

سوسیس آلمانی ۴۰٪ گوشت قرمز

سوسیس آلمانی چم چم، انتخابی اقتصادی و کلاسیک با پایه ۴۰ درصد گوشت قرمز، مهندسی شده برای تأمین نیاز مصارف روزمره خانگی و منوی مقرون به صرفه فست‌فودها.

تلفیقی متوازن از پروتئین پایه و ادویه‌جات اصیل، که طعم نوستالژیک و آشنای سوسیس‌های سنتی را بدون ایجاد طعم‌های غالب و آزاردهنده ارائه می‌دهد.

دارای بافت یکپارچه و منسجم که در فرآیندهای حرارتی (سرخ کردن عمیق یا پخت) مقاومت خوبی نشان داده و یکپارچگی ساختاری خود را حفظ می‌کند.

ایجاد تعادل دقیق میان قیمت تمام شده و استانداردهای کیفی، که این محصول را به یکی از پربازده‌ترین گزینه‌های بازار تبدیل می‌نماید.

تولید و بسته‌بندی تحت پروتکل‌های سخت‌گیرانه کنترل کیفیت (QC) جهت حفظ سلامت محصول، جلوگیری از اکسیداسیون و تضمین ماندگاری در طول زنجیره سرد.



کالباس ۸۰٪ گوشت قرمز و مرغ (کرات)

تلفیقی هوشمندانه از ساختار گوشت قرمز و بافت لطیف مرغ، که پروفایل طعمی متعادل و همه پسندی را به مصرف کننده ارائه می دهد.

غنی شده با تکه های قارچ فرآوری شده، که علاوه بر ارتقای ارزش بصری مقطع برش خورده، نت های طعمی طبیعی و جذابی به محصول می بخشد.

دارای بافت امولسیون منسجم با قابلیت برش خوری (Slicing) حرفه ای، بدون خردشدگی یا ریزش قطعات قارچ در هنگام اسلایس کردن با دستگاه.

مهندسی شده برای تطبیق پذیری بالا در منوی فست فودها (پیتزا و ساندویچ) و مصارف خانگی، با حفظ کیفیت و فرم در هر دو حالت مصرف سرد و حرارت دیده.

تولید و پخت تحت پروتکل های دقیق دمایی جهت یکپارچه سازی بافت دو نوع گوشت متفاوت و جلوگیری از افت کیفیت و بافت قارچ ها.



سوسیس آلمانی ممتاز طلایی چم چم

محصولی با پایه اقتصادی (۴۰ درصد پروتئین) و فرمولاسیون ارتقایافته، طراحی شده برای ایجاد بهترین رنگ و ظاهر پس از فرآیند پخت. دارای قابلیت سرخ‌شوندگی و رست‌پذیری بالا؛ ایجاد پوسته‌ای طلایی، ترد و اشتهاآور که جذابیت بصری منوی فست‌فودها را دوچندان می‌کند. برخورداری از بافت کاملاً منسجم و یکدست که در هنگام برش خوردن، نگینی شدن یا پخت در دمای بالا، ساختار فیزیکی خود را به خوبی حفظ می‌کند. پروفایل طعمی بالانس‌شده با استفاده از ادویه‌جات استاندارد، جهت ارائه طعم کلاسیک سوسیس آلمانی بدون ایجاد حس سوزش یا طعم‌های زننده. گزینه‌ای به شدت مقرون به صرفه و پربازده برای خریداران عمده و مصارف پر حجم خانگی، با تضمین حفظ کیفیت در طول زنجیره سرد.



هاتداگ ممتاز ۷۰ درصد چم چم

هاتداگ پریمیوم چم چم با پایه ۷۰ درصد گوشت خالص، تجربه ای اصیل از بافت منسجم و طعم واقعی گوشت را به مصرف کننده ارائه می دهد.

فرمولاسیون مهندسی شده با استفاده از ادویه جات ملایم و استاندارد، طعم پایه پروتئین را برجسته کرده و از غلبه ی طعم های زننده و مصنوعی جلوگیری می کند. دارای بافت امولسیونی بسیار پایدار که در برابر فرآیندهای حرارتی (رولر گریل، سرخ کردن و تنوری کردن) مقاومت بی نظیری داشته و ساختار فیزیکی خود را کاملاً حفظ می کند.

پوسته ی باکیفیت و استاندارد این محصول، علاوه بر حفظ رطوبت و لطافت درونی (Juiciness)، در هنگام گاز زدن حس تردی (Snap) جذابی را ایجاد می نماید. انتخابی ایده آل و متمایز برای منوی ویژه فست فودهای سطح بالا و مصارف خانگی گورمه (Gourmet) که به دنبال ارتقای کیفیت وعده های غذایی خود هستند.



هات داگ پنیر چم چم

ترکیبی غنی و هوشمندانه از بافت منسجم هات داگ و تکه های پنیر پروسس شده ی باکیفیت، طراحی شده برای خلق یک تجربه طعمی لذیذ و چندبافتی در هر گاز.

دارای بافت امولسیون استاندارد و فاقد هرگونه خمیر مرغ یا ضایعات مازاد، که در کنار ادویه جات ملایم، اجازه می دهد طعم خالص گوشت و پنیر به خوبی حس شود.

استفاده از پنیرهای مقاوم به حرارت (High-Melting Point) که در فرآیندهای پخت (گریل، سرخ کردن یا تنوری) ذوب شده، اما ساختار خود را درون هات داگ حفظ کرده و بافت کشدار جذابی ایجاد می کنند.

تولید و هواگیری تحت شرایط دقیق خلأ (Vacuum) جهت توزیع یکنواخت پنیر در سراسر طول محصول و جلوگیری از ایجاد حفره های هوایی.

یک ارتقای چشمگیر برای منوی فست فودهای مدرن و ساندویچ های پرسی، با قابلیت جذب بالای مشتریانی که به دنبال محصولات متمایز و پریمیوم هستند.



هات داگ ۵۵٪

محصولی اقتصادی و پرکاربرد با پایه ۵۵ درصد گوشت قرمز، طراحی شده برای تأمین نیاز مصارف روزمره خانگی و منوی اقتصادی فست فودها.

دارای بافت منسجم و فرمولاسیون استاندارد که در هنگام سرخ کردن، پخت و گریل، ساختار یکپارچه خود را حفظ می کند.

استفاده از پروفایل ادویه های کلاسیک و متوازن، که عطر و طعم نوستالژیک و پرطرفدار کوکتل های سنتی را بدون ایجاد حس زندگی ارائه می دهد.

ایجاد تعادل دقیق میان قیمت تمام شده و کیفیت پایه، که این کوکتل را به یکی از مقرون به صرفه ترین گزینه های بازار تبدیل کرده است.

بسته بندی اصولی در کاورهای استاندارد جهت حفظ رطوبت، جلوگیری از اکسیداسیون و حفظ تازگی محصول در زنجیره سرد.

فرآیند تولید و پخت تحت نظارت مستمر کنترل کیفیت (QC)، جهت تضمین سلامت محصول و رعایت کامل استانداردهای صنایع غذایی.



کوکتل گوشت ۵۵٪

محصولی استراتژیک با پایه ۵۵ درصد گوشت قرمز، طراحی شده برای ایجاد بهترین نقطه تعادل میان کیفیت پروتئینی مطلوب و صرفه اقتصادی برای منوی فست فودها و سبد خانوار.

برخورداری از بافت امولسیون منسجم و مهندسی شده که در فرآیندهای حرارتی (سرخ کردن عمیق یا گریل) پف پذیری استاندارد داشته و پس از پخت، ساختار و فرم اولیه خود را کاملاً حفظ می کند.

طعم سازی کلاسیک و متناسب با ذائقه ایرانی، با بهره گیری از ترکیب ادویه جات معطر که بدون ایجاد طعم های گزنده یا مصنوعی، نت های پایه گوشت را برجسته می سازد.

دارای بافت درونی یکدست با قابلیت برش خوری عالی، که در زمان آماده سازی برای پیتزا یا خوراک، از خردشدگی یا از هم گسیختگی بافت جلوگیری می کند. گزینه ای ایده آل و چندمنظوره با حفظ لطافت و رطوبت درونی (Juiciness) حتی پس از قرار گرفتن در معرض حرارت بالا.



کوکتل پنیر

تلفیقی جذاب از گوشت مرغوب و تکه های پنیر پروسس درجه یک، که طعمی غنی و بافتی دوگانه (انسجام گوشت و لطافت پنیر) را به ارمغان می آورد. دارای بافت گوشتی کاملاً یکدست و منسجم که با ذوب شدن کنترل شده ی پنیر در زمان مصرف، تجربه ای متفاوت و لذیذ خلق می کند.

مهندسی شده برای مقاومت حرارتی بالا؛ این محصول در فرآیند سرخ شدن عمیق یا گریل صنعتی، ساختار خود را حفظ کرده و مانع از نشت، ترکیدگی پوشش و سوختگی پنیر می شود.

بالانس دقیق ادویه جات طبیعی به گونه ای تنظیم شده است که طعم خالص ایجاد طعم های غالب و زننده جلوگیری می کند.

نمایشی فوق العاده اشتها آور با پوسته ای طلایی و ترد و مغز پنیری نرم پس از پخت، که آن را به گزینه ای بی نقص برای بشقاب های ویژه و سینی های مزه تبدیل می نماید.

تولید و نگهداری تحت سخت گیرانه ترین پروتکل های سرمایش، جهت تضمین سلامت محصول، جلوگیری از افت کیفیت پنیر و حفظ تازگی تا لحظه سرو.



کوکتل قارچ و پنیر

یک ترکیب سه‌گانه و بی‌نظیر از گوشت مرغوب، تکه‌های قارچ تازه و پنیر پروسس درجه‌یک، که پروفایل طعمی چندلایه و لذیذی را به مصرف‌کننده ارائه می‌دهد.

فرآوری تخصصی قطعات قارچ جهت جلوگیری از آب اندازی در بافت محصول، که انسجام، قوام و ساختار یکدست گوشت را کاملاً حفظ می‌کند.

توازن هنرمندانه میان طعم خاکی و طبیعی قارچ با بافت خامه‌ای و ذوب‌شده‌ی پنیر، این محصول را به یک انتخاب گورمه (gourmet) و متمایز در سبد محصولات چم چمال تبدیل کرده است.

مقاومت حرارتی مهندسی‌شده که از متلاشی شدن بافت، خروج رطوبت قارچ و نشت پنیر در هنگام سرخ کردن عمیق یا گریل صنعتی به‌خوبی جلوگیری می‌کند. نمای مقطع برش‌خورده‌ی بسیار جذاب با نمایان بودن هم‌زمان تکه‌های پنیر و قارچ، که ارزش بصری فوق‌العاده‌ای به بشقاب‌های فست‌فود و سینی‌های مزه می‌بخشد.

تولیدشده تحت نظارت دقیق و کنترل اتمسفر بسته‌بندی، تا سلامت و تازگی دو ماده‌ی به‌شدت حساس (قارچ و پنیر) در تمام طول عمر مفید محصول تضمین گردد.



بلغاری ممتاز ۷۰٪

سوسیس بلغاری ممتاز چم چمال با دارا بودن ۷۰ درصد گوشت قرمز خالص، تجربه‌ای اصیل از طعم و بافت گوشتی بی‌نظیر را به مصرف‌کننده ارائه می‌دهد. فرمولاسیون ویژه و استفاده از ادویه‌جات تازه و استاندارد، عطر و طعم نوستالژیک و پرتعداد سوسیس‌های بلغاری کلاسیک را دقیقاً بازآفرینی کرده است. بافت درشت و نمایان گوشت در این محصول، آن را به انتخابی ایده‌آل و جذاب برای گریل کردن، کباب کردن و استفاده در منوی گرم رستوران‌ها تبدیل می‌کند. فرآیند تولید تحت نظارت سخت‌گیرانه کنترل کیفیت (QC) و پخت استاندارد، سلامت، انسجام بافت و حفظ رطوبت لذیذ محصول را تضمین می‌نماید. طراحی و بسته‌بندی اصولی این محصول از افت کیفیت و تغییر رنگ گوشت در طول عمر مفید آن جلوگیری کرده و تازگی آن را حفظ می‌کند. بلغاری ۷۰ درصد ما، توازن دقیقی میان یک محصول اقتصادی و کیفیت پریمیوم است که نیازهای سخت‌پسندترین مشتریان خانگی و فست‌فودها را پاسخ می‌دهد.



سوسیس ۵۵٪ گوشت قرمز

محصولی با کالیر (قطر) ضخیم و بافت منسجم، با پایه ۵۵ درصد پروتئین، طراحی شده برای بازآفرینی طعم کلاسیک و نوستالژیک سوسیس بلغاری با قیمت تمام شده اقتصادی.

پروفایل طعمی غنی و جسورانه، بر پایه ترکیب اصیل ادویه جات بلغاری (بانت های کنترل شده سیر و فلفل)، که نیاز به چاشنی های مازاد را در ساندویچ به حداقل می رساند.

دارای ساختار امولسیون پایدار با قابلیت برش خوری (Slicing) بسیار تمیز، بدون ایجاد پرتی، له شدگی یا خرد شدن در زیر کارد و دستگاه برش.



کالباس ۸۰٪ خانواده گوشت قرمز

پایه پروتئینی لوکس و غنی با ۸۰ درصد گوشت قرمز خالص، ارائه دهنده بالاترین سطح کیفی و طعم اصیل گوشت برای مصرف کنندگان پریمیوم خانگی. فرمولاسیون پاک تر با حداقل استفاده از پرکننده ها (Fillers) و طعم دهنده های مصنوعی، جهت حفظ سلامت و ارتقای ارزش غذایی در وعده های خانواده. دارای بافت منسجم و شبکه ی پروتئینی قدرتمند که امکان برش خوری ورقه ای نازک (Thin Slicing) را با ابزارهای خانگی بدون از هم گسیختگی فراهم می کند. رنگ طبیعی و بافت گوشتی کاملاً مشهود (Meat Chunks) در مقطع برش خورده، که اصالت و درصد بالای محصول را در نگاه اول به مشتری اثبات می کند. طراحی شده در قالب رول خانواده، با بسته بندی وکیوم مقاوم جهت حفظ تازگی و جلوگیری از افت رطوبت در استفاده های مکرر و نگهداری در یخچال.



کالباس خانواده مرغ و قارچ ۶۰٪

ترکیبی اقتصادی و پرفرمدار از پروتئین مرغ و قطعات قارچ، طراحی شده برای مدیریت هزینه‌های سبد خانوار و استفاده در وعده‌های پرتکرار.

دارای بافت یکپارچه و فرمولاسیون مهندسی شده که ضمن حفظ رطوبت محصول، از خرد شدن و ریزش بافت در هنگام تهیه ساندویچ جلوگیری می‌کند.

پروفایل طعمی ملایم و همه‌پسند (Family-Friendly)، مناسب برای ذائقه کودکان و قابل استفاده در انواع کلاب‌ساندویچ‌ها، پیتزاهای خانگی و سالاد ماکارونی.

استفاده از تکنیک‌های رطوبت‌گیری قارچ پیش از تزریق به خمیر، جهت حفظ کیفیت بصری مقطع برش خورده و جلوگیری از ایجاد حفره‌های هوایی.

بسته‌بندی وکیوم خانواده با ماندگاری استاندارد، که نیاز به خریدهای مکرر را کاهش داده و ارزش خرید (Value for Money) بالایی را ارائه می‌دهد.



کالباس ۸۰٪ گوشت قرمز (پیرونی)

محصولی پریمیوم با پایه ۸۰ درصد گوشت خالص، طراحی شده برای خلق طعم اصیل و جسورانه‌ی ایتالیایی-آمریکایی در منوی پیتزاها و ساندویچ‌های تخصصی.

پروفایل طعمی قدرتمند و پیچیده، حاصل ترکیب مهندسی‌شده‌ی پاپریکا، فلفل قرمز و ادویه‌جات معطر، که بدون ایجاد سوزش زننده، حرارت و طعم را به صورت متعادل منتقل می‌کند.

دارای بافت متراکم و ساختار چربی کنترل‌شده (Controlled Fat Ratio) که در مجاورت حرارت بالای فر پیتزا، بدون پس‌دادن روغنِ مازاد، به خوبی برشته و کریسپی می‌شود.

برخورداری از انسجام بافتی بالا جهت امکان برش خوری ورقه‌ای بسیار نازک (Thin-Slicing)، بدون خردشدگی، پارگی یا ریزش بافت.

انتخابی استراتژیک برای رستوران‌های سطح بالا و مصارف گورمه که به دنبال ارتقای چشمگیر کیفیت بصری و طعمی خروجی‌های خود هستند.



کالباس ۸۰٪ گوشت قرمز (پیرونی مخصوص)

نسخه‌ی ارتقایافته و پریمیوم از پیرونی کلاسیک با پایه ۸۰ درصد گوشت خالص، طراحی شده با فرمولاسیون «مخصوص» جهت ارائه طعمی عمیق‌تر، دودی‌تر و اصیل‌تر برای پیتزاهای تخصصی.

استفاده از ترکیب ادویه‌های انحصاری و کنترل‌شده (شامل نت‌های برجسته پاپریکای دودی و فلفل‌های ترکیبی) که حرارت مطبوعی ایجاد کرده و طعم پایه گوشت را به هیچ‌وجه خفه نمی‌کند.

مهندسی دقیق بافت امولسیون و نسبت چربی به گوشت لخم، جهت رسیدن به ایده‌آل‌ترین سطح از تردی (Crispiness) لبه‌ها در کوره‌های پیتزای حرارت بالا.

دارای انسجام ساختاری بی‌نقص برای کالباس‌بُرهای صنعتی؛ امکان تولید اسلایس‌های بسیار نازک بدون ریش‌ریش شدن، خردشدگی یا ایجاد ضایعات (پرتی). متمایز در حفظ رنگ طبیعی و جذاب پس از پخت، بدون ایجاد ظاهر سوخته یا سیاه در لبه‌های اسلایس.



کالباس خشک ۶۰٪

تولید شده با پایه ۶۰ درصد گوشت قرمز، ارائه دهنده تجربه ای اقتصادی و مقرون به صرفه از طعم و ظاهر نوستالژیک کالباس های خشک سنتی.

دارای نمای بصری کلاسیک با توزیع قطعات چربی (Show Pieces) در بافت محصول، که جذابیت ظاهری اسلایس ها را در ساندویچ های سرد و بشقاب های مزه افزایش می دهد.

پروفایل طعمی وفادار به رسی های قدیمی، با نت های غالب سیر، فلفل سیاه و تخم گشنیز، که طعمی گیرا و آشنا برای ذائقه ایرانی خلق می کند.

مهندسی شده برای ایجاد تعادل میان قیمت تمام شده و کیفیت قابل قبول پروتئینی، مناسب برای سوپرمارکت ها، بوفه ها و ساندویچی های میان رده که نیازمند مدیریت حاشیه سود خود هستند.



ژامبون نوروزی ۹۰٪ گوشت قرمز

محصول پرچمدار و سوپرپرمیوم چم چم، با بالاترین درصد خلوص گوشت (بیش از ۹۰ درصد)، نماینده ای اوج توانمندی و هنر تولید در این مجموعه است. دارای بافت گوشتی کاملاً نمایان (Meat Chunks) و ساختار عضلانی حفظ شده، که اصالت و کیفیت بی نظیر محصول را در اولین نگاه و اولین برش به رخ می کشد.

پروفایل طعمی فوق العاده ظریف و لوکس؛ استفاده از ادویه جات طبیعی و اعلا (بدون غلبه ی طعم های مصنوعی یا دودی تند) تا طعم واقعی گوشت فرآوری شده به خالص ترین شکل ممکن منتقل شود.

برخورداری از انسجام بافتی استثنایی جهت برش خوری به صورت ورقه های بسیار نازک (Shaved Slices)، ایده آل برای سینی های مزه (Charcuterie Boards)، کلاب ساندویچ های هتلینگ و منوهای VIP.



کالباس خشک ممتاز ۷۰٪

محصولی با اصالت و درجه یک، بر پایه درصد بالای گوشت قرمز خالص (رده ممتاز)، طراحی شده برای بازآفرینی تجربه واقعی و باکیفیت کالباس خشک سنتی.

دارای بافت متراکم و جویدنی (Chewy) با توزیع مهندسی شده و یکنواخت قطعات چربی نمایشی (Show Pieces) که جذابیت بصری اسلایس ها را در ویتترین و ساندویچ به حداکثر می رساند.

طعم سازی کلاسیک و قدرتمند با استفاده از ترکیب بالانس شدهی دانه های فلفل سیاه، سیر و ادویه جات پایه، که بدون ایجاد پس طعم زننده، طعم گوشت را برجسته می کند.

برخورداری از انسجام شبکه ی پروتئینی بالا جهت برش خوری ورقه ای نازک با دستگاه های صنعتی، بدون جدا شدن تکه های چربی یا خرد شدن بافت اصلی.

انتخابی استراتژیک برای ساندویچی های پریمیوم، میزهای مزه (Charcuterie) و مصارف خانگی لوکس که به دنبال بالاترین استاندارد طعمی هستند.



سوسیس انگشتی

تولیدشده در ابعاد مینیاتوری (Bite-sized) با وزن و کالبر کاملاً یکسان، انتخابی ایده آل برای بوفه های صبحانه، سینی های مزه، منوهای فینگرفود و وعده های جذاب کودکان.

دارای بافت امولسیون لطیف و منسجم که در فرآیندهای پخت سریع (تفت دادن، سرخ کردن عمیق یا آبپز)، فرم اولیه و ساختار خود را به صورت کامل حفظ می کند.

طعم سازی کنترل شده و ملایم، بدون استفاده از ادویه جات گزنده و تند، تا بیشترین سازگاری را با ذائقه حساس کودکان و ترکیبات متنوع بشقاب های مزه داشته باشد.

کالبراسیون دقیق در خط تولید با بهره گیری از تکنولوژی ماشین آلات لینکر (Linker)، جهت جلوگیری از هرگونه دوگانگی سایز و ارائه ظاهری کاملاً یکدست و حرفه ای در زمان سرو.



کالباس لیونر مخصوص پسته دار چم چم

ترکیبی کلاسیک از بافت لطیف و امولسیون کالباس لیونر در کنار مغز پسته درسته، طراحی شده برای ایجاد تضاد جذاب بافتی (نرمی گوشت و تردی پسته) در هر برش.

نمای بصری متمایز با توزیع نقطه های دانه های سبز پسته در پس زمینه روشن کالباس، جهت ارتقای ظاهر ساندویچ های خانگی و سینی های مزه و ترغیب اشتهای مصرف کننده.

فرمولاسیون بالانس شده با ادویه های پایه (پیاز، جوز هندی و فلفل سفید) که طعم ملایم لیونر را حفظ کرده و اجازه می دهد طعم مغزیجات به خوبی حس شود. عرضه شده در قالب رول اقتصادی خانواده، با هدف دسترسی خانوارهای متوسط به یک محصول دارای المان های پریمیوم (پسته) با مدیریت بهینه هزینه.



کالباس ۸۰٪ گوشت مرغ

محصولی پریمیوم و پروتئین محور با پایه ۸۰ درصد سینه و ران مرغ بدون استخوان، طراحی شده برای ورزشکاران، کودکان و مصرف کنندگان حساس به سلامت و رژیم غذایی.

دارای بافت عضلانی کاملاً مشهود (Chicken Chunks) در مقطع برش خورده، که خلوص بالا و عدم استفاده از خمیر مرغ (MDM) را در نگاه اول به خریدار اثبات می کند.

فرمولاسیون پاک با حداقل میزان پرکننده های نشاسته ای (Low-Carb Profile)، جهت ارائه بالاترین ارزش غذایی در ساندویچ های سرد و سالادهای پروتئینی.

طعم سازی ظریف و استاندارد با ترکیبی از ادویه های روشن (مانند فلفل سفید و تخم گشنیز) تا ضمن رفع بوی زهم مرغ، طعم خالص و طبیعی گوشت سفید حفظ شود.

تولید تحت شرایط دقیق حرارتی جهت حفظ رطوبت درونی بافت مرغ (Juiciness) و جلوگیری از ایجاد حالت خشک و گلوگیر در زمان مصرف.



کالباس ۸۰٪ گوشت قرمز

محصولی سوپرپرمیوم با پایه ۸۰ درصد گوشت قرمز خالص، نماینده بالاترین سطح کیفیت و اصالت در سبد محصولات چم چم، طراحی شده برای ذائقه های لوکس پسند.

دارای بافت عضلانی کاملاً مشهود و نمای گوشت تکه ای (Meat Chunks) در مقطع محصول، که خلوص و عدم استفاده از خمیرهای جایگزین را در نگاه اول به اثبات می رساند.

تکیه بر طعم خالص و طبیعی گوشت قرمز با همراهی نت های ملایم دودی و ادویه جات کلاسیک (فلفل سیاه و جوز هندی)، بدون غلبه ی طعم دهنده های مصنوعی. فرمولاسیون متراکم با حداقل پرکننده های کربوهیدراتی (Low-Carb)، ارائه دهنده بالاترین میزان پروتئین با کیفیت برای رژیم های غذایی ورزشکاران و مصرف کنندگان حساس به سلامت.

انسجام بافتی بالا جهت امکان برش خوری ورقه ای نازک (Thin-Slicing) با دستگاه های صنعتی، ایده آل برای سینی های مزه (Charcuterie) و کلاب ساندویچ های هتلینگ.



سوسیس آلمانی چم چم

شاهکاری نوآورانه و چشم‌نواز در هنر کالباس‌سازی، با طراحی منحصر به فرد دو رنگ، که نمادی از تخصص، تکنیک و اصالت در سبد محصولات چم چم است و به طور خاص برای میزهای پذیرایی لوکس و ذائقه‌های تنوع طلب توسعه یافته است.

دارای مقطع عرضی خیره‌کننده با مرزبندی مهندسی شده و کاملاً مشخص دو طیف رنگی تیره و روشن. این کانتراست بصری، نشان‌دهنده تزریق همزمان دو فرمولاسیون مجزا در یک پوشش واحد است که خلوص و پیچیدگی تولید محصول را در نگاه اول به اثبات می‌رساند.

تلفیقی هوشمندانه از دو طعم متضاد اما مکمل؛ بخش تیره با نت‌های عمیق، گوشتی، دودی و ادویه‌جات قدرتمند، در تقابل با بخش روشن که طعمی ملایم‌تر، خامه‌ای و بافتی لطیف‌تر را ارائه می‌دهد تا یک هارمونی حسی بی‌نقص در هر برش خلق شود.

طراحی شده با فرمولاسیون متراکم و تکنولوژی پیشرفته ی امولسیون گوشت، که ضمن حفظ قوام محصول، تنوع پروتئینی با کیفیتی را با حداقل پرکننده‌های نشاسته‌ای در اختیار مصرف‌کنندگانی با رژیم‌های غذایی سخت‌گیرانه قرار می‌دهد.



کراکف مخصوص

این محصول به طور ویژه برای منوهای هیجان انگیز، فست فودهای مدرن و کافه رستوران‌هایی طراحی شده که به دنبال خلق یک تجربه‌ی طعمی غنی و لوکس برای مشتریان خود هستند.

دارای مقطع عرضی به شدت جذاب با توزیع یکنواخت و مهندسی شده‌ی حفرات پنیری (Cheese Pockets) در میان بافت متراکم گوشت. پوسته‌ی خارجی این محصول مقاومت حرارتی فوق‌العاده‌ای داشته و در هنگام گریل، رست یا سرخ کردن، علاوه بر ایجاد یک لایه‌ی کاراملی و ترد (Crispy Crust)، انسجام خود را حفظ کرده و از خروج زود هنگام پنیر ذوب شده جلوگیری می‌کند.

یک سمفونی بی نقص و قدرتمند از طعم‌های غنی؛ تلاقی طعم دودی و ادویه‌جات کلاسیک کراکف (همچون فلفل سیاه خرد شده، گشنیز و سیر) با نت‌های خامه‌ای، کره‌ای و نمکی ملایم از پنیر ذوب شده. این هارمونی، پروفایل اومامی (Umami) به شدت بالایی ایجاد می‌کند که تجربه‌ی چشایی را کامل کرده و نیاز به استفاده از سس‌های جانبی سنگین را در سرو نهایی به حداقل می‌رساند.



بیکن

بیکن های ممتاز چم چم، طعم دودی اصیل و بافتی ترد و لذیذ را به میز شما می آورند. تهیه شده از بهترین قطعات گوشت قرمز با استفاده از فرآیند دودی طبیعی. ایده آل برای صبحانه ای کامل و انواع ساندویچ ها و سالادها. ترکیبات: گوشت قرمز ممتاز (گوساله یا گوسفند)، ادویه جات طبیعی، نمک، پودر سیر، دود طبیعی

کوکتل گوشت دورنگ چم چم

انتخابی متمایز و خلاقانه در دسته‌ی محصولات پریمیوم خوش‌قیمت (Premium-Value) چم‌چم، با پایه‌ی ۵۵ درصد گوشت.

ارائه‌ی یک کانتراست بصری چشم‌گیر از دو طیف رنگی مجزا در یک پوشش کوتاه‌قامت و متراکم. بافت امولسیون منسجم و مهندسی‌شده، فرم پُر و گرد کوکتل را پس از فرآیند پخت (گریل یا سرخ‌کردن) کاملاً حفظ کرده و مقاومت بالایی در برابر دفرمه شدن، چروکیدگی یا پارگی پوشش دارد.

تجربه‌ای دوگانه و هیجان‌انگیز در یک فرمت لقمه‌ای؛ تلفیقی از نت‌های دودی و ادویه‌جات گرم (مانند پاپریکا و فلفل سیاه) در بخش تیره، و طعم ملایم‌تر پایه‌ی گوشتی با رگه‌هایی از سیر و تخم گشنیز در بخش روشن، که بالانس طعمی بی‌نظیری را بدون غلبه‌ی طعم‌دهنده‌های مصنوعی خلق می‌کند.



کوکتل ممتاز ۷۰٪ چم چم

پرچمدار اصالت و کیفیت در دسته‌ی کوکتل‌های سائز متوسط، با پایه‌ی غنی ۷۰ درصد گوشت قرمز خالص. این محصول با هویتی کاملاً کلاسیک، منحصرأً برای ذائقه‌های لوکس‌پسند و منوهایی که به دنبال ارائه‌ی بالاترین سطح از پروتئین و طعم واقعی گوشت هستند، توسعه یافته است.

دارای بافتی به شدت متراکم، منسجم و گوشتی با نمایان بودن بافت طبیعی گوشت در مقطع برش. پوسته‌ی خارجی محصول مهندسی شده است تا پس از فرآیند حرارتی (گریل یا سرخ کردن) دچار افت سائز (Shrinkage) یا چروکیدگی نشود و در هنگام جوییدن، حالت فنری و ترد استنادردی (Snap/Bite) را ایجاد کند که مستقیماً نشان از خلوص بالای شبکه پروتئینی آن دارد.

تکیه‌ی حداکثری بر طعم اصیل و اومامی (Umami) گوشت قرمز فرآوری شده. این پایه، با نت‌های ادویه‌ای کلاسیک و بالانس شده مانند فلفل سیاه خرد شده، جوز هندی و هاله‌ای بسیار ملایم از دود طبیعی و سیر تازه همراه شده است. در این محصول، طعم‌دهنده‌های ثانویه و ادویه‌جات به هیچ وجه بر طعم خالص و پایه‌ی گوشت غلبه نمی‌کنند.



کالباس لیونر ۵۵٪ ساواش (کیان)

کالباس لیونر ۵۵٪ ساواش با عطر و طعمی دلپذیر و بافتی یکنواخت، انتخابی مناسب برای افرادی است که به دنبال یک محصول خوش خوراک و اقتصادی هستند. این محصول با ترکیب متعادل مواد اولیه، طعمی دلچسب داشته و برای تهیه انواع ساندویچ‌های سرد و گرم کاربرد فراوانی دارد. لیونر ۵۵٪ ساواش با کیفیت مناسب و قیمت مقرون به صرفه، گزینه‌ای ایده‌آل برای مصرف روزانه خانواده‌ها است.





کالباس خشک ۶۰٪ کیان

کالباس خشک ۶۰٪ کیان یک محصول اقتصادی و خوش طعم است که با ترکیبی متعادل از گوشت و ادویه‌های منتخب، گزینه‌ای مناسب برای مصرف روزانه به شمار می‌رود. بافت منسجم، طعم دلپذیر و کیفیت قابل قبول این محصول، آن را برای تهیه انواع ساندویچ، صبحانه و میان‌وعده به انتخابی مقرون به صرفه و کاربردی تبدیل کرده است.

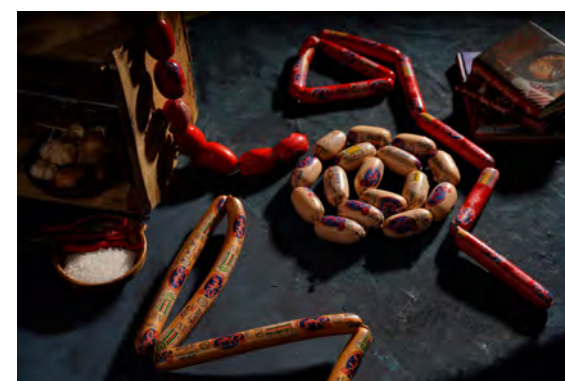


کالباس مارتادلا ۴۰٪ کیان

کالباس مارتادلا ۴۰٪ کیان با طعمی ملایم و بافتی نرم، انتخابی اقتصادی و مناسب برای مصرف روزانه است. این محصول با استفاده از مواد اولیه باکیفیت و ترکیبی متعادل، گزینه‌ای ایده‌آل برای تهیه انواع ساندویچ، میان‌وعده و صبحانه محسوب می‌شود. طعم دلنشین و قیمت مقرون به صرفه، مارتادلا ۴۰٪ کیان را به انتخابی مناسب برای تمام اعضای خانواده تبدیل کرده است.



محصولات کیان



همبرگر ۶۰٪ چم چم

همبرگر ۶۰٪ چم چم با بافتی گوشتی و طعمی متعادل، گزینه‌ای خوش طعم برای تهیه یک برگر خانگی و سریع است. این محصول با پخت آسان، در کنار نان برگر، پنیر و سبزیجات تازه می‌تواند یک وعده دلچسب و کامل را آماده کند.



همبرگر ۹۰٪ چم چم

همبرگر ۹۰٪ چم چم با درصد بالای گوشت، بافتی گوشتی و طعمی غنی و دلچسب دارد. انتخابی مناسب برای دوستداران طعم واقعی‌تر گوشت که با پختی سریع و آسان، یک برگر با کیفیت و لذیذ را برای شما آماده می‌کند.



کباب لقمه ۷۰٪ چم چم

کباب لقمه ۷۰٪ چم چم با درصد بالاتر گوشت، طعمی غنی‌تر و بافتی گوشتی و دلچسب دارد. انتخابی مناسب برای یک وعده سریع و باکیفیت که با پخت آسان، می‌تواند در کنار برنج، نان یا مخلفات دلخواه سرو شود.



کباب لقمه ۳۰٪ چم چم

کباب لقمه ۳۰٪ چم چم با بافتی نرم و طعمی آشنا، انتخابی مناسب برای یک وعده سریع و خوش طعم است. آماده سازی آسان و طعم متعادل آن، این محصول را برای وعده‌های روزمره و زمانی که فرصت آشپزی طولانی ندارید، به گزینه‌ای کاربردی تبدیل می‌کند.

همبرگر ۳۰٪ چم چم

همبرگر ۳۰٪ چم چم گزینه‌ای اقتصادی و خوش طعم برای وعده‌های روزمره است. بافت مناسب و آماده‌سازی سریع آن، تهیه یک ساندویچ گرم و دلچسب را در مدت کوتاهی ممکن می‌کند و انتخابی کاربردی برای مصرف خانوادگی به شمار می‌رود.

