



درباره ما

ما، تولیدکننده تخصصی رب گوجه فرنگی، با رویکردی مبتنی بر کیفیت، سلامت و رضایت مصرف‌کننده، پا به عرصه صنعت غذایی نهاده است. این مجموعه با تکیه بر تکنولوژی‌های پیشرفته و بهره‌گیری از برترین مواد اولیه، محصولی را به بازار عرضه می‌کند که نه تنها طعم طبیعی گوجه‌فرنگی را در بالاترین حد خود حفظ کرده بلکه استانداردهای بهداشتی و کیفی بین‌المللی را نیز به‌طور کامل رعایت می‌کند. هدف ما در این مسیر، ارائه محصولی اصیل، سالم و قابل اعتماد است که پاسخگوی نیاز خانواده‌ها، رستوران‌ها، کارخانجات صنایع غذایی و صادرکنندگان مواد غذایی باشد.





فرآیند تولید رب گوجه‌فرنگی

فرآیند تولید رب گوجه‌فرنگی در مجموعه ما با انتخاب دقیق‌ترین و تازه‌ترین گوجه‌های رسیده آغاز می‌شود؛ گوجه‌هایی که از مزارع تحت قرارداد و تحت نظارت مستقیم متخصصان کشاورزی ما برداشت می‌شوند. پس از انتقال سریع به کارخانه، این گوجه‌ها با استفاده از تجهیزات تمام‌اتوماتیک شست‌وشو شده و طی مراحل شامل خرد کردن، پخت اولیه، تغلیظ تحت خلا و بسته‌بندی به رب گوجه‌فرنگی خالص و غلیظ تبدیل می‌شوند.



رب گوجه‌فرنگی: تنوع در نوع و بسته‌بندی

رب گوجه‌فرنگی یکی از اصلی‌ترین چاشنی‌های آشپزی در فرهنگ‌های مختلف است. این محصول در انواع مختلف و بسته‌بندی‌های متنوع عرضه می‌شود تا نیازهای مختلف مصرف‌کنندگان را برآورده سازد. در اینجا به بررسی انواع رب گوجه‌فرنگی از نظر ویژگی‌های محصول و بسته‌بندی می‌پردازیم:

رب گوجه‌فرنگی غلیظ (بریکس بالا)

این نوع رب با بریکس 27 تا 30 تولید می‌شود، به این معنا که میزان مواد جامد محلول در آن بالاست. این رب بیشتر در بسته‌بندی‌های صنعتی یا رستورانی مورد استفاده قرار می‌گیرد.

مزایا:

- غلظت بالا که منجر به مصرف کمتر در هر وعده می‌شود.
- رنگ تیره‌تر و طعم قوی‌تر
- ماندگاری بیشتر در صورت بسته‌بندی اصولی

کاربرد:

- تولید سس
- غذاهای پر رب مانند ماکارونی، خورشت قیمه و لازانیا.
- صنایع غذایی مانند کنسرو سازی و کارخانه‌های سس و چاشنی.



رب گوجه‌فرنگی نیمه‌غلیظ (بریکس متوسط)
این نوع رب با بریکس حدود 24 تا 27 تولید می‌شود و بیشتر برای مصرف عمومی بازار مناسب است.

مزایا:

- تعادل بین غلظت و روانی
- طعم ملایم‌تر
- پخت راحت‌تر در غذا

کاربرد:

- مصرف روزانه در خانواده
- بسته‌بندی‌های 400 گرمی یا 800 گرمی
- قابل استفاده برای اکثر غذاهای ایرانی.

رب گوجه‌فرنگی سبک (بریکس پایین یا رب رقیق)

رب‌هایی با بریکس 18 تا 22 که معمولاً در بسته‌بندی‌های بزرگ‌تر عرضه می‌شوند.

مزایا:

- قیمت پایین‌تر
- مناسب برای استفاده زیاد در زمان کوتاه
- قابل ترکیب با رب غلیظ برای تنظیم طعم و رنگ

کاربرد:

- آشپزخانه‌های صنعتی یا بزرگ
- ترکیب در سس‌های پایه
- مصرف در غذاهایی که رب زیاد می‌برند ولی رنگ شدید نمی‌خواهند

رب گوجه‌فرنگی خانگی

توسط خانواده‌ها یا کارگاه‌های کوچک تولید می‌شود و اغلب فاقد نگهدارنده‌های شیمیایی است. بسته به نوع گوجه و روش پخت، تنوع زیادی در رنگ، طعم و غلظت دارد.

ویژگی‌ها:

- طعم طبیعی‌تر
- رنگ روشن‌تر
- نیاز به نگهداری در یخچال یا فریزر

رب گوجه‌فرنگی ارگانیک

این رب‌ها با استفاده از گوجه‌فرنگی‌هایی تولید می‌شوند که بدون سموم و کودهای شیمیایی پرورش داده شده‌اند و در فرآیند تولیدشان هیچ ماده افزودنی یا نگهدارنده‌ای به کار نرفته است.

مزایا:

- سالم‌تر و طبیعی‌تر
- مناسب رژیم‌های خاص
- مورد توجه بازارهای صادراتی و مصرف‌کنندگان خاص

رب گوجه‌فرنگی بدون نمک یا کم‌نمک

ویژه افرادی که رژیم غذایی کم‌سدیم دارند یا فشار خون بالا دارند.

ویژگی‌ها:

- طعم طبیعی‌تر گوجه
- تاریخ انقضای کوتاه‌تر به‌خاطر نبود نمک
- نیاز به نگهداری دقیق‌تر





MAH

A photograph of a light blue ceramic bowl filled with several bright red cherry tomatoes. The bowl sits on a light-colored wooden surface. A vibrant red cloth is draped around the base of the bowl, adding a pop of color to the scene. The background is softly blurred, showing more of the red cloth and the wooden surface.

رب گوجه‌فرنگی با افزودنی‌های خاص (ادویه‌دار یا سیردار)
در برخی برندها، رب‌هایی تولید می‌شوند که حاوی ادویه،
سیر یا پیاز پودر شده هستند تا طعم‌دهی غذا سریع‌تر و
راحت‌تر شود.

کاربرد:

• مصرف سریع در پخت ماکارونی یا غذاهای فوری

• مناسب برای سبک زندگی پرمشغله

بسته‌بندی‌های متنوع رب گوجه‌فرنگی

بسته‌بندی رب گوجه‌فرنگی نقش مهمی در حفظ کیفیت و سهولت استفاده دارد. بسته‌بندی‌های مختلفی برای این محصول وجود دارد که به شرح زیر است:

قوطی فلزی

یکی از رایج‌ترین انواع بسته‌بندی رب گوجه‌فرنگی است که در اندازه‌های مختلف از جمله 400 گرمی، 800 گرمی و 3 کیلویی عرضه می‌شود. این نوع بسته‌بندی مقاومت بالایی در برابر نور و هوا دارد و ماندگاری محصول را افزایش می‌دهد.

شیشه‌ای

بسته‌بندی شیشه‌ای به دلیل شفافیت، امکان مشاهده رنگ و غلظت رب را فراهم می‌کند. این نوع بسته‌بندی بیشتر برای مصارف خانگی در اندازه‌های 300 تا 700 گرمی مناسب است.

پاکتی یا اسپتیک

این نوع بسته‌بندی سبک و قابل حمل است و برای مصارف صنعتی و صادراتی مناسب می‌باشد. پاکت‌های اسپتیک در اندازه‌های مختلف از جمله 500 گرمی تا 5 کیلویی عرضه می‌شوند.

ساشه یا بسته‌های کوچک

بسته‌بندی‌های کوچک 70 تا 100 گرمی که برای مصرف یک‌باره طراحی شده‌اند. این نوع بسته‌بندی برای سفر، پیک‌نیک یا مصرف شخصی مناسب است.

بشکه‌ای یا صنعتی

برای مصارف صنعتی و رستورانی، رب گوجه‌فرنگی در بشکه‌های بزرگ 10 تا 20 کیلویی بسته‌بندی می‌شود. این نوع بسته‌بندی برای استفاده در حجم بالا و مدت زمان طولانی مناسب است.

چشم‌انداز

چشم‌انداز ماه، تبدیل شدن به برند مرجع رب گوجه‌فرنگی در ایران و منطقه است. ما بر این باوریم که با استمرار در حفظ کیفیت، توسعه بازارهای صادراتی، نوآوری در محصولات فرعی گوجه‌فرنگی و ارتقاء خدمات پس از فروش، می‌توانیم به جایگاهی دست یابیم که رضایت و اعتماد مشتریان را در سطحی پایدار حفظ کنیم. توسعه خطوط فرآوری محصولات جانبی مانند پوره گوجه، سس گوجه و پودر رب، از برنامه‌های آتی این مجموعه است. همچنین در حال سرمایه‌گذاری بر روی فناوری‌های نوین خشک‌سازی، بسته‌بندی هوشمند و تحلیل داده‌های تولید برای ارتقاء بهره‌وری هستیم.





09172436800



mortezazareei805@gmail.com

