



SANITM

شرکت توسعه و تجارت ثانی
Tose Tejarat Sani Co.

وارد کننده مواد اولیه صنایع غذایی

www.sanicofoods.com





SANITM
شرکت توسعه و تجارت ثانی
Tose Tejarat Sani Co.

درباره ما

شرکت توسعه تجارت ثانی از سال ۱۳۹۴ فعالیت خود را در زمینه بازرگانی و تامین مواد اولیه صنایع غذایی آغاز کرده است و در حال حاضر با واحدهای تولیدی صنعت غذا، شیرینی، شکلات، نان و لوازم قنادی های کشور در حال همکاری گسترده می باشد.

این شرکت با واردات و تامین مواد اولیه کالاها با برترین کیفیت تا به امروز با بسیاری از واحدهای تولید افتخار همکاری داشته است.

این شرکت بین المللی در سال ۲۰۱۸ میلادی موفق به بازگشایی اولین دفتر خود در شهر ماستریخت هلند گردید.

شرکت توسعه تجارت ثانی چند سال است که به عنوان نماینده شرکت های بزرگ اروپایی همچون نیدگرو، فروسلا و چند شرکت هلندی تامین کننده اسانس و ... می باشد. همچنین این شرکت نماینده بهترین تولید کننده های مواد غذایی آسیای شرقی نیز می باشد.



پودر کاکائو نیدگرو

پودر کاکائو یکی از محصولات شناخته شده بر پایه کاکائو است که از دانه‌های کاکائوی تازه و نیمه خشک به دست می‌آید. این پودر دارای طعم تلخ و بوی مطبوعی است که در طیف وسیعی از صنایع غذایی و نوشیدنی‌ها استفاده می‌شود. پودر کاکائو نیدگرو به روش هلندی فرآوری می‌شود که بهترین روش فرآوری کاکائو می‌باشد. این روش فرآوری باعث می‌شود که این محصول با عطر و طعمی عالی و متفاوت با دیگر پودرهای کاکائو باشد.

استفاده در مصارف خانگی:

با توجه به عطر و طعم و فوایدی که کاکائو برای بدن دارد، در بسیاری از نوشیدنی‌ها و کیک‌های خانگی و بستنی‌های خانگی مورد استفاده قرار می‌گیرد.

استفاده در مصارف صنعتی:

پودر کاکائو را می‌توان در انواع محصولات خوراکی صنعتی یافت. از جمله از این محصول در صنعت‌های شکلات‌سازی، کیک‌پزی و انواع نوشیدنی‌ها استفاده می‌شود. پودر کاکائو دارای انواع مختلف می‌باشد که متناسب با هر صنعتی انتخاب می‌گردد. شرکت توسعه تجارت ثانی پودر کاکائو وارداتی خود را در چهار دسته بندی ارائه می‌نماید.

انواع پودر کاکائو نیدگرو و کاربرد آن ها



پودر کاکائو نیدگرو - کد HL1

رنگ: قهوه ای روشن
کاربردها: مناسب برای روکش، کرم های شکلاتی، شربت و غیره
درصد چربی: ۱۰ تا ۱۲ درصد

پودر کاکائو نیدگرو - کد HL2

رنگ: قهوه ای تیره
کاربردها: مناسب برای بستنی، دسر، کوکی و انواع سس ها
درصد چربی: ۱۰ تا ۱۲ درصد



پودر کاکائو نیدگرو - کد HL3

رنگ: قهوه ای مایل به سیاه
کاربردها: صنعت شکلات سازی و فنادی، کرم شکلات، بستنی، دسر، شربت و انواع سس ها
درصد چربی: ۱۰ تا ۱۲ درصد



پودر کاکائو نیدگرو پر چرب

رنگ: قهوه ای
کاربردها: مناسب برای بستنی، دسر، کوکی و انواع سس ها
درصد چربی: ۲۲ تا ۲۴ درصد





NIDEGRO

درباره نیدگرو

نیدگرو از سال ۱۹۷۴ در سراسر جهان تجارت خود را شروع کرد. این شرکت ابتدا در شمال هلند در شهری به نام Enkhuizen شروع به کار کرد و سپس از ابتدای دهه هشتاد به شهر بندری روتردام هلند نقل مکان کرد. نیدگرو در تمام این سال ها پروژه های بسیار بزرگی را نیز انجام داده است. یکی از آن ها تاسیس یک کارخانه با هدف فرآوری پودر کاکائو هلندی (داچ کاکائو) در کشور هلند بوده است.

این شرکت به یک شرکت کاملا بزرگ تبدیل شد و توانست روی پای خود بایستد و به روش هلندی فرآوری پودر کاکائو را ادامه دهد.

لازم به ذکر است که تمامی دون کاکائو این شرکت از کشور غنا تامین میشود که دارای با کیفیت ترین دانه کاکائو در جهان می باشد.

Nidegro امروزه به عنوان تولید کننده تخصصی پودر کاکائو از شهرت بسیار خوبی برخوردار است.

با توجه به نیاز روز افزون کشور به افزودنی های خوراکی مانند کاکائو در صنایع غذایی، شرکت سانیکو طی یک قرارداد بین المللی به صورت انحصاری نمایندگی پخش محصولات این شرکت را در سراسر ایران برعهده دارد.





درباره شرکت فروسلا

شرکت فروسلا از سال ۲۰۰۱ در زمینه تولید شربت و مخلوط های شکر برای صنایع غذایی و همچنین خوراک زنبور عسل، در لیتوانی شروع به کار کرد و از سال ۲۰۰۷ تولید کریمه های غیر لبنی را شروع کرد. این شرکت در بین شرکت های اروپایی جز شاخص ترین و با کیفیت ترین برندها در این زمینه می باشد.

با توجه نیاز به نیاز بازارهای داخلی و کارخانه های بزرگ داخلی شرکت توسعه تجارت ثانی طبق یک قرارداد بین المللی به صورت انحصاری نمایندگی این شرکت در ایران را برعهده دارد.



فومر و کریمر

فومر و کریمر از مواد اولیه غذایی پرکاربرد در صنعت تولید نوشیدنی‌های فوری هستند. این افزودنی غذایی، عموماً به عنوان جایگزین شیر یا خامه در محصولات نوشیدنی همچون قهوه، چای و شکلات داغ استفاده می‌شود.

این ترکیبات کمک می‌کنند تا این دسته از نوشیدنی‌ها عطر و طعم بهتری به دست‌آورند و با حالت خامه‌ای‌کنندگی که به نوشیدنی می‌بخشند، آن را لذت‌بخش‌تر نمایند.

کریمر در حقیقت، یک ماده غیرلبنی است که از روغن‌های گیاهی به روش‌های مختلف تولید می‌شود. کریمر شرکت FRUSELA بر پایه نارگیل تهیه می‌شود. با وجود این‌که برخی از کریمرها حاوی پروتئین شیر هستند، نیاز به شرایط نگهداری خاصی همچون یخچال ندارند. از این‌رو، استفاده از آن در صنایع غذایی بسیار رایج و پرطرفدار است. کریمرها را به شکل‌های کم‌کالری و با طعم‌های مختلف در بازار می‌توان یافت.



کریمر ۳۰٪ فروسلا



کریمر ۳۵٪ فروسلا



پودر نارگیل کالند

پودر نارگیل سریلانکایی که تحت برند کالند یکی از زیر مجموعه های شرکت سانیکو هلند تولید میشود و یکی از مرغوب ترین پودر نارگیل های شرق اسیا میباشد که با استانداردهای اروپایی سازگار است.



پودر نارگیل

نارگیل میوه ای فوق العاده مقوی است که حتی برگ درخت و ریشه آن در مواد غذایی مورد استفاده قرار می گیرد. این نوع میوه در کشور های آسیای شرقی و امریکای جنوبی به وفور پیدا می شود. این میوه از دو بخش تشکیل می شود که شامل گوشت نارگیل و شیر نارگیل می باشد. به دلیل عطر و طعم آن در تهیه انواع غذاها و دسرها از آن استفاده می کنند. از پودر نارگیل در صنایع شیرینی پزی و قنادی، انواع کیک ها، تولید شیر نارگیل، انواع شکلات ها و برخی نوشیدنی ها استفاده می شود.



پودر نارگیل خشک



پودر نارگیل چرب



منتظر محصولات بعدی ما باشید!

شرکت توسعه تجارت ثانی به طور مداوم بازار داخل و خارج از کشور را رصد نموده و با توجه به نیاز های داخلی و کیفیت تولید کنندگان خارجی، همیشه به دنبال بهترین و با کیفیت ترین محصولات آسیای شرق و اروپا می باشد.

از جمله این محصولات اسانس ها و رنگ های خوراکی برای مصارف خانگی و صنعتی می باشد که در پایان سال ۱۴۰۲ به سبد کالایی ما اضافه خواهد شد.



تماس با ما

دفتر ایران

آدرس: مشهد، بزرگراه پیامبر اعظم (ص)، پیامبر اعظم ۱۳،
برج سایه، طبقه ۵، واحد ۵۱
تلفن: ۰۵۱۳۶۵۱۴۸۰۹-۱۰
موبایل: ۰۹۱۵ ۱۰۱ ۱۳ ۴۳

دفتر هلند

Address: De Valkenburg 6, 6301PM,
Valkenburg, The Netherlands
Mob: 0031642249620



شرکت توسعه و تجارت ثانی
Tose Tejarat Sani Co.

www.sanicofoods.com

دفتر ایران

آدرس: مشهد، بزرگراه پیامبر اعظم (ص)، جنب بیمارستان
رضوی، ساختمان سایه، طبقه ۵، واحد ۵۱
تلفن: ۰۵۱۳۶۵۱۴۸۰۹-۱۰
موبایل: ۰۹۱۵۱۰۱۱۳۴۳

دفتر هلند

Address: De Valkenburg 6, 6301PM,
Valkenburg, The Netherlands
Mob: 0031642249620