





- شرکت دلتا آلاء سبز در سال ۱۳۸۷ با هدف تولید و بسته بندی انواع میوه، سبزی و صیفی تازه و خشک تأسیس گردید. رویکرد ما از زمان تأسیس شرکت، تولید و ارائه محصولات، با کیفیتی در خور ایران و ایرانی بوده است و سرلوحه کار ما استفاده از مواد اولیه با کیفیت، عدم استفاده از نگهدارنده و ارائه طعم اصیل سبزی و صیفی جات بوده است. به لطف و یاری خداوند پس از ۸ سال از زمان تأسیس شرکت می توانیم با افتخار بگوییم محصولات تولیدی ما دارای ماهیتی سودمند و حاصل از پروسه ای سالم و بدون مواد نگه دارنده می باشد.
- محصولات شرکت با نام تجاری "آلagon" در چهار گروه اصلی "سبزیجات تازه" ، "سالاد" ، "میوه ، سبزی و صیفی خشک" ، "میوه، سبزی و صیفی فله" عرضه می گردد.





• کنترل مواد اولیه : مواد اولیه قبل از ورود به کارخانه ، مورد بازبینی قرار گرفته و در صورت عدم کسب امتیازهای لازم، از ورود آنها جلوگیری به عمل می آید.

• پس از انتخاب مواد اولیه مرغوب، مهم ترین نکته طریقه آماده سازی آنها برای استفاده در خوارک است. بدین جهت الگوهای خاصی برای برش و خرد کردن مواد اولیه وجود دارد. ما با به کار گیری این موارد محصولی کاملا مناسب طبخ برای شما فراهم می آوریم.

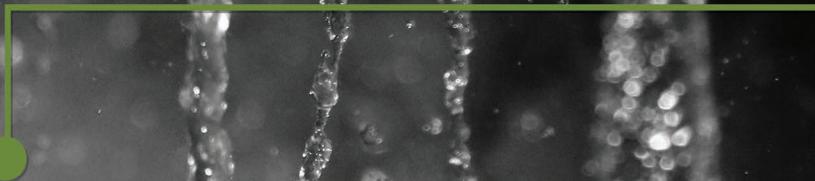


---

• طراوت و تازگی محصولات، تابعی از کیفیت مواد اولیه، مناسب بودن فرآیند تولید و بهره گیری از فناوری روز در امر بسته بندی محصولات می باشد.

• هفت مرحله شستشو شامل دو مرحله گل گیری، یک مرحله جدا سازی تخم انگل، دو مرحله ضد عفونی با محلول پر کلرین و دو مرحله آبکشی، محصولات آلاگون را در ابعاد بهداشتی متمایز نموده است.







- سبزیجات تازه، بعد از طی فرآیند شستشو و آب گیری وارد بخش خرد کن می گرددند. در این بخش با توجه به نحوه مصرف هر کدام از محصولات، فرآیند مخصوصی طی می شود تا محصول مورد نظر تولید گردد.
- پس از تولید، محصولات به سالن بسته بندی هدایت می شوند. در این قسمت محصولات در بسته بندی های استاندارد و کاملاً بهداشتی و تحت اتمسفر بهینه ”MAP“ بسته بندی می گرددند.



۰ انواع سبزیجات تازه در بسته بندی های متفاوت و با تنوع ذیل تولید می گردند :

\* انواع سبزیجات غیر برگی : \* انواع سبزیجات برگی : \* انواع سبزیجات ترکیبی :

- |              |          |              |
|--------------|----------|--------------|
| - لوبیا سبز  | - اسفناج | - قرمه سبزی  |
| - باقلاء     | - کاهو   | - پلو        |
| - نخود فرنگی | - جعفری  | - کوکو       |
| - ذرت شیرین  | - شوید   | - آش         |
| - پیاز       |          | - سوب        |
| - کرفس       |          | - نعنا جعفری |
| - سیر تازه   |          | - دلمه       |
|              |          | - کوفته      |
|              |          | - مرغ ترش    |
|              |          | - ماهی       |
|              |          | - پیاز جعفری |
|              |          | - سبزی خوردن |





• محصول تازه در بسته بندی مناسب، کیفیت خود را حفظ می نماید.

---

• توزیع روزانه و ناوگان حمل و نقل مجهز به سردخانه، یکی از عوامل مؤثر در حفظ کیفیت و جلب رضایت مشتریان گرامی می باشد.







- سالاد های ما در سه گروه سالاد فصل، سالاد شیرازی و سالاد تبوله لبنانی در بازار توزیع می شوند. انتخاب مواد اولیه ممتاز، بسته بندی مناسب و توزیع روزانه توسط اتومبیل های یخچال دار، موجب کیفیت منحصر به فرد در سالاد های تولیدی شرکت شده است.
- سالاد تبوله لبنانی ، محصول منحصر به فرد دیگری از محصولات ماست. محتویات این سالاد؛ جعفری، گشنیز، نعنا، پیازچه و گوجه فرنگی می باشد که معجونی از سالم ترین مواد اولیه را همراه با طعمی دلپذیر مهیا نموده است.





• سالاد سبزیجات آلاگون در بسته بندی های ۱۰۰ و ۲۰۰ گرمی و با محتویات کاهو، کلم، هویج، خیار و گوجه گیلاسی محصولی کلاسیک و پر مصرف می باشد.



• مواد اولیه مصرفی در تهیه سالاد سبزیجات آلاگون هر روز و به طور دقیق از میان سبزیجات موجود تهیه می شود، به گونه ای که اصالت طعم هر جزء کاملا در تولید این محصول حفظ شود.

• مواد اولیه برای تبدیل به محصول خشک، بعد از شستشو به بخش خرد کن هدایت می شوند. در این بخش مواد اولیه، با توجه به شکل محصول نهایی اسلاسیس شده و به درون خشک کن هدایت می گردد.

• مزیت استفاده از محصولات خشک :

۱. افزایش طول عمر محصولات کشاورزی : فرآیند خشک کردن، مدت زمان ماندگاری محصول را از میانگین پنج روز به بیش از ۵۰ روز می رساند.

۲. کاهش وزن و افزایش ارزش : به طور معمول با انجام فرآیند خشک کردن وزن محصول نهایی به ۵ تا ده درصد وزن مواد اولیه کاهش می یابد و این امر هزینه حمل را از عامل مهم در قیمت محصول در مقصدم نهایی - که گاهی از ارزش خود محصول بیشتر است - به جزء ناچیزی از قیمت تمام شده محصول تبدیل می کند.

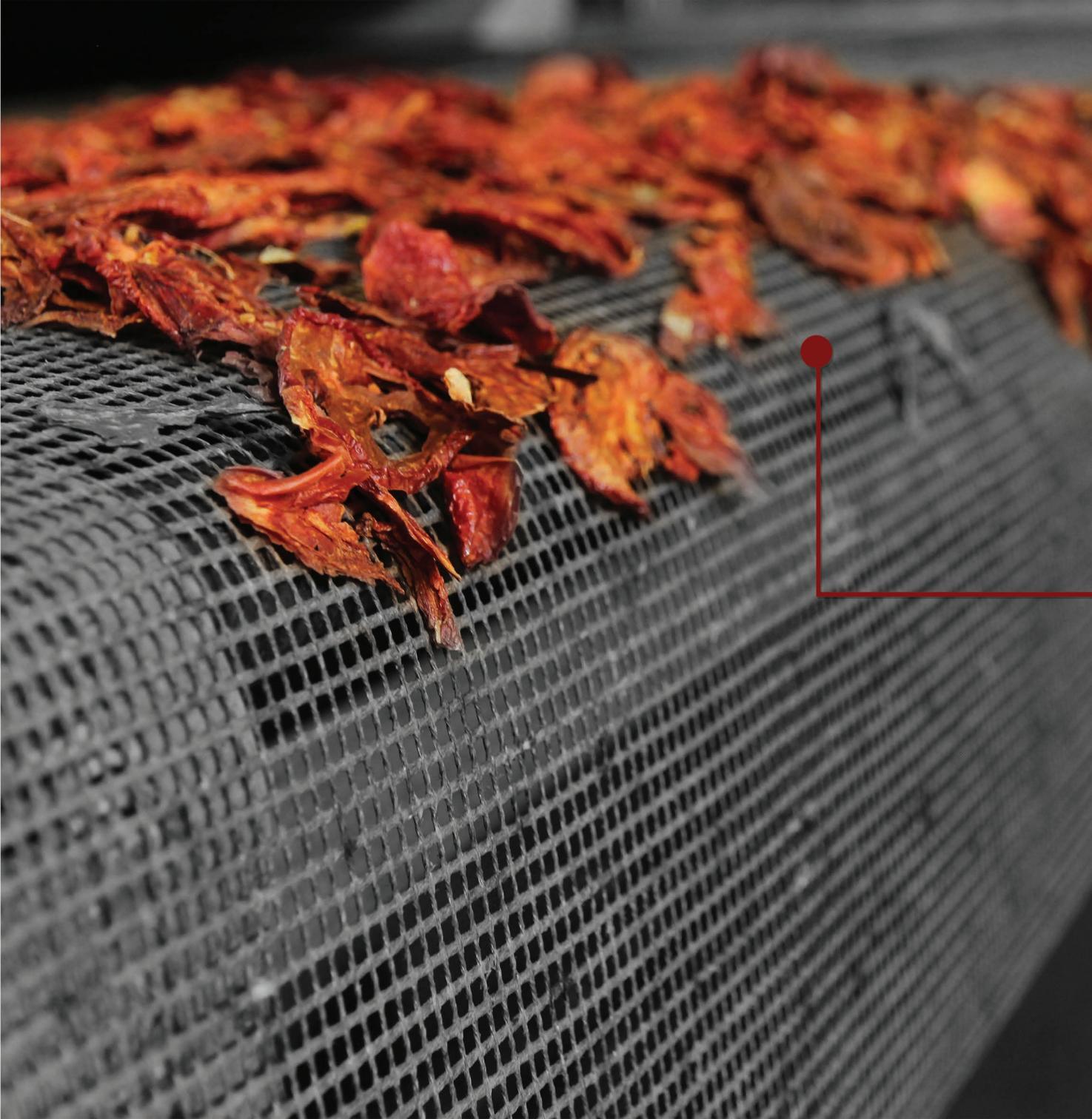
۳. کاهش هزینه نگهداری محصولات : عدم نیاز به شرایط نگهداری خاص و سرداخانه هزینه نگهداری محصولات خشک را به طور قابل ملاحظه ای نسبت به محصولات تازه و منجمد کاهش می دهد.





• مکانیزم پیوسته با تکنولوژی خشک کردن تابشی - همرفتی که باعث حفظ دو چندان کیفیت از نظر عطر و طعم می‌گردد، رمز تولید سبزیجات خشک آلاگون است. این روش علاوه بر حفظ طعم و عطر مواد، اولیه سهم بسزایی در ماندگاری و حفظ کیفیت محصولات تا مدت زمان طولانی می‌شود.





۰ پیاز یکی از پایه های طبخ غذا در ذائقه ایرانی است. درصد وزن این فرآورده کشاورزی از آب تشکیل شده و طول عمر محصول به دلیل همین موضوع محدود گردیده است.

پیاز خشک آلاگون، با حذف آب موجود در پیاز تازه و با عطر و طعم مرسوم در خوراک های ایرانی، جایگزین سالمی برای این فرآورده با طول عمر ۱۸ ماه می باشد.

۰ هماهنگ سازی غذاهای سنتی ایران زمین، با شرایط و ساختار زندگی امروز، منوط به تأمین مواد اولیه مناسب و به دور از مضرات آنهاست. پیاز برشته محصولی خاطره انگیز برای نسل قدیم، با استانداردهای روز محصولات غذایی است.

« پیاز داغی بدون روغن و مواد افزودنی. »





Dried Onion



لیموی خشک آلاگون، عطر و طعم لیموی جهرم را در تمام سال در  
غذاهای شما فراهم می سازد.

یک تکه لیموی خشک را در چای خود امتحان کنید.

OPEN

اللذكي

200g

ليمون

بررسی تاریخچه تأمین مواد اولیه خوراکی در ایران نشانگر آن است که گوجه فرنگی خشک به عنوان جایگزینی کارا و مناسب در تأمین گوجه مورد نیاز در فصل سرما بوده است. ورود محصولی به نام ”رب گوجه فرنگی“ به عنوان محصولی کنسرتو شده و همراه با مواد افزودنی مثل نمک، استفاده از این محصول سالم را به دست فراموشی سپرد.

گوجه فرنگی خشک آلاگون، طعم نوستالوژیک غذاهای قدیم را در خوراک امروز شما احیا می کند.



OPEN



σιλατο



تنوع کامل محصولات خشک آلاگون به شرح ذیل است :

\* سبزیجات خشک ترکیبی :

- |              |             |
|--------------|-------------|
| - قرمد سبزی  | - نعنا      |
| - نعنا جعفری | - ریحان     |
| - سوپ        | - شوید      |
| - آش         | - شنبه لیله |
| - پلو        | - سوسنبر    |
| - کوکو       | - مرزه      |
| - کوفته      | - گشنیز     |
| - دلمه       | - جعفری     |
|              | - اسفناج    |
|              | - ترخون     |
|              | - تره       |



\* میوه های خشک :

- |             |                |
|-------------|----------------|
| - کیوی      | - پیاز برسته   |
| - به        | - سیر          |
| - سیب       | - فلفل دلمه ای |
| - توت فرنگی | - گوجه         |
| - پرتقال    | - هویج         |



\* صیفی جات خشک:





• مهم ترین رکن تولید مواد غذایی سالم، آزمایش و سنجش مداوم کیفیت در مراحل تولید است. نظارت دقیق و سازمان یافته در مراحل تولید و سنجش کیفیت محصول آمده برای توزیع، همواره سرلوحه کار ما بوده است.

• آزمایشگاه های پیشرفته و آزمایش مستمر توسط واحد کنترل کیفی، اطمینان بخش سلامت محصولات ارائه شده توسط این شرکت می باشد. • رطوبت مهمترین دلیل تخمیر و کپک زدن در محصولات غذایی به شمار می رود. بر اساس استاندارد ملی ایران میزان رطوبت در سبزیجات خشک، بسته به نوع سبزی، باید کمتر از ۷ درصد باشد که این میزان رطوبت به دلیل کاهش وزن محصول نهایی تأثیر بسزایی در قیمت تمام شده محصولات خشک دارد.

شرکت دلتا آلا سبز مفتخر به تولید بهترین کیفیت محصولات خشک با حداقل رطوبت و بدون استفاده از مواد نگهدارنده است.



۰ نگهدارنده‌ها انواعی از مواد افزودنی هستند که فساد مواد خوراکی ناشی از فعالیت میکرووارگانیسم‌ها را به تأخیر می‌اندازد. اگرچه این مواد باعث توقف یا کاهش فعالیت میکرووارگانیسم‌ها و در نتیجه افزایش زمان ماندگاری محصولات می‌شود، اما در اکثر مواقع استفاده از آنها ضررایی نیز به دنبال دارد. محصولات آلاگون بدون مواد نگهدارنده و در فرآیندی کاملاً طبیعی تولید و به بازار روانه می‌شود.





برخی مشتریان آلاگون :

\* بیمارستان ها :

- امام خمینی (ره)
- روانپردازی ایران
- ابن سینا
- ساسان
- شریعتی
- فیروز آبادی
- شهید دکتر لبافی نژاد
- مسیح دانشوری
- شهید دکتر لواسانی
- امام رضا (ع)
- شهید دکتر معیری

\* فروشگاه های زنجیره ای :

- شهروند
- رفاه





\* دانشگاه ها :

- گترينگ آرمان
- مجتمع اقامتی ملا صدرا
- سازمان حج و زیارت
- تعاونی کارکنان سایپا
- تهییه غذای قربشی
- کافه ویونا
- رستوران مطیح ( هتل استقلال )
- صنایع برتر آتی



S c a n m e !



الAGON  
دلتا آلة سبز

نشاری کارخانه : جاده قدیم تهران - قم ، رو بروی پلیس راه حسن آباد  
جاده چرام شهر ، ناحیه صنعتی بیجین ری  
تلفن : ۰۲۰-۰۶۲۱۴-۵۸۰۲ نمایر : ۱۸

پست الکترونیکی : [info@alagon.ir](mailto:info@alagon.ir) آدرس سایت : [www.alagon.ir](http://www.alagon.ir)