



تخصصی ترین مجموعه طعم ساز، تولید و فرآور
انواع لایه جات و چاشنی های غذایی و طعم های ناب

طعم دهنده های تنقلات

طعم دهنده های صنعتی گوهر طعم برای استفاده در تولید چیپس، پاپ کورن، اسنک، آجیل، تخمه و سایر میان وعده های غذایی طراحی شده اند. این محصولات با هدف حفظ یکنواختی کیفیت، افزایش شدت طعم و ایجاد تجربه چشایی پایداری در محصول نهایی توسعه یافته اند.

ترکیب مواد اولیه استاندارد، پایداری حرارتی مناسب و سازگاری با خطوط تولید مختلف، این طعم دهنده ها را به گزینه ای قابل اعتماد برای واحدهای تولیدی تبدیل میکند.

ویژگی های برجسته:

- پایداری طعمی روی بسترهای مختلف (چیپس، پاپکورن، اسنک، آجیل و ...)
- عملکرد ثابت در شرایط تولید صنعتی
- یکنواختی در هر بچ تولید
- مناسب تولید پرتیراژ



فرمولاسیون و گارانتی طعم

فرمولاسیون طعم دهنده های گوهر طعم بر پایه ترکیب دقیق مواد اولیه تخصصی، کریرهای مناسب و عطرهای خوراکی استاندارد طراحی میشود. هر فرمول با هدف پایداری طعم، چسبندگی مناسب روی محصول و حفظ کیفیت در شرایط مختلف تولید، تنظیم میگردد.

گرید بندی:

در راستای انتخاب راحت مشتری بر طبق نیازش هر محصول دارای چندین گرید مختلف از اقتصادی تا لوکس است. بدین صورت که تولیدکننده محترم میتواند محصول را طبق قیمت و کیفیت دلخواه انتخاب کند.

فرمول اختصاصی:

برای مشتریان محترم در صورت نیاز، امکان طراحی فرمولاسیون اختصاصی وجود دارد. بدین صورت که صفر تا صد فرمول طبق خواسته ی مشتری طراحی میشود و تا رسیدن به طعم مورد نظر در هر مرحله تست رایگان ارائه میگردد تا به طعم مطلوب برسیم.

گارانتی طعم:

تمامی محصولات دارای گارانتی طعم هستند:

۱. ارسال تست رایگان
۲. ثبات طعم در هر بچ تولید
۳. اصلاح فرمول طبق نظر مشتری
۴. امکان تولید تناژ



ثبت سفارش، پشتیبانی و اطلاعات تماس

چرا گوهر طعم؟

گوهر طعم یک تامین کننده تخصصی ادویه و چاشنی است که محصولات خود را بر اساس استانداردهای صنعتی تولید و کنترل میکند. هدف ما ارائه ترکیباتی است که پایداری طعم، یکنواختی فرمول و قابلیت تولید در مقیاس بالا را تامین کند.

مراحل ثبت سفارش:

- انتخاب طعم مورد نظر
- تعیین گرید چاشنی
- در صورت نیاز فرمولاسیون اختصاصی: ۳ تا ۷ روز کاری
- در صورت نیاز ارسال تست
- نهایی شدن فرمول تولیدی
- صدور فاکتور
- تولید محصول: حدود ۷ تا ۱۴ روز کاری



goharetaam



goharetaam1



09155254152



www.goharetaam.com

مدیریت:

احمد رضا حامی زاده



طعم دهنده پنیر فرانسوی

طعم:

پروفایل گرمی، غنی و لبنی با نت
پنیرهای کهنه فرانسوی. طعمی
عمیق، دهان پر کن با پس طعم
ماندگار

ترکیبات:

پودر چند نوع پنیر فرانسوی، پودر
پنیرهای مکمل، ادویه جات پایه
جهت طعم سازی

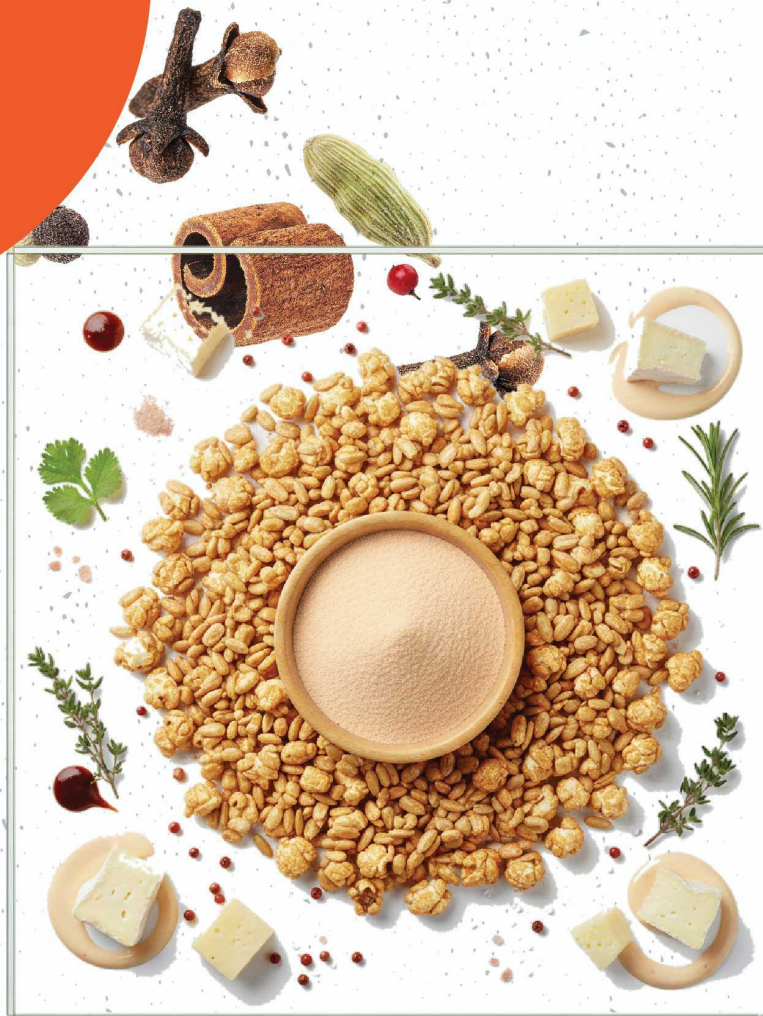
طعم دهنده پنیر پراتو

طعم:

پروفایل لبنی، ملایم و گرمی با نت
پنیر نیمه سخت. طعمی نرم، کمی شور
و متعادل. حس کلی، پنیر پراتو
کلاسیک با پس طعم تمیز.

ترکیبات:

پودر پنیر پراتو، پودر پنیرهای
مکمل، ادویه جات پایه جهت عمق
طعم



طعم دهنده هات اسپایسی

طعم:

پروفایلی تند و گرم، معمولاً بر پایه چیلی قرمز با نت فلفلی تند و پس طعم ادویه ای

ترکیبات:

انواع چیلی (فلفل قرمز، فلفل کاین و ...)، فلفل سیاه و سفید برای عمق طعم، پودر پیاز و ...

طعم دهنده پنیر چدار

طعم:

طعم کره ای و شور کنترل شده با نت برجسته چدار که کمی تیزی و بوی خاص دارد، معمولاً یک پروفایل خامه ای با پس طعم پنیری ارائه میدهد.

ترکیبات:

پودر پنیر چدار، پودر پنیرهای مکمل (موزارلا، گودا و ...) برای ایجاد بعد، پودر کره، ادویه پایه و ...



طعم دهنده پنیر ناچو



طعم:

پروفایل پنیری گرمی با شوری
کنترل شده، همراه با نت ملایم
ادویه ای.

ترکیبات:

پودر پنیر چدار، پنیرهای دیگر
برای طعم سازی، ادویه جات پایه
برای بالانس طعم

طعم دهنده پنیر کره

طعم:

ترکیبی از طعم گرمی و نرم پنیر با نت
غالب کره ای. حس چربی و شوری.
پروفایل طعمی گرم و لطیف.

ترکیبات:

پودر پنیر، پودر کره، نمک، ادویه
جات پایه برای بالانس طعم



طعم دهنده پنیر پارمسان

طعم:

پرو فایل قوی و اومامی محور با
نت شور و لبنی مشخص. طعم
عمیق و ماندگار پنیر پارمسان.

ترکیبات:

پودر پنیر پارمسان، پودر پنیرهای
مکمل، ادویه جات پایه جهت طعم
سازی

طعم دهنده سیر و پارمسان

طعم:

پرو فایل قوی با نت غالب پنیر پارمسان
همراه با عطر مشخص و گرم سیر.
شروع طعم پنیری و عمیق و در ادامه
عطر سیر ظاهر میشود.

ترکیبات:

پودر پنیر پارمسان، پودر سیر،
پودر پنیرهای مکمل، ادویه جات
پایه برای عمق طعم



طعم دهنده ماست و خیار

طعم:

پروفایل خنک، ملایم و گرمی با نت
غالب ماست و تازگی سبک خیار.
شروع طعم نرم و لبنی و در ادامه
حس خنکی خیار ظاهر میشود.

ترکیبات:

طعم دهنده طبیعی ماست، طعم
دهنده طبیعی خیار، ادویه جات و
سبزیجات پایه جهت طعم سازی

طعم دهنده هات چیز

طعم:

پروفایل گرمی پنیر همراه با تندی
کنترل شده فلفل. حس پنیر غنی است
و در ادامه تندی تدریجی ظاهر
میشود.

ترکیبات:

ترکیب چند نوع پنیر، پودر آب
پنیر، فلفل چیلی از ملایم تا تند،
ادویه جات پایه جهت طعم سازی



طعم دهنده پنیر و پیاز

طعم:

پروفایل گرمی و لبنی پنیر در کنار تندی ملایم و شیرینی طبیعی پیاز. ابتدای طعم پنیری و بعد نت پیاز ظاهر میشود. بدون بوی زننده پیاز

ترکیبات:

چند نوع پودر پنیر خاص، پودر پیاز، ادویه جات پایه جهت طعم سازی

طعم دهنده خامه ترش و پیاز

طعم:

پروفایل گرمی و ملایم خامه ترش با اسیدیته کنترل شده همراه نت پیاز. بدون ترشی تند یا بوی زننده.

ترکیبات:

طعم دهنده طبیعی خامه ترش، پودر پیاز، ادویه جات پایه جهت بالانس طعم



طعم دهنده لیمو ریحان

طعم:

پرو فایل تازه، ترش و گیاهی با
نت غالب لیمو و عطر سبز
ریحان.

ترکیبات:

طعم دهنده طبیعی لیمو، پودر
ریحان، نمک، ادویه جات پایه
برای بالانس طعم

طعم دهنده سیر و لیمو

طعم:

ترکیب تازه و تیز لیمو با نت واضح
سیر. طعم متعادل، تمیز و غیر زننده،
بدون تندی یا ترشی اغراق شده.

ترکیبات:

طعم دهنده طبیعی لیمو، پودر
سیر، فلفل سفید، ادویه جات مکمل
جهت طعم سازی.



طعم دهندۀ مکزیکی

طعم:

پروفایل ادویه ای - تند با نت غالب
گوجه، پاپریکا و فلفل. تندی کنترل
شده و قابل تنظیم

ترکیبات:

پودر گوجه، فلفل قرمز، پاپریکا،
زیره، ادویه جات مکمل برای عمق
طعم

طعم دهندۀ پاپریکا

طعم:

پروفایل ملایم، گرم و کمی شیرین با
نت فلفلی لطیف. طعم پاپریکا طعم
فلفلی تند ندارد. پس طعم غیر تلخ.

ترکیبات:

پاپریکا، فلفل قرمز غیر تند، نمک،
ادویه جات پایه جهت عمق دهی به
طعم



طعم دهنده پاپاچو



طعم:

ترکیب طعم آویشن با پس طعم
ملایم پنیری. پروفایل طعمی
سبزیجاتی-ادویه ای.

ترکیبات:

آویشن، چند نوع پنیر، پودر سیر،
ادویه جات مکمل برای بالانس
طعم.

طعم دهنده خلیجی



طعم:

کمی اسپایسی با ته مزه گرم ادویه
ای. پروفایل طعمی تند-ادویه ای
که یادآور طعم های جنوبی و
خلیجی است.

ترکیبات:

جوز هندی، خردل، پاپریکا،
زنجبیل، فلفل سیاه و ادویه جات
دیگر

طعم دهنده سرکه نمکی

طعم:

ترکیب شوری مشخص و تیزی
سرکه ای. پروفایل طعمی
ترش-شور

ترکیبات:

سرکه پودر شده، نمک، پودر پیاز و
برخی ادویه جات برای بالانس
طعم

طعم دهنده لیمویی

طعم:

ترش و تازه با نت غالب لیمو.
پروفایل طعمی سبک و شاداب که
حس تازگی ایجاد میکند.

ترکیبات:

طعم دهنده طبیعی لیمو، پودر
پوست لیمو، نمک و برخی ادویه
جات برای بالانس طعم



طعم دهنده سیر و کره

طعم:

طعم قوی با تندی ملایم سیر، همراه با نت گرمی، چرب و گرم کره

ترکیبات:

پودر سیر، پودر کره، ادویه جات پایه مثل پودر پیاز و فلفل برای بالانس طعم، نمک و ...

طعم دهنده سیر و سبزیجات

طعم:

نت گرم با تندی ملایم سیر، همراه با طیف سبزیجات خشک مثل جعفری، ریحان و دیگر سبزی های معطری که رایحه تازه و گیاهی اضافه میکند.

ترکیبات:

پودر سیر، مخلوط سبزیجات خشک (جعفری، پیازچه، ریحان، آویشن و ...)، نمک، ادویه های پایه و ...



طعم دهنده قارچ و خامه

طعم:

نت اومامی و خاکی ملایم قارچ، همراه عطر و بافت کرمی و نرم خامه. پروفایل طعمی گرم و متعادل بدون تندی یا تیزی

ترکیبات:

طعم دهنده طبیعی قارچ، پودر خامه، پودر پیاز، نمک و ادویه جات مکمل

طعم دهنده هالوپینو لیمو

طعم:

تندی تازه و سبز هالوپینو همراه با ترشی شفاف و مرکباتی لیمو. پروفایل طعمی تند-ترش، زنده و پُرانرژی با شروع تیز و پس طعم خنک.

ترکیبات:

پودر فلفل هالوپینو، طعم دهنده طبیعی لیمو، ادویه جات مکمل برای عمق طعم



طعم دهنده بیکن



طعم:

پرو فایل گوشتی - نمکی با نت چربی پخته شده. طعمی گرم و عمیق با حس اومامی بالا که تداعی کننده بیکن است. بدون ایجاد تندی یا تلخی

ترکیبات:

طعم دهنده طبیعی بیکن، پودر پیاز و سیر، پاپریکا، ادویه جات مکمل برای طعم سازی

طعم دهنده بیکن دودی

طعم:

پرو فایل دودی غالب با حس گوشتی، چرب و نمکی. رایحه دودی در ابتدای طعم کاملاً مشهود است و پس طعم گرم و اومامی بیکن.

ترکیبات:

طعم دهنده طبیعی گوشت، طعم دهنده طبیعی دود، پاپریکا برای بالانس رنگ طعم و ادویه جات مکمل



طعم دهنده چیلی تای



طعم:

پرو فایل تند، ترش- شیرین و گرم با
نت غالب فلفل چیلی، همراه حس
ادویه ای آسیاب جنوب شرقی. تندی
تدریجی با شیرینی متعادل.

ترکیبات:

فلفل چیلی ملایم تا تند، شکر
کنترل شده، پودر سیر و پیاز،
ادویه جات پایه جهت طعم سازی

طعم دهنده چیلی باربکیو

طعم:

پرو فایل دودی و تند با نت غالب فلفل
چیلی و باربکیو. شروع طعم ملایم و
دودی سپس تندی کنترل شده

ترکیبات:

فلفل چیلی ملایم تا تند، طعم
دهنده طبیعی دودی، پودر پیاز و
سیر و ادویه جات مکمل



طعم دهنده سس سزار



طعم:

طعم گرمی و ملایم با نت غالب سیر و پنیر. ملایم، دهان پر کن و اومامی محور که تداعی کننده سس سزار کلاسیک است.

ترکیبات:

پنیر پارمسان و پنیرهای دیگر، پودر سیر، فلفل سیاه، ادویه جات و طعم دهنده های پایه

طعم دهنده سس سیر



طعم:

پروفایل غالب سیر با حس خامه ای و ملایم. طعم سیر واضح و خوشبو است نه تند و نه زننده.

ترکیبات:

پودر سیر، چربی لبنی یا گیاهی با توجه به گرید. ادویه جات پایه جهت عمق طعم

طعم دهنده لمون چیز

طعم:

پروفایل لبنی و کرمی پنیر در کنار اسیدیته تازه و شفاف لیمو. طعم پنیری به همراه ترشی ملایم لیمو.

ترکیبات:

ترکیب چند نوع پودر پنیر، پودر آب پنیر، طعم دهنده طبیعی لیمو، ادویه جات پایه جهت عمق طعم

طعم دهنده هات لمون

طعم:

ترکیب ترشی تازه و شفاف لیمو با تندی کنترل شده فلفل. شروع طعم ترش و زنده سپس پس طعم تند و گرم فلفل

ترکیبات:

فلفل چیلی تند ملایم تا تند، فلفل سیاه، طعم دهنده طبیعی لیمو، ادویه جات مکمل جهت طعم سازی



طعم دهنده سبزیجات

طعم:

پروفایل گیاهی تازه و متعادل با
تمرکز روی عطر سبزیجات معطر.
طعمی سبک، تمیز و غیر چرب

ترکیبات:

سبزیجات معطر (ریحان، شوید،
جعفری، پیازچه و ...)، ادویه جات
پایه جهت طعم سازی

طعم دهنده خیار شور

طعم:

ترکیبی شفاف از ترشی ملایم، نمک
کنترل شده و عطر خیار تخمیری.
حس تازگی بدون اینکه ترشی سرکه
آزار دهنده شود.

ترکیبات:

طعم دهنده طبیعی خیار شور،
سبزیجات معطر (شوید و ...)،
ادویه جات مکمل



طعم دهنده ماست و نعناع

طعم:

پرو فایل خنک، ملایم و گرمی با نت
غالب ماست و عطر تازه نعناع.
طعم سبک بدون تندى یا ترشى
اغراق شده

ترکیبات:

طعم دهنده طبیعى ماست، پودر
نعناع، نمک، ادویه جات مکمل
جهت طعم سازی

طعم دهنده ماست موسیر

طعم:

پرو فایل گرمی و ملایم ماست همراه با
تندى لطیف و عطرى موسیر. شروع
طعم نرم لبنى و در ادامه نت موسیر.

ترکیبات:

موسیر، طعم دهنده طبیعى ماست،
نمک، پودر پیازچه، ادویه جات
پایه جهت عمق طعم



طعم دهنده سس هزار جزیره



طعم:

طعم سبزیجات معطر همراه با نت
ملایم گوجه و ادویه ای لطیف. حس
کلی سس هزار جزیره کلاسیک

ترکیبات:

سبزیجات معطر، پودر سیر، پودر
گوجه و ادویه جات مکمل جهت
عمق طعم

طعم دهنده سس فرانسوی

طعم:

پروفایل ترش و شیرین ادویه ای با
نت غالب گوجه و پیاز ملایم. حس
کلاسیک سس فرانسوی.

ترکیبات:

پودر گوجه، پودر پیاز، سبزیجات
مناسب، ادویه جات پایه جهت طعم
سازی



طعم دهنده سس تارتار

طعم:

پرو فایل ترش ملایم و کرمی همراه با
نت غالب خیار شور و پیازچه و شوید.
تداعی کننده طعم سس تارتار
کلاسیک

ترکیبات:

طعم دهنده طبیعی خیار شور،
پودر پیازچه، پودر شوید، ادویه
جات پایه جهت عمق طعم

طعم دهنده هالوپینو

طعم:

تندی تازه و مشخص فلفل هالوپینو
با نت سبز و گیاهی. بدون تلخی یا
سوزش ناخواسته

ترکیبات:

پودر فلفل هالوپینو، پودر پیاز،
ادویه جات و سبزیجات پایه جهت
طعم سازی



طعم دهنده ریحان و گوجه



طعم:

پایه گوجه فرنگی ملایم با عطر
سبز، تازه و گیاهی ریحان.
ریحان نقش عطری دارد نه غالب

ترکیبات:

پودر گوجه، پودر ریحان،
سبزیجات معطر، ادویه جات مکمل
جهت عمق طعم

طعم دهنده سیر و گوجه

طعم:

پایه گوجه ای ملایم با عطر سیر گرم.
طعم سیر غالب نیست. بیشتر حس سس
مانند و متعادل ایجاد میشود.

ترکیبات:

پودر گوجه، پودر سیر، پودر پیاز،
ادویه جات پایه جهت طعم سازی



طعم دهنده ماست و ریحان

طعم:

پروفایل گرمی و ملایم ماست در کنار عطر سبز و گیاهی ریحان. شروع طعم نرم و لبنی سپس رایحه تازه و معطر ریحان

ترکیبات:

پودر ریحان، طعم دهنده طبیعی ماست، سبزیجات و ادویه جات مکمل جهت طعم سازی

طعم دهنده ماست و جعفری

طعم:

پروفایل گرمی و ملایم ماست همراه با عطر سبز و تازه جعفری. طعم متعادل، تمیز و بدون ترشی یا تلخی غالب.

ترکیبات:

پودر جعفری، سبزیجات پایه، طعم دهنده طبیعی ماست، ادویه جات مکمل جهت عمق طعم



طعم دهنده پیتزایی

طعم:

شبیه سازی طعم پیتزا. پایه
گوچه فرنگی با عطر ادویه های
کلاسیک پیتزا و عطر پنیری.

ترکیبات:

پودر گوچه، آویشن، اورگانو،
ترکیب چند نوع پنیر، ادویه جات
پایه جهت طعم سازی

طعم دهنده همبرگری

طعم:

پروفایل گرم، سسی و گوشتی مانند.
طعم کلی گرد و متعادل است؛ نه تند،
نه ترش، با حس آشنای همبرگر گریل

ترکیبات:

طعم دهنده گوشت، پودر سیر و پیاز،
ادویه جات کلاسیک همبرگر، ادویه
جات پایه جهت طعم سازی



طعم دهنده وانیل کارامل

طعم:

پروفایل شیرین و خامه ای با نت
غالب وانیل و ته مایه کاراملی.
طعمی متعادل و دهان پر کن.

ترکیبات:

وانیل، طعم دهنده کاراملی،
ترکیبات لبنی جهت کرمی بودن،
ادویه جاتی جهت عمق طعم

طعم دهنده سبزیجات پنیری

طعم:

پایه طعم سبزیجات همراه با طعم
پنیری و نرم و خامه ای. پروفایل
طعمی متعادل بدون غالب شدن طعم
ها.

ترکیبات:

سبزیجات معطر (جعفری، پیازچه،
ریحان و ...)، ترکیب چند نوع
پودر پنیر، ادویه جات پایه



طعم دهندۀ هریسا



طعم:

پرو فایل تند، گرم و ادویه ای با محوریت فلفل قرمز. تندی محسوس اما کنترل شده با لایه هایی از سیر و ادویه ها گرم و عمیق.

ترکیبات:

فلفل قرمز، سیر، ادویه جات گرم (گشنیز، زیره و ...)، ادویه جات مکمل

طعم دهندۀ سالسا

طعم:

طعم غالب گوجه ای - ادویه ای است با تندی کنترل شده و پس طعم سیر و سبزیجات معطر. حس کلی زنده و فست فودی

ترکیبات:

پودر گوجه، فلفل قرمز و سبز، پودر سیر، سبزیجات معطر، ادویه جات پایه جهت طعم سازی



طعم دهنده تندوری

طعم:

طعمی ادویه ای، گرم و دودی
با محوریت طعم های فلفلی و
ادویه های هندی و گرم.

ترکیبات:

انواع چیلی (فلفل قرمز، فلفل
کاین و ...)، فلفل سیاه و سفید
برای عمق طعم، پودر پیاز و ...

طعم دهنده مرغ

طعم:

پروفایل گوشتی، نرم و ملایم با عطر
کلاسیک مرغ گریل یا پخته شده.
بدون بوی خامی، روغنی یا تلخ.

ترکیبات:

طعم دهنده مرغ، تخم گشنیز، پودر
سیر و پیاز، ادویه جات پایه جهت طعم
سازی



طعم دهنده کرانچی



طعم:

پروفایل طعمی تند-شور ملایم.
طعمی تند با ته مزه پنیری. مشابه
طعم کرانچی های بازاری.

ترکیبات:

پودر پنیر نارنجی رنگ، فلفل
قرمز، پاپریکا، پودر پیاز و ادویه
جات مکمل

طعم دهنده کباب ترکی

طعم:

پروفایل گوشتی، ادویه ای و گرم با
نت غالب فلفل و پیاز و گوشت. طعمی
عمیق و اومامی محور که تداعی
کننده عطر کباب ترکی است.

ترکیبات:

طعم دهنده طبیعی گوشت، پودر
پیاز و سیر، پاپریکا و ادویه های
پایه برای طعم سازی



طعم دهنده عسل و خردل

طعم:

ترکیب شیرینی ملایم و گرد عسلی همراه با تندی کنترل شده خردل. پروفایل طعمی شیرین-تند که برای محصولات اسنکی جذاب و متفاوت است.

ترکیبات:

طعم دهنده طبیعی مشابه عسل، پودر خردل، ادویه های مکمل برای بالانس طعم

طعم دهنده دارچین شکر

طعم:

شیرینی متعادل همراه با رایحه گرم و معطر دارچین. پروفایل طعمی نرم و ادویه ای با پس طعم شیرین و گرم. جدید ترین چیپس پرینگلز

ترکیبات:

پودر دارچین، شکر، ادویه جات مکمل برای عمق طعم.



طعم دهنده کره عسل



طعم:

پروفایل شیرین و گرمی با نت عسل
طبیعی و ته مایه کره ای ملایم.
شروع طعم نرم و پس طعمی
شیرین.

ترکیبات:

طعم دهنده عسل، پودر کره،
ترکیبات لبنی جهت نرمی طعم،
ادویه جاتی جهت طعم سازی

طعم دهنده کره کارامل

طعم:

پروفایلی غنی، شیرین و گرمی با نت
غالب کره و ته مایه کاراملی گرم.
شروع طعمی لبنی و پس طعمی
کاراملی.

ترکیبات:

پودر کره، طعم دهنده کاراملی،
شکر، ترکیبات لبنی برای نرمی طعم،
ادویه جات مکمل



طعم دهنده پیاز جعفری



طعم:

نت غالب پیاز همراه با عطر و
تازگی سبزیجات (جعفری). بدون
تندی یا تلخی

ترکیبات:

پودر جعفری، پودر پیاز، نمک،
ادویه جات مکمل جهت طعم سازی

طعم دهنده پنیر جعفری



طعم:

نت های گرمی و شور ملایم مانند
پنیرهای نرم، همراه با رایحه سبز
و تازه جعفری

ترکیبات:

چندین نوع پودر پنیر خاص، پودر
جعفری، نمک، سبزیجات معطر
ملایم و ...