



من نحن

ماه، منتج متخصص لمُعجون الطماطم، دخل إلى عالم الصناعة الغذائية بنهج يقوم على الجودة، الصحة، ورضا المستهلك. يعتمد هذا المجمع على التقنيات المتقدمة وأفضل المواد الخام ليقدم منتجاً يحافظ على الطعم الطبيعي للطماطم بأعلى درجة ممكنة، مع الالتزام التام بالمعايير الصحية والجودة الدولية. هدفنا هو تقديم منتج أصيل، صحي وموثوق يلبي احتياجات العائلات، المطاعم، مصانع الصناعات الغذائية، ومصدري المواد الغذائية.





عملية إنتاج معجون الطماطم

تبدأ عملية إنتاج معجون الطماطم لدينا باختيار أدق وأطرز الطماطم الناضجة، التي يتم حصادها من المزارع المتعاقد معها تحت إشراف مباشر من خبراءنا الزراعيين. بعد النقل السريع إلى المصنع، يتم غسل الطماطم باستخدام معدات أوتوماتيكية بالكامل، ثم تمر بعمليات تشمل التقطيع، الطهي الأولي، التركيز تحت الفراغ، والتعبئة لتتحول إلى معجون طماطم نقي ومركز.



معجون الطماطم: التنوع في الأنواع والتعبئة

يُعد معجون الطماطم من أهم التوابل الأساسية في مختلف الثقافات. يتم تقديم هذا المنتج بأنواع وأحجام تعبئة متنوعة لتلبية احتياجات المستهلكين المختلفة. هنا نستعرض أنواع معجون الطماطم حسب خصائص المنتج والتعبئة:

معجون الطماطم المركز (بريكس مرتفع)

يتم إنتاج هذا النوع من المعجون بنسبة بريكس بين 27 و30، مما يعني تركيز عالٍ للمواد الصلبة الذائبة. يُستخدم هذا المعجون غالباً في التعبئات الصناعية أو للمطاعم.

المزايا:

- تركيز عالٍ يقلل من كمية الاستخدام في كل وجبة.
- لون أغمق وطعم أقوى.
- مدة صلاحية أطول مع التعبئة السليمة.
- الاستخدامات:
- صناعة الصلصات.
- الأطعمة الغنية بالمعجون مثل المكرونة، يخنة قيمة، ولازانيا.



معجون الطماطم نصف المركز (بريكس متوسط)

يتم إنتاج هذا النوع من المعجون بنسبة بريكس تتراوح بين 24 و 27، وهو مناسب أكثر للاستهلاك العام.

المزايا:

- توازن بين التركيز والسيولة.
- نكهة أخف.
- سهولة الطهي في الطعام.
- الاستخدامات:
- الاستهلاك اليومي في الأسرة.
- تعبئة بوزن 400 أو 800 غرام.
- مناسب لمعظم الأطعمة الإيرانية.

معجون الطماطم الخفيف (بريكس منخفض أو رقيق)
معجون الطماطم بنسبة بريكس بين 18 و22، يُعرض غالباً في عبوات كبيرة.

المزايا:

- سعر أقل.
- مناسب للاستخدام بكميات كبيرة في وقت قصير.
- يمكن خلطه مع المعجون المركز لضبط الطعم واللون.
- الاستخدامات:
- المطابخ الصناعية أو الكبيرة.
- خلطه مع الصلصات الأساسية.
- استخدامه في الأطعمة التي تتطلب كمية كبيرة من المعجون دون لون كثيف.

معجون الطماطم المنزلي

يُنتج من قبل العائلات أو الورش الصغيرة وغالباً لا يحتوي على مواد حافظة كيميائية. يختلف في اللون والنكهة والتركيز حسب نوع الطماطم وطريقة الطهي.

الميزات:

- طعم أكثر طبيعية.
- لون أفتح.
- الحاجة إلى التخزين في الثلاجة أو الفريزر.

معجون الطماطم العضوي

يُنتج باستخدام طماطم مزروعة دون مبيدات أو أسمدة كيميائية، ولا يتم استخدام أي مواد مضافة أو حافظة خلال الإنتاج.

المزايا:

- أكثر صحة وطبيعية.
- مناسب للأنظمة الغذائية الخاصة.
- يحظى باهتمام الأسواق التصديرية والمستهلكين المميزين.

معجون الطماطم بدون ملح أو قليل الملح

مصمم خصيصاً للأشخاص الذين يتبعون نظاماً غذائياً منخفض الصوديوم أو يعانون من ارتفاع ضغط الدم.

الميزات:

- طعم طماطم أكثر طبيعية.
- مدة صلاحية أقصر لغياب الملح.
- يتطلب تخزيناً أدق.





MAH

A photograph of a light-colored ceramic bowl filled with bright red cherry tomatoes. The bowl sits on a light-colored wooden cutting board. A vibrant red cloth is draped around the base of the board. The background is a soft, out-of-focus grey.

معجون الطماطم مع إضافات خاصة (بالتوابل أو بالثوم)
تنتج بعض العلامات التجارية أنواعاً من المعجون تحتوي
على توابل أو مسحوق الثوم أو البصل، لتسهيل وتسريع
تحضير الأطعمة.

الاستخدامات:

- التحضير السريع للمكرونات أو الوجبات السريعة.
- مناسب لأنماط الحياة المزدحمة.



أنواع تعبئة معجون الطماطم
تلعب تعبئة معجون الطماطم دوراً مهماً في الحفاظ على جودته وسهولة استخدامه. هناك أنواع مختلفة من التعبئة لهذا المنتج كما يلي:

العلب المعدنية
واحدة من أكثر أنواع التعبئة شيوعاً، مقاومة للضوء والهواء.

التعبئة الزجاجية
تتيح رؤية اللون والتركيز، مناسبة للاستهلاك المنزلي.

التعبئة بالكيس أو السبتيك
خفيفة الوزن وسهلة الحمل، مناسبة للتصدير والاستخدام الصناعي.

التعبئة بالأكياس الصغيرة (ساشيه)
مناسبة للاستهلاك الفردي، الرحلات والنزهات.

التعبئة بالبراميل الصناعية
للاستهلاك بكميات كبيرة في المطاعم والمصانع.

رؤيتنا المستقبلية

رؤيتنا في "ماه" هي أن نصبح العلامة التجارية المرجعية لمعجون الطماطم في إيران والمنطقة. نوّمن بأن الحفاظ على الجودة، توسيع الأسواق التصديرية، الابتكار في المنتجات الفرعية للطماطم، وتحسين خدمات ما بعد البيع، ستمكننا من الحفاظ على رضا العملاء بشكل مستدام. ومن ضمن خططنا المستقبلية تطوير خطوط إنتاج منتجات ثانوية مثل بوريه الطماطم، صلصة الطماطم، ومسحوق المعجون، إلى جانب الاستثمار في تكنولوجيا التجفيف الحديثة، التعبئة الذكية، وتحليل بيانات الإنتاج.





+989172436800



mortezazareei805@gmail.com

