری و رژیمی در طعمهای مختلف عرضه می شود.

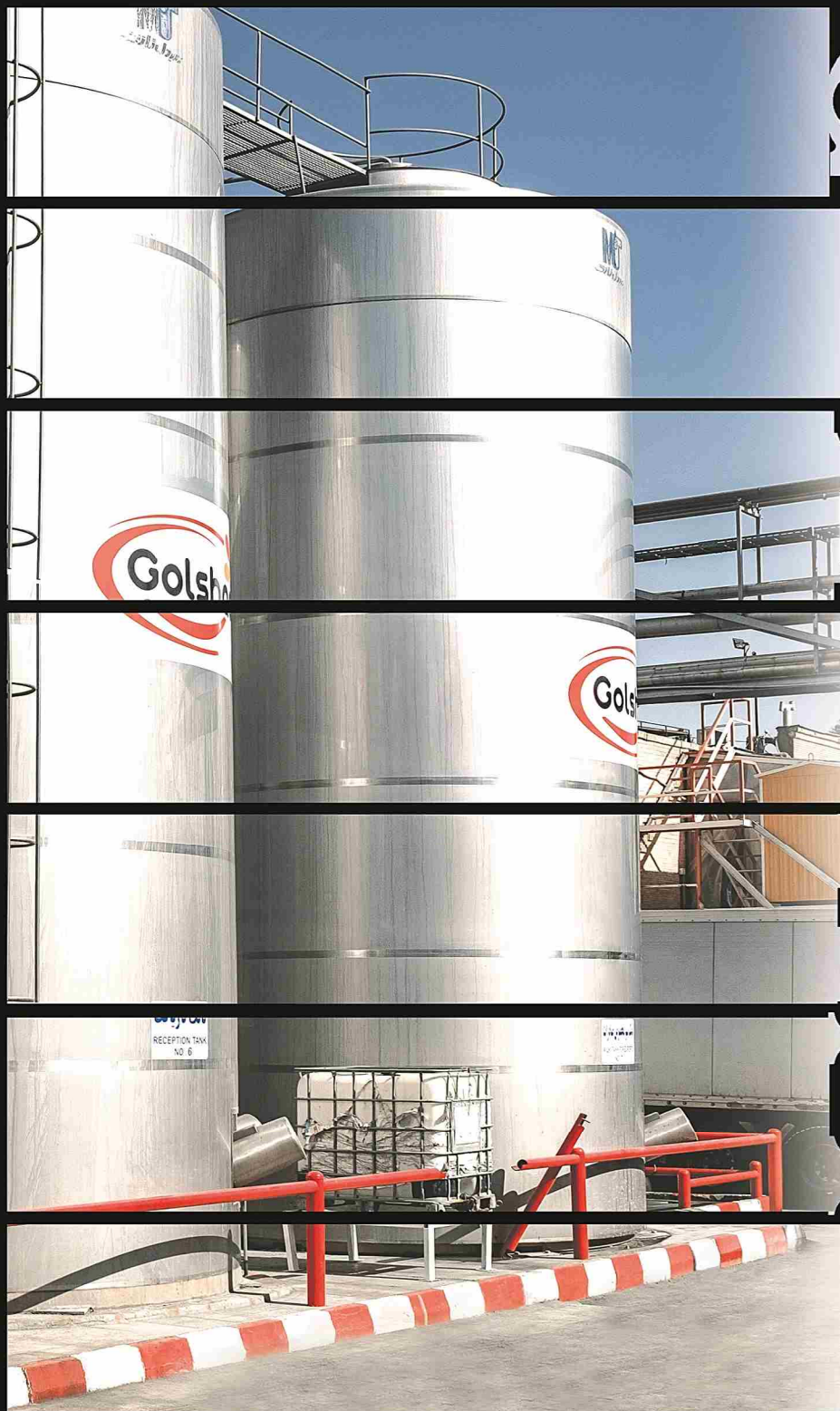
2 in 1 Instant coffee Powder

Golshad two-in-one powder is a type of instant coffee without added sugar. This product, while creating a creamy and desirable texture, is offered as a low-calorie and diet option in different flavors.









GOLSHAD

Dairy & Seasoning Powders

Factory and Administrative Offices

Address:
Mashhad, Toos Industrial Zone,
Phase 2, Andisheh 11, Plot 324
Fax: +98 513 541 12 912
Phone: +98 513 541 3689-90

Tehran Office

Address:
Tehran, Valiasr Street, Opposite Mellat
Park, Shahid Abbas Soltani Street,
Saye Tower
Phone: +98 21 220 19 816 -19



Scan Me