





# فیلینگ ماتریکس (توت فرنگی، پرتقال، آلبالو و ...)

مغزی‌های آماده مصرف در سه نوع برشی، دپازیتوری و قابل پمپ شدن تولید و عرضه می‌گردند.

ماندگاری: ۹ ماه

بسته بندی: سطل ۷ و ۲۵ کیلوگرمی

★ ویژگیهای مصرف

- ◀ مقاوم به حرارت و سرما
- ◀ عدم مهاجرت آبی بین مغزی و محصول
- ◀ ماندگاری طولانی مدت
- ◀ ایجاد طعم و بافت لذت بخش

توضیحات:

این محصول در انواع فرآورده‌های آردی قنادی، صنعتی و خانگی قابل استفاده می‌باشد. همچنین به دلیل ملاحظات اقتصادی و جلوگیری از اتلاف وقت برای تولیدکنندگان صنعتی و صنعتی، صرفه اقتصادی بسیار به همراه دارد.

# Matrix



## Fruity Filling

It is a kind of ready to use filling with long shelf life.

Heat and freeze stability, low water migration between filling and product texture are the most important advantage of the ready to use fillings.

It can be produced in 3 different shapes: 1. cutable 2. depositable 3. pumpable and it can be in different tastes: Strawberry, Blueberry, Sourcherry, Orange, Apple & etc

1

# براق کننده روکشی ماتریکس

این محصول جهت دکوراسیون و تزئین کیک‌های قنادی و تارت‌های میوه‌ای در طعم‌ها و رنگ‌های: صدفی، شفاف، کاکائویی، توت فرنگی، تمشک، آناناس، انبه، بلوبری، کارامل و سیب سبز طراحی شده است.

ماندگاری: ۹ ماه  
بسته بندی: سطل ۷ کیلوگرمی

## ★ ویژگیهای مصرف

- ◀ ایجاد تصاویر سه بعدی
- ◀ درخشان نشان دادن سطح کیک
- ◀ تازه نگه داشتن میوه‌های به کار رفته روی کیک
- ◀ عدم تغییر رنگ تحت شرایط سرمایی



# Matrix GLAZE

## Cake Decorating

Cake decorating is one of the modern sugar arts in confectionery to make plain cakes more visually interesting. Cakes are decorated to mark a special celebration such as a birthday, wedding, a national or religious holiday. Providing a three - dimensional structure in cake, promoting commercial enterprises, to give an attractive appearance to a cake with a glossy glaze, to maintain Freshness of fruits on the cake. Color consistency in cold temperature.



# افزایش دهنده مدت ماندگاری محصول

این محصول به صورت مایع تولید و جهت مصرف در انواع محصولات آردی و قنادی عرضه می گردد.

ماندگاری: یک سال

بسته بندی: کالن ۲۵ کیلوگرمی

مقدار مصرف: ۳ - ۲/۵ درصد از کل وزن خمیر

★ ویژگیهای مصرف

- ◀ افزایش مدت ماندگاری محصول
- ◀ افزایش نرمی محصول
- ◀ کاهش دهنده آب آزاد (AW) محصول



## shelf life extender Cls

This product is produced in liquid form as a shelf life extender for all confectionery and bakery products.  
One of the effects of this product is to increase the softness and to postpone the stalling.

# ژل کیک ماندگار ماتریکس

این محصول جهت مصرف در انواع کیک‌های روغنی، لایه‌ای رولت و کلوچه تولید و عرضه می‌گردد.

ماندگاری: ۵ ماه

بسته‌بندی: سطل ۲۰ کیلوگرمی

بسته بندی قنادی: سطل ۸ کیلوگرمی

مقدار مصرف: ۱/۵ - ۱ درصد از کل وزن خمیر

★ ویژگیهای مصرف

- ◀ تسهیل و تسریع زمان آماده شدن خمیر
- ◀ ایجاد بافت یکنواخت و افزایش حجم محصول
- ◀ بهبود توزیع روغن در آب و پایدار نمودن امولسیون
- ◀ افزایش مدت ماندگاری محصول و کاهش آب آزاد محصول (AW)

# Matrix

## C Class

### Cup Cake, Layer Cake, Roll Cake

### Matrix Gel Cake

This product is used in cup cakes and layer cakes, pancakes and the other similar confectionery products. It can be used in all kinds of cakes and cookies in both confectionery and industrial usage and is reasonable and economic as well.





# پودر کیک ماتریکس

این محصول در دو نوع وانیلی و کاکائویی تولید می گردد و فرمولاسیون هر کدام قابلیت تولید کیک های مافین، روغنی و اسفنجی را دارا می باشد.

ماندگاری: ۱۲ ماه  
بسته بندی: پاکت ۲۰ کیلوگرمی

## ★ ویژگی های مصرف

- ◀ سهولت در آماده سازی کیک
- ◀ اقتصادی بودن
- ◀ جلوگیری از انباشتن مواد اولیه در انبار
- ◀ کاهش فضای انبار داری



# Matrix

## Cake Powder

This Product is produced in two different kinds of Cocoa and Vanilla taste and all kinds of muffins, cup and sponge cakes can be produced by this products.

- ▶ To facilitate cake production
- ▶ To be economic
- ▶ To avoid extra storage of row material
- ▶ To decrease storage space

## میکس ژل

این محصول ترکیبی از ژل کیک و مایع افزایش دهنده مدت ماندگاری بوده و جهت مصرف در انواع کیک‌های روغنی، لایه‌ای، رولت و کلوچه تولید و عرضه می‌گردد.

ماندگاری: ۸ ماه

بسته‌بندی: سطل ۲۲ کیلوگرمی

مقدار مصرف: ۵ - ۴ درصد از کل وزن خمیر

### ★ ویژگیهای مصرف

- ◀ تسهیل و تسریع زمان آماده شدن خمیر
- ◀ ایجاد بافت یکنواخت و افزایش حجم محصول
- ◀ بهبود توزیع روغن در آب و پایدار نمودن امولسیون
- ◀ افزایش مدت ماندگاری محصول و کاهش آب آزاد محصول (AW)

# Mix Gel



## Mix Gel

This product is a combination of cake gel and shelf life extender. It can be used in cup and layer cakes, swissrolls and pancakes.

One of the most important advantages of MixGel is reducing the number of raw materials. and reducing the storage and purchasing problems.



# بیکی‌نگ پودر ماتریکس

محصولی شامل بیکربنات سدیم، اسید سدیم پیروفسفات، منو کلسیم فسفات و دیگر موارد مورد نیاز جهت ایجاد حباب‌های گاز در خمیر محصولات آردی در دو نوع واکنش کند و سریع تولید و عرضه می‌گردد.

ماندگاری: یک سال

بسته‌بندی: ۱۰ و ۲۵ کیلوگرمی

مقدار مصرف: ۱ - ۲ درصد از کل وزن خمیر

★ ویژگی‌های مصرف

- ◀ افزایش حجم خمیر و کاهش دانسیته خمیر
- ◀ یکنواخت کردن بافت محصول
- ◀ افزایش مناسب حجم محصول



# Baking Powder Matrix

## Baking Powder

This product is a combination of sodium bicarbonate and a few acids and filler for making more bubbles to obtain better volume and texture in the final product.



# شکلات روکشی ماتریکس

محصول جدیدی از دیبا ماندگار که از ترکیب پودر کاکائو، شیر خشک، شکر و روغن جانشین کره کاکائو حاصل می‌شود و در سه نوع شیری، دارک و سفید قابل ارائه به قنادی‌ها می‌باشد.

ماندگاری: ۱۲ ماه  
بسته‌بندی: بسته ۵۰۰ گرمی

★ ویژگیهای مصرف

- ◀ روکش کیک
- ◀ تزئینات خاص بر روی کیک‌ها
- ◀ ماندگاری طولانی مدت



توضیحات:

این محصول در انواع فرآورده‌های آردی قنادی، صنعتی و خانگی قابل استفاده می‌باشد. همچنین به دلیل ملاحظات اقتصادی و جلوگیری از اتلاف وقت برای تولیدکنندگان صنعتی و سفید، صرفه اقتصادی بسیار به همراه دارد.

# Matrix

## Covering Chocolate

A combination of Cocoa Powder, Milk Powder, Sugar and CBS.

This product is used for decoration or covering cake in 3 different tapes: Milk Chocolate, Dark Chocolate and White Chocolate.

# شربت تزئینی ماتریکس

این محصول انتخابی عالی برای ایجاد طعم و رنگ بی نظیر در محصولات قنادی، دسرها و بستنی می باشد.

بسته بندی: بطری ۴ لیتری

**SYRUP**  
*Matrix*



Syrup is a sweetener that dissolves in liquid more quickly and easily than sugar, so it's often used in beverages, ice creams, desserts, pancakes, ...



## فیلینگ ماتریکس (شکلاتی، شیری، وانیلی، کاراملی، عسلی)

مغزی‌های آماده مصرف در سه نوع برشی، دپازیتوری و قابل پمپ شدن تولید و عرضه می‌گردند.

ماندگاری: ۹ ماه

بسته بندی: سطل ۷ و ۲۵ کیلوگرمی

★ ویژگیهای مصرف

- ◀ مقاوم به حرارت و سرما
- ◀ عدم مهاجرت آبی بین مغزی و محصول
- ◀ ماندگاری طولانی مدت
- ◀ ایجاد طعم و بافت لذت بخش

توضیحات:

این محصول در انواع فرآورده‌های آردی قنادی، صنعتی و خانوایی قابل استفاده می‌باشد. همچنین به دلیل ملاحظات اقتصادی و جلوگیری از اتلاف وقت برای تولیدکنندگان صنعتی و منقح، صرفه اقتصادی بسیار به همراه دارد.



# Matrix



### Matrix Filing

It is a kind of ready to use filling with long shelf life.

Heat and freeze stability, low water migration between filling and product texture are the most important advantage of ready to use fillings.

It can be produced in 3 different shapes: 1. cutable 2. depositable 3. pumpable and it can be in different tastes: Chocolate, Caramel, Milk, Honey and Vanilla