



+ 9 8 9 1 2 3 1 8 0 1 8 9
+ 9 8 2 1 8 8 9 8 9 4 9 5
www.diba-toranj.com

شرکت دیبا طعم ترنج

یکی از مهمترین شاخصهای برتری محصولات غذایی را می‌توان استفاده از مواد اولیه با کیفیت مطابق با استانداردهای جهانی دانست. شرکت دیبا طعم ترنج با در اختیار داشتن گروهی از کارشناسان جوان و با تجربه، در زمینه واردات دانه کاکائو، پودر کاکائو طبیعی، پودر کاکائو آلکالایز، کره کاکائو و وانیل طبیعی با بهترین کیفیت و از برندهای برتر و معتبر خارجی با در نظر گرفتن مسائل اقتصادی و حقوق مشتری سعی در تامین مواد اولیه مرغوب و با کیفیت برای تولیدکنندگان داخلی دارد. در واقع محصولات شرکت دیبا طعم ترنج بصورت مستقیم از مزارع در کشورهای مبدأ برداشت و بسته‌بندی می‌گردد لذا با حذف واسطه، محصولات را با قیمت مناسب در اختیار مصرفکنندگان عزیز قرار می‌دهد.

اهداف دیبا طعم ترنج

- . تکمیل زنجیره ارزش محصولات و تامین مواد اولیه شرکت‌های شکلات‌سازی آرایشی و بهداشتی، لبنیات و..
- . اشتغال‌زایی مستقیم و غیرمستقیم در سطح محلی و کسب سهم بازار در سطح کشور و منطقه
- . ارتقاء کیفیت محصولات تولید شده در صنایع مرتبط، از طریق واردات مواد اولیه با کیفیت و قیمت مناسب
- . بهبود کیفی ارتباط با مشتریان از قبیل خدمات پس از فروش و رسیدگی به شکایات



دانه کاکائو

دانه کاکائو به عنوان ماده اولیه تولید پودر کاکائو، کره کاکائو و سایر مشتقات آن کاربرد وسیعی در صنایع شکلات‌سازی، بهداشتی، پزشکی و ... دارد. خاستگاه این محصول وارداتی نواحی گرمسیری از جمله بزرگ اندونزی، نیجریه، ساحل عاج، کامرون، مالزی، مکزیک و ... هستند.

شرکت دبیا طعم ترنج دانه کاکائو خام با کیفیت تضمین شده را پس از سفارش شما مستقیماً وارد کرده و بدون واسطه با قیمت و بسته‌بندی مناسب در اختیار شما قرار می‌دهد. شما می‌توانید در کمترین زمان ممکن محصول خود را با کیفیتی تضمین شده دریافت نمایید.

پودر کاکائو که حاصل فراوری دانه کاکائو است، بومی کشورهای آفریقایی و برخی کشورهای آمریکایی است اما می‌توان برخی کشورها مانند هلند و بلژیک را نیز از صادرکنندگان اصلی این محصول دانست. این پودر که در اثر خشک کردن و حذف کره کاکائو بدست می‌آید خواص بینظیری در حفظ سلامتی بدن دارد و به عنوان طعم‌دهنده پرطرفدار در صنایع غذایی کاربرد دارد.



وارادات پودر کاکائو رواں قانونی خاص خود را دارد همچنین برای اینکه کیفیت آن حفظ شود باید شرایط خاصی را در نگهداری آن ایجاد کرد ما در دیبا طعم ترجیح کیفیت پودر کاکائو که به دست شما میرسد را تضمین می‌کنیم. قیمت مناسب و دریافت به موقع محصول از جمله مزایای خرید پودر کاکائو طبیعی از شرکت دیبا ترجیح است.

پودر کاکائو آلکالایز به عنوان طعم‌دهنده در تهیه کیک، شیرینی و دسرها بسیار پرطرفدار است. علت این امر رنگ بیشتر و طعم ملایم آن نسبت به پودر کاکائو طبیعی است. همچنین به دلیل اینکه این پودر برخلاف پودر کاکائو طبیعی خاصیت اسیدی ندارد در ترکیب با جوش شیرین واکنش نشان نمی‌دهد و مناسب است.

مشکل عمدۀ متقاضیان پودر کاکائو وارداتی قیمت تمام شده آن است. ما در دیبا ترنج با درک شرایط مشتریان همواره سعی داشتیم با ارائه قیمت رقابتی و کیفیت مناسب تولیدکنندگان داخلی را در ارائه محصولات با کیفیت و باقیمت مناسب همراهی کنیم.



این کره گیاهی دارای ۴۵ تا ۶۰ درصد چربی اشباع شده با طعم و رایحه کاکائو که برخلاف پودر کاکائو حاوی مقدار ناچیزی کافئین است. این کره علاوه بر صنایع غذایی در صنایع آرایشی و بهداشتی نیز کاربرد فراوانی دارد و می‌توان از خاصیت فوق العاده آن بهره برد.



با توجه به قیمت بالای این محصول در بسیاری از صنایع از جایگزین آن یعنی (CBS) و (CBE) استفاده می‌شود. این محصولات بطور خاص از روغن‌های گیاهی شامل روغن پالم، روغن پالم کرنل، روغن زیتون، روغن نارگیل، روغن انبه، تولید می‌شوند اما دارای خواص غیر مفیدی هستند، این روغن‌ها حاوی اسید چرب ترانس هستند که سبب تجمع کلسترول بد (LDL) و حذف کلسترول خوب (HDL) در بدن می‌شود. با توجه به اینکه قیمت کره کاکائو برای بسیاری از کارخانجات تولیدکننده صنایع غذایی چالش بزرگی است ما در دیبا طعم ترجیح اقدام به واردات این محصول با کیفیت بالا و با قیمتی رقابتی نسبت به سایر رقبا کرده ایم.



وانیل طبیعی

بعد از زعفران، وانیل طبیعی یکی از گران قیمت‌ترین ادویه‌ها است. وانیل طبیعی گونه‌ای از گل ارکیده به نام وانیلا ارکید استخراج می‌شود. به دلیل قیمت بالای آن نوع مصنوعی آن نیز با طعم و بوی وانیل موجود است که به آن اصطلاحاً "وانیلین" گفته می‌شود اما با توجه به خواص شگفت‌انگیز و عطر فوق العاده آن پیشنهاد ما به شما تهیه وانیل طبیعی است.

اگر نگران قیمت وانیل طبیعی هستید ما در دیبا طعم ترجیح در کنار تضمین کیفیت محصول مورد نیاز شما را با قیمتی رقابتی عرضه کرده تا بتوانید محصولات خود را با کیفیت مطلوب و قیمتی مناسب عرضه نمایید.