





سال هاست که کارخانه جات بزرگ دنیا برای حفظ خواص طبیعی و بی نظیر آب میوه ها، آن ها را به صورت کنسانتره تهیه می کنند. با این کار تمامی خواص موجود در آب میوه و کیفیت اولیه آن کاملا حفظ شده و به راحتی می توان در مدت زمان کوتاهی با افزودن حلal به کنسانتره آن را به حالت اولیه بازگرداند. از دیگر فواید کنسانتره کردن می توان به حمل و نقل آسان، کاهش هزینه ها، تهیه انواع شربت و نوشیدنی، نگهداری طولاتی مدت در سردخانه و دمای معمولی، اشاره کرد. کنسانتره ای که از میوه ها بدست می آید از محبوب ترین و پرکاربردترین محصولات در صنایع غذایی به شمار می رود. کنسانتره، هضم کننده ی سریع غذا، کاهش دهنده ی فشار خون، و تنظیم کننده ی قند خون می باشد و همچنین باعث تقویت سیستم ایمنی بدن می شود.



شرکت تجاری نل مفتخر است که به عنوان یکی از بزرگ‌ترین شرکت‌های صادرکنندهٔ کنسانتره محصولات زیر را به مشتریان و خریداران در سراسر دنیا عرضه می‌نماید

کنسانتره انار
کنسانتره سیب
کنسانتره انگور سفید
کنسانتره انگور قرمز

کنسانتره انار

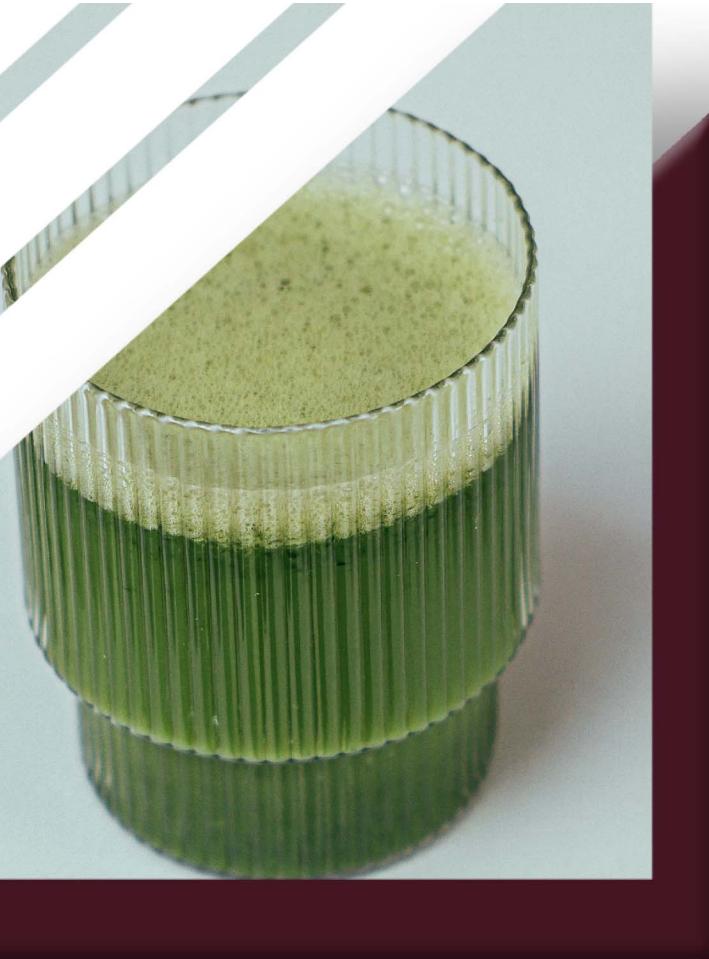
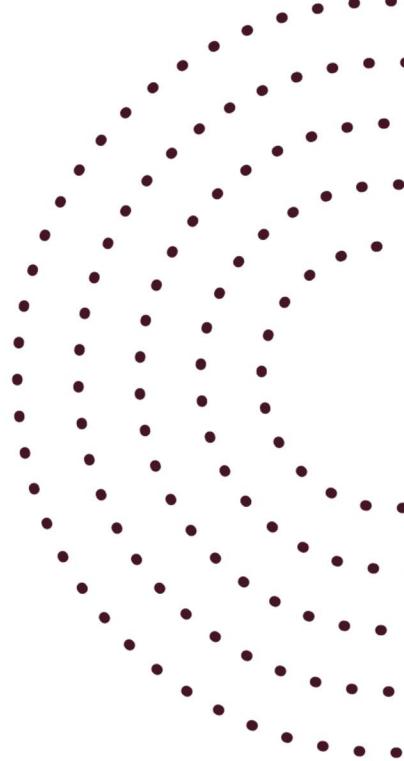
انار منبع خوبی از آنتی اکسیدان‌ها، پتاسیم و ویتامین می‌باشد. مصرف آب انار از ابتدا به سلطان پروسهٔ جلوگیری می‌کند و موجب رقیق شدن خون، بهبود کبد و معده، و سلامت قلب می‌شود. تمامی این خواص در کنسانتره انار نیز وجود دارد و علاوه بر این استفاده از کنسانتره انار موجب سلامت پوست، کاهش کلسیترول، و تقویت سیستم ایمنی بدن می‌شود. از کنسانتره انار برای تولید آبمیوه، مرba، رب انار، نکتار، سس انار و غیره استفاده می‌کنند.



بسته بندی

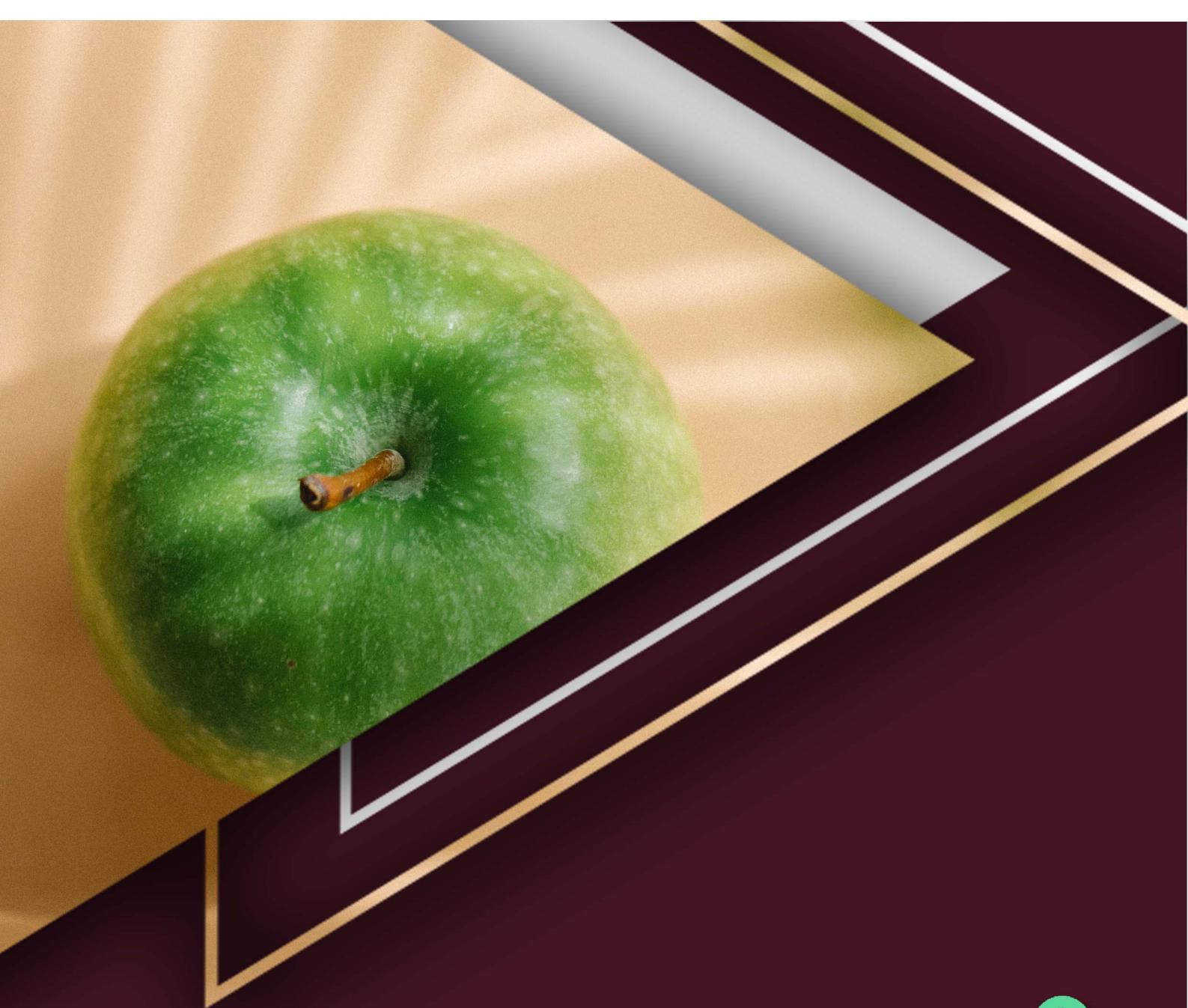


شرکت بازرگانی نل کنسانتره انار را با بریکس ۶۵٪ در بشکه های پلاستیکی اسپتیک ۲۶۵ کیلوگرمی، بشکه های فلزی، و پلی اتیلن عرضه می نماید.



کنسانتره سیب

سیب به عنوان میوه‌ای ترد و خوشمزه دارای فیبر خوراکی، ویتامین‌Sی، بتا کاروتون، ویتامین‌های گروه B، و ویتامین B₆، می‌باشد. خواص کنسانتره سیب نیز همچون میوه‌ی سیب سرشار از انواع ویتامین‌ها و مواد معدنی است. کنسانتره سیب جزمواد اولیه‌ی پرکاربرد در صنایع غذایی به شمار می‌رود که طعم و رنگی خنثی دارد و به عنوان شیرین‌کننده‌ای عالی، جایگزین شکر و فروکتوز مورد استفاده قرار می‌گیرد. از کنسانتره سیب در تولید انواع بستنی و شیرینی، تولید مارمالاد، تولید انواع زله و پاستیل، و تولید آبمیوه، نکtar، و اسموئتی استفاده می‌شود.



بسته بندی

کنسانتره‌ی سیب شرکت نل با بریکس ۷۰٪ رنگ شفاف در بشکه‌های فلزی با کیسه اسپتیک و غیر اسپتیک با وزن ۲۶۵ کیلوگرمی و هم‌چنین ۵ گالن ۲۵ کیلوگرمی عرضه می‌شود.

بریکس: بریکس کنسانتره میوه و یا در حالت کلی بریکس، معیاری برای مشخص کردن مقدار مواد جامد موجود در یک نمونه یا محلول نسبت به وزن کل محلول می‌باشد. متظور از مواد جامد محلول در صنایع مختلف بیشتر همان مقدار قند یا ساکارز یک محلول است. هرچه درجه بریکس محلولی بیشتر باشد، غلظت مواد جامد و یا ملاس (مایع غلیظ) در آن محلول، بیشتر و مقدار آب محلول کمتر خواهد بود.



کنسانتره انگور



انگور دارای فواید و خواص زیادی می باشد که برای کنترل کلسترول و فشار خون بالا و هم چنین سلامت قلب بسیار مفید است. آب انگور نیز به عنوان یکی از محبوب ترین نوشیدنی ها سرشار از آنتی اکسیدان بوده و خواص ضد یبوست و ضد پیری دارد، باعث کاهش استرس، و همچنین تقویت سیستم ایمنی بدن می شود.



امروزه بیشتر مردم علاقه‌ی زیادی به مصرف کنسانتره دارند زیرا حجم کنسانتره انگور نسبت به خود میوه انگور کمتر و بنابراین نگهداری آن آسان تر است و همچنین در چهار فصل سال نیز در دسترس می‌باشد.

