



Flavor & Fragrance Co.

www.magnolia-flavor.com

پیام مدیر عامل

هر یک از ماروزانه از صبح تا شام بارها و بارها، خوراکها، دسرها و نوشیدنی‌ها را با چشم انداز می‌بینیم، با زبانمان می‌چشیم، آن‌ها را می‌بوییم، کرمی و سردی آن‌ها را می‌کنیم و با عمق وجودمان درک می‌کنیم و از آن‌ها الذلت می‌بریم و این مجموعه احساسی است که به زندگی ما معنا می‌دهد. باعث لذت بردن ما از زندگی می‌شود، سبب نزدیک شدن پیوندها و دوستی‌ها، به یاد آوردن خاطرات شیرین، شادی و نشاط می‌شود. کمتر موهبتی است در طبیعت که هم‌زمان تا این حد همه حواس ما را درک‌کند و بر عمق وجود و احساس ما اثر بگذارد و این پدیده ایست که از زمان تولد و در سرتاسر طول زندگی به کرات برای همه ماتکرار می‌شود. و اکنون ما مفتخریم که با الهام از طبیعت که زیباترین‌ها و بهترین‌ها را در خود دارد و با تلفیق هنر، علم، خلاقیت و نوآوری طیف گسترده‌ای از طعم و رنگ‌های طبیعی کیاهی را خلق و تولید کنیم که به معرفت‌کنندگان سالافی، لذت و احساس تازگی را هدیه کند. تلاش ما همواره بر این بوده است که همراهی مورد اعتماد برای طرفین تجاری خود باشیم و با درک نیازهای آن‌ها در انتخاب بهترین کیوهای طعمی برای سبد محصولاتشان در کنار آن‌ها باشیم و به حضور موفق آن‌ها در بازارهای پررقابت داخلی و خارجی کمک کنیم.

CEO MESSAGE

Each of us daily from morning to night repeatedly, see different foods, desserts and drinks with our eyes, taste them with our tongue, smell them, touch their warmth and coldness , and percept them in our depth and enjoy. These are all the feelings that give meaning to our lives, making us enjoy life, cause to have close friendships together, to recall sweet memories, and to feel happiness.
Less blessing is in the nature that at the same time can affect all our senses to this extent, and impact upon our depth of emotion. This is the phenomenon that since of birth and throughout life is repeated for all of us several times. Now we are proud to be inspired by the nature that has the best and the most beautiful things in its , and by combining art, science, creativity and innovation create and produce a wide variety of natural flavors and colors that will gift the health, and sense of joy and freshness to consumers. We have always tried to be a trusted companion for our business partners, and by understanding their needs help them to choose the best options of flavors for their product portfolio, and help them to minimize their risks and set their team up for success in competitive domestic and foreign markets.

HISTORY

- 2001 The beginning, establishing of Barekatain Food Industry institute
- 2004 Registration of Magnolia Flavor and Fragrance Company
- 2005 Foundation of Magnolia Flavor and Fragrance Factory in Saveh, Kaveh Industrial City
- 2006 Obtaining authorities and production certificates for the products
- 2007 Mass Production-Playing a powerful and effective role in the food industry
- 2011 Production of natural food colors
- 2013 Production of special flavors and food colors for food trades , and getting required consumption license for them
- 2014 Setup The second phase of the Magnolia factory
- 2015 Buying and setting up the second factory site of Magnolia
- 2016 Production of encapsulated flavors by new ultra-extruder method for the first time in Iran and Asia

تاریخچه

- سال ۱۳۸۰ : آغاز راه و تأسیس موسسه صنایع غذایی برکتین
- سال ۱۳۸۱ : ثبت شرکت طعم و عطر ماگنولیا
- سال ۱۳۸۴ : احداث کارخانه طعم و عطر ماگنولیا در ساوه شهر صنعتی کاوه
- سال ۱۳۸۵ : اخذ مجوزها و پروانه‌های ساخت برای محصولات تولیدی
- سال ۱۳۸۶ : تولید انبوه و حضور پرقدرت در کارخانجات صنایع غذایی
- سال ۱۳۹۰ : تولید رنگ‌های طبیعی خوارکی
- سال ۱۳۹۲ : تولید طعم‌ها و رنگ‌های ویژه واحدهای صنفی و اخذ مجوز مصرف در صنوف
- سال ۱۳۹۳ : راه اندازی فاز ۲ کارخانه طعم و عطر ماگنولیا
- سال ۱۳۹۴ : خرید و راه اندازی کارخانه دوم طعم و عطر ماگنولیا
- سال ۱۳۹۵ : تولید طعم‌های اینکپسوله با روش جدید اولترا اکسپرسور برای اوپلین بار در ایران و آسیا



Amazing Journey to the World of Flavor & Fragrance We have taken a mysterious, fantastic and irresistible path full of innovation and creation, now you join us

مسیری پر رمز و راز و جذاب پیمودیم،
پر از ایده‌های نو و خلاقانه با ما همسفر باشید



توانمندی‌ها

- تولید بیش از ۷۰۰ نوع محصول شامل طعم و رنگ طبیعی خوراکی ویژه کارخانجات صنایع غذایی و اوندهای منفی
- تولید رنگ‌های طبیعی خوراکی
- تولید طعم دود طبیعی با سه مرحله فیلتر اسیون
- تولید طعم‌های اینکپسوله با ماندگاری بالا با تکنولوژی جدید اولتر اکسترودر
- تولید طعم‌دهنده‌ها و ماری نیدهای خوراکی با توجه به الگوی طعمی هر منطقه و با استفاده از گیاهان خاص هر منطقه
- برخورداری از ۷ آزمایشگاه تخصصی ویژه طعم
- برخورداری از دستگاه‌ها و تجهیزات مدرن آزمایشگاهی
- برخورداری از امکانات تولید و آزمایشگاهی در فضایی به وسعت ۱۱۰۰۰ متر مربع در شهر منطقی کاوه
- شناسایی و طبقه‌بندی پروفایلهای طعمی ایرانی در کلیه منطقه از کشور

CAPABILITIES

- Producing over 700 special types of flavors and natural colors for food industries and food trades
- 7 specialized Flavor laboratories
- Modern and world leading equipment
- Production and laboratory facilities in an area of 11000sqm in Kaveh Industrial City
- Natural food color production
- Natural smoke flavor production through three level of filtration
- Production of long durable encapsulated flavors by new ultra-extruder technology
- Identification and classification of Persian local flavor profiles throughout the country
- Production of food flavors and marinades according to flavor pattern of each region and special herbs of that region in Iran

دستاوردها

- تدوین، طراحی و ثبت ۵۰۰ کد محصول دانشبنیان
- ثبت ۱۵ اختراع دانشبنیان
- نگارش و تدوین ۱۱ عنوان کتاب مرجع طعم و عطر
- نگارش و تدوین ۹۵ عنوان مقاله علمی و پژوهشی
- مشارکت در برقزاری ۱۹ همایش علمی و پژوهشی ملی و بین المللی
- ارایه مقاله و ایجاد سخنرانی در ۴۷ سمینار و کنفرانس ملی و بین المللی
- پژوهش و تدوین ۳۳ کزارش علمی و کاربردی در حوزه صنعت طعم و عطر
- برگزاری ۳۵ کارگاه آموزشی علمی و کاربردی با محوریت کاربرد طعم و عطر در صنعت
- کسب عنوان صنعتگر نمونه در سال ۱۳۹۵
- کسب عنوان کارآفرین برتر در سال ۱۳۹۵
- کسب جایزه ملی کیفیت در سال ۱۳۹۵
- کسب عنوان تعاونی برتر در سال ۱۳۹۴ و ۱۳۹۲
- کسب مجوزهای ۱۷۰۲۰-۱۷۰۲۵، GC Mark

ACHIEVEMENTS

- Designing and Registration of 5000 products.
- Official Registration of 15 patent.
- Codification and publication of 11 title of flavor and herbal reference book.
- Codification and publication of 95 scientific article (related to food flavors and natural colors).
- Participating in 19 international scientific seminars.
- Lecturing in 47 national and international seminars.
- Research and authorship of 31 scientific and practical report in the field of flavor industry.
- Convening 35 scientific and practical work shop in the field of flavor.
- Acquiring the best product award in 2016.
- Acquiring the best entrepreneur award in 2016.
- Acquiring the national quality award in 2016.
- Acquiring the best cooperative company award in 2012, 2013, 2016.
- Acquiring certificates: iso9001, iso18001, iso14001, iso22000, HACCP, GMP, HALAL, 17020, 17025, GC Mark.



بیانیه ارزش

- منشا طبیعی، تولید محصولات سلامت محور.
- ایجاد ارزش افزوده فوق العاده با تکیه بر فرآیندهای دانش محور.
- گنجینه ارزشمند طعمهای امپیل و بومی ایرانی.
- نوآوری و تنوع بینظیر در محصولات.
- وفاداری و رضایتمندی مشتریان، کارکنان و ذی‌بغان.
- لطافت و کیفیت محصولات راهگشای تسبیح بازارهای داخلی و خارجی.
- یافتن راه حل های مدرن و خلاقانه در تکنولوژی و فن آوری.
- احترام به حقوق مصرف کنندگان، سلامتی، لذت و احساس ایمنی.

VALUE STATEMENT

- Manufacturing healthy products from natural ingredients.
- Adding remarkable value due to knowledge based activities.
- Glorious treasure of noble Iranian taste.
- New product development based on innovation and diversity.
- Obtaining maximum customer satisfaction.
- Leadership in flavor production globally by high quality subtlety products.
- Innovative solutions in technology and production manners.
- Amazing flavors, delightful and healthy products indication of consumer respect.

*Manufacturing Amazing
Glorious New product and
Obtaining Leadership in
flavor market Internationally
is our Aim*

ما گفتم امانمان نوآوری و لطافت یگانه ایرانیست





واحدهای تولیدی

- واحد تولید طعم‌های مایع خوراکی برای کارخانجات صنایع غذایی
- واحد تولید و بسته‌بندی طعم‌های مایع خوراکی برای واحدهای صنعتی
- واحد تولید طعم‌های پودری خوراکی برای کارخانجات صنایع غذایی
- واحد تولید طعم‌های پودری خوراکی برای واحدهای صنعتی
- واحد تولید طعم‌های میوه‌ای
- واحد تولید چاشنی‌ها و مارینیدهای خوراکی
- واحد تولید طعم‌های اینکپسوله برای استفاده در چای و دمنوش و صنایع دارویی و شیرینی و شکلات
- واحد تولید زعفران اینکپسوله (یاقونی)
- واحد تولید رنگهای طبیعی خوراکی

PRODUCTION UNITS

- Liquid food flavors for food industries
- Liquid food flavors for food trades
- Powder food flavors for food industries
- Powder food flavors for food trades
- Fruity flavors
- Food marinades and sauces
- Special Encapsulated Flavors for tea and herbal tea
- Encapsulated (Ruby) Saffron flavor
- Natural food colors



واحدهای آزمایشگاهی

- آزمایشگاه طراحی و فرمولاسیون طعم
- آزمایشگاه ساخت نمونه طعم
- آزمایشگاه اپلیکشن
- آزمایشگاه تست پانل
- آزمایشگاه میکروبی
- آزمایشگاه فیزیکو شیمیایی
- آزمایشگاه کارکردهاتوگرافی

LABORATORIES

- Flavor Designing and formulation lab
- Sampling lab
- Application lab (Testing flavors in final products)
- Test Panel and sensory evaluation lab
- Microbiological lab
- Physicochemical analysis lab
- Gas chromatography lab





www.magnolia-flavor.com

Magnolia Flavor & Fragrance Co.
Designer & Producer of Food Flavors & Natural Colors



محصولات

صناعات لبنیات

صناعات شیرینی و شکلات، نان و صنایع آردی

صناعات نوشیدنی، کمپوت، چای و دمنوش

صناعات اسنک، و آجیل آلات

صناعات گوشتی، کنسرو، غذاهای آماده و نیمه آماده

صناعات سس، چاشنی، ادویه، ترشیجات و سورجات

رنگهای خوراکی طبیعی

عصارهای خوراکی طبیعی

چاشنی‌های خوراک و گوشت

طعمهای اینکپسوله

PRODUCTS

DAIRY FLAVORS

BAKERY & CONFECTIONERY FLAVORS

TEA & BEVERAGE FLAVORS

SNACK FLAVORS

MEAT AND CONVENIENCE FOODS FLAVORS

SAUCE & PICKLE FLAVORS

NATURAL COLORS

NATURAL HERBAL EXTRACTS

FOOD AND MEAT MARINADES AND SAUCES

ENCAPSULATED FLAVORS



طعمهای صنایع لبنیات

DAIRY FLAVORS

طعمهای ویژه صنایع لبنی ماغنولیا شامل مجموعه طعمی متنوعی در فرم‌های فیزیکی ملیع، امولسیون، پودری، خمیری و گرانولی می‌باشد. این دسته از طعمهای فراورده‌های لبنی شامل پستنی، دوغ، پنیر، کشک، خامه و دسرهای برپایه لبنی مورد استفاده قرار داد. از جمله ویژگیهای این طعمهای دوز مصرف کم، نوآوری در طراحی و فرمولاسیون پروفایل‌های طعمی متنوع و محلی به ویژه برای محصولات لبنی بومی ایرانی مانند دوغ می‌باشد. همچنین به دلیل ماهیت خامن فراورده‌های لبنی، این دسته از طعمهای دارای لطافت خامن و قرابت با محصولات پوده و در فرمولاسیون پروفایل طعمی آنها از اجزا ترکیبی طبیعی یا برپایه طبیعی استفاده گردیده است.

Magnolia special flavors for dairy industries include a collection of diverse flavors in liquid, emulsion, powder, pasty, and granule physical forms. These flavors have diverse dairy applications like ice-creams, dough, cheeses, curds, creams and dairy desserts.

Low dose, wide diversity, innovation in design and formulation of the diverse traditional flavors especially Iranian traditional dairy products such as Dough, are some of the characteristics of these flavors.

Because of the nature of the dairy products, we use natural or natural -based ingredients in formulation of dairy flavors, so this group of Magnolia flavors have special harmony and similarity to the base of dairy products.



Create new dairy products with natural healthy Magnolia flavors

محصولات متنوع و جدید برپایه لبنی
را با طعمهای لطیف و طبیعی ماغنولیا خلق کنید



MAGNOLIA *Dairy Flavors*

طعم‌های صنایع شیرینی و شکلات، نان و صنایع آردی

BAKERY & CONFECTIONERY

FLAVORS

■ طعم‌های ویژه صنایع شیرینی و شکلات، نان و صنایع آردی مجموعه طعمی متنوعی را در فرم‌های مایع، پودری و گرانولی شامل می‌شوند که ضمن پایین بودن دوز مصرف آن‌ها، از مقاومت حرارتی بالایی نیز برخوردار هستند. طعم‌دهنده‌های میکس دسته دیگری از طعم‌های ویژه این صنایع می‌باشند که از کنسانتره طبیعی میوه‌جات تشکیل شده‌اند و با رنگ و طعم متناسب و سایر ترکیبات آروماتیک تقویت گردیده‌اند. این دسته از طعم‌های تووان در تهیه و تولید نان‌های صنعتی، کوکی‌ها، انواع شیرینی‌جات، کیک، کلوچه، بیسکوئیت، دسرهای شیرین، شکلات، آبجیات، ژله، پاستیل، آدامس، پودر کیک و غلات صبحانه استفاده کرد.

■ Magnolia special flavors for sweet goods, breads and flour industries include a collection of diverse flavors in liquid, powder and granule physical forms that are thermo stable in addition to having low dose. The mix flavors are another type of these special flavors that have been made from natural fruit concentrates and strengthened with relevant colors, flavors, and some aromatic compounds. These flavors can be used in industrial breads, cookies, sweet goods, cakes, pancakes, biscuits, sweet desserts, chocolates, candies, jellies, gummy candies, chewing gum, cake powders and breakfast cereals.

*Sustainable, versatile
confectionary flavors
compatible to consumer desire*

طعم‌های پایدار و شگفت‌انگیز شیرینی و شکلات، مطابق با سلایق مصرف کنندگان



MAGNOLIA
Bread
& Confectionery
Flavors



طعم‌های صنایع نوشیدنی، کمپوت، چای و دمنوش

TEA & BEVERAGE FLAVORS

در صنایع نوشیدنی، کمپوت، چای و دمنوش، این شرکت مقتدر به طراحی و تولید طعم‌های متنوعی در فرم‌های مایع، پودری، امولسیون گرانولی و کامپاند برای کاربردهای مختلفی مثل انواع نوشیدنی‌های کازدار و بدون کاز، نوشیدنی‌های ورزشی، مالشیر، آب معدنی، انواع کمپوت، انواع آب میوه و پودرهای نوشیدنی گردیده است. از دستاوردهای مهم و منحصر بفرد این شرکت تولید طعم‌های طبیعی اینکیپسوله برای مصرف در انواع چای و دمنوش می‌باشد.

این دسته از طعم‌های ایجاد طعم مطلوب و رایحه‌ای دلنشیں تداعی‌گر عطر و طعم میومهای طبیعی و احساس تازگی و طراوت برای مصرف کنندگان می‌باشد.

Our company is proud of designing and producing diverse flavors in liquid, powder, emulsion, granule and compound physical forms for various applications like carbonated and non-carbonated drinks, sports drinks, non-alcoholic beers, mineral waters, compotes, fruit juices, syrups, and beverage powders. Natural encapsulated flavors are another important and unique achievements of Magnolia Company that can be used in several tea and herbal tea products.

These flavors are low dose and with their good taste and delightful aroma will evoke the natural fruits taste and freshness feeling for consumers.

*Sustainable, versatile confectionary
flavors compatible to consumer desire*

خلق نوشیدنی‌های مسارت‌بخش و نشاط‌آور،
سفر به سرزمین رویاهای با طعم‌های نوشیدنی ماغنولیا





MAGNOLIA
Tea & Beverage
Flavors

طعمهای صنایع اسنک، و آجیل آلات

SNACK FLAVORS

■ محمولات ویژه صنایع استک شامل مجموعه طعمهای متفاوتی در فرم‌های فیزیکی پودری و مایع می‌باشند. این طعم‌ها با تنوع بسیار گسترده‌ای برای استفاده در انواع چیپس سیب‌زمینی، چیپس ذرت، چیپس سویا، پاپ‌کورن، کرانچی، پفک، استک‌های برپایه سبزیجات و میوه‌جات، آجیل آلات و استک‌های برپایه حبوبات طراحی و فرموله گردیده‌اند. از ویژگی این طعم‌ها دوز مصرف کم و حلالیت در روغن می‌باشد. همچنین این طعم‌ها با در نظر گرفتن استانداردهای خاص صنایع غذایی مانند حداقل درصد نمک مجاز و حذف تشدیدگذارهای غیرمجاز طعم طراحی و فرموله می‌شوند.

■ Magnolia special flavors for snack industries include a collection of diverse flavors in liquid and powder physical forms. These diverse type of flavors can be used in potato chips, corn chips, soy chips, popcorns, crunchy snacks, puff snacks, fruit and vegetable snacks, nuts, and cereal snacks.

Being low dose and oil solubility are some characteristics of these flavors. In Magnolia, snack flavors are designed and formulated without using any unauthorized food flavor enhancers and all food industry standards such as salt percentage are considered.



*Exotic, new delicious
snacks, ready to share and enjoy*

تقسیم شادی‌ها و لذت‌ها با دیگران، با طعمهای جدید، خوشمزه و هیجان‌آور اسنک ماغنولیا

MAGNOLIA
Snack Flavors

A close-up photograph of various snack foods. In the foreground, there's a large pile of pretzels, some whole and some broken. Behind them are piles of popped popcorn and sunflower seeds. A wooden rolling pin lies horizontally across the middle ground. The lighting is warm and focused on the snacks, creating a cozy, appetizing atmosphere.



طعم‌های صنایع گوشتی، کنسرو، غذاهای آماده و نیمه‌آماده

MEAT AND CONVENIENCE FOODS FLAVORS

■ این شرکت مفتخر است که طعم‌های متنوعی را در فرم‌های مایع، پودری، امولسیون و خمیری برای کاربردهای مختلف صنایع گوشتی، کنسرو، غذاهای آماده و نیمه‌آماده طراحی و تولید می‌کند. دوز معرف کم، کیفیت بالا و تنوع زیاد این گروه از محصولات امکان انتخاب مناسبترین گزینه‌ها را برای مساحبان این صنایع فراهم می‌نماید. این گروه از طعم‌ها در دو گروه تک طعم‌ها و یا طعم‌های ترکیبی فرموله، طراحی و تولید می‌گرددند. این دسته از طعم‌هارا می‌توان در تهیه و تولیدات صنایع سوسیس و کالباس، همبرگر، کنسرو، غذاهای آماده و نیمه‌آماده، قطعات گوشت خام، فرآورده‌های مرغ و ماهی و سایر فرآورده‌های گوشتی مورد استفاده قرار داد.

■ Our company is proud of designing and producing diverse flavors with liquid, powder, emulsion and pasty physical forms for various applications of meat and convenience foods. Low doses, high quality and great diversity of these flavors, give the possibility to owners of related food industries to choose the most appropriate options of flavors. These flavors are designed, formulated and produced in two groups of single or combined flavors.

These flavors have various applications in meat and convenience foods like sausage & cold cuts products, hamburgers, raw meat pieces, chicken, and fish products.

*Amazing, unforgettable
meat and ready to eat
products right on consumer
table by magnolia meat flavors*

غذاهای آماده شگفت‌انگیز و فراموش‌نشدنی
بر سر میز مصرف کنندگان با طعم‌های ویژه ماغنولیا



MAGNOLIA
*Meat &
Convenience
Foods
Flavors*



طعم‌های صنایع سس، چاشنی، ادویه، ترشیجات و شوریجات

SAUCE & PICKLE FLAVORS

■ محمولات ویژه صنایع سس و ترشیجات مانکنیا شامل مجموعه طعم‌های متفاوتی در فرم‌های فیزیکی مایع، پودری و امولسیون می‌باشد. این دسته از طعم‌ها را می‌توان در تهیه و تولید انواع سس مانند کچاپ، مایونز، هزار جزیره، تاباسکو، باربیکو، سالسا، خردل، پنیر، سیر، انواع ترشیجات بندری، لیته، بادمجان، هفت میوه، فلفل، هندی، انواع شوریجات مثل خیارشور، زیتون شور مورد استفاده قرار داد. از دیگر ویژگی‌های این طعم‌ها می‌توان به مانندگاری بالا، دوز مصرف پایین، پایداری در محیط اسیدی ترشیجات و دو فاز نشدن آن‌ها در ترشیجات روغنی مثل ترشی هندی اشاره کرد.

■ Magnolia sauces and pickles flavors have natural sources and are available in liquid, emulsion, and powder physical forms. These flavors can be used in various sauces such as Italian, Thousand Island, ketchup, mayonnaise, tabasco, BBQ, salsa, mustard, cheese, garlic; various pickles such as Bandari, Litteh, eggplant, seven fruits mix, pepper, Indian; various salted pickles such as salted cucumber pickle, salted pickled olives; Long durability, low dose, and good stability in pickled foods are other characteristics of these flavors so they will not have phase separation in oily pickled foods, such as Indian pickles.

*Exceptional delicious sauces
created by exceptional flavors*

سس‌های خوشمزه و استثنایی با طعم‌های خوشمزه و استثنایی





MAGNOLIA
Sauce & Pickle Flavors

رنگ‌های خوراکی طبیعی

NATURAL COLORS

■ رنگ‌های طبیعی تولیدی مانگولیا شامل طیف رنگی زرد تا نارنجی (Y1, Y2, Y3, Y4)، قرمز (R1, R2)، سبز (G1, G2) و قهوه‌ای (B1, B3) می‌باشد. رنگ‌های خوراکی طبیعی از مواد اولیه گیاهی با بهترین کیفیت و با استفاده از تکنولوژی مدرن و روز دنیا استخراج می‌شوند و با استانداردهای اتحادیه اروپا، سازمان غذا و دارو و استاندارد ملی ایران مطابقت داده شده و پس از انجام آزمون‌های طیف‌سنجی، سنجش فلزات سنگین و سایر آزمون‌های فیزیکی و شیمیایی و میکروبیولوژی و اخذ تأییدیه کنترل کیفی اجزا وارد به بازار مصرف را پیدا می‌کنند.

از مهم‌ترین مشخصه‌های رنگ‌های ماموار در زیر هستند:

- نداشتن بوی خاص
- شفافیت
- قدرت پرسیار بالا
- ماندگاری و پایداری مناسب در محصول

رنگ‌های خوراکی مانگولیا امن‌توان برای تهیه و تولید خامه‌قندی، انواع استک، آب‌بیات، آدامس، سوهان، بستنی، برنج، شکلات، انواع شیرینی‌چات، انواع نوشیدنی، دسر و پودینگ، نوشک و یخک، ژله و پاستیل، ماسلت میوه‌ای، کیک و کلوچه و انواع غذاءهای مورد استفاده قرار داد.

■ Magnolia natural colors include yellow-orange spectrum (Y1, Y2, Y3, Y4), red (R1, R2), green (G1, G2), and brown (B1, B3). These natural colors extracted from high quality herbal raw materials using modern and world leading technologies and are compliant with the European Union standards, FDA, and Iran National Standard organization rules. Our high quality colors will be distributed to the consumer market after carrying out spectrophotometry, heavy metals , physico-chemical and microbiology tests and obtaining QC confirmation.

The most important characteristics of our natural colors are as follows:

- No special smell
- Good transparency
- Very high color value
- Long-time durability and stability

These colors can be used in creams, snacks, candy gum, Sohan, ice-creams, rice dishes, chocolate, sweet goods, beverages, desserts and puddings, ice-pops jelly and gummy candy, fruit yogurt, cake and pancake, and other kinds of food.

*Intense, highly potent,
natural food grade colors*

رنگ‌های طبیعی مانگولیا، با قدرت و ماندگاری فوق العاده



MAGNOLIA

Natural Colors





عصاره‌های خوراکی طبیعی

NATURAL HERBAL EXTRACTS

در مانگولیا عصاره‌ها، النورزین‌ها و استنشیال اویل‌های کیاهی از بهترین دانه‌ها و برگ‌های کیاهی و با استفاده از تکنولوژی روز دنیا استخراج می‌شوند. این فرآورده‌ها در صنایع مختلف غذایی و همچنین دارویی کاربرد دارند. عدم آلودگی میکروبی، استفاده آسان، ثبات کیفیت، دوز مصروف کم و قیمت مناسب از ویژگی‌های مهم عصاره‌های مانگولیا می‌باشد.

Natural herbal extracts, oleoresins, and essential oils are extracted from the best seeds and plant leaves using the latest world leading technologies. These products can be used in food, pharmaceutical, and cosmetic industries. No microbiological contamination, easy to use, consistent quality, low dose, very low amount of residual solvents, and reasonable prices are among the important characteristics of these products.

*Natural healthy magnolia
extracts from heart of the
nature*

عصاره‌های طبیعی مانگولیا برگرفته از قلب طبیعت





MAGNOLIA
*Natural
Herbal Extracts*



چاشنی‌های خوراک و گوشت

FOOD & MEAT MARINADES

طعمدهنده‌ها و تردکننده جوجه‌کباب و ماهی مانکولیا مخصوص آماده‌سازی گوشت مرغ و ماهی قبل از کباب کردن، سرخ کردن و یا سیخ کردن بوده و طعم و عطر بسیار دلپذیر و خوشمزه‌ای را در جوجه‌کباب و ماهی ایجاد می‌کنند.

چاشنی‌های خوراک، طیف جدید دیگری از محصولات گسترش شرکت طعم و عطر مانکولیا می‌باشند که به صورت مایع غلیظ (سنس‌هایتند) عرضه می‌شوند. در تولید این چاشنی‌ها از ادویه‌جات، عصاره‌ها و روغن‌های معطر کیاهی مناطق مختلف ایران استفاده شده و هر چاشنی به نام همان منطقه از کشور نامگذاری شده است.

این چاشنی‌ها را می‌توان هم موقع طبخ غذا و هم موقع سرو غذا استفاده نمود. از جمله تفاوت‌های این چاشنی‌ها با سنس‌های معمول عبارتند از:

▪ صد درصد طبیعی فریباشد.

▪ خوشمزه بوده و تنوع بسیار زیادی دارد.

▪ در ترکیبات آن‌ها از سبزیجات محلی و روغن‌های معطر کیاهی مناطق مختلف ایران استفاده شده که برای سلامتی بسیار مفید هستند.

▪ بدون هیچ‌گونه ماده نگهدارنده و افزودنی می‌باشند.

▪ قابلیت استفاده به صورت چند منظوره هم در هنگام طبخ غذا و هم در هنگام سرو غذا دارد.

▪ کاربردهای گسترش دهنده مطابق با میل و سلیقه مصرف‌کننده دارد.

Magnolia chicken and fish marinades simultaneously flavor and tenderize raw meats and make them more delicious. These marinades can be used for meat preparation before barbecuing, grilling, or frying.

Food marinades are another new type of Magnolia special products that are produced in concentrated pasty form (like sauce). These marinades are made of local spices, natural extracts, and aromatic essential oils originating from Iran's different regions and are named with the name of that specific region.

These marinades can be also used when cooking and serving foods. Among the differences with the usual condiments and sauces are:

- 100% Natural
- Delicious and diverse
- Consist of various Persian herbs and aromatic essential oils, which are very useful for health
- No preservatives and additives
- Multi-purpose usages in cooking, and serving foods
- Wide applications in accordance with the consumers tastes and preferences

Magnolia marinades, combination of art, tradition and science for creation ethnic dishes in just a few minutes

ماری‌نیدها و طعم دهنده‌های خوراک مانکولیا تلفیق هنر، علم و صنعت اصیل ایرانی برای خلق انواع خوراک‌های بومی ایرانی فقط در چند دقیقه

MAGNOLIA
Food & Meat
Marinades



ENCAPSULATED FLAVORS

تاثیرات شکری طعم‌دهنده‌های اینکپسوله در صنایع شیرینی و شکلات، دمنوش‌های خوارکی و گیاهان دارویی از یک طرف و همچنین رشد چشمگیر صنایع تولید و عرضه دمنوش‌های خوارکی و گیاهان دارویی در دنیا و استقبال عمومی جوامع از این محصولات، صاحبان این صنایع را بر آن داشته است تا استفاده از طعم‌های اینکپسوله علاوه بر تضمین ماندگاری بالاتر طعم و عطر در این دسته از محصولات بتوانند سبد کالای خود را با تنوعی چشمگیر و بی‌نظیر تولید و عرضه نمایند. شرکت ماگنولیا به عنوان اولین و تنها تولیدکننده محصولات اینکپسوله در ایران، پاتکمیل مراحل ساخت و راه اندازی دستگاه اولترا اکسٹرودر و ایداع فرمولاسیون‌های خاص، در سال ۱۳۹۵ موفق به تولید عصاره‌ها و استشیال اولیه‌ای آرومیکیک غذایی و دارویی به صورت اینکپسوله گردید.

این محصولات دارای مزایایی چون موادر زیر می‌باشند:

- افزایش طول عمر طعم
- سهولت در انبارش و نگهداری
- سهولت در جابجایی و انتقال
- افزایش ماندگاری طعم در محصول نهایی
- کاهش دوز مصرف طعم‌های انکپسوله نسبت به طعم‌های مایع و پودری
- افزایش مقاومت حرارتی طعم‌های انکپسوله به ویژه در محصولات شیرینی و شکلات که در فرآیندهای آماده‌سازی پایستی حرارت بالایی را متحمل شوند.
- پایداری طعم نسبت به تغییرات اسید و باز و اکسیداسیون

The great effects of encapsulated flavors in the confectionery, beverage, herbal tea and medicinal plants industries, and the significant global growth in manufacturing and supplying of the medicinal herbs and the public welcome to using these products instead of chemical products, has prompted owners of those industries to produce and supply a great, unique, and diverse product portfolio using this new type of flavors, and also ensure higher durability of taste and aroma in their products. Magnolia company as the first and only manufacturer of encapsulated products in Iran by completing the construction and commissioning of the ultra-extruder equipment, and by developing unique formulations, in 1395 was able to produce encapsulated extracts and aromatic essential oils for foods and medicinal products.

Some advantages of these products are as follows:

- Increased shelf life of flavor
- Easy storage and preservation
- Easy handling and transportation
- Extended durability of the product taste
- Lower dose of encapsulated flavors than the liquid and powder flavors
- Increased thermo-stability of encapsulated flavors, especially in sweet goods that in the process of preparation must suffer high heat.
- Product stability to acid-base disorders, and oxidations

Sustainable, long lasting encapsulated flavors, a new great achievement of magnolia company

دست آورد بزرگ ماغنولیا، تولید طعم‌های اینکپسوله، با طول عمر طولانی و مقاوم به حرارت

MAGNOLIA

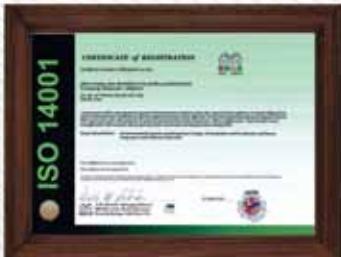
*Encapsulated
Flavors*





Magnolia
Flavor & Fragrance Co.

www.magnolia-flavor.com



Iso 22000 Iso 18001 HACCP
Iso 9001 Iso 14001 GMP



Iso 17020
Iso 17025



تنهای دارنده تندیس کیفیت
در صنعت طعم و عطر



تنهای کارآفرین برتر
در صنعت طعم و عطر



تنهای دارنده تندیس واحد صنعتی نمونه
در صنعت طعم و عطر



برخی از مشتریان شرکت طعم و عطر ماغنولیا

Some of Magnolia Flavor & Fragrance Co. Clients





• • •





www.magnolia-flavor.com

Designer & Producer of Food Flavors & Natural Colors
Magnolia Flavor & Fragrance Co.