

Product Catalogue

2 0 2 3

فهرست

درباره سه نان

محصولات

ارتباط با ما

از کجا بخرم؟



از خانواده ما به خانواده شما

سه نان با مخلوطی از آرد گندم های موجود که ویژگی های آن مورد تایید بخش غذایی گروه صنعتی (کاک) هلند می باشد تهیه و تولید می شود. آرد مصرفی در سیلوهای مکانیزه از حیث گرما و رطوبت کنترل و نگهداری می شود.

با استفاده از فرآیند پیشرفته دستگاه های تخمیر، خمیر آماده ورود به بخش فر های تونلی می شود. این پروسه تمام اتوماتیک و پیوسته باعث حذف جوش شیرین می شود زیرا خمیر به صورت اصولی به اصطلاح حرفه نانویی ورز داده می شود در عین حال سرعت در تولید نیز حفظ می شود.

سه نان در فرهای مخصوص بدون تماس مستقیم با آتش پخت می شود. تحقیقات و استانداردهای جهانی نشان می دهد که پخت نان در آتش مستقیم سرطان زاست.

سه نان پیش از بسته بندی توسط برج های خنک کننده به دمای مطلوب میرسد. در نتیجه این عمل، زمان ماندگاری سه نان زیاد بوده و به آسانی دچار کپک زدگی نمی شود.

سه نان پس از بسته بندی در سبدهای مخصوص حمل نان، توسط کامیون های شرکت به صورت روزانه به سوپر مارکت ها در سطح شهر توزیع می گردد.



צמח

צמח

ISUZU

ISUZU

צמח

187-11193

119-11194

لیست محصولات

▶ نان های مسطح



◀ نان های تست

▶ نان های حجیم



◀ نان های پایه شیرین



نان های تست

در سال های اخیر تست سهم قابل توجهی از سبد خانوار در قسمت نان را به خود اختصاص داده است. مطمئنا تجربه تناول یک صبحانه مفصل با نان تست را داشته اید، این تجربه به علت گسترده بودن نوع مصرف تنوع غذایی قابل توجهی ایجاد می کند.

از این رو شرکت سه نان سعی نموده، انواع مختلفی از نان تست را تولید و در بازار ارائه نماید تا بخش گسترده ای از ذائقه ها پوشش داده شود.



نان پروتئین
PROTEIN LOAF



تست طلایی
GOLDEN TOAST



تست ۷ غله
7 WHOLEGRAIN TOAST



نان جو دوسر
OAT LOAF



نان سبوس
BRAN TOAST

تست طلایی

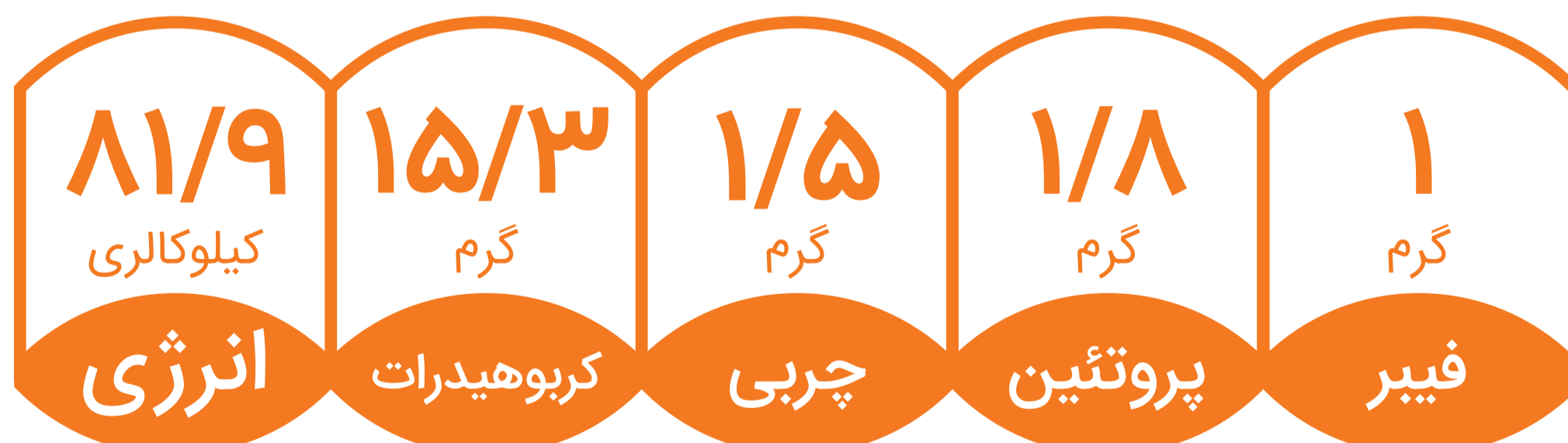
GOLDEN TOAST



تُست طلایی سه نان از پر طرفدارترین نان تُست بازار می باشد که برای تمام وعده های غذایی مناسب می باشد.

همچنین تُست طلایی سه نان غنی شده با کلسیم بوده و مقداری از کلسیم مورد نیاز بدن را تامین می کند.

یک برش نان:



نان پروتئین

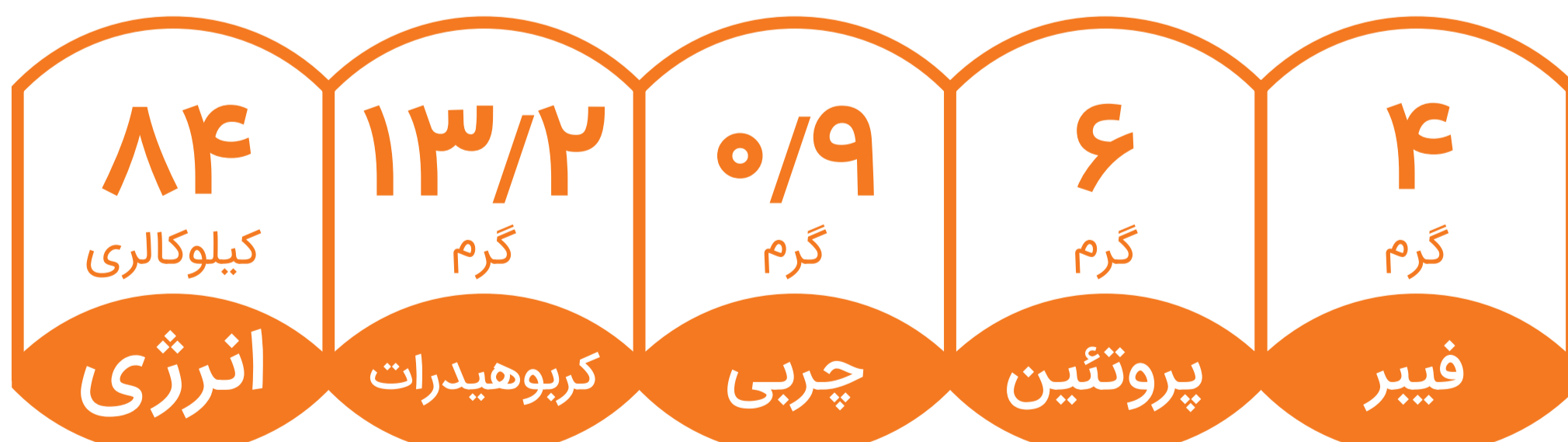
PROTEIN LOAF



نان پروتئین سه نان از نظر پروتئین گیاهی، بسیار غنی بوده و پروتئین این نان کاملاً برای گیاه خواران مناسب می باشد. نان پروتئین حاوی مقادیر زیادی از پروتئین، ویتامین های گروه B، کلسیم، فیبر و آنتی اکسیدان می باشد که همواره در رژیم غذایی سالم پیشنهاد می شود.

مقدار پروتئین هر برش نان پروتئین سه نان برابر با پروتئین دو عدد سفیده تخم مرغ است و مقدار کلسیم و فیبر این محصول ۲ برابر نان های سفید می باشد. این نان پیشنهاد ویژه سه نان برای ورزشکاران است.

یک برش نان:



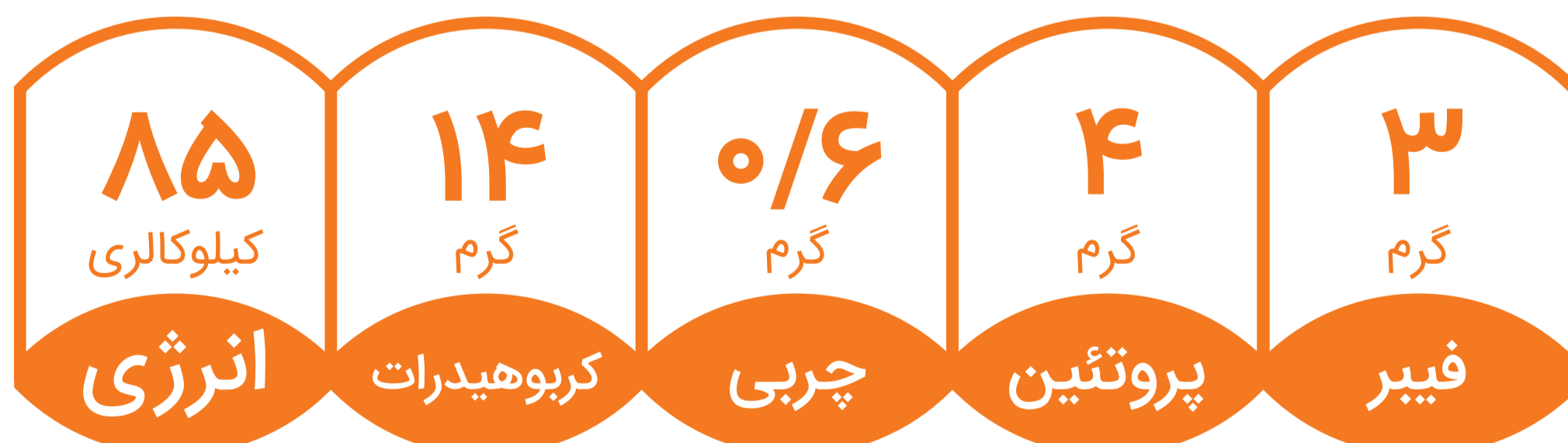
تست ۷ غله

7 WHOLEGRIN TOAST



تُست ۷ غله با دارا بودن توازن دقیقی از انواع دانه غلات، سرشار از فیبرهای غذایی است. تُست ۷ غله مخلوطی منحصر به فرد از غلات گندم، جو، چاودار، جو پرک، دانه های آفتابگردان، کنجد، تخم کتان و سیاه دانه می باشد. آرد چاودار موجود در این محصول برای افراد دیابتی بسیار مناسب می باشد.

یک برش نان:



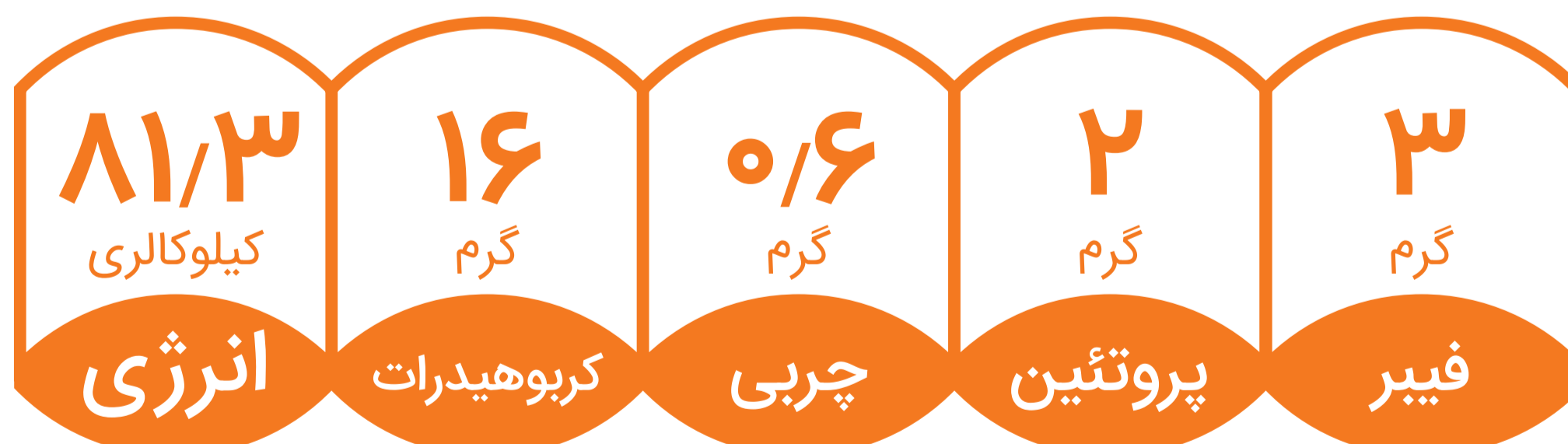
نان سبوس

BRAN LOAF



نان تُست سبوس از آرد گندم و سبوس تهیه می گردد. در تُست سبوس دار به طور میانگین، دو برابر ویتامین، مواد معدنی و مواد فیبری وجود دارد. سبوس غنی ترین منبع غذایی فیبر و الیاف گیاهی محسوب می شود. در تنظیم و بهبود سیستم گوارش هیچ ماده ای با سبوس برابری نمی کند. سبوس موجود در این نان سرشار از ویتامین های گروه (B) می باشد.

یک برش نان:



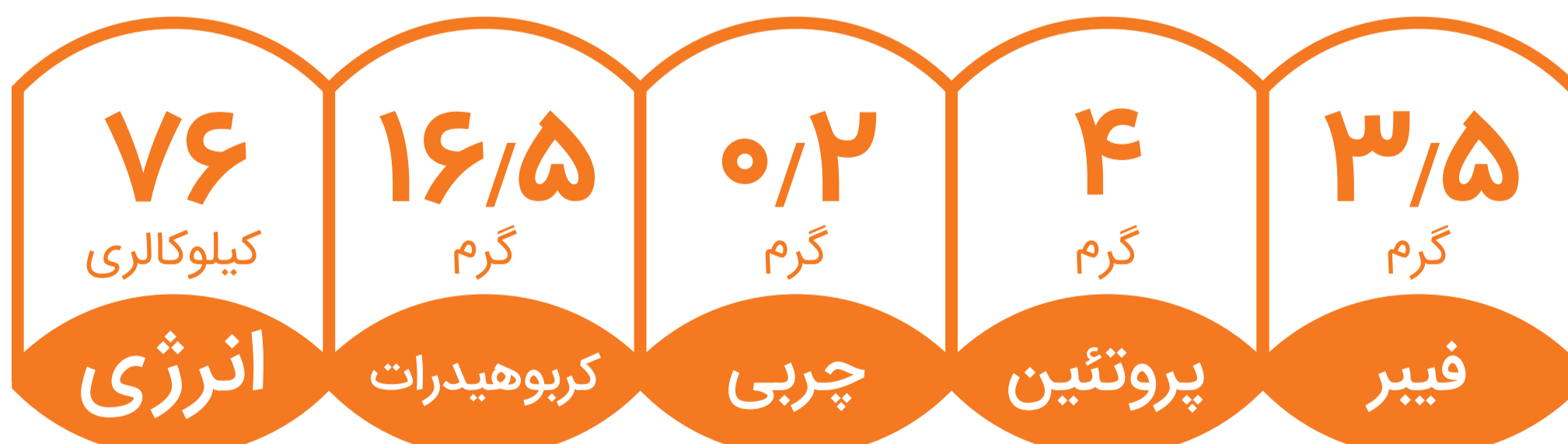
نان جو دو سر

OAT LOAF



نان جو دوسر مخلوطی از آرد گندم، آرد جو دوسر و سبوس می باشد. مصرف این نان به دلیل وجود فیبر بالا در بهبود سیستم گوارش مؤثر است. آرد جو در بازار موجود است ولی شرکت سه نان از آرد جو دوسر که حاوی مقادیر زیادی از ویتامین، آنتی اکسیدان، پروتئین و فیبر بالا می باشد و واردات از کشور اسپانیا هست، استفاده می کند و این محصول گزینه ای بسیار مناسب برای داشتن یک رژیم غذایی سالم است.

یک برش نان:



نان های مسطح

نان مسطح به نان هایی گفته می شود که برخی از آن ها دارای بافتی متخلخل و یکنواخت بوده و ضخامت آن کمتر از ۲/۵ سانتی متر است. نان های لواش، تافتون و پیتا از انواع نان های مسطح محسوب می شوند.



لواش اصیل

TRADITIONAL LAVASH



لواش غلات

MULTIGRAIN LAVASH



تافتون سبوس

BRAN TAFTOON



تافتون طلایی

GOLDEN TAFTOON



نان پیتا

PITA BREAD

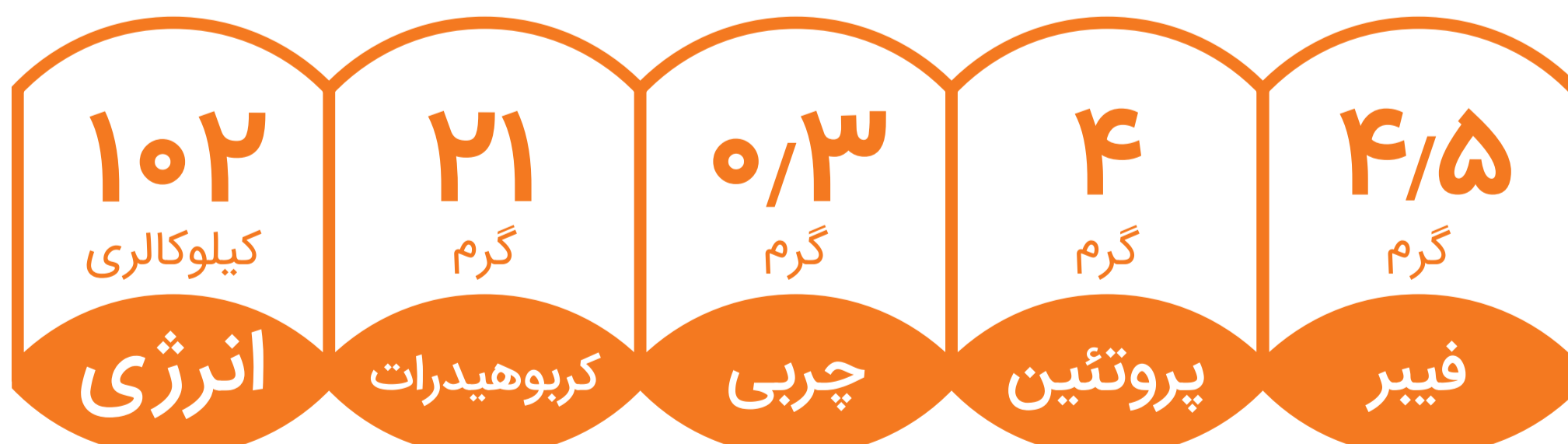
لواش غلات

MULTIGRAIN LAVASH



لواش غلات، منبع غذایی ارزشمندی از منگنز، مس، کلسیم، منیزیم، آهن، فسفر، ویتامین B1، روی و فیبرهای غذایی می باشد. مصرف این نان به دلیل دارا بودن انواع دانه های خوراکی (گندم، جو، مغز آفتابگردان، کنجد سفید و تخم کتان) مقوی است و به سلامت و همچنین تناسب اندام کمک میکند. نان لواش غلات سه نان انعطاف پذیری و قابلیت رول شدن بسیار خوبی دارد.

یک برش نان:



لواش اصیل

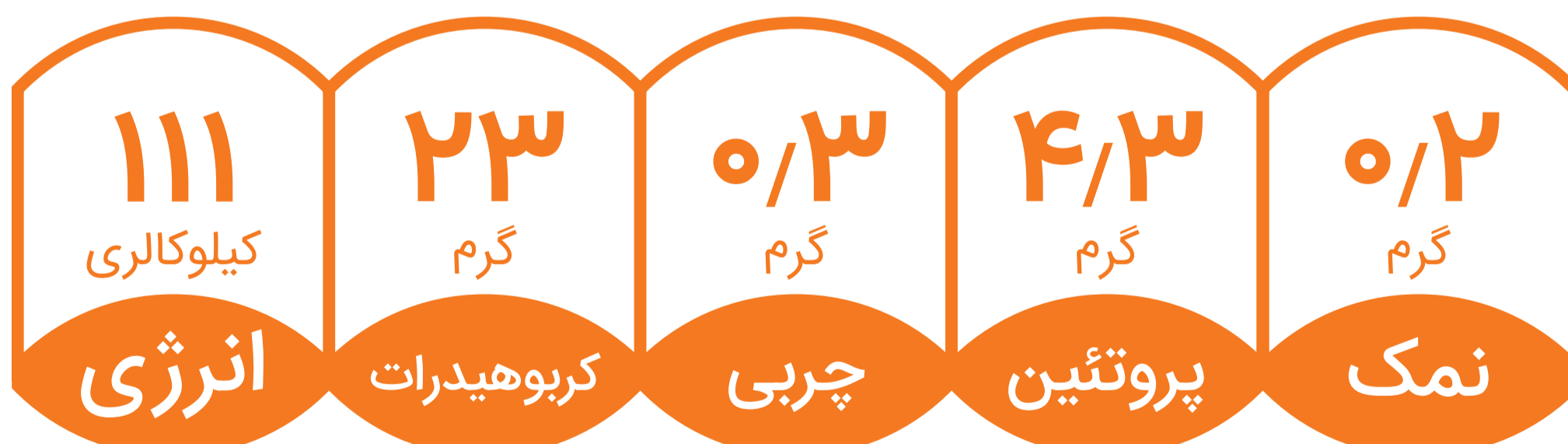
TRADITIONAL LAVASH



نان لواش از نانهای سنتی کهن ایرانیان و پر مصرف ترین نان در ایران است و با توجه به ذائقه ایرانی، نان لواش اصیل در تمامی وعده های اصلی مورد استفاده قرار می گیرد. نان لواش سه نان انعطاف پذیری و قابلیت رول شدن بسیار خوبی داشته که این امر سبب تقویت کاربردهای متنوع آن می شود.

همچنین پخت این محصول بصورت کامل و با فر تونلی پیشرفته تحت حرارت غیرمستقیم انجام می پذیرد. سطح نان لواش سه نان فاقد حباب است که این ویژگی برخلاف برخی محصولات مشابه موجود در بازار که دارای حباب می باشند نشان دهنده تخمیر استاندارد و عدم استفاده از مواد افزودنی غیر مجاز است.

یک برش نان:



تافتون طلایی

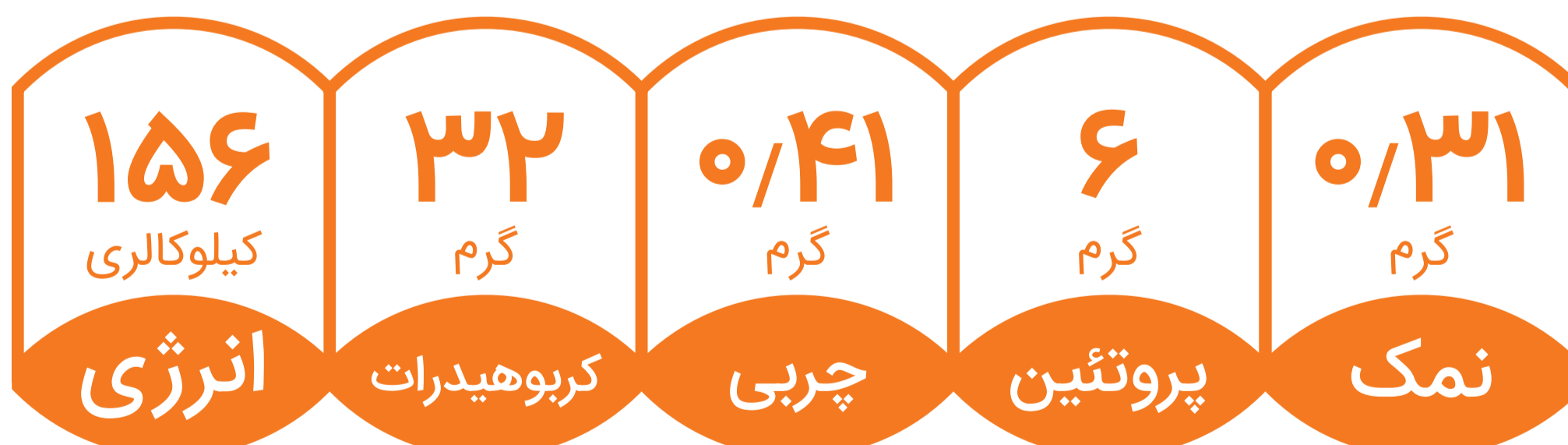
GOLDEN TAFTOON



نان تافتون طلایی سه نان نازک است و به واسطه تازگی، نرمی، طعم مطبوع و ارزش غذایی برای هر سه وعده غذایی مناسب است.

نان تافتون سه نان با خط تمام اتوماتیک و مدرن تولید می شود خمیر تافتون طلایی پس از تخمیر کامل و استاندارد در فر تونلی پیشرفته با حرارت غیر مستقیم پخته و بدون دخالت دست و به صورت اصولی خنک شده و در نهایت بسته بندی می شوند.

یک برش نان:



تافتون سبوس

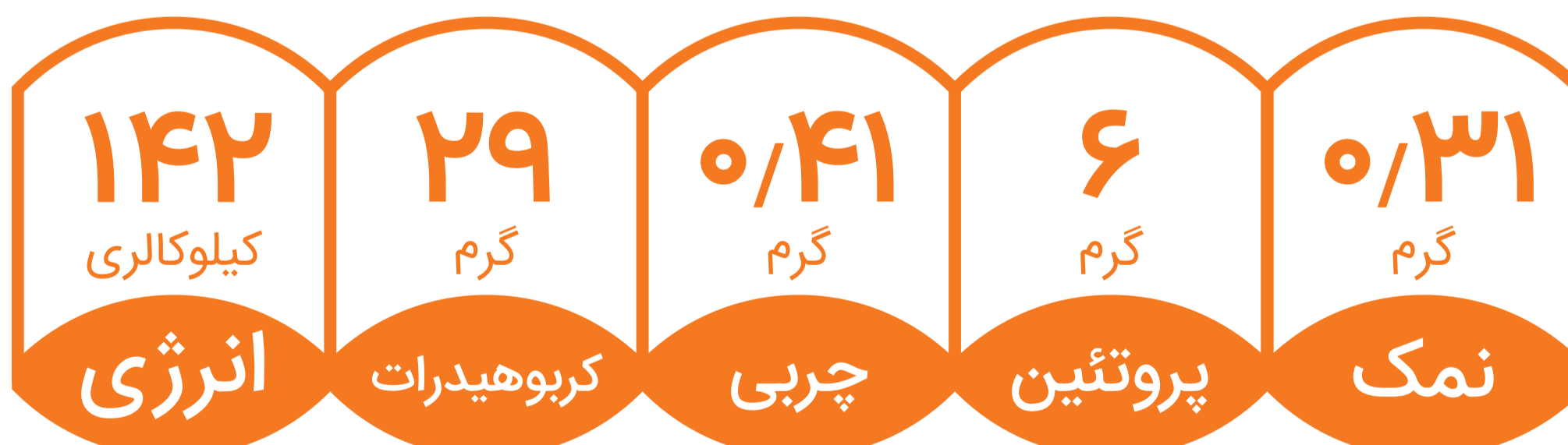
BRAN TAFTOON



نان تافتون سبوس دار به طور میانگین، دو برابر **ویتامین**، مواد معدنی و مواد **فیبری** نسبت به نان سفید دارد.

مواد فیبری در تافتون سبوس دار مناسب مبتلایان به بیماری های گوارشی بوده و به دلیل **آرد سبوس دار** و **نمک کم** به عنوان نان رژیمی برای بسیاری از افراد مناسب است.

یک برش نان:



نان پیتا

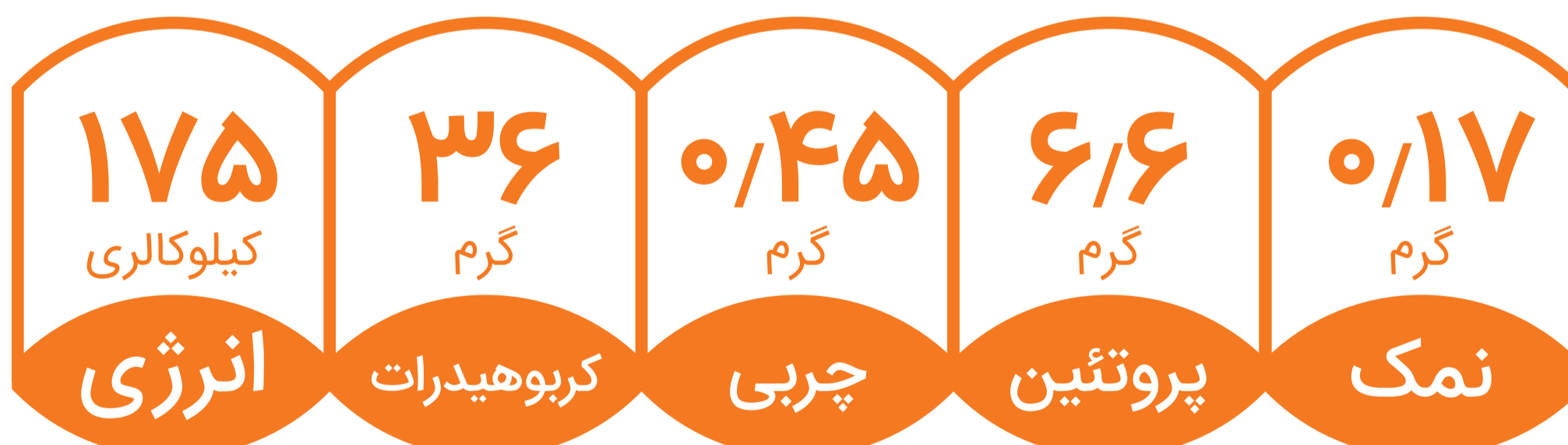
PITA BREAD



مصرف این نوع نان در مدیترانه، خاورمیانه و شمال آفریقا بسیار رواج دارد. خمیر نان پیتا پس از تخمیر کامل وارد فرهای پخت شده و داخل خمیر به علت فرآیند تخمیر کامل با استفاده از خمیر مایه و خمیر ترش شروع به باد کردن میکند و به شکل پاکت در می آید. به همین علت در زبان انگلیسی به آن **pocket bread** نیز گفته می شود.

در داخل آن انواع غذاها برای نمونه حمص (مزه لبنانی) یا گیروس (Gyros) غذای یونانی قرار داده می شود. این نان قدمت چند هزار ساله در دنیا دارد و برخی آن را ایده برای ابداع پیتزا در ایتالیا می دانند.

یک برش نان:



نان های حجیم

نان حجیم به نان هایی گفته می شود که ضخامت آنها بیش از ۵ سانتی متر بوده و پس از پخت دارای بافتی متخلخل، اسفنجی و یکنواخت هستند و قابلیت ماندگاری بیشتری دارند. این نوع نان ها سرشار از ترکیبات مغذی و مفید بوده و از قابلیت هضم و جذب آسان تری برخوردار هستند.



نان برگر

BURGER BUNS



نان هات داگ

HOTDOG BUNS



نان شکلات

CHOCOLATE BREAD

نان برگر

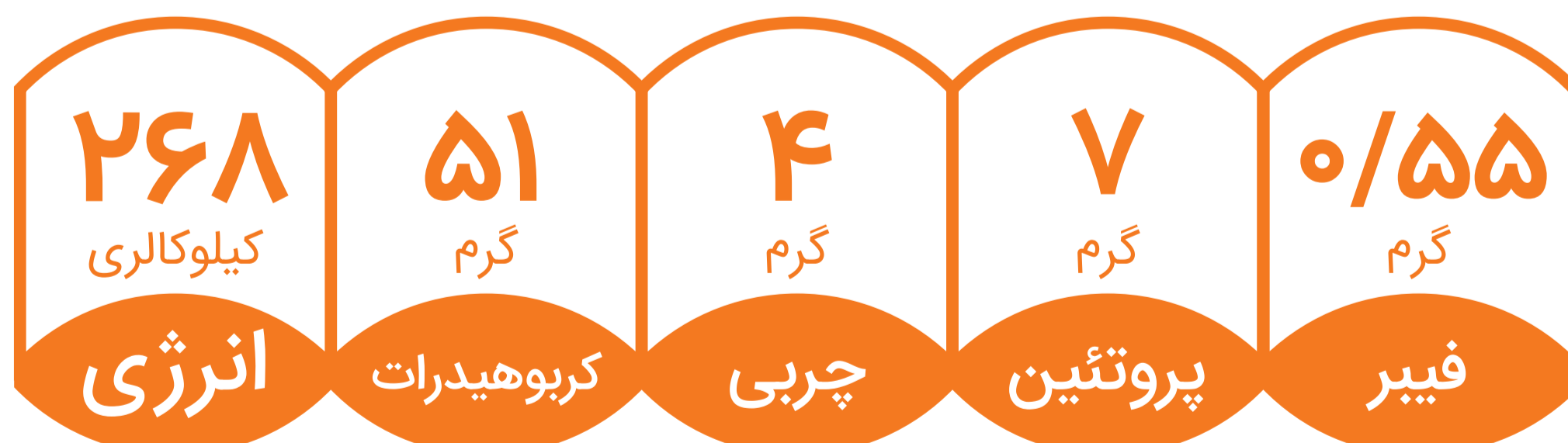
BURGER BUNS



نان برگر سه نان در تهیه چیز برگر، همبرگر و تمام غذاهای نان محور بسیار پرکاربرد است.

بافت این محصول درعین لطیف بودن استحکام قابل قبولی دارد. به خاطر پروسه تولید مدرن مغز این نان کاملاً خوراکی بوده و دور ریز ندارد. همچنین املاح مغذی و کلسیم موجود در این محصول کاملاً جذب بدن می گردد. وزن هر عدد نان برگر ۱۰۰ گرم است و تولید بواسطه تخمیر استاندارد همراه با مخمر و خمیر ترش، عدم استفاده از جوش شیرین و مواد افزودنی غیر مجاز باعث ایجاد ماندگاری و تازگی بلند مدت این نان می شود.

یک برش نان:



نان هات داگ

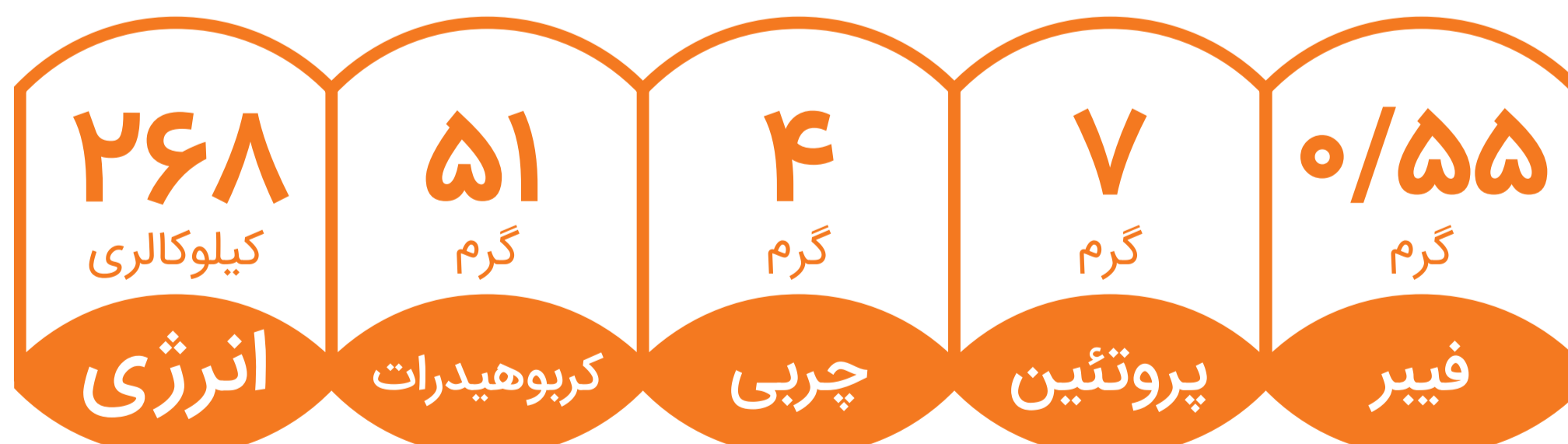
HOTDOG BUNS



نان هات داگ بافت سفید با پوسته طلایی رنگ دارد و به دلیل موارد مصرفی گوناگون طرفداران بسیاری داشته و به خاطر پروسه اصولی تولید در سه نان دور ریز ندارد. نان هات داگ به علت فرآیند پیشرفته تولید و تخمیر استاندارد، عدم استفاده از جوش شیرین و مواد افزودنی غیرمجاز ماندگاری بالا و قابلیت هضم راحتی داشته و در معده ایجاد ترشی نمی کند.

به منظور راحتی مصرف هر عدد نان با اندازه استاندارد و وزن ۹۰ گرم تولید می گردد و به صورت برش خورده نیز می تواند در مهمانی ها با مزه های زیادی همراه شود.

یک برش نان:



نان شکلات

CHOCOLATE BREAD



نان شکلات یا بروتشن شکلات جایگزین سالم برای شیرینی جات می باشد و در زبان آلمانی بروتشن به معنی نان کوچک است.

نان شکلات (بروتشن شکلات)؛ جهت صبحانه، میان وعده و عصرانه مناسب و منبع انرژی غذایی با ارزشی است.

شکلات موجود در این نان حاوی ترکیبات آنتی اکسیدان است.

یک برش نان:

۱۳۷	۲۵/۷	۲/۳۵	۳/۳	-
کیلوکالری	گرم	گرم	گرم	گرم
انرژی	کربوهیدرات	چربی	پروتئین	فیبر



نان های پایه شیرین

نان شیرین از نان های خوشمزه و معروف برای صبحانه و عصرانه می باشد و همان طور که از نامش مشخص است این نان نسبت به سایر نان ها کمی شیرین تر است و مخصوص کسانی است که نان شیرین را دوست دارند



رول گاتا
GATA ROLL



رول شاتوت
MULBERRY ROLL



پن شکلات
PAIN AU CHOCOLAT

رول شاتوت

MULBERRY ROLL



مغزی شاتوت این نان رول حاوی ویتامین های C، E، K، آهن و پتاسیم است و جایگزین سالمی برای کیک و شیرینی جات هست.

رول شاتوت حاوی حداقل ۲۰ درصد میوه شاتوت و فاقد رنگ و طعم مصنوعی است.

یک برش نان:

۲۰۷	۲۵/۵	۸/۴	۰/۰۵	۶/۷	۰/۵
کیلوکالری	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم
انرژی	کربوهیدرات	چربی	اسیدهای چرب ترانس	قند	نمک



رول گاتا

GATA ROLL



رول گاتا حاوی مغز گردو و دارچین است، مغز گردو دارای امگا-۳، ویتامین های A, B, C, D, E است که در تقویت حافظه و سیستم ایمنی بدن مفید است و دارچین سرشار از آنتی اکسیدان است.

این محصول جایگزین مناسبی برای کیک و شیرینی جات هست.

یک برش نان:

۲۱۰	۲۵/۵	۸/۵	۰/۰۵	۵	۰/۵
کیلوکالری	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم
انرژی	کربوهیدرات	چربی	اسیدهای چرب ترانس	قند	نمک



پن شکلات

PAIN AU CHOCOLAT



بافت نان پن شکلات چند لایه و لطیف است و در مرکز بافت آن مغزی شکلات واقعی با طعم عالی و بی نظیر قرار دارد. شکلات حاوی مس، منیزیم، سلنیوم و پتاسیم است و باعث بهبود عملکرد مغز، حافظه و احساس خوب می شود.

در تهیه شکلات واقعی از کره کاکائو استفاده می شود که در اکثر محصولات در بازار به خاطر قیمت از جانشین کره کاکائو استفاده می شود.

یک برش نان:

۲۱۴	۲۵/۵	۱/۰۳	۰/۱۱	۳	۰/۳
کیلوکالری	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم
انرژی	کربوهیدرات	چربی	اسیدهای چرب ترانس	قند	نمک





کارخانه

کرج ، کیلومتر ۵
شهرک صنعتی بهارستان، گلستان سوم
پلاک ۵۵

کد پستی ۳۱۹۷۹۳۵۵۵۱

تلفن: ۰۰۹۸۲۶۳۴۷۶۰۰۸۰

فاکس: ۰۰۹۸۲۶۳۴۷۶۰۰۹۱

ایمیل: factory@cenanbakery.com



دفتر تهران

تهران، شهرک غرب، بلوار خوردین
تقاطع خیابان ایران زمین، ساختمان دوبرال
کوچه بخشی، واحد اداری ۳۰۱

کد پستی ۱۴۶۵۹ ۵۳۱۱۱

تلفن: ۰۰۹۸۲۱۸۸۳۷۰۶۶۹

فاکس: ۰۰۹۸۲۱۸۸۵۷۴۰۶۴

ایمیل: info@cenanbakery.com



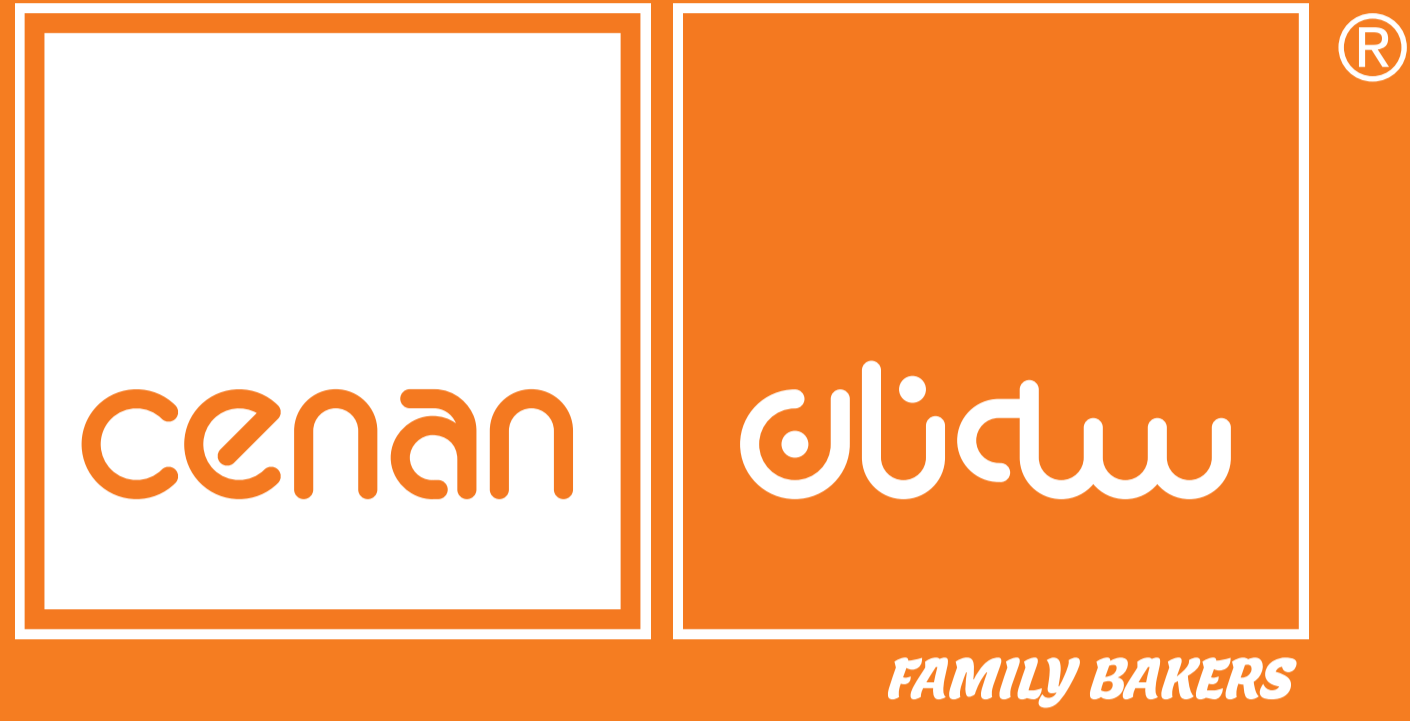
در این قسمت می‌توانید شهرهای فعال فروش محصولات
سه نان را مشاهده کنید.

برای سوالات بیشتر با صدای مشتری یا صفحه اینستاگرام
شرکت ارتباط گرفته شود



☎ ۰۰۹۸ ۲۶ ۳۴۷۶۰۸۹۰

📷 cenanbakery



همچ دست‌درکار نیست!

سه نان، تنها کارخانه تمام اتوماتیک نان