



اختيار اللغة

Language Selection

انتخاب زبان





NEGIN ARYA
FOOD PROCESSING COMPANY



مواد اولیه تازه

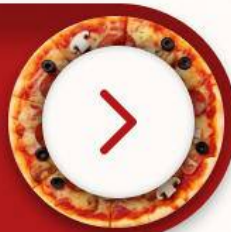


محصول سالم



کیفیت بالا

شروع کاتالوگ



Ui/Ux by
HAMIN
Digital marketing
طراحی و توسعه توسط حامین

کلیه محتوای این کاتالوگ متعلق
© به شرکت نگین آریا می باشد



درباره ما

A B O U T U S



کیفیت یک تعهد پیوسته است، تعهدی متکی بر خطوط مکانیزه و کنترل کیفی دقیق با هدف تأمین پایدار سلامت. رویکرد ما ترکیب استانداردهای بین المللی با ذائقه اصیل، جهت ارائه محصولاتی سالم ، مغذی و متمایز است. سبد محصولات نگین آریا: انواع پنیرهای صبحانه، انواع پنیر پیتزا و محصولات تازه لبنی از جمله شیر، ماست، خامه، کشک و دوغ.

مشاهده محصولات



خانه



محصولات



درباره ما



تماس با ما



منو اصلی

MAIN MENU

بخش مورد نظر خود را انتخاب کنید



تماس با ما

ارتباط با ما و دریافت
پشتیبانی



محصولات

مشاهده و خرید انواع
محصولات نگین آریا



درباره ما

اطلاعات بیشتر درباره
برند نگین آریا



محصولات منتخب

Selected products





محصولات

P r o d u c t s

بخش مورد نظر خود را انتخاب کنید



۲kg



پنیر پیتزا فرست کلاس



۲kg



پنیر پیتزا موزارلا



۲kg



فرست کلاس پلاس



۲kg



پنیر پیتزا پرستیژ



خانه



محصولات



درباره ما



تماس با ما





محصولات

P r o d u c t s

بخش مورد نظر خود را انتخاب کنید



۲kg



پنیر پیتزا چدار >



پنیر کالباسی >



خانه



محصولات



درباره ما



تماس با ما





محصولات

Products

بخش مورد نظر خود را انتخاب کنید



10kg



> پنیر سفید تازه



۲kg



> پنیر پیتزا دلباکس



9kg



> پنیر لاکتیکی



خانه



محصولات



درباره ما



تماس با ما





محصولات

P r o d u c t s

بخش مورد نظر خود را انتخاب کنید



۲kg



> پنیر پیتزا لاوکسی پریمیوم



خانه



محصولات



درباره ما



تماس با ما





محصولات

P r o d u c t s

بخش مورد نظر خود را انتخاب کنید



۹kg



> پنیر تازه لاکتیکی



۱۰kg



> پنیر سفید تازه



۱.۸kg



> پنیر تازه لاکتیکی



۱.۸kg



> پنیر سفید تازه



خانه



محصولات



درباره ما



تماس با ما



پنیر پیتزا موزارلا

خصوصیات محصول

ایجاد کش بالا با طعم طبیعی پنیر (طعم ملایم و رایحه طبیعی در پیتزا)

نکات ویژه در نحوه استفاده

به منظور افزایش حجم و استفاده اقتصادی، ترکیب با یک پنیر پرچرب مثل دلباکس یا پرستیژ نوشه توصیه می شود. برای بهترین کیفیت کشسانی و طعم، پنیر را حداقل دو ساعت قبل از پخت، در دمای محیط قرار دهید.



تعداد در کارتن

۵ عدد



وزن

۲ kg



پروتئین

۲۰%



نمک

۰.۶%



چربی کل

۱۵%



خانه



محصولات



درباره ما



تماس با ما



نوشه



پنیرپیتزا فرست کلاس

خصوصیات محصول

ایجاد کش بالا در پیتزا، مخصوص پیتزاهای ایتالیایی هات چیپس،
سس قارچ و پنیر

نکات ویژه در نحوه استفاده

این پنیر به صورت تک محصول عملکردی عالی دارد و طعمی اصیل و کشسانی
بی نظیری را ارائه می دهد. برای بهترین کیفیت کشسانی و طعم، پنیر را
حداقل دو ساعت قبل از پخت، در دمای محیط قرار دهید.



تعداد در کارتن

۵ عدد



وزن

۲ kg



پروتئین

۱۹%



نمک

۰.۶%



چربی کل

۲۰%



خانه



محصولات



درباره ما



تماس با ما



نوشه



پنیر پیتزا پرستیژ

خصوصیات محصول

ایجاد طعم کره ای در پیتزا، ایجاد ظاهر پخت بسیار خوش رنگ بر روی پیتزا، نیاز به مخلوط کردن با پنیر پیتزا موزارلا یا فرست کلاس نوشه.

نکات ویژه در نحوه استفاده

به صورت تک ایجاد طعم عالی و ظاهر پخت بسیار خوش رنگ بر روی پیتزا (به منظور ایجاد کشسانی بیشتر ترکیب این کالا با پنیر پیتزای موزارلا توصیه میشود.) برای بهترین کیفیت کشسانی و طعم، پنیر را حداقل دو ساعت قبل از پخت، در دمای محیط قرار دهید.



تعداد در کارتن

۵ عدد



وزن

۲ kg



پروتئین

۱۷.۵ %



نمک

۰.۷ %



چربی کل

۲۵ %



خانه



محصولات



درباره ما



تماس با ما



نوشه



پنیر پیتزا فرست کلاس پلاس

توضیحات محصول

پنیر فرست کلاس پلاس (مخصوص اسنک) با هدف ایجاد ذوب‌شوندگی مناسب، بافت مطلوب و طعم دلپذیر در انواع اسنک و ساندویچ‌های گرم تولید شده است. این محصول پس از حرارت‌دهی به‌خوبی ذوب شده و با ایجاد بافتی یکنواخت و جذاب، کیفیت ظاهری و حسی محصول نهایی را ارتقا می‌دهد.

خصوصیات محصول

ذوب‌شوندگی مناسب و یکنواخت / بافت نرم و یکدست پس از حرارت‌دهی / طعم و عطر مطلوب / مناسب برای انواع اسنک و ساندویچ‌های گرم / حاوی ۱۷ گرم پروتئین / عملکرد مناسب در فرآیند پخت و گرمادهی.



خانه



محصولات



درباره ما



تماس با ما



پنیر کالباسی

توضیحات محصول

پنیر کالباسی (مخصوص هات داگ) با هدف ایجاد ظاهر جذاب، عملکرد مطلوب در حرارت و بافت مناسب برای استفاده در انواع هات داگ و محصولات فست فودی تولید شده است. این محصول با قابلیت عملکرد مناسب در دمای بالا، پس از حرارت دهی بافتی مطلوب و ظاهری اشتها برانگیز ایجاد می کند.

مزیت های رقابتی محصول

رنگ سفید روشن و درخشان با ظاهر جذاب رطوبت پایین و عملکرد مناسب در فرآیند حرارت دهی / نقطه ذوب بالاتر و حفظ ساختار مطلوب در دمای فر / ذوب شوندگی کنترل شده و یکنواخت / بافت نرم و مطلوب پس از حرارت دهی / حاوی ۱۷ گرم پروتئین / مناسب برای هات داگ و انواع محصولات فست فودی.



خانه



محصولات



درباره ما



تماس با ما



پنیر پیتزا چدار

توضیحات محصول

پنیر زرد با هدف استفاده در ترکیب و فرمولاسیون انواع پنیرهای فرآوری شده تولید شده و گزینه‌ای مناسب برای محصولاتی است که نیاز به سهم بالاتری از پنیر زرد در ترکیب نهایی دارند. رنگ زرد جذاب و یکنواخت این محصول، به ایجاد ظاهر مطلوب‌تر و یکدست‌تر در محصول نهایی کمک می‌کند.

خصوصیات محصول

رنگ زرد جذاب و یکدست مناسب برای مخلوط شدن با انواع پنیرهای فرآوری شده / مناسب برای فرمولاسیون‌هایی که به درصد بالاتری از پنیر زرد نیاز دارند / ایجاد رنگ زرد مطلوب و یکنواخت در محصول نهایی / بافت مناسب و عملکرد مطلوب در فرآیند تولید / حاوی ۱۷ گرم پروتئین مناسب برای انواع محصولات پنیری و فرآوری شده.



خانه



محصولات



درباره ما



تماس با ما



پنیر پیتزا دلباکس

خصوصیات محصول

این پنیر از نوع پنیرهای تاپینگ اقتصادی درجه یک می باشد که بیشتر در جهت ایجاد طعم و عطر و ظاهر عالی در پیتزا استفاده می شود و همچنین جهت مصارف خانگی پیشنهاد می گردد.

نکات ویژه در نحوه استفاده

به منظور ایجاد کشسانی بیشتر ترکیب این کالا با پنیر دارای پروتئین بالا مثل پنیر پیتزای موزارلا یا فرست کلاس توصیه میشود. برای بهترین کیفیت کشسانی و طعم، پنیر را حداقل دو ساعت قبل از پخت، در دمای محیط قرار دهید.



تعداد در کارتن

۵ عدد



وزن

۲ kg



پروتئین

۱۷ %



نمک

۰.۷ %



چربی کل

۲۳ %



خانه



محصولات



درباره ما



تماس با ما



پنیر سفید تازه

خصوصیات محصول

این پنیر دارای بافتی نرم و لطیف است که به راحتی با ذائقه شما سازگار می‌شود. تعادل چربی و پروتئین این محصول را به گزینه‌ای نسبتاً چرب و در عین حال مغذی تبدیل کرده است. این ترکیب، طعم و عطر دلنشینی به پنیر می‌بخشد و ارزش غذایی آن را ارتقا می‌دهد.

این پنیر، حاصل دقت در تولید و توجه به جزئیات، همراهی همیشگی شما در لحظات دلچسب آشپزی و صرف غذا خواهد بود.



تازگی تضمینی

$\text{pH} < 5.2$



طعم متعادل

۲.۵٪ نمک



پروتئین

۱۲٪



چربی کل

۳۵٪



بافت نرم

۶۵٪ رطوبت



خانه



محصولات



درباره ما



تماس با ما



پنیر لاکتیکی

خصوصیات محصول

این پنیر با بهره‌گیری از فرآیند دقیق لاکتیک، طعمی منحصر به فرد، ملایم و در عین حال ماندگار دارد؛ که از ویژگی‌های اصلی آن است. با بافتی نرم و لطیف و چربی ایده‌آل، این محصول نه تنها یک مکمل غذایی، بلکه ستاره اصلی میز صبحانه و میان وعده‌ها و سالادها است.

چرا پنیر لاکتیکی ما؟

طعم متمایز و اصیل: فرآیند لاکتیکی باعث ایجاد چاشنی طبیعی و لذت‌بخش در بافت پنیر شده است. **پروتئین و چربی متعادل:** با ۱۲٪ پروتئین و چربی غنی، انرژی و طعم بی‌نظیری را به سفره شما می‌آورد. **کیفیت تضمین شده:** پاستوریزاسیون دقیق و کنترل دقیق pH، سلامت و تازگی محصول را در هر مرحله از زنجیره تامین تضمین می‌کند.



خانه



محصولات



درباره ما



تماس با ما



پنیر پیتزا لاوکسی پریمیوم

خصوصیات محصول

ایجاد کش بالا در پیتزا، مخصوص پیتزاهای ایتالیایی هات چیپس،

سس قارچ و پنیر

نکات ویژه در نحوه استفاده

این پنیر به صورت تک محصول عملکردی عالی دارد و طعمی اصیل و کشسانی بی نظیری را ارائه می دهد. برای بهترین کیفیت کشسانی و طعم، پنیر را حداقل دو ساعت قبل از پخت، در دمای محیط قرار دهید.



تعداد در کارتن

۵ عدد



وزن

۲ kg



پروتئین

۱۹%



نمک

۰.۶%



چربی کل

۲۰%



خانه



محصولات



درباره ما



تماس با ما



پنیر سفید تازه

خصوصیات محصول

این پنیر دارای بافتی نرم و لطیف است که به راحتی با ذائقه شما سازگار می‌شود. تعادل چربی و پروتئین این محصول را به گزینه‌ای نسبتاً چرب و در عین حال مغذی تبدیل کرده است. این ترکیب، طعم و عطر دلنشینی به پنیر می‌بخشد و ارزش غذایی آن را ارتقا می‌دهد.

این پنیر که حاصل دقت در تولید و توجه به جزئیات است همراه همیشگی شما در لحظات دلچسب آشپزی و صرف غذا خواهد بود.



تازگی تضمینی

$\text{pH} < 5.2$



طعم متعادل

۲.۵٪ نمک



پروتئین

۱۲٪



چربی کل

۳۵٪



بافت نرم

۶۵٪ رطوبت



خانه



محصولات



درباره ما



تماس با ما



پنیر لاکتیکی

خصوصیات محصول

این پنیر با بهره‌گیری از فرآیند دقیق لاکتیک، طعمی منحصر به فرد، ملایم و در عین حال ماندگار دارد؛ که از ویژگی‌های اصلی آن است. با بافتی نرم و لطیف و چربی ایده‌آل، این محصول نه تنها یک مکمل غذایی، بلکه ستاره اصلی میز صبحانه و میان وعده‌ها و سالادها است.

چرا پنیر لاکتیکی ما؟

طعم متمایز و اصیل: فرآیند لاکتیکی باعث ایجاد چاشنی طبیعی و لذت‌بخش در بافت پنیر شده است. **پروتئین و چربی متعادل:** با ۱۲٪ پروتئین و چربی غنی، انرژی و طعم بی‌نظیری را به سفره شما می‌آورد. **کیفیت تضمین شده:** پاستوریزاسیون دقیق و کنترل دقیق pH، سلامت و تازگی محصول را در هر مرحله از زنجیره تامین تضمین می‌کند.



خانه



محصولات



درباره ما



تماس با ما



تماس با ما

C o n t a c t u s

برای ارتباط با ما روی بخش مورد نظر کلیک کنید



۰۹۱۳۰۰۴۸۸۳۵

۰۹۱۳۰۰۴۸۸۳۷ ۰۹۱۳۷۳۳۴۳۹۰



noushehdairy@gmail.com



Noushedairy.com



noushedairy



آدرس اصفهان - شهرستان تیران و کرون
ناحیه صنعتی ورپشت - خیابان صنعت شش



خانه



محصولات



درباره ما



تماس با ما



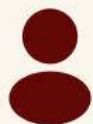
راهنما

برای دسترسی به صفحه فهرست در هر بخش این نماد را لمس کنید.

برای بازگشت در هر بخش این نماد را لمس کنید.

متوجه شدم





درباره ما

About Us

من نحن



محصولات

Products

المنتجات



تماس با ما

Contact Us

اتصل بنا





اختيار اللغة

Language Selection

انتخاب زبان





NEGIN ARYA
FOOD PROCESSING COMPANY



Fresh Ingredients



Healthy Product



High Quality



Start Catalogue



Ui/Ux by

HAMIN

Digital marketing

Designed and Developed by Hamin

All content in this catalogue ©

belongs to Negin Aria Company.



About Us



Quality is an ongoing commitment—one built on automated production lines and rigorous quality control systems, with a strong focus on maintaining consistent quality and ensuring food safety. Our approach combines internationally recognized standards with authentic taste , enabling us to deliver products that are wholesome , nutritious , and Distinctive. Negin Aria Product Range includes a diverse range of breakfast cheeses, pizza cheeses, and fresh dairy products, including milk, yogurt, cream, whey, kashk, and doogh.



[View Products](#)



Home



Products



About us



Contact Us



Main Menu

Select the Section You Want:



Contact Us

Contact Us and
Get Support



Products

View and Shop
Negin Aria Products



About Us

Learn More About
Negin Aria Brand

Featured Products





Products

Select the Section You Want

NOUSHE

Delbox
DAIRY PRODUCTS

love3y

سلام

2kg



< **Mozzarella
Pizza Cheese**

2kg



< **First Class
Pizza Cheese**

2kg



< **Prestige
Pizza Cheese**

2kg



< **First Class Plus
Pizza Cheese**



Home



Products



About us



Contact Us





Products

Select the Section You Want



< Sliced
Pizza Cheese



2kg



< Cheddar
Pizza Cheese



Home



Products



About us



Contact Us





Products

Select the Section You Want

NOUSHE

Delbox

love

سلام

2kg



< Delbox
Pizza Cheese

10kg



< Fresh
White Cheese

9kg



< Lactic Cheese



Home



Products



About us



Contact Us



Products

Select the Section You Want



Home



Products



About us



Contact Us



Products

Select the Section You Want



10kg



< Fresh White Cheese

9kg



< Fresh Lactic Cheese

1.8kg



< Fresh Lactic Cheese

1.8kg



< Fresh White Cheese



Home



Products



About us



Contact Us





Mozzarella Pizza Cheese

Product Specifications

Creating a cheese stretch with a natural cheese flavor (mild taste and natural aroma in pizza)

Special Instructions for Use

For greater volume and more economical use, it is recommended to blend this product with a high-fat cheese such as Delbox or Prestige Nousheh. For the best stretchability and flavor, leave the cheese at room temperature for at least two hours before baking.



Units per Carton

5 Units



Weight

2 kg



Protein

%20



Salt

% 0.6



Total Fat

%15



Home



Products



About us



Contact Us



First Class Pizza Cheese

Product Specifications

Enhancing the cheese stretch effect in pizza, specially designed for Italian-style pizzas, hot chips, mushroom sauce, and cheese-based dishes.

Special Instructions for Use

This cheese delivers excellent performance when used on its own, offering an authentic flavor and exceptional stretchability. For the best texture, stretch, and taste, leave the cheese at room temperature for at least two hours before baking.



Units per Carton

5 Units



Weight

2 kg



Protein

%19



Salt

% 0.6



Total Fat

%20



Home



Products



About us



Contact Us





Prestige Pizza Cheese

Product Specifications

Creates a rich buttery flavor and an appealing golden-brown appearance on pizza. For best results, it should be blended with Nousheh Mozzarella Pizza Cheese or Nousheh First Class Pizza Cheese.

Special Instructions for Use

Excellent flavor and an attractive golden finish on pizza. For greater stretchability, blend with Mozzarella Pizza Cheese. For best results, keep at room temperature for 2 hours before baking.



Units per Carton

5 Units



Weight

2 kg



Protein

%17.5



Salt

% 0.7



Total Fat

%25



Home



Products



About us



Contact Us



نوسه



First Class+ Pizza Cheese

Product Description

First Class Plus Cheese, specially developed for snacks, offers excellent melting, a smooth texture, and a pleasant taste. When heated, it melts evenly, enhancing the appearance and overall quality of hot snacks and sandwiches.

Product Specifications

Excellent and uniform meltability / Soft, smooth texture after heating / Desirable taste and aroma / Suitable for various snacks and hot sandwiches / Contains 17g of protein / Performs well during cooking and heating.



Home



Products



About us



Contact Us



Sliced Cheese

Product Description

Sliced Cheese (Specially for Hot Dogs) is designed to provide an appealing appearance, reliable heat performance, and a suitable texture for hot dogs and other fast-food products. It performs well at high temperatures and develops a smooth texture with an appetizing appearance after heating.

Competitive Advantages

Bright, brilliant white color with an appealing appearance; low moisture content and excellent performance during heating; higher melting point and retention of desired structure at oven temperatures; controlled, uniform melting; soft, pleasant texture after heating; contains 17g of protein; suitable for hot dogs and various fast-food products.



Home



Products



About us



Contact Us



Cheddar Pizza Cheese

Product Description

Yellow Cheese is developed for use in the formulation of processed cheeses, especially products requiring a higher proportion of yellow cheese. Its attractive, uniform yellow color helps create a more consistent and appealing appearance in the final product.

Product Specifications

Features an attractive, uniform yellow color; suitable for blending with various processed cheeses; ideal for formulations requiring a higher percentage of yellow cheese; imparts a desirable, consistent yellow hue to the final product; offers excellent texture and processing performance; contains 17g of protein; suitable for a wide range of cheese and processed cheese products.



Home



Products



About us



Contact Us



Delbox Pizza Cheese

Product Specifications

This is a premium, cost-effective topping cheese, primarily used to enhance the flavor, aroma, and appearance of pizzas; it is also recommended for home use.

Special Instructions for Use

For greater stretchability, blend this product with a high-protein cheese such as Mozzarella or First Class Pizza Cheese. For best stretch and flavor, keep the cheese at room temperature for at least 2 hours before baking.



Units per Carton

5 Units



Weight

2 kg



Protein

%17



Salt

% 0.7



Total Fat

%23



Home



Products



About us



Contact Us





Fresh White Cheese

Product Specifications

This cheese has a soft and delicate texture with a well-balanced combination of fat and protein, making it both rich and nutritious. This balance gives the cheese a pleasant flavor and aroma while enhancing its nutritional value.

Crafted with precision and attention to detail, this cheese is a perfect companion for enjoyable moments of cooking and dining.



Freshness

pH < 5.2



Balanced Flavor

2.5% Salt



Protein

%12



Total Fat

%35



Soft Texture

65% Moisture



Home



Products



About us



Contact Us



Lactic Cheese

Product Specifications

Produced through a carefully controlled lactic process, this cheese offers a distinctive, mild, and lasting flavor. With its soft, delicate texture and balanced fat content, it is an ideal choice for breakfast, snacks, and salads.

Why Choose Our Lactic Processed Cheese?

Distinctive, authentic taste: The lactic process creates a naturally pleasant and unique flavor. **Balanced protein and fat:** With 12% protein and rich fat content, it delivers excellent taste and energy. **Guaranteed quality:** Precise pasteurization and careful pH control help maintain product safety and freshness throughout the supply chain.



Home



Products



About us



Contact Us



Lovexi premium Pizza Cheese

Product Specifications

Enhancing the cheese stretch effect in pizza, specially designed for Italian-style pizzas, hot chips, mushroom sauce, and cheese-based dishes.

Special Instructions for Use

This cheese performs excellently on its own, offering an authentic flavor and exceptional stretchability. For best results, keep it at room temperature for at least 2 hours before baking.



Units per Carton

5 Units



Weight

2 kg



Protein

%20



Salt

% 0.6



Total Fat

% 15





Fresh White Cheese

Product Specifications

This cheese has a soft and delicate texture with a balanced combination of fat and protein, making it both rich and nutritious. This balance gives the cheese a pleasant flavor and aroma while enhancing its nutritional value.

Crafted with precision and attention to detail, this cheese is a perfect companion for enjoyable moments of cooking and dining.



Units per Carton

5 Units



Weight

2 kg



Protein

%20



Salt

% 0.6



Total Fat

% 15



Home



Products



About us



Contact Us



Lactic Cheese

Product Specifications

Produced through a carefully controlled lactic process, this cheese offers a distinctive, mild, and lasting flavor. With its soft, delicate texture and balanced fat content, it is an ideal choice for breakfast, snacks, and salads.

Why Choose Our Lactic Cheese?

Distinctive, authentic taste: The lactic process creates a naturally pleasant and unique flavor. **Balanced protein and fat:** With 12% protein and rich fat content, it delivers excellent taste and energy. **Guaranteed quality:** Precise pasteurization and careful pH control help maintain product safety and freshness throughout the supply chain.



Home



Products



About us



Contact Us



Contact Us

Click the relevant section to contact us



09130048835

09130048837 09137334390



noushehdairy@gmail.com



Noushedairy.com



noushedairy



Sanat 6 Street, Varposht Industrial Zone,
Tiran and Karvan County, Isfahan
Province, Iran



Home



Products



About us



Contact Us



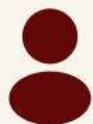
Instructions

Tap this icon to access the contents page of each section.

Tap this icon to go back in each section.

Understood





درباره ما

About Us

من نحن



محصولات

Products

المنتجات



تماس با ما

Contact Us

اتصل بنا





اختيار اللغة

Language Selection

انتخاب زبان





NEGIN ARYA
FOOD PROCESSING COMPANY



مكوّنات طازجة



منتج صحي



جودة عالية

ابدأ الكتالوج



Ui/Ux by

HAMIN

Digital marketing

تم التصميم والتطوير بواسطة حامين.

جميع محتويات هذا الكتالوج

© مملوكة لشركة نجين آريا.



من نحن



الجودة التزامٌ مستمر نحرس عليه من خلال خطوط إنتاج آلية وأنظمة دقيقة للرقابة على الجودة، بهدف ضمان سلامة غذائية مستقرة وموثوقة. و يجمع نهجنا بين المعايير الدولية والمذاق الأصيل، لنقدّم منتجات صحية غنية بالقيمة الغذائية ومتميزة. تضم مجموعة منتجات نجين آريا تشكيلة متنوعة من أجبان الإفطار، وأجبان البيتزا، بالإضافة إلى منتجات الألبان الطازجة بما في ذلك الحليب، واللبن، والقشطة، والكشك، والدوغ.

عرض المنتجات



الرئيسية



المنتجات



من نحن



اتصل بنا



القائمة الرئيسية

اختر القسم الذي ترغب في الاطلاع عليه:



اتصل بنا

اتصل بنا واحصل
على الدعم



المنتجات

عرض وشراء منتجات
نجين آريا



من نحن

تعرف أكثر على علامة
نجين آريا التجارية



المنتجات المميزة





المنتجات

اختر القسم الذي تريده



2kg



جبن البيتزا موزاريللا >



2kg



جبن البيتزا فرست كلاس >



2kg



جبن البيتزا بريستيچ >



2kg



فرست كلاس بلس >



الرئيسية



المنتجات



من نحن



اتصل بنا





المنتجات

اختر القسم الذي تريده



> جبن البيتزا شرائح



2kg



> جبن البيتزا شيدر



الرئيسية



المنتجات



من نحن



اتصل بنا





المنتجات

اختر القسم الذي تريده



2kg



> جبن البيتزا دلباكس

10kg



> جبن أبيض طازج

9kg



> جبن لاكتيكي



الرئيسية



المنتجات



من نحن



اتصل بنا



المنتجات

اختر القسم الذي تريده



2kg



جبن البيتزا بريميوم لاوكسي



الرئيسية



المنتجات



من نحن



اتصل بنا





المنتجات

اختر القسم الذي تريده



10kg



> جبن أبيض طازج

9kg



> جبن لاكتيكي طازج

1.8kg



> جبن أبيض طازج

1.8kg



> جبن لاكتيكي طازج



الرئيسية



المنتجات



من نحن



اتصل بنا





جبين البيتزا موزاريللا

مواصفات المنتج

قابلية تمدد عالية، مع نكهة طبيعية وقوام كريمي مميز، مما يجعله مثالياً لاستخدامات البيتزا المختلفة.

تعليمات خاصة للاستخدام

زيادة الحجم وتحسين الكفاءة الاقتصادية، يُنصح بخلط هذا المنتج مع أنواع الجبن عالية الدسم مثل دلبوكس أو بريستيغ نوشه. وللحصول على أفضل جودة من حيث قابلية التمدد والنكهة، يُفضّل ترك الجبن في درجة حرارة الغرفة لمدة لا تقل عن ساعتين قبل الخبز.



عدد الوحدات في الكرتون

5 وحدات



الوزن

2 kg



البروتين

20%



الملح

0.6%



إجمالي الدهون

15%



الرئيسية



المنتجات



من نحن



اتصل بنا





جبين البيتزا فرست كلاس

مواصفات المنتج

قابلية تمدد عالية في تطبيقات البيتزا، ومناسبة لتحضير البيتزا الإيطالية، والبطاطا الحارة، وصلصات الفطر والجبن.

تعليمات خاصة للاستخدام

يتميز هذا الجبن بجودة استثنائية عند استخدامه كمنتج مستقل، حيث يقدم نكهة أصيلة وقابلية تمدد مميزة. وللحصول على أفضل جودة من حيث قابلية التمدد والنكهة، يُنصح بترك الجبن في درجة حرارة الغرفة لمدة لا تقل عن ساعتين قبل الخبز.



عدد الوحدات في الكرتون

5 وحدات



الوزن

2 kg



البروتين

19%



الملح

0.6%



إجمالي الدهون

20%



الرئيسية



المنتجات



من نحن



اتصل بنا





جبين البيتزا بريستيچ

مواصفات المنتج

يمنح البيتزا نكهة زبدية غنية ومظهراً جذاباً بلون ذهبي مميز بعد الخبز. وللحصول على أفضل جودة، يُنصح بخلط هذا المنتج مع جبين البيتزا موزاريللا أو فرست كلاس نوشه.

تعليمات خاصة للاستخدام

يمنح هذا المنتج نكهة مميزة ومظهراً ذهبياً جذاباً بعد الخبز. ولتعزيز قابلية التمدد، يُنصح بخلطه مع جبين البيتزا موزاريللا. ويُفضل ترك الجبن في درجة حرارة الغرفة لمدة لا تقل عن ساعتين قبل الخبز للحصول على أفضل نتيجة.



عدد الوحدات في الكرتون

5 وحدات



الوزن

2 kg



البروتين

17.5%



الملح

0.7%



إجمالي الدهون

25%



الرئيسية



المنتجات



من نحن



اتصل بنا





جبين البيتزا فرست كلاس بلس

وصف المنتج

تم تطوير جبين فرست كلاس بلاس (المخصص للوجبات الخفيفة) ليمنح ذوباناً مثالياً، وقواماً متجانساً، ونكهة لذيذة في مختلف أنواع السناكات والسندويشات الساخنة. يذوب المنتج بشكل متساوٍ بعد التسخين، مما يساهم في تحسين جودة ومذاق المنتج النهائي.

مواصفات المنتج

ذوبان مناسب ومتجانس / قوام ناعم ومتجانس بعد التسخين / طعم ورائحة مرغوبة / مناسب لجميع أنواع الوجبات الخفيفة والسندويشات الساخنة / يحتوي على 17 غراماً من البروتين / أداء جيد في عملية الطهي والتسخين.



الرئيسية



المنتجات



من نحن



اتصل بنا



جبن شرائح

وصف المنتج

تم تطوير جبن النقانق (المخصص للهوت دوغ) لتوفير مظهر جذاب وأداء ممتاز أثناء التسخين وقوام مناسب لمختلف أنواع الهوت دوغ ومنتجات الوجبات السريعة. يمنح المنتج بعد التسخين قواماً مميزاً ومظهراً شهياً.

المزايا التنافسية

لون ناعم ولامع مع مظهر جذاب، ورطوبة واضحة، وأداء متميز أثناء عمليات التسخين، مع درجة انصهار عالية والحفاظ على البنية المطلوبة عند الذوبان. يتميز بذوبان متحكم ومتجانس، وقوام ناعم ومطلوب بعد التسخين. يحتوي على 17 غراماً من البروتين. مناسب لتحضير مجموعة متنوعة من المنتجات الغذائية واستخداماتها المختلفة.



الرئيسية



المنتجات



من نحن



اتصل بنا



نوشه



جبين البيتزا شيدر

وصف المنتج

تم تطوير الجبن الأصفر لاستخدامه في تركيبات وتصنيع مختلف منتجات الجبن المعالج، مما يجعله خياراً مناسباً للمنتجات التي تتطلب نسبة أعلى من الجبن الأصفر ضمن التركيبة النهائية. كما يساهم لونه الأصفر الجذاب والمتجانس في تحسين المظهر النهائي للمنتج، ومنحه مظهراً أكثر تناسقاً وجاذبية.

مواصفات المنتج

لون أصفر جذاب ومتجانس مناسب للخلط مع مختلف أنواع الجبن المصنّع / مناسب للتركيبات التي تتطلب نسبة أعلى من الجبن الأصفر / يُضفي لوناً أصفر مرغوباً ومتجانساً على المنتج النهائي / قوام مناسب وأداء مثالي أثناء عملية الإنتاج / يحتوي على 17 غراماً من البروتين / مناسب لمختلف أنواع الجبن والمنتجات المصنّعة.



الرئيسية



المنتجات



من نحن



اتصل بنا



جبن البيتزا دلباكس

مواصفات المنتج

هذا الجبن هو منتج مميز واقتصادي، يُستخدم بشكل أساسي لإضافة نكهة ورائحة ومظهراً جذاباً للبيتزا، كما يُعد خياراً مناسباً للاستخدام المنزلي.

تعليمات خاصة للاستخدام

لزيادة قابلية التمدد، يُنصح بخلط هذا المنتج مع أنواع الجبن الغنية بالبروتين مثل الموزاريلا أو جبن البيتزا فرست كلاس. وللحصول على أفضل جودة من حيث قابلية التمدد والنكهة، يُفضل ترك الجبن في درجة حرارة الغرفة لمدة لا تقل عن ساعتين قبل الخبز.



عدد الوحدات في الكرتون

5 وحدات



الوزن

2 kg



البروتين

17%



الملح

0.7%



إجمالي الدهون

23%



الرئيسية



المنتجات



من نحن



اتصل بنا





جبن أبيض طازج

مواصفات المنتج

يتميز هذا الجبن بقوام ناعم ورقيق، مع توازن مثالي بين الدهون والبروتين، مما يجعله منتجاً غنياً بالقيمة الغذائية ومغذياً في الوقت ذاته. ويساهم هذا التوازن في تعزيز النكهة والرائحة المميزة للجبن، ورفع قيمته الغذائية.

صُنِعَ هذا الجبن بعناية فائقة واهتمام دقيق بالتفاصيل، ليكون رفيقاً مثالياً للحظات الطهي وتجارب تناول الطعام الممتعة.



الطزاجة

pH < 5.2



نكهة متوازنة

2.5% ملح



البروتين

12%



إجمالي الدهون

35%



قوام ناعم

رطوبة 65%



الرئيسية



المنتجات



من نحن



اتصل بنا



جبن لاکتیکی

مواصفات المنتج

يُنْتَج هذا الجبن من خلال عملية لاکتیکیة دقيقة ومضبوطة، مما يمنحه نكهة مميزة وخفيفة تدوم طويلاً. وبفضل قوامه الناعم والرقيق ومحتواه المتوازن من الدهون، يُعد خياراً مثالياً للفتور والوجبات الخفيفة والسلطات.

لماذا تختار جبن اللاکتیک لدينا؟

طعم مميز وأصيل: تمنح العملية اللاکتیکیة الجبن نكهة طبيعية ممتعة و فريدة. توازن البروتين والدهون: يحتوي على 12% من البروتين مع نسبة غنية من الدهون، ليقدم مذاقاً مميزاً وقيمة غذائية متوازنة. جودة مضمونة: تساهم عملية البسترة الدقيقة والتحكم الدقيق في مستوى الرقم الهيدروجيني (pH) في الحفاظ على سلامة المنتج وطزاجته طوال سلسلة التوريد.



الرئيسية



المنتجات



من نحن



اتصل بنا



جبين البيتزا لاوكسي بريميوم

مواصفات المنتج

مطّ عالٍ للجبن في البيتزا، مخصّص للبيتزا الإيطالية، والبطاطس المقلية، وصلصة الفطر والجبن.

تعليمات خاصة للاستخدام

يتميز هذا الجبن بجودة ممتازة عند استخدامه كمنتج منفرد، مع نكهة أصيلة وقابلية تمدد استثنائية. وللحصول على أفضل النتائج من حيث القوام وقابلية التمدد، يُفضّل ترك الجبن في درجة حرارة الغرفة لمدة لا تقل عن ساعتين قبل الخبز.



عدد الوحدات في الكرتون

5 وحدات



الوزن

2 kg



البروتين

20%



الملح

0.6%



إجمالي الدهون

15%



الرئيسية



المنتجات



من نحن



اتصل بنا



جبين أبيض طازج

مواصفات المنتج

يتميز هذا الجبن بقوام ناعم ورقيق، مع توازن جيد بين الدهون والبروتين، مما يجعله منتجاً غنياً بالقيمة الغذائية ومغذياً في الوقت ذاته. ويساهم هذا التوازن في تعزيز النكهة والرائحة المميزة للجبن ورفع قيمته الغذائية.

صُنِعَ هذا الجبن بعناية فائقة واهتمام دقيق بالتفاصيل، ليكون رقيقاً مثالياً للحظات الطهي وتجارب تناول الطعام الممتعة.



Units per Carton

5 Units



Weight

2 kg



Protein

%20



Salt

% 0.6



Total Fat

% 15



الرئيسية



المنتجات



من نحن



اتصل بنا



جين لاکتيکي

مواصفات المنتج

يُنْتَج هذا الجبن من خلال عملية لاکتيكية دقيقة ومضبوطة، مما يمنحه نكهة مميزة وخفيفة تدوم طويلاً. وبفضل قوامه الناعم والرقيق ومحتواه المتوازن من الدهون، يُعد خياراً مثالياً للفتور والوجبات الخفيفة والسلطات.

لماذا تختار جبن اللاكتيك لدينا؟

طعم مميز وأصيل: تمنح العملية اللاكتيكية الجبن نكهة طبيعية ممتعة وفريدة. توازن البروتين والدهون: يحتوي على 12% من البروتين مع نسبة غنية من الدهون، مما يمنحه طعماً مميزاً وقيمة غذائية متوازنة. جودة مضمونة: تساهم عملية البسترة الدقيقة والتحكم الدقيق في مستوى الرقم الهيدروجيني (pH) في الحفاظ على سلامة المنتج وطزاجته طوال سلسلة التوريد.



الرئيسية



المنتجات



من نحن



اتصل بنا



اتصل بنا

اختر القسم المناسب للتواصل معنا



09130048835

09130048837 09137334390



noushedairy@gmail.com



Noushedairy.com



noushedairy



شارع الصناعة السادس، المنطقة الصناعية
وربشت، مقاطعة تيران وكرون، محافظة
أصفهان، إيران



الرئيسية



المنتجات



من نحن



اتصل بنا



دليل الاستخدام

اضغط على هذا الرمز للوصول إلى صفحة الفهرس
في كل قسم.

اضغط على هذا الرمز للعودة في كل قسم.

تم الفهم

