



رونان اشترودل

STRUDEL

www.ronanstrudel.com

آدرس کارخانه: ارومیه

شهرک صنعتی فاز ۳

تلفن ۰۴۴-۳۲۲۴۷۹۷۹

۰۹۱۴۷۲۲۷۱۶۱

www.ronanstrudel.com



نمایی از خط تولید اشترودل



معرفی آزمایشگاه شرکت

به دلیل عدم استفاده از مواد نگهدارنده شیمیایی و استفاده از مواد طبیعی در محصولات تولیدی، واحد رونان اشترودل مجهز به آزمایشگاه پیشرفته کنترل کیفیت می باشد.

آزمایشگاه واحد رونان اشترودل شامل دو بخش شیمیایی و میکروبی بوده که مواد اولیه از لحاظ بهداشتی و خواص ارگانولپتیکی مورد ارزیابی قرار داده و پس از تایید نهایی نسبت به استفاده از آنها در خطوط تولید اقدام می گردد.

همچنین محصولات تولیدی در این آزمایشگاه از لحاظ کیفیت رنگ، بافت و میزان میکرو ارگانیسم های فعال در محصول نهایی قبل و پس از بسته بندی مورد آزمایش قرار می گرفته و در صورت کسب مجوز های لازم به سمت بازار مصرف عرضه می گردد.

در بخش آزمایشگاه شیمی به دلیل استفاده از مواد اولیه تازه، مواردی از قبیل میزان سموم شیمیایی، فلزات سمی و احتمال آلودگی بوسیله سایر آلوده کننده های شیمیایی مورد استفاده قرار می گردد.



معرفی شرکت

سپاس بیکران پرورگار یکتا را که یاریمان نموده تا در عرصه تولید، بنیانگذار صنعت اشترودل در استان آذربایجان غربی باشیم.

صنایع غذایی قدیری با نشان تجاری (رون اشترودل) از ابتدای سال ۱۳۹۶ به جرگه کارآفرینان و صنعتگران ایران زمین پیوسته است.

این مجموعه با بهره مندی از دستگاه ها و امکانات پیشرفته و رعایت نکات کاملاً بهداشتی و حفظ ارزش غذایی محصول تولید شده (اشترودل غذایی) گامی در جهت توسعه روزافزون این صنعت برداشته است.

این شرکت با رعایت سلامت و سلیقه ذائقه مصرف کننده سعی نموده است از هرگونه مواد نگهدارنده خودداری نماید.

امید آن که مصرف کنندگان با ارائه پیشنهادها و انتقادهای سازنده چراغ راه ما در هر چه شکوف نمودن این صنعت در کشورمان بوده باشند.



۲

معرفی اشترودل

نام این محصول اشترودل (واژه اتریشی) به معنی نان میان پر می باشد.

با توجه به اینکه اشترودل با دستگاههای تمام اتوماتیک و کاملاً بهداشتی تهیه و تولید گردیده است و از طرفی به دلیل قابلیت مصرف سریع و ارزش غذایی بالا با طعم های متنوع به عنوان یکی از غذاهای اصلی در کشورهای اروپایی استفاده می گردد.

در حال حاضر این محصول در سه نوع اشترودل پیتزا، اشترودل گوشت و قارچ و اشترودل مرغ و قارچ توسط این شرکت تولید و روانه بازار می گردد.



۳

معرفی محصولات

اشترودل مرغ و قارچ

اشترودل گوشت و قارچ

اشترودل پیتزا

نحوه مصرف:

اشترودل قبلاً توسط شرکت طی مراحل تهیه و کاملاً پخته شده و برای سرو آماده می گردد و شما کافی است آن را ظرف چند دقیقه در داخل فر، مایکروفر، توسترو یا هر وسیله گرم کننده مناسب قرار داده و پس از گرم شدن بر حسب سلیقه می توانید به تنهایی یا با سالاد و هر چاشنی دیگری میل فرمایید و از طعم دلپذیر آن لذت ببرید.

مزایای محصول

۱. بدون استفاده از مواد نگهدارنده
۲. دارای ارزش غذایی مطلوب
۳. یک میان وعده سالم و مغذی
۴. بسته بندی مطلوب
۵. ماندگاری مناسب
۶. دارای عطر و طعم دلپذیر
۷. مناسب جهت استفاده در انواع مناسبت ها: (جشن ها، میهمانیها، مراسم مذهبی و ...)

۴

معرفی محصولات

نحوه نگهداری:

اشترودل را می توان به مدت ۵ روز در یخچال با دمای +۴ و در فریزر با دمای -۱۸ به مدت ۶ ماه نگهداری کرد.

مواد تشکیل دهنده اشترودل مرغ و قارچ:

آرد گندم، مارگارین، آب، گوشت مرغ، پروتئین گیاهی، قارچ، پیاز، نمک طعام، شکر، خمیرمایه، بهبود دهنده، روغن جامد، فلفل دلمه، پنیر پیتزا، رب گوجه فرنگی، روغن مایع، فلفل سیاه و فلفل قرمز

مواد تشکیل دهنده اشترودل گوشت و قارچ:

آرد گندم، مارگارین، آب، گوشت گرم گوساله، پروتئین گیاهی، قارچ، پیاز، نمک طعام، شکر، خمیرمایه، بهبود دهنده، روغن جامد، فلفل دلمه، پنیر پیتزا، رب گوجه فرنگی، روغن مایع، فلفل سیاه و فلفل قرمز

مواد تشکیل دهنده اشترودل پیتزا:

آرد گندم، مارگارین، پنیر پیتزا، فلفل دلمه، کالباس خشک، سوسیس کوکتل، فیبر گیاهی، رب گوجه فرنگی، قارچ، فلفل سیاه، آویشن، نمک، روغن مایع، شکر، تخم مرغ، خمیر مایه تر، شیرخشک، بهبود دهنده

۵