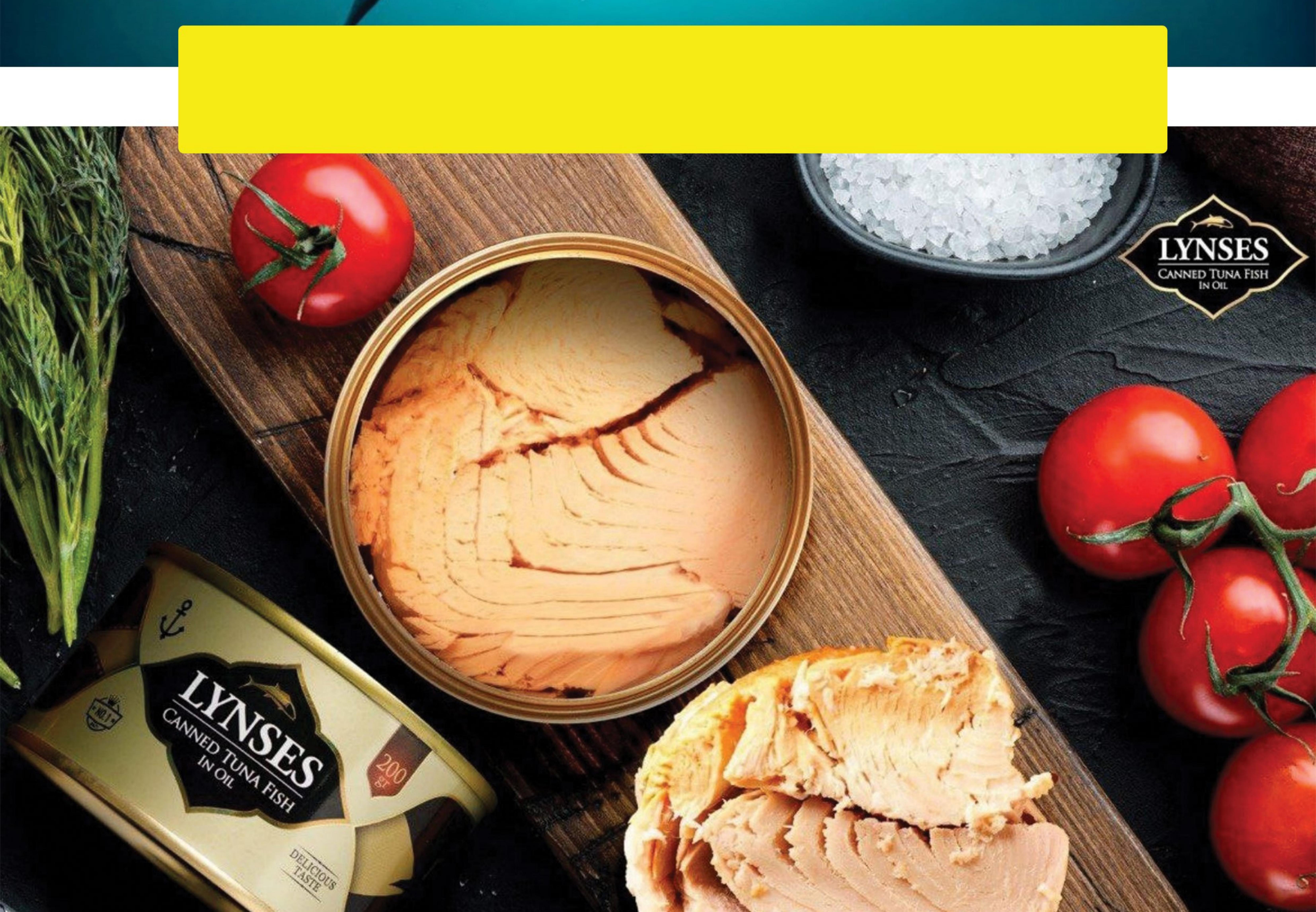




LYNSES CANNED TUNA FISH
DELICIOUS TASTE





درباره ما

نج یکی از برندهای معتبر و پیشرو در تولید تن ماهی است که در زمینه ارائه محصولات با کیفیت بالا و خدمات بی نظیر به مشتریان خود فعالیت می کند. این برنده با تمرکز بر فرآیندهای تولیدی دقیق و استفاده از مواد اولیه مرغوب، توانسته است در عرصه صنعت غذایی جایگاه ویژه ای برای خود به دست آورد. هدف نج ارائه تن ماهی های با کیفیت و با طعمی طبیعی و لذیذ است که در تمامی مراحل تولید تحت نظریت دقیق قرار می گیرد تا مصرف کنندگان تجربه ای عالی از طعم و سلامت را داشته باشند.



1. تن ماهی در روغن

این نوع تن ماهی برای کسانی که به دنبال طعم غنی و لذیذ هستند، ایده‌آل است. در این محصول، ماهی تازه به همراه روغن گیاهی طبیعی پخته می‌شود که باعث حفظ طعم طبیعی و بافت نرم ماهی می‌شود. روغن اضافه شده به تن ماهی موجب غنای طعم می‌شود و به ویژه برای افرادی که به مصرف چربی‌های سالم علاقه دارند، گزینه مناسبی است. این محصول سرشار از پروتئین و امگا 3 است که برای سلامت قلب و مغز مفید است. می‌توان آن را به راحتی با نان، سالاد، یا به صورت ترکیب در غذاهای مختلف مصرف کرد.

2. تن ماهی در آب

اگر به دنبال گزینه‌ای کم‌چرب‌تر هستید، تن ماهی در آب بهترین انتخاب است. این محصول در هنگام پخت از آب تصفیه شده استفاده می‌کند و از این رو چربی کمتری نسبت به نسخه‌های دیگر دارد. تن ماهی در آب طعم طبیعی ماهی را حفظ می‌کند و به دلیل کم بودن چربی، برای افرادی که در حال رژیم غذایی خاص یا کاهش وزن هستند بسیار مناسب است. همچنین، این محصول برای کسانی که از مشکلات قلبی یا فشار خون بالا رنج می‌برند و نیاز به رژیم کم‌چربی دارند، ایده‌آل است.





LYNSES CANNED TUNA FISH IN OIL (CHILI)

Ingredients:

Tuna meat 80.5%, Liquid Vegetable oil 16%,
Vegetable (Pepper) 2%, Refined Edible Salt 1.5%
Net Wt.: 200±5 gr
Minimum Drain Wt.: 70%



کنسرو ماهی تون در روغن لاینسس (فلفلی)
محاویات: فیله ماهی تون (روشن) ۵/۸۰٪ ، روغن ماهی گیاهی ۱۶٪ ، سبزیجات (فلفل) ۲٪ ، نمک تصفیه شده ۵٪
وزن خالص: ۲۰۰±۵ گرم
کمینه وزن آبکشی: ۷۰٪

3. تن ماهی با سبزیجات

این نوع تن ماهی با اضافه کردن سبزیجات تازه مانند گوجه‌فرنگی، فلفل دلمه‌ای و هویج طعمی متنوع و خوشمزه به دست می‌آید. سبزیجات نه تنها طعم جدیدی به محصول می‌دهند، بلکه ارزش غذایی آن را نیز افزایش می‌دهند. این ترکیب باعث می‌شود که این محصول سرشار از ویتامین‌ها و فیبر باشد که به بهبود عملکرد گوارش کمک می‌کند. تن ماهی با سبزیجات برای کسانی که به دنبال تغذیه‌ای سالم و کم‌کالری هستند، یک گزینه عالی است.

4. تن ماهی تند

تن ماهی تند برای افرادی که طعم‌های پرادویه و تند را دوست دارند، طراحی شده است. در این محصول از فلفل دلمه‌ای، فلفل قرمز و ادویه‌های تند مانند چیلی استفاده می‌شود که به محصول طعمی تند و دلپذیر می‌دهد. مصرف فلفل و ادویه‌های تند علاوه بر افزایش طعم، خواص ضد التهابی دارد و سیستم ایمنی بدن را تقویت می‌کند. همچنین، برای کسانی که به دنبال تجربه‌ای متفاوت از طعم‌های تن ماهی هستند، این محصول گزینه‌ای بی‌نظیر است.



5. تن ماهی بدون نمک

برای کسانی که می‌خواهند مصرف نمک خود را کاهش دهند یا به مشکلات فشار خون یا بیماری‌های قلبی مبتلا هستند، تن ماهی بدون نمک انتخابی مناسب است. در این نوع تن ماهی، هیچ نمک اضافی اضافه نمی‌شود و تنها طعم طبیعی ماهی حفظ می‌شود. این محصول طعمی ملایم و نرم دارد که به راحتی می‌توان آن را در انواع غذاها و سالادها استفاده کرد.



6. تن ماهی با لیمو

در تن ماهی با لیمو، عصاره لیمو و پوست تازه آن به ماهی اضافه می‌شود تا طعمی تازه و دلپذیر به آن بدهد. لیمو نه تنها طعم خاص و ترش ملایم ایجاد می‌کند بلکه خواص آنتی‌اکسیدانی آن نیز برای بدن مفید است. این ترکیب باعث می‌شود که محصول علاوه بر طعم خوشمزه، فواید سلامتی بیشتری نیز داشته باشد. برای کسانی که به طعمهای تازه و خوشمزه علاقه دارند، این محصول ایده‌آل است.

7. تن ماهی به سبک مدیترانه‌ای

این محصول ترکیبی از تن ماهی با زیتون، گوجه فرنگی خشک و دیگر ادویه‌های مدیترانه‌ای است که طعمی غنی و خوشمزه به ماهی می‌دهد. ویژگی اصلی این نوع تن ماهی، استفاده از مواد طبیعی و تازه به سبک مدیترانه‌ای است که باعث می‌شود محصول طعمی بین‌المللی و بسیار لذیذ داشته باشد. به علاوه، این ترکیب به دلیل استفاده از زیتون، یک منبع عالی از چربی‌های سالم و آنتی‌اکسیدان‌هاست.





8. تن ماهی به صورت استیک

این محصول در قالب استیکهای کوچک به بازار عرضه می‌شود. استیکهای تن ماهی برخلاف نسخه‌های کنسروی معمولی، بافتی محکم و سفت دارند و می‌توان آنها را به راحتی در غذاهای مختلف مانند برگر، ساندویچ یا به عنوان پیش‌غذا استفاده کرد. این نوع تن ماهی برای کسانی که به دنبال تجربه‌ای متفاوت از طعم و بافت هستند، بسیار مناسب است.

9. تن ماهی گریل شده

در این نوع تن ماهی، ماهی به طور خاص گریل می‌شود تا طعم دودی و زغالی پیدا کند. این محصول با طعم گریل شده و بافتی سبکتر به بازار عرضه می‌شود. گریل کردن باعث افزایش طعم‌های دودی و معطر می‌شود و محصولی خاص و متفاوت ایجاد می‌کند که می‌تواند در غذاهایی مانند سالاد، ساندویچ یا به عنوان غذای اصلی استفاده شود.





10. تن ماهی با سس سیر

برای کسانی که طعم سیر را دوست دارند، تن ماهی با سس سیر انتخابی عالی است. این محصول با اضافه کردن سس سیر به تن ماهی طعمی تند، دلپذیر و معطر پیدا می‌کند که می‌تواند در انواع غذاها، از جمله پاستا، سالاد و ساندویچ‌ها، استفاده شود. سیر علاوه بر طعم بخشیدن به غذا، خواص ضدبacterیایی و تقویت‌کننده سیستم ایمنی بدن را نیز دارد.



تنوع محصولات

نج تن ماهی‌های خود را در انواع مختلف بسته‌بندی و وزن‌ها عرضه می‌کند تا بتواند نیازهای مختلف مشتریان خود را پوشش دهد. علاوه بر تن ماهی ساده، این برنده انواع طعم‌های ویژه نیز تولید می‌کند که می‌تواند تجربه‌ای متفاوت از مصرف تن ماهی را برای مصرف‌کنندگان ایجاد کند.

رعایت استانداردهای بهداشتی و ایمنی

نج همواره به رعایت استانداردهای بهداشتی و ایمنی در تمامی مراحل تولید اهمیت ویژه‌ای داده است. تمامی محصولات این برنده تحت نظارت دقیق کارشناسان بهداشت و سلامت قرار دارند تا هیچ‌گونه آلودگی یا خطری برای مصرف‌کنندگان ایجاد نشود. با توجه به این که تن ماهی‌ها برای مدت طولانی در بسته‌بندی خود نگهداری می‌شوند، رعایت شرایط بهداشتی در طول فرآیند تولید امری حیاتی است که نج بهطور کامل آن را رعایت می‌کند.

چشم انداز

چشم انداز برنده نج تبدیل شدن به یکی از برندهای پیشرو در صنعت تولید تن ماهی است. با تکیه بر تجربه، نوآوری و توجه به نیازهای مشتریان، این برنده به دنبال آن است که در بازارهای داخلی و بین‌المللی حضور پررنگ‌تری داشته باشد و به عنوان یک برنده معتبر در صنعت غذایی شناخته شود.



09111549630



www.nojfood.com

