

B i n a l . c o m

آویسا طعم آسیا

تولید کننده تخصصی طعم دهنده های غذایی



Avisa Taam Asia



شرکت آویسا طعم آسیا به عنوان تولیدکننده طعم‌دهنده‌های غذایی، فعالیت رسمی خود را از سال ۱۳۹۸ آغاز نمود. موضوع فعالیت شرکت در زمینه تولید تخصصی طعم‌دهنده‌های غذایی شامل صنایع لبنی، اسنک و تنقلات، فرآورده‌های گوشتی، سس و درسینگ‌ها و ادویه‌های ساییده شده و خرد شده که با نام تجاری باینال عرضه می‌گردد.

شرکت آویسا طعم آسیا از ابتدای کار، نوآوری را به عنوان هسته اصلی فعالیت‌های خود و کیفیت را به عنوان راهنمای خود در فرآیند تولید در نظر گرفته است. بازتاب کیفیت و فرمول اختصاصی شده در برند مشتریان این شرکت، دغدغه اصلی این مجموعه است و نقطه قوت فعالیت این شرکت حضور تیم متخصص و مجرب واحد تحقیق و توسعه و کنترل کیفیت است. پیرو این هدف تمامی فعالیت‌ها و فرآیندهای شرکت آویسا طعم آسیا بر اساس استانداردهای کیفیت و ایمنی مواد غذایی، ISO 9001 و ISO 22000 صورت می‌گیرد. تیم آویسا طعم آسیا قادر به ارائه فرمولاسیون اختصاصی با توجه به سلیقه و نیاز مشتری و مطابق با ذائقه گروه سنی مصرف‌کننده هدف است.



طعم‌دهنده‌های اسنکی

نام محصول

پياز خامه	سرکه نمکی	فلفلی	ناچو
پياز جعفری	باربيکیو	هالوپینو	پنیر چدار
سالسا	لایم چیلی	لیمو فلفلی	پنیر کره‌ای
چیکن اسپایسی	خلیجی	پياز لیمو	پنیر خامه‌ای
ماست سبزیجات	پیتزا	قارچ خامه	پنیر دودی
پياز سبزیجات	چیلی تای	سیر کره	پنیری فرانسوی
چیز برگر	پفکی	کچاپ	پنیری سفید
سرکه بازامیک	ذرت مکزیکی	کچاپ تند	ماست موسیر
سبزیجات	ماسالا	لیمویی	کره‌ای
عسل خردل	گوشت گریل	بیکن	پستو
فلفلی شیرین	موهیتو	چیکن	فلفل سیاه
زعفرانی	رنج	سماق گلپر	انار گلپر
کارامل خامه	عسل دارچین	شکلات دارچین	گلپر لیمو
		کاپوچینو	کارامل نمکی

طراحی طعم‌دهنده‌های سفارشی



مشخصات فنی

حلالیت: محلول در روغن

دوز مصرف: ۷ تا ۱۰ درصد وزن محصول نهایی

درصد نمک میانگین: ۱۰ درصد (در صورت خواست مشتری مقدار نمک قابل تغییر است)

ویژگی کیفی: استفاده از رنگ طبیعی، طعم‌دهنده‌های مشابه طبیعی، ادویه و سبزیجات طبیعی

پایداری در برابر اکسیژن: متوسط

پایداری در دمای ۱۰۰ درجه سلسیوس: خوب

پایداری رنگ در برابر نور: متوسط



طعم دهنده های لبنی

مورد استفاده در انواع مواد غذایی لبنی مانند: کره، خامه قنادی، انواع پنیر

نام محصول

- طعم دهنده پنیر چدار
- طعم دهنده پنیر سنتی
- طعم دهنده پنیر پارمزان
- طعم دهنده پنیر پیتزا
- طعم دهنده کره
- طعم دهنده خامه
- طعم دهنده خامه قنادی
- طعم دهنده پنیر خامه ای
- طعم دیپ های لبنی



مشخصات فنی

حلالیت: محلول در روغن

دوز مصرف: ۱ تا ۵ درصد

درصد نمک میانگین: کمتر از ۵ درصد (در صورت خواست مشتری مقدار نمک قابل تغییر است.)

ویژگی کیفی: استفاده از طعم دهنده های مشابه طبیعی و رنگ طبیعی

پایداری در برابر اکسیژن: بالا

پایداری در دمای ۱۰۰ درجه سلسیوس: خوب

- طعم توت فرنگی
- طعم موز
- طعم پرتقال
- طعم انار
- طعم نارگیل
- طعم بلوبری
- طعم آناناس
- طعم لیمویی
- طعم وانیل
- طعم کارامل
- طعم شکلات
- طعم عسل



طعم دهنده هاو اسانس های صنعت غذا

این ترکیبات مورد استفاده در تمام زمینه های تولیدی صنایع غذایی از جمله سس و در سینگ ها، فرآورده های گوشتی، شیرینی، شکلات و غذای آماده هستند.

نام محصول

- طعم پیاز
- طعم فلفل دلمه
- طعم گشنیز
- طعم میخک
- طعم قارچ
- طعم آویشن
- طعم دود
- طعم فلفل قرمز
- طعم فلفل سیاه
- طعم زعفران
- طعم کره
- طعم سیر
- طعم هل
- طعم دارچین
- طعم مرغ
- طعم زیره
- طعم لیمو
- طعم جوزهندی
- طعم زیره
- طعم گوشت
- طعم سبزیجات



- ادویه سیر سبزیجات
- ادویه پیاز سبزیجات
- ادویه مرغ
- ادویه ماکارونی
- ادویه قورمه سبزی
- ادویه خورشتی
- ادویه پلوی
- ادویه تندوری
- ادویه کاری
- ادویه کاجون
- ادویه زعتر
- ادویه فاهیتا
- ادویه ماسالا
- ادویه همبرگر
- ادویه پیتزا لازانیا
- ادویه جوجه کباب
- ادویه مرغ سوخاری
- ادویه سیب زمینی
- ادویه فلافل
- ادویه سیر کره
- ادویه لیموفلفلی
- ادویه کالباس و ژامبون
- ادویه سوسیس
- ادویه ناگت
- ادویه نودل مرغ





دفتر مرکزی: استان تهران، بلوار آیت الله کاشانی،
روبه روی پمپ بنزین، خیابان احمدی، پلاک ۳، واحد ۱۱
کارخانه: استان تهران، شهریار، خیابان شهید کلهر، بعد از
دهکده بهار، جنب رستوران احسان- پلاک ۳۲
شماره تماس: ۰۲۱ ۶۵ ۳۰ ۸۸ ۹۰

۰۹۳۰ ۷۹۴ ۲۷ ۷۶

۰۹۳۶۸۲۵۲۸۰۵

۰۹۳۶ ۷۴۷ ۹۲ ۰۲

B i n a a l . c o m