

پیام گلن ۱۱۲۰

نشریه تخصصی نان، شیرینی و شکلات

سال بیست و یکم - خرداد ۱۴۰۲ - ۳۰ صفحه



مهمانی افطار گلن پوراتوس

روز نوآوری در اصفهان

افتتاح همزمان چند هنرستان

اینولین و کاربرد آن در صنایع غذایی


Food Innovation for Good
گلن پوراتوس

پیام گلن

فهرست شماره ۱۱۲ مجله پیام گلن

سلامت و تندرستی ۱۹

- محصول نهایی شما نقطه شروع ما است ۱۹



سرمقاله ۲

- همکاران موفق، شرکت های موفق ۲



آموزش های مهارتی گلن پوراتوس ... ۲۱

- افتتاح همزمان چند هنرستان ۲۱



گزارش ۳

- مهمانی افطار گلن پوراتوس ۳
- روز نوآوری در اصفهان ۵



مسئولیت های اجتماعی ۲۳

- هدیه ۲۲۰۰ اصله نهال در روز درختکاری ۲۳
- گلن پوراتوس در جمع ۱۰۰ برند ملی کشور ۲۴



نانوایی ۱۰

- می متیک ۱۱
- کروسان ۱۲



تحقیق و توسعه ۲۵

- اینولین و کاربرد آن در صنایع غذایی ۲۵



قنادی ۱۳

- دلی کارامل ۱۴
- دسر کارامل و سیب ۱۵



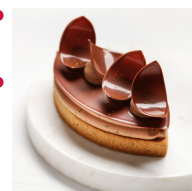
ایده ها ۲۹

- کاستاریکا نعنای ۲۹



شکلات ۱۶

- بسته بندی جدید و قابل بازیافت بلکولاد ۱۷
- تارت شکلات ۱۸



مجله پیام گلن شماره ۱۱۲ - ۲۰۲۰

پست الکترونیک: payamegolnan@golnanpuratos.com

golnan puratos
Food Innovation for Good
گلن پوراتوس

صاحب امتیاز: شرکت گلن
مدیرمسئول: دکتر پروانه خضایی نیا
مدیراجرایی: نگار صحبتی
زیر نظر هیات تحریریه
گرافیکست و صفحه آرا: سپیده سرداری
عکاس: امید آقایی
مترجم: نگار صحبتی
پیام گلن آماجگی خود را برای انتشار مقالات علمی، تحلیلی و نظرات شما در زمینه این صنعت اعلام می دارد.
نقل و اقتباس از مطالب پیام گلن با ذکر منبع بلامانع است.
نقل و چاپ مطالب در پیام گلن، الزاما به معنی تأیید آن مطلب نیست.

نشانی: تهران، بزرگراه آزادگان جنوب، احمدآباد مستوفی، میدان پارسا، صنوبر چهارم شمالی، کوچه شهید غلامی، پلاک ۴
کدپستی: ۳۳۱۳۱۴۴۵۹۳
تلفن: ۰۲۱-۴۸۳۴۴
فکس: ۰۲۱-۴۸۳۴۳۳۰۰

چاپ: نامی نقش/ تهران، خیابان جمهوری، بعد از چهارراه مخبرالدوله، کوچه محمودی، کوچه سالار فاتح، پلاک ۳، تلفن: ۳۳۱۱۴۳۶۳

golnan puratos
Food Innovation for Good
گلن پوراتوس

واحد تحقیقات و آموزش
شرکت گلن پوراتوس

سرمقاله

همکاران موفق، شرکت های موفق

چگونه می‌توانیم در ارائه خدمات بهتر به مشتریان خود، آن هم در محیطی که همواره در حال تغییر است، موفق باشیم؟ این پرسش، یکی از اساسی‌ترین پرسش‌هایی است که مدیران یک شرکت همواره برای رسیدن به اهداف بلندپروازانه خود می‌پرسند.

یکی از جنبه‌های قوت گروه پوراتوس به‌عنوان یک شرکت خانوادگی با بیش از صد سال قدمت، این است که به جای اهداف سه‌ماهه و سالانه، به نسل‌ها فکر می‌کند. این شیوه نگرش در گروهی با بیش از ده هزار همکار در هشتاد و دو کشور زیرمجموعه و در گلن پوراتوس با بیش از ۳۵۰ نفر همراه، باعث شده تا ما پرسش بالا را با مرکزیت همکارانمان در سه بخش پاسخ دهیم:

اول، ما به دنبال افرادی با استعداد برای ساختن تیم‌های موفق می‌گردیم و آن‌ها را در هدف مشترک خود همراه می‌کنیم. **دوم**، استراتژی شرکت را با کمک هم و با ذهنیت «اول همکاران» اجرا می‌کنیم. همکاران ما همیشه در قلب تمام فعالیت‌هایی هستند که انجام می‌دهیم و به‌طور عمیق باور داریم که افراد موفق، شرکت‌های موفق را می‌سازند. ما در کنار آن‌ها هستیم و از تنوع افکار و تجارب آن‌ها استقبال می‌کنیم. به آن‌ها اعتماد می‌کنیم و به آن‌ها ابزار و امکان آموزش و قدرت می‌دهیم تا بتوانند نقاط قوت خود را بالفعل کنند، نگرش کارآفرینی داشته باشند و به نتایج عالی دست یابند. این کار با گوش‌دادن به نظر همکارانمان درست مانند مشتری‌انمان آغاز می‌شود: گوش‌دادن و درک آنچه که به فعالیت‌های روزانه همکارانمان معنا می‌دهد و اینکه چگونه می‌توانند در سفری که با هم داریم، مشارکت بیشتری داشته باشند. در طول سال‌ها، نوآوری به بخشی جدایی‌ناپذیر از فرهنگ پوراتوس به‌عنوان یک شرکت فناوری مواد غذایی تبدیل شده است و این جز از طریق توجه و حمایت از ایده‌های همکارانی که با دقت انتخاب شده و آموزش دیده‌اند، از نسل‌ها و پیشینه‌های مختلف در کنار هم جمع شده‌اند و گاه تجارب سالیان سال را به دوش می‌کشند، امکان‌پذیر نخواهد بود.

سوم، یک محیط سالم و شاد می‌آفرینیم. ما در راستای استراتژی خود، به دنبال خلق تجربه‌ای از محیط کار برای همکارانمان هستیم تا در ایمنی کامل کار کنند و خود و خانواده‌هایشان شرایط رفاهی و سلامت خوبی داشته باشند. محیطی که در آن همکاران به ارزش‌های اساسی سازمان باور دارند، سازمان به سلامت روحی، جسمی و مالی‌شان اهمیت می‌دهد و به‌صورت عادلانه‌ای مورد حمایت قرار می‌گیرند. برای به‌اشتراک گذاشتن نظرهای خود احساس راحتی می‌کنند، صدایشان شنیده می‌شود و مورد احترام هستند. فضایی که در آن امکان رشد و آموزش را فراهم می‌بینند، تعادل بین کار و زندگی خصوصی‌شان برقرار است و به رشد و موفقیت حرفه‌ای‌شان در کنار رسیدن به نتایج عالی برای سازمان فکر می‌کنند.

”

ما می‌خواهیم هرکدام از همکاران هر روز که از خواب بیدار شوند، به این فکر کنند که امروز چه تفاوتی می‌توانند ایجاد کنند، به‌خاطر وجودشان، توانمندی‌ها و تفاوت‌هایشان ارزشمند هستند و از رسیدن به اهداف کاری خود احساس رضایت کنند.“

“

سوفی استریدیو، معاونت منابع انسانی گروه پوراتوس

ارزش‌ها

دوراندیشی

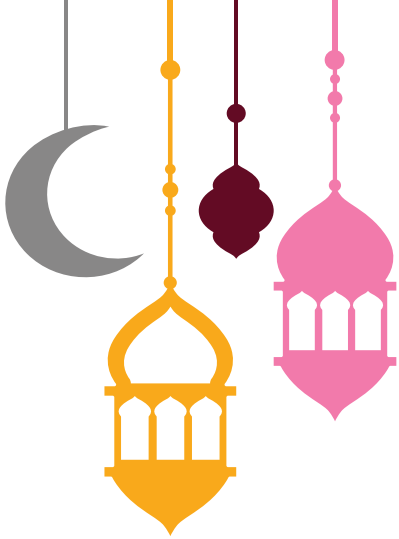
همکاری

شور و اشتیاق

شجاعت

درستی و اخلاق

کیفیت



مهمانی افطار گلنان پوراتوس در ماه مبارک رمضان

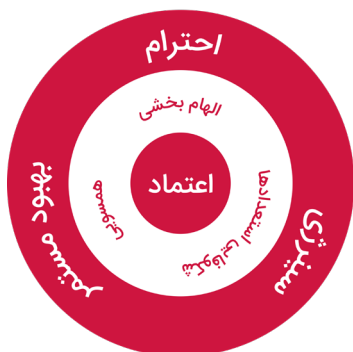


جادوی پوراتوس - به پاس سال ها همراهی

این موضوع یکی از افتخارات گلنان پوراتوس است، که همراهانش ماموریت و فرهنگ کاری شرکت را با اهداف و ارزش‌های فردی خود عجین می‌بینند و سالیان سال با علاقه مثل روزهای اول در این راه می‌کوشند. فرهنگی که ما به جادوی گلنان و پوراتوس می‌شناسیم و آن را دلیل تداوم موفقیت‌های این شرکت می‌بینیم. ما نیز برای قدردانی از عزیزانی که این سال‌ها با گلنان پوراتوس و شرکت‌های زیرمجموعه آن همراه بوده‌اند، هم‌زمان با بهار زیبا و ماه پربرکت رمضان، در مهمانی افطار با حضور بیش از هزار و دویست نفر از همکاران شرکت‌های گلنان پوراتوس، بیک‌صنعت، بهین‌فرایند و فردوس ماندگار صدرا و خانواده‌های ایشان، از این عزیزان و خانواده‌هایشان به پاس سال‌ها همراهی و حمایت سپاس‌گزاری کنیم.

از هر ۳ نفر همکار کنونی، ۱ نفر بیش از ۱۰ سال همراه گلنان پوراتوس بوده است.

در جهان میانگین زمان کاری فرد در یک شرکت، حدود ۳/۶ سال است. در گلنان پوراتوس ۲۳ نفر بیش از ۱۵ سال و ۷۰ نفر بیش از ۱۰ سال همکار این شرکت بوده‌اند.



همچنین، در گزارشی آماری از منابع انسانی شرکت و اهداف و تلاش‌های آن برای ارائه راهکارهای غذایی نوآورانه در جهت حفظ سلامتی و تندرستی افراد جهان و تعهد به نسل‌های آینده سخن گفتیم. در ادامه، با حضور اعضای هیئت‌مدیره و مدیرعامل شرکت، از این همکاران دعوت کردیم تا در جایگاه حضور یابند و هدیه‌ای کوچک و جام یادبودی که مزین به نام و تعداد سال‌های حضورشان در شرکت بود، دریافت کنند.



دیدن چهره همکاران در طول زمان تجربه ای با ارزش بود، چرا که دیدن تغییرات کسانی که قسمت بزرگی از زندگی خود را در یک محیط کاری گذرانده اند، دیدن مفهوم وفاداری در قالب تصویرهاست. برای همین این تصویر زیبا و ارزشمند را با یک عکس یادگاری همراه با جام یادبود، چون خاطره‌ای زیبا گرامی داشتیم.



نگاهی به نیروهای انسانی گلنان پوراتوس

گلنان پوراتوس ۴۰۰ نفر همکار مستقیم و غیرمستقیم دارد و از لحاظ تعداد همکاران مستقیم، دومین شرکت بزرگ گروه پوراتوس در منطقه آسیا-اقیانوسیه بعد از آفریقای جنوبی و قبل از چین است. بیش از ۱۵۰۰ نفر به طور مستقیم از طریق همکاری با گلنان پوراتوس از فعالیت‌های ما بهره‌مند می‌شوند. همکاران خانم گلنان پوراتوس ۵۵٪ از تیم کارشناسان ارشد و متخصصان و ۴۸٪ از تیم مدیران و سرپرستان را تشکیل می‌دهند.

یکی از شعارهای ما این است که همکاران خود را قلب تمام فعالیت‌هایمان می‌دانیم. ما همه عضوی از یک تیم و یک شرکت و قدردان همراهمان پرتلاشی هستیم که همین حس را نسبت به فعالیت‌های کاری خود در زندگی دارند.



گلنانز یقینی. معاونت منابع انسانی

روز نوآوری در اصفهان

۱۶ اردیبهشت ۱۴۰۲

سال‌های کرونا امکان گردهم‌آمدن و تبادل تجارب را برای تمامی فعالان بازار محدود کرده بود، خوشبختانه ماه‌های اخیر با بهبود این وضعیت و گذر از تمامی دشواری‌های دوره طولانی بیماری، شرکت گلنان پورآتوس برنامه‌ریزی لازم را برای همراهی فعالان صنعت نان، شیرینی و شکلات در شهر اصفهان انجام داد. به این ترتیب، ۱۶ اردیبهشت‌ماه جمعی از مشتریان فعال در این زمینه و مسئولان اتحادیه‌های نانوبی و قنادی در هتل آسمان گرد هم آمدند. هدف اصلی این همایش تبادل تجارب این سال‌ها و همچنین، معرفی محصولات جدید و رویه‌های آتی بازار نان، شیرینی و شکلات بود که خوشبختانه با استقبال پرشور همکاران روبه‌رو شد. گلنان پورآتوس، در زمینه محصولات سلامت‌محور، شیرینی‌های دارای شکر کمتر با پودر کیک‌های آماده و تگرال ساتین شکلات بدون شکر افزوده را معرفی کرد که به همراه ویوفیل شاتوت بدون شکر افزوده و شکلاته تلخ بدون شکر، محصولی سلامت‌محور با شکر کمتر را در اختیار مصرف‌کنندگان قرار می‌داد.





نان‌های خمیرترش تهیه شده با ساپوره‌های مختلف شرکت یکی از راه‌های سریع و در دسترس نانوایان و تولیدکنندگان محصولات نان است که در این نمایشگاه با توجه به تست نان‌های معرفی شده و ایجاد امکان ماندگاری بیشتر با حفظ طعم مطلوب بسیار مورد توجه بود.



گروه محصولات شکلات گلنان پوراتوس با توجه به طعم ویژه و ظاهر خاصی که در محصول ایجاد می‌کنند، بخش جذاب دیگری از معرفی‌ها بود. امسال برای اولین بار شکلات واقعی تولید داخل در این نمایشگاه عرضه شد. شکلاته تلخ و شیری دو محصولی است که برای مصرف‌کنندگان علاقه‌مند به خوردن شکلات واقعی امکان دسترسی و تهیه شکلاتی با قیمت مناسب و تولید داخل را فراهم آورده است. پوشش‌های شکلاتی دکورکرم شوکو و مغزی‌های فندق سوپرکرم ارائه شده نیز با توجه به طعم و بافت محصولات از جمله محصولات متفاوت نمایشگاه بود.





امکان استفاده از میوه‌های بیشتر در محصولات قنادی با محصولات ویو افیل و به خصوص تاپفیل‌های گلنن پوراتوس برای مشتریان فراهم شده است. تاپفیل سیب طلایی به دلیل استفاده از سیب سمیرم استان اصفهان با نمایش فیلمی کوتاه از فرآیند تأمین آن از مزرعه تا سفره بسیار مورد توجه همکاران اصفهانی قرار گرفت. ایجاد تنوع بافت کیک‌های موجود در ویتترین فروشگاه‌های منطقه با استفاده از انواع پودر کیک‌ها میسر شده است که از امسال امکان رنگی‌شدن محصولات کیک با معرفی دو پودر جدید تگرال ساتین پریل و اورنج ولوت فراهم شد. حضور و حمایت مدیران و اعضای اتحادیه نانوایان و قنادان شهر اصفهان همراه با فعالان این صنعت، سبب دلگرمی و ایجاد شور در نمایشگاه شد. امیدواریم توانسته باشیم قدمی در راه توسعه این صنعت و به روزرسانی محصولات برداشته باشیم.

علیرضا مددی، مدیر فروش مستقیم غرب کشور





نانوایی



می متیک
نسل جدید چربی های تخصصی





می متیک؛ نسل جدید چربی‌های گیاهی

می متیک نسل جدید چربی‌های خاص و بهترین جایگزین گیاهی کره در محصولات گروه پوراتوس است. می متیک امکان تولید انواع کوکی‌های لذیذ و شیرینی‌های لایه‌ای مانند کروسان و دنیش را با ظاهر طلایی زیبا، لایه‌های کاملاً مجزا و تجربه احساسی فوق‌العاده برای نانوایان و فناندان حرفه‌ای فراهم می‌آورد. مصرف می متیک از کره هم آسان‌تر و هم مقرون‌به‌صرفه‌تر است.

با توجه به رشد مصرف محصولات گیاهی و نیز ارتقای کیفیت محصولات تهیه شده، می متیک بهترین جایگزین کره حیوانی در محصولات قنادی است که تردی بیشتر و بافت مرطوب‌تر را به ارمغان می‌آورد. این محصول برای پاسخ به نیاز مصرف‌کنندگان در راستای طعم، سلامتی و پایداری طراحی شده است.

می متیک در بسته‌بندی ۱۰ کیلویی (۲ بلوک ۵ کیلویی) با لفاف ویژه برای جلوگیری از اکسیداسیون عرضه می‌شود و لازم است در جای خشک، خنک و در دمای ۴ الی ۲۰ درجه سانتی‌گراد، نگهداری و حمل شود.

فرشته دهقان نصیری، مدیر محصول نانوایی و سفیر مسئولیت‌های اجتماعی



**کاهش پیامدهای مخرب
زیست محیطی**
با انتخاب محصولات با منشا گیاهی

حفاظت از محیط زیست
تولید ۱ تن کروسان با استفاده از می متیک
منجر به کاهش تولید ۱ تن دی‌اکسیدکربن
می‌شود و این معادل کاشت ۵۰ درخت است.

کروسان

ترکیبات خمیر

آرد	۱۰۰۰ گرم
خمیرمایه	۲۰ گرم
اس ۵۰۰ اکتی پلاس	۱۰ گرم
می متیک ۲۰ برای داخل خمیر	۵۰ گرم
نمک	۲۰ گرم
شکر	۱۰۰ گرم
تخم مرغ	۱ عدد
آب	۴۵۰ گرم
می متیک ۲۰ برای لایه گذاری	۲۵ درصد وزن خمیر

نکته ها و جمع بندی نهایی:

می متیک ۲۰ را مسطح کرده و داخل یخچال قرار می دهیم تا به دمای ۱۲ الی ۱۸ درجه سانتی گراد برسد. سپس می متیک را لایه لای خمیری که به دمای ۸ تا ۱۴ درجه رسیده است، قرار می دهیم. سپس در ۲ مرحله به صورت ۲ تا ۴ تا لایه لمینیت (فولد) کنید. بعد از هر مرحله لمینیت، ۱۵ تا ۲۰ دقیقه داخل یخچال قرار دهید. ضخامت نهایی خمیر ۳ تا ۴ میلی متر می باشد. در نهایت خمیر را به صورت مثلث برش دهید، بطوریکه قاعده ۱۲ و ارتفاع ۲۴ سانتی متر باشد.



فریدون سالمی پور

طعم و کیفیت کروسان واقعی فرانسوی با می متیک

روش تهیه

میکس خمیر: ۴ دقیقه با دور آهسته، ۵ تا ۶ دقیقه با دور متوسط

استراحت اولیه: ۲۰ تا ۳۰ دقیقه (داخل یخچال یا فریزر)

دمای خمیر: ۸ تا ۱۴ درجه سانتی گراد

روش پخت

تخمیر نهایی: ۷۰ - ۱۲۰ دقیقه در اتاق تخمیر

دمای تخمیر برای می متیک باید ۲۸ تا ۳۰ درجه سانتی گراد باشد.

میزان رطوبت: ۸۰٪

دمای فر: ۱۸۰ درجه سانتی گراد

زمان پخت: ۱۸ تا ۲۰ دقیقه



قنادی



دلی

لذت بی نهایت از طعم های اصیل



دلی

لذت بی نهایت از طعم های اصیل



امروزه مصرف کنندگان دوست دارند فرهنگ غذایی جدید کشورها را تجربه کنند و از تاریخچه محصولات غذایی بیشتر بدانند. به همین دلیل، در پی آن بودیم تا محصول دلی را به گروه مغزی های گرمی خود اضافه کنیم و لذت چشیدن آن را به سبک بلژیکی به مشتریان خود هدیه دهیم.

بنابر نتایج پژوهش های طعم فردا (Taste Tomorrow)، کارامل چهارمین طعم پرطرفدار جهان است. همچنین، مصرف کارامل از سال ۲۰۰۵ رشد فزاینده ای داشته که پیش بینی ها نشان می دهد تا سال ۲۰۲۷ این روند رشد، افزایش چشمگیری خواهد داشت.

دلی، نوعی مغزی گرمی با کیفیت فوق العاده است که امکان پخت انواع محصولات نانوائی و قنادی خوش طعم را با بافتی منحصر به فرد در کوتاه ترین زمان ممکن فراهم می آورد. در تولید مغزی گرمی دلی، از بهترین مواد اولیه استفاده شده که نتیجه آن مغزی با بافت عالی و طعمی دلپذیر است. با دلی کارامل می توانید هزاران دسر و اسنک گوناگون تهیه کنید که در جشن ها و رویدادهای خاص مناسب پذیرایی است. دلی کارامل به راحتی قابل استفاده است و امکان خلق هزاران دستور پخت متنوع را برای شما فراهم می کند.

دلی کارامل؛ لذت بی نهایت از طعم واقعی شیر

دلی کارامل در آمریکای جنوبی «دلچه دلچه» نام دارد؛ ترکیبی از شیر و شکر که به خوبی با هم پخته شده است.



حنانه حجتی پور. مدیر محصول قنادی

مزایای محصول:

آماده مصرف؛
قابل استفاده در کلیه محصولات قنادی تازه و منجمد؛
کیفیت ثابت در تمام فصول سال؛
تضمین صرفه جویی در زمان تهیه محصولات قنادی؛

در بسته بندی ۶ کیلوگرمی

برای دریافت اطلاعات بیشتر با نمایندگان فروش ما در سراسر کشور تماس بگیرید.



سعید زادعلی

دلی محصولی بسیار خوش طعم و فوق العاده برای خلق رسیپی های اصیل و متفاوت است.

موس کارامل

۲۵۰ گرم	خامه تازه
۳۰۰ گرم	دلی کارامل
۲۵۰ گرم	خامه قنادی
۷۰ گرم	مس ژلاتین

خامه قنادی و خامه تازه را با دلی کارامل مخلوط کرده، سپس مس ژلاتین را اضافه کنید و در قالب مورد نظر بریزید.

دسر کارامل و سیب

ترکیبات پایه

۵۰۰ گرم	تگرال پاناکروت
۵۰ گرم	نخم مرغ
۲۰ گرم	پودر کاکائو
۲۰۰ گرم	می متیک ۲۰
۳۰ گرم	پودر بادام

کلیه مواد را با ابزار پنجه به مدت ۲ الی ۳ دقیقه با دور متوسط مخلوط کنید، سپس خمیر به دست آمده را به ضخامت ۳ میلی متر با وردنه پهن کرده و به شکل دلخواه قالب بزنید.
***دمای پخت ۱۷۵ درجه سانتی گراد به مدت ۱۰ دقیقه



آماده سازی نهایی

برای مغزی از تاپفیل سیب طلایی ۷۰٪ و برای تزئین مخملی (ولوت) از شکلاته شیری و کره کاکائو به نسبت مساوی استفاده کنید.

شکلات



بلکولاد

با بسته بندی جدید و
۱۰۰٪ قابل بازیافت





بسته‌بندی جدید و ۱۰۰٪ قابل بازیافت بلکولاد، گامی بزرگ برای حفاظت از سیاره زمین همراه با مشتریانمان است.

بلکولاد با بسته‌بندی جدید، سیاره زمین را به جای
بهتری برای زندگی تبدیل خواهد کرد.

بسته‌بندی جدید و صد درصد قابل بازیافت بلکولاد، گامی بزرگ برای حفاظت از سیاره زمین و همراهی ماندگار برای مشتریانمان است. بلکولاد با بسته‌بندی جدید، سیاره زمین را به جای بهتری برای زندگی تبدیل خواهد کرد. در بلکولاد، اقدامات مشخصی برای افزایش پایداری در صنعت شکلات انجام می‌شود. در راستای این هدف، میزان پلاستیک یکبار مصرف در فرآیند تولید کاهش می‌یابد. همچنین، متعهد می‌شویم که تا سال ۲۰۲۵ تمام مواد بسته‌بندی کاملاً قابل بازیافت شود.

تمام بسته‌بندی‌های محصولات بلکولاد که به‌زودی در سراسر جهان در دسترس خواهد بود، از نوع صد درصد قابل بازیافت است. این ابتکار نه تنها به کاهش آثار مخرب زیست‌محیطی ناشی از محصولات بلکولاد کمک می‌کند؛ بلکه این امکان را برای مشتریان ما فراهم می‌آورد تا مواد بسته‌بندی را بازیافت کنند و در نتیجه، از تاثیر مخرب خود بر شرایط جوی بکاهند.

چگونه تشخیص دهیم که بسته‌بندی قابل بازیافت است؟

علامت "PE ۰۴" در پشت کیسه‌های ۵ و ۱۵ کیلوگرمی و علامت "PAP ۲۰" روی کارتن‌های مقوایی، نشان‌دهنده مواد بسته‌بندی پایدار و صد درصد قابل بازیافت است و به شما کمک می‌کنند تا بسته‌بندی‌های قابل بازیافت را به راحتی شناسایی کنید.



کاغذ به کار رفته در بسته‌بندی‌های بلکولاد، از سوی سازمان نظارت بر جنگل‌ها (FSC) تأیید شده است. همچنین، میزان جوهر مصرفی کاهش یافته فرآیند تولید، کنترل‌شده‌تر است و میزان مصرف انرژی نیز کاهش می‌یابد.

بسته‌بندی‌های جدید بلکولاد ضمن رعایت اصول پایداری در تولید آن، به‌گونه ایست که کیفیت محصول از جمله طعم و تازگی را در بالاترین سطح حفظ و ایمنی مواد غذایی نیز تضمین می‌کند. همچنین این بسته‌بندی‌های جدید با ظاهری خاص و متمایز، با سبکی مدرن و مطابق با هویت جدید بلکولاد طراحی شده است.

تارت شکلات

خمیر تارت

۱۰۰۰ گرم

تگرال پاتاکروت

۴۰۰ گرم

آریستو کروسان

۱۰۰ گرم

تخم مرغ

همه مواد را به مدت ۳ الی ۵ دقیقه با دور کند ترکیب نموده تا خمیر آماده شود. خمیر را به ضخامت ۲/۵ سانتی متر باز کنید و سپس کاتر بزنید. در قالب مورد نظر پهن کنید و با دمای ۱۷۵ درجه سانتی گراد به مدت ۱۲ دقیقه پخت نمایید.

گاناش شکلاتی

۳۵۰ گرم

خامه صبحانه

۲۵۰ گرم

شکلاته تلخ

خامه صبحانه را جوشانده و با شکلاته تلخ ترکیب کنید. سپس تا ۳۵ درجه سانتی گراد خنک کنید.

موس شکلاتی

۳۰۰ گرم

خامه صبحانه

۴۵۰ گرم

شکلاته شیری

۳۰۰ گرم

خامه قنادی فرم گرفته

خامه صبحانه را جوشانده و با شکلاته شیری ترکیب کنید. سپس تا ۳۵ درجه سانتی گراد خنک کنید. در نهایت مخلوط خامه و شکلاته را با خامه فرم گرفته ترکیب کنید.

آماده سازی نهایی

تارت آماده شده را با گاناش شکلاتی پر کنید. سپس موس شکلاتی را با ماسوره قیف بزنید و در نهایت با استفاده از شکلاته شیری دکور کنید.



مهتاب نجفی

نوآوری های خاص را با شکلاته تجربه کنید.



محصول نهایی شما نقطه شروع ما است...

ما به عنوان همراه قابل اعتماد در نوآوری، همواره در کنار شما هستیم، علاوه بر تامین مواد اولیه سالم با ارزش غذایی بالا، راه حل کامل را نیز ارائه می کنیم تا محصول نهایی مشتریانمان بر اساس توصیه های سازمان جهانی بهداشت و بر اساس قوانین محلی هر کشور، در یکی از دسته محصولات سلامت و تندرستی زیر قرار بگیرد:



تغذیه سالم، سیستم ایمنی سالم

امروزه مردم در سراسر جهان نسبت به اهمیت سلامتی آگاه تر شده اند و بیش از هر زمان دیگری به این موضوع واقف هستند که سلامتی، بزرگ ترین ثروت است. در دنیای امروز و به ویژه بعد از شیوع ویروس کوید ۱۹ تقویت سیستم ایمنی به اولویت اول برای بسیاری از مصرف کنندگان تبدیل شده است. به همین دلیل، موضوع سلامت در سرلوحه کار گلنن پوراتوس قرار گرفته است. هدف ما در گلنن پوراتوس این است که به منظور سلامت و تندرستی همه افراد در سراسر جهان، با ارائه راهکارهای غذایی نوآورانه، سیاره زمین را به جای بهتری برای زندگی تبدیل کنیم.



سیستم ایمنی بدن

به عبارت ساده، سیستم ایمنی، وزارت دفاع بدن ما است که شبکه ای از اندامها، سلولها و مولکولها است که نه تنها با عفونتها در هنگام بروز آن ها مبارزه می کند. بلکه پیشینه ای از هر میکروب یا ویروسی که تاکنون شکست داده است را نگه می دارد. این به این معنی است که توانایی تشخیص و نابودی سریع میکروارگانیسم را در صورت ورود مجدد به بدن دارد. بنابراین، جای تعجب نیست که مردم به دنبال راه هایی برای تقویت این مکانیسم دفاعی شگفت انگیز هستند.



ارتباط بین رژیم غذایی و سیستم ایمنی

تغذیه خوب نقش اساسی در عملکرد خوب سیستم ایمنی دارد. درک این نکته مهم است که ۷۰ درصد سلولهای ایمنی در روده ما ساکن هستند. بنابراین، کارایی این سلولها با غذایی که می خوریم، مرتبط است. به این ترتیب، می توان گفت که غذای خوب و سالم، سنگ بنای یک سیستم ایمنی خوب تغذیه شده است. همان طور که از سالها قبل توسط سازمان جهانی بهداشت (WHO) توصیه شده است؛ یک رژیم غذایی سالم یکی از عوامل اصلی یک سبک زندگی سالم است که باعث می شود همه عملکردهای بدن از جمله سیستم ایمنی، بهتر عمل کنند. تغذیه خوب برای سلامتی بسیار مهم است. با پیروی از این توصیه های WHO باید به رژیمی ادامه داد که از سلامتی حمایت می کند و خطر ابتلا به بیماریهای غیرواگیر را کاهش می دهد.

توصیه های سازمان بهداشت جهانی:

- ✓ مصرف حداقل ۴۰۰ گرم میوه و سبزیجات در روز؛
- ✓ کاهش مصرف نمک؛
- ✓ کاهش مصرف شکر؛
- ✓ کاهش مصرف چربی و روغن؛





نان مصرفی روزانه، به عنوان بخشی از راه حل تامین مواد مغذی

اگر چه عادت غذایی در سرتاسر جهان متفاوت است، اما در بسیاری از کشورها محصولات دسته نانوايي را می‌توان به عنوان غذای اصلی در نظر گرفت، زیرا آن‌ها تقریباً در هر سه وعده غذایی روزانه مصرف می‌شوند. به همین دلیل، سهم عمده‌ای در دریافت مواد مغذی روزانه دارند و می‌توانند به مصرف‌کنندگان در تامین برخی نیازهای غذایی مانند فیبر کمک کنند.

محصولات نانوايي گلنان پوراتوس مانند **سایپوره سافت گرین ها** و محصولات برند **پوراویتا**، امکان پخت نان خوشمزه و سالم و سرشار از فیبر را فراهم می‌کند.

سلامت در محصولات شیرینی و شکلات

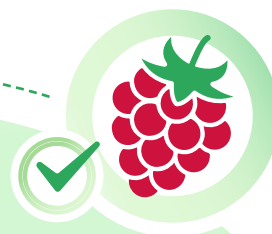
ما در گلنان پوراتوس معتقدیم که همه انواع مواد غذایی حتی محصولات قنادی که معمولاً کالری بالایی دارند نیز می‌توانند در یک رژیم غذایی متعادل قرار گیرند. ما معتقدیم که شیرینی و شکلات باید به مقدار متوسط و به عنوان بخشی از یک رژیم غذایی متعادل مصرف شوند. به همین دلیل محصولات قنادی و شکلاتی را که جایگزین سالم‌تری برای دستوره‌های پخت سنتی هستند، پیشنهاد می‌کنیم:



فیلینگ‌های میوه‌ای با درصد میوه **بالاتر از ۵۰ درصد** مانند تاپفیل انبه، شاتوت و سیب؛ محصولات قنادی با شکر کاهش یافته مانند تگرال ساتین شکلاتی **بدون شکر افزوده**، شکلاته تلخ ۷۰ درصد بدون شکر و ویوافیل شاتوت بدون شکر افزوده

با این جایگزین‌ها می‌توانید محصولاتی با طعم عالی و مشابه محصولات سنتی ولی **با قند و کالری کمتر و فیبر و میوه بیشتر** به مشتریان خود ارائه دهید تا از خوردن غذای سالم که سبب تقویت سیستم ایمنی آن‌ها می‌شود، لذت ببرند.

پریا رهنمون، سفیر سلامت و تندرستی



افتتاح همزمان چند هنرستان

در شهرستان‌های استان تهران، ملارد، رباط کریم، شهرری و قرچک ورامین



در مراسم افتتاح همزمان این هنرستان‌ها که با حضور آقای مهندس حداد رئیس هیئت مدیره شرکت گلنان پوراتوس و مدیران موسسه فردوس ماندگار صدرا و مسئولین آموزش و پرورش شهرستان‌های استان تهران برگزار شد جناب آقای حداد ضمن ابراز خوشحالی از افتتاح همزمان ۴ هنرستان و با اشاره به بالا بودن سرانه مصرف نان در کشور نسبت به نرم‌های جهانی، بخش زیادی از آن را مربوط به نوع و نحوه پخت دانسته و خاطر نشان کردند با ارتقاء مهارت شاغلین در این حوزه میتوان این ضایعات را کاهش داد.

ملارد

هنرستان کبری زرگران



در مراسم افتتاح هنرستان ملارد، آقای حداد؛ "اگر فکری نکنیم و به این مشکل بزرگ رسیدگی نشود علاوه بر تهدید سلامت مردم و بالطبع مصرف بی رویه دارو و هزینه‌های درمان، به میزان ۷۵۰ میلیون دلار ضایعات مستقیم نان خواهیم داشت که زیبنده جامعه اسلامی بویژه در شرایط تحریم نیست در حالی که با کسب مهارت لازم در صنعت نان و رفع فقر آموزش می‌توان بر این مصیبت فائق آمد."

همچنین ایشان در ادامه اضافه کردند؛ "ما تجربه و دغدغه رفع این مشکل که به نظرم از بزرگترین مصادیق کفران نعمت خداوند است را داریم و حاضریم به سهم خود برای برون رفت از این معضل کمک کنیم." ضمناً در این مراسم آقای تیموری مدیریت آموزش و پرورش شهرستان ملارد با تأکید بر توسعه رشته‌های مهارتی براساس سند تحول بنیادین آموزش و پرورش اظهار امیدواری کردند بتوانند به آن جامعه عمل پوشانده و در حد انتظار عمل نمایند و شاهد رشد قابل قبول در جذب هنرجو برای شاخه‌های کاردانش و فنی حرفه‌ای باشیم.

در ادامه نوبت جناب آقای تاجیک معاونت متوسطه اداره کل شهرستان‌های استان تهران بود که با اشاره به آموزش مهارت در دو بخش نرم و سخت اذعان داشتند؛ آموزش زمانی به نتیجه لازم میرسد که از هیچکدام غفلت نشود و یادآور شدند برنامه ما با توجه به نیاز جدی کشور به نیروی کار ماهر، نهضت مهارت آموزی بوده و خوشبختانه شهرستان ملارد در این خصوص رتبه اول کشور را دارا می‌باشد.



تاکنون ۱۵ هنرستان در سراسر کشور افتتاح و به امر آموزش و پرورش هنرجویان در رشته نان، شیرینی و شکلات می‌پردازند...



قرچک ورامین

هنرستان کمال



با حضور معاونت محترم اداره کل شهرستان های استان تهران و آقایان داورزنی مدیریت محترم آموزش و پرورش شهرستان قرچک، غلامی مدیر عامل محترم موسسه فردوس ماندگار صدرا و جمعی از مدیران هنرستان های فنی و حرفه ای و کاردانش منطقه، آئین افتتاحیه رشته نان، شیرینی و شکلات در هنرستان کمال برگزار شد.



در این مراسم که جمعی از هنرجویان به همراه اولیا دانش آموزان حضور داشتند، مدیریت هنرستان سرکار خانم ابوالحسنی ضمن تشکر از حضور مهمانان و ابراز خوشحالی از دایر شدن رشته، این اقدام را یک موهبت الهی دانسته و ابراز نمودند با توجه به هزینه بالا و تجهیز شایسته کارگاه امیدواریم بهترین هنرجویان را در طول ۳ سال دوره آموزشی تربیت کرده و افرادی کار آفرین به جامعه تحویل دهیم.

قابل ذکر است افتتاح این هنرستان در شبکه های سه و پنج صدا و سیما پوشش خبری داشته و بازتاب بسیار گسترده ای در منطقه ایجاد کرده است.

رباط کریم

هنرستان بانو سلیمی



در مراسم افتتاح این هنرستان جناب آقای محمدی معاونت محترم مقطع متوسطه دوم که به نمایندگی از اداره آموزش و پرورش رباط کریم حضور داشتند ضمن بازدید از کارگاه و تجهیزات و گفتگو با مربی و هنرجویان و تشکر از موسسه فردوس ماندگار صدرا در خصوص کمک انجام این اقدام خیرخواهانه اطمینان دادند بازار کار جهت جذب هنرجویان این رشته در سال های آینده با توجه به جدید التاسیس بودن این رشته فراهم است.

در ادامه مدیریت محترم هنرستان سرکار خانم پيله وری از همکاران به جهت برگزاری این مراسم تقدیر و تشکر کردند.

شهری

هنرستان سالور



با حضور و بازدید جمعی از معاونین و مسئولین اداره آموزش و پرورش شهری از هنرستان و کار عملی مربیان و هنرجویان، کارگاه افتتاح و ضمنا بابت اقدام دست اندرکاران در امر تجهیز و راه اندازی رشته نان، شیرینی و شکلات که با هدف کمک و مهارت آموزی و کارآفرینی آینده سازان کشور عزیزمان انجام شد قدردانی بعمل آمد.



هدیه ۲۲۰۰ نهال در روز درختکاری به زمین

توسعه پایدار همواره از ارکان اصلی مسئولیت‌های اجتماعی گروه پوراتوس با هدف حفظ کره زمین برای نسل‌های آینده بوده است. ما بر این باوریم که رسالتمان به‌عنوان یک تولیدکننده مواد غذایی علاوه بر تضمین تولید مواد غذایی سالم و اطمینان از تولید محصولاتی پایدار، احترام به محیط زیست و تکریم جامعه محلی است. به‌طورکلی، استراتژی گروه پوراتوس در راستای تحقق تعهدهای ما به شما و نسل‌های آینده سه رکن اصلی **سلامت بهتر**، **سیاره بهتر** و **زندگی بهتر** را در بر می‌گیرد.

از این رو، در روز درختکاری سال ۱۴۰۱ نیز همچون سال‌های گذشته، ۲۲۰۰ نهال را با هدف جبران بخشی از CO۲ تولیدشده، کاشتیم که ۱۲۰۰ نهال شاتوت در پردیس شاتوت پلده در قالب پروژه زیست محیطی، اقتصادی و ترویجی در شهرستان فردوس با همکاری شهرداری باغستان فردوس، آموزش و پرورش این شهرستان و شرکت تعاونی توسعه فردوس به زمین هدیه شد. همچنین، با همکاری شبکه روستاگل، ۵۰۰ نهال بلوط در منطقه حفاظت‌شده دشت ارژن پریشان رشته‌کوه‌های زاگرس و ۵۰۰ نهال حرا در شهرستان دلوار استان بوشهر کاشته شد.

افزون بر این، به‌منظور قدردانی از همه همکاران، هریک از نهال‌های حرا و بلوط با نام این عزیزان مجموعه گلنن پوراتوس در استان بوشهر و شیراز کاشته شدند و سند آن به‌عنوان یادگاری و برای تشویق همکاران به سنت پسندیده درختکاری، به این بزرگواران هدیه شد.

اقدامات زیست‌محیطی گلنن پوراتوس با هدف تحقق سیاره‌ای بهتر همراه با ایجاد راهکارهای غذایی نوآورانه همچنان ادامه دارد.



گلنان پوراتوس در جمع یکصد برند ملی کشور با رویکرد مسئولیت اجتماعی

اولین همایش یکصد برند ملی با رویکرد مسئولیت اجتماعی و اهدافی چون ایجاد هم افزایی در بین سازمان‌های دولتی و خصوصی، ۳۱ اردیبهشت ۱۴۰۲ در مرکز همایش‌های بین‌المللی صداوسیما برگزار شد. آنچه در این همایش مورد بررسی قرار گرفت مفهوم "برند ملی" است که دربرگیرنده طیف وسیعی از فعالیت‌های یک ملت، شامل صادرات، سرمایه‌گذاری خارجی، فرهنگ، میراث فرهنگی، مردم، حاکمیت و گردشگری می‌باشد؛ در واقع این همایش القا می‌کند که برند ملی نشان‌دهنده هویت یک ملت از ابعاد گوناگون است و می‌تواند نمونه عینی و مُدرن یک قدرت نرم در کشورها به حساب آید و بهترین چیزی که یک کشور می‌تواند به مردم خود و صادرکننده‌هایش هدیه دهد، یک برند ملی قوی است.

گلنان پوراتوس نیز پیرو اقدامات گسترده‌ای که در زمینه مسئولیت‌های اجتماعی انجام داده است، به عنوان شرکتی پیشتاز در این حوزه، موفق به دریافت لوح سپاس از همایش یکصد برند ملی با رویکرد مسئولیت‌های اجتماعی شده است.



اینولین

و کاربرد آن در صنایع غذایی

اینولین چیست؟

اینولین یک پلی ساکارید طبیعی محلول در آب است که در روده انسان هضم نمی شود. اینولین از حدود ۳۶۰۰۰ گونه گیاهی به دست می آید؛ این پلی ساکارید در ریشه های گل محمدی، سیر، پیاز، موز و کاسنی و کنگر فرنگی یافت می شود. ریشه کاسنی غنی ترین منبع اینولین شناخته شده است.



اینولین بر فرآیندهای فیزیولوژیکی و بیوشیمیایی انسان تأثیر می گذارد و مصرف آن موجب سلامتی بهتر و کاهش خطر ابتلا به بسیاری از بیماری ها می گردد. اینولین نوعی پری بیوتیک است و نقش مفیدی در سلامت دستگاه گوارش انسان دارد. این ماده به صورت پودری سفیدرنگ و بدون بو، با طعمی خنثی یا شیرینی کم بدون هیچ گونه پس طعم می باشد. میزان شیرینی انواع استاندارد اینولین در مقایسه با شکر حدود ۱۰-۵۰ درصد است. خواص تکنولوژیکی منحصر به فرد اینولین در مواد غذایی سبب شده است که مورد توجه متخصصین صنایع غذایی قرار گیرد. نتایج پژوهش های انجام گرفته نشان می دهد که ترکیبات اینولین در محیط های حاوی آب به صورت میکروکریستال ها و یا تکه های بسیار ریز ژل می باشند و این میکروکریستال ها در دهان احساس دهانی چربی ایجاد می کنند.

خواص و کاربردهای اینولین در صنایع غذایی

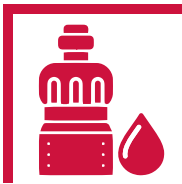
▼ عامل بهبوددهنده بافت محصولات غذایی

این ماده به بهبود حس دهانی در محصولات لبنی کم چرب کمک می کند. تحقیقات مختلف نشان داده اند که بافت خامه ای را می توان با افزودن اینولین با زنجیره بلند در ماست با غلظت کم چرب افزایش داد و به دلیل شیرینی کم و طعم خنثی اینولین افزودن مقدار کم آن به ماده غذایی، مزه، خواص رئولوژیکی و ویسکوزیته محصول تحت تأثیر قرار نمی گیرد. با افزودن این ماده به محصولات لبنی کم چرب ویژگی های حسی و بافت محصول بهبود می یابد.

▼ پری بیوتیک

پری بیوتیک یک ماده غذایی غیر قابل هضم است و به طور انتخابی فعالیت و رشد باکتری های مفید روده بزرگ میزبان را تحریک می کنند و سلامت میزبان را بهبود می بخشند. همچنین، پری بیوتیک ها می توانند رشد باکتری های پاتوژن را سرکوب کنند. اینولین نوعی پری بیوتیک است که باکتری های مفید دستگاه گوارش آن را را مصرف و هضم می کنند و با این فرآیند تخمیری باکتری های مفید روده تکثیر می شوند و فلور روده انسان تغییر می یابد.

▼ جایگزین چربی



اینولین پلی ساکاریدی است که مخلوط آن با آب حس بافت چربی را در دهان ایجاد می کند. با توجه به این ویژگی از اینولین می توان به عنوان جایگزین چربی در محصولات لبنی حاوی آب مانند ماست و پنیر و استفاده کرد. از انواع اینولین با زنجیره بلند و وزن مولکولی بالا به عنوان جایگزین چربی استفاده می شود. حلالیت اینولین با افزایش طول زنجیره، کاهش می یابد. اینولین با زنجیره بلند شیرینی کمتری دارد و جایگزین مناسب تری برای چربی است.

▼ جایگزین قند



نوع زنجیره کوتاه اینولین جایگزین مناسبی برای قند است و ویژگی های عملکردی مشابه شربت گلوکز یا شکر را دارد. حلالیت نوع زنجیره کوتاه بیشتر از زنجیره بلند است و شیرینی آن ها ۳۵ تا ۵۵ درصد شیرینی شکر است.

▼ فیبر غذایی



اینولین یک کربوهیدرات مقاوم به هضم است و با افزایش محتوای آب مدفوع، حرکات روده را بهبود می بخشد. در واقع اینولین نوعی فیبر رژیمی است که با تغییر میکرو فلور روده، عملکردهای مخاطی، جذب مواد معدنی و فعالیت های غدد درون ریز را بهبود می بخشد.

◀ مزایای مصرف اینولین برای بهبود سلامتی

- افزایش جذب کلسیم و اثرات مثبت بر سلامت استخوان؛
- بهبود حرکات روده؛
- تناسب کارکرد قلب؛
- تاثیر بر ایجاد احساس سیری و کنترل وزن؛
- تقویت سیستم ایمنی؛
- کاهش قند خون؛



در پودر کیک **تگرال ساتین شکلات بدون شکر افزوده** گلنان پوراتوس از اینولین به عنوان جایگزین شکر و بافت دهنده استفاده شده است. کیک حاصل از این پودر کیک کمتر از یک درصد شکر دارد در حالی که انواع کیک ها به طور معمول بیش از ۲۵ درصد شکر دارند. این محصول همچنین به دلیل اینکه حاوی بیش از ۷ درصد فیبر محلول می باشد، یک محصول فراسودمند و یا پری بیوتیک محسوب می شود.

زهرا ولی زاده، مدیر تحقیق و توسعه میکس های قنادی

BAKELAND



BAKE
LAND

فروشگاه برندهای

تخصصی لوازم

نانوایی، قنادی و

آشپزی


BAKELAND®

📍 شهرک غرب، خیابان شجریان شمالی، ابتدای
خیابان درخشان، مجتمع آریو، جنب ورودی D

📞 | 📱 bakeland.ir

☎ ۰۲۱-۴۴۸۲۸۰۰۰-۲ 📞 ۰۹۳۵-۲۱۲-۱۶۰۴



📍 شهرک غرب، خیابان شجریان شمالی، ابتدای خیابان درخشان، مجتمع آریو، جنب ورودی D

🌐 | 📷 bakeland.ir

☎️ ۰۲۱-۴۴۸۲۸۰۰۰-۲

📞 ۰۹۳۵-۲۱۲-۱۶۰۴

 BAKELAND®

کاستاریکا نعناع

نوشیدنی جذاب تابستانی

ترکیبات

۱۵۰ گرم	خامه صبحانه
۲۰۰ گرم	شیر
۷۰ گرم	نعناع تازه
۳۰ گرم	شکر
۱۸۰ گرم	شکلانته شیری ۳۸٪
۱۴۵ گرم	شکلانته تلخ ۷۰٪

دستور تهیه

شیر، خامه و نعناع تازه را حرارت داده و تا دمای ۸۵ درجه سانتی گراد بجوشانید. سپس شکر را اضافه کرده و در نهایت از روی حرارت برداشته و از صافی رد کنید. شکلانته تلخ و شیری را اضافه کرده و کاملا مخلوط کنید تا صاف و یکدست شود، سپس گاناش آماده شده را داخل سیلیکون های سایز کوچک ریخته و چند ساعت داخل فریزر قرار دهید. جهت سرو کردن ۱۵۰ گرم از گاناش فریز شده را همراه با ۳۰۰ گرم شیر داخل میکسر کاملا مخلوط نموده و سرو نمایید.

BELCOLADE KEEPS MOVING THE PLANET FORWARD WITH NEW PACKAGING

At Belcolade, we take concrete actions to enhance sustainability towards the chocolate industry. In line with our purpose, we will reduce the amount of single-use plastic in our operations and make all packaging materials fully recyclable by 2025.



Soon available globally, all Belcolade's packaging will become 100% recycle-ready. This initiative will not only help reduce Belcolade's overall environmental footprint, but it will also encourage and enable our customers to recycle packaging materials, thereby reducing their own climate impact.



How to spot your recycle-ready packaging ?

Follow the logo and you will know

Sustainable and 100% recycle-ready packaging materials, will be highlighted by the "04 PE" icon on 15kg and 5kg bags back side and by the "20 PAP" icon on the cardboard boxes; so you will know how recognize them easily.

Selected packaging types will benefit from additional improvements such as **paper certified by the Forest Stewardship Council (FSC)** and an **ink reduction**, as well as a **more sustainable production process and less energy used**.

While being more sustainable, our packaging will **maintain the highest level of Quality** guaranteeing freshness and taste preservation for our ingredients, and food safety.

As part of an overall renewal of Belcolade's packaging, these more sustainable new packaging are also adopting a distinctive new look, with a fresh, modern and bold new style, in line with the new Belcolade identity.

Discover more about our **commitment towards a more sustainable chocolate industry** or our new packaging, contact us.

نوآوری های غذایی برای آینده ای بهتر



دریافت نسخه دیجیتال پیام گلنان

اسکن کنید!

[golnanpuratos_iran](https://www.golnanpuratos.com)
www.golnanpuratos.com

تهران، بزرگراه آزادگان، احمدآباد مستوفی، میدان پارسا، خیابان صنوبر چهارم
شمالی، کوچه شهید غلامی، پلاک ۴ - تلفن: ۰۲۱ ۴۸۳۴۸ - فکس: ۰۲۱۴۸۳۴۳۱۰۰


Food Innovation for Good
گلنان پوراتوس