



*Noormak*

Manufacturer of all kinds of  
pasta, pasta and...

noormakfoodco



+989131982492



Zahranormandi82gmail. Com



## چشم‌انداز و اهداف شرکت

چشم‌انداز شرکت نورمک تمرکز بر ارتقاء کیفیت زندگی مردم از طریق ارائه محصولات غذایی سالم و با کیفیت است. این شرکت با اعتقاد به اهمیت تغذیه سالم و تنوع در محصولات غذایی، به دنبال بهبود سلامت جامعه است. سلامت و رضایت مشتریان، یکی از اولویت‌های اصلی نورمک است. این شرکت با ارائه خدمات مشتریان با کیفیت و پاسخگویی به نیازها و نظرات آنها، در تلاش است تا اعتماد و وفاداری مشتریان خود را جلب کند

## آینده‌نگری و توسعه

شرکت نورمک با نگاهی به آینده، در تلاش است تا با ادامه سرمایه‌گذاری در تحقیق و توسعه، گسترش بازارها و بهبود فرآیندهای تولید، نقش خود را به عنوان یک پیشرو در صنعت ماکارونی تقویت کند. با توجه به روندهای جهانی و نیازهای روزافزون مشتریان، نورمک در نظر دارد تا با معرفی محصولات نوآورانه و حفظ استانداردهای بالا، جایگاه خود را در بازارهای جهانی تثبیت کند



## نورمک

شرکت نورمک با سابقه‌ای درخشان، به عنوان یکی از پیشگامان صنعت ماکارونی در ایران و منطقه، به ارائه محصولات با کیفیت بالا و مطابق با استانداردهای جهانی شناخته می‌شود. نورمک به عنوان یک برند معتبر، در زمینه تجارت و تولید انواع ماکارونی و اشکال مختلف آن فعالیت می‌کند و در تلاش است تا به نیازهای متنوع مشتریان خود پاسخ دهد و سهم عمده‌ای در بهبود و ارتقاء کیفیت تغذیه مردم ایفا کند

## درباره شرکت نورمک

نورمک به عنوان یک شرکت خصوصی و مستقل، با هدف ارتقاء کیفیت و نوآوری در صنعت ماکارونی تأسیس شده است. این شرکت با استفاده از فناوری‌های پیشرفته و تکنیک‌های مدرن تولید، به تولید ماکارونی‌هایی با بافت، طعم و ظاهر مطلوب می‌پردازد. محصولات نورمک شامل انواع ماکارونی‌های پاستا، اسپاگتی، لازانیا و اشکال مختلف دیگر هستند که در بسته‌بندی‌های متنوع و جذاب ارائه می‌شوند



## پنه

پنه ماکارونی‌ای است که به صورت لوله‌های کوتاه و توخالی با برش‌های اریب در انتهای هر لوله تولید می‌شود. این طراحی باعث می‌شود که سس‌ها به خوبی درون این لوله‌ها نفوذ کرده و به طعم و مزه بهتری دست پیدا کند. پنه برای تهیه پاستا با سس‌های مختلف و همچنین برای غذاهای فرنی بسیار مناسب است



## اسپاگتی

اسپاگتی یکی از محبوب‌ترین انواع ماکارونی است که به صورت رشته‌های بلند و نازک تولید می‌شود. این نوع ماکارونی معمولاً با سس‌های مختلف مانند سس گوجه‌فرنگی، سس آل‌فردو یا حتی با انواع مختلف گوشت و سبزیجات سرو می‌شود. به دلیل طراحی ساده و کشیده آن، اسپاگتی به خوبی سس‌ها را جذب می‌کند و یکی از پایه‌های اصلی غذاهای ایتالیایی است





## مافاله

مافاله به شکل پاستاهای کوچک و بیضی شکل تولید می‌شود. این اندازه کوچک و شکل خاص آن باعث می‌شود که مافاله برای تهیه سوپ‌ها و غذاهایی با سس‌های سبک‌تر مناسب باشد. همچنین، این نوع ماکارونی به دلیل اندازه مناسبش، برای تهیه غذاهایی که نیاز به پاستاهایی با ابعاد کوچک دارند، انتخاب خوبی است



# فوسیلی

فوسیلی ماکارونی‌ای است که به صورت پیچ‌های حلزونی شکل تولید می‌شود. این پیچیدگی به فوسیلی کمک می‌کند تا سس‌ها و مواد دیگر را به خوبی درون خود نگه دارد. به همین دلیل، فوسیلی معمولاً در تهیه سالاد ماکارونی و غذاهایی با سس‌های غلیظ استفاده می‌شود







## لازانیای .

لازانیای نوعی ماکارونی است که به صورت ورق‌های بزرگ و مسطح تولید می‌شود. این ورق‌ها معمولاً در تهیه لازانیاهای کلاسیک استفاده می‌شود که در آن‌ها لایه‌های ماکارونی با سس‌های مختلف و مواد دیگر ترکیب می‌شوند. لازانیا به دلیل این لایه‌بندی، به عنوان یک غذای اصلی خوشمزه و متنوع شناخته می‌شود



# راویولی

راویولی نوعی ماکارونی است که به صورت لایه‌های خمیر پرشده با مواد مختلف مانند پنیر، گوشت یا سبزیجات تولید می‌شود. این نوع ماکارونی به دلیل داشتن مواد درون خود، می‌تواند به عنوان یک وعده غذایی کامل و خوشمزه مصرف شود و در تهیه غذاهای متنوع با سس‌های مختلف کاربرد دارد







## ترکیبی

نوع ترکیبی ماکارونی شامل اشکال مختلفی از ماکارونی‌ها در یک بسته است. این تنوع به ویژه برای تهیه سالاد ماکارونی و غذاهای مختلف که به انواع شکل‌های ماکارونی نیاز دارند، مناسب است و به مصرف‌کنندگان این امکان را می‌دهد که از انواع مختلف ماکارونی در یک وعده غذایی استفاده کنند.



## کانکیلی .

کانکیلی به شکل صدف‌های کوچک و توخالی تولید می‌شود. این طراحی به کانکیلی کمک می‌کند تا سس‌های غلیظ و موادی مانند پنیر را به خوبی درون خود نگه دارد. به همین دلیل، کانکیلی معمولاً برای تهیه غذاهایی با سس‌های سنگین و همچنین دسرهای پاستا استفاده می‌شود.

