

نورمک





ترکیب ماکارونی با انواع سس ها و چاشنی ها طعم بی نظیر و فوق العاده ای ایجاد می کند. شرکت تجاری نورمک یکی از بزرگ ترین شرکت ها در تولید انواع ماکارونی و پاستا در خاورمیانه است که محصولاتی کاملا بهداشتی و سالم تولید می نماید. این شرکت از هیچ گونه مواد شیمیایی و مضر استفاده نمی کند و برای به دست آوردن رنگ زرد یا طلایی در محصولات از زرده تخم مرغ، برای رنگ سبز از اسفناج و رنگ قرمز از گوجه فرنگی کمک می گیرد.



ماکارونی رشته ای:

ماکارونی رشته ای یکی از خوشمزه ترین و رایج ترین انواع ماکارونی است که طرفداران زیادی دارد. این نوع ماکارونی صاف و خطی در اندازه ای حدود ۲۵ سانتی متر است که قطر رشته های آن شامل ۲/۱، ۴/۱، ۵/۱، ۷/۱ و غیره می باشد. در ترکیب با گوشت چرخ کرده و سس های بر پایه گوجه فرنگی بسیار لذیذ و خوش طعم است. شرایط نگهداری: در مکان های خشک و خنک، به دور از تابش مستقیم نور خورشید، ۱۸ تا ۲۴ ماه قابلیت نگهداری دارد.



انواع پاستا

بوکاتینی: نوعی پاستای ضخیم و میان تهی است که شبیه به نی باریک است. رشته های دراز آن در قطری با اندازه متفاوت تولید شده است و معمولا همراه با انواع سس های محلی آماده می شود. مدت زمان لازم برای پخت پاستای بوکاتینی بین ۹ تا ۱۳ دقیقه است.

کانلونی: این نوع پاستا شبیه به بوکاتینی اما خیلی بزرگ تر از آن است. دوطرف آن صاف است و غالبا داخل هر یک از آن ها با مواد و سس پر شده و بسیار خوشمزه است.

فار فاله: نوعی پاستا به شکل پروانه یا پاپیون، با لبه های زیگزاگی است. این نوع پاستا در دو نوع فار فالینی و فار فالونه طبقه بندی می شوند که فار فالینی کوچکترین اندازه و فار فالونه بزرگ ترین اندازه این پاستا است.



فتوچینی: فتوچینی یک نوع پاستای معروف و خوشمزه، شبیه به روبان های کوچک با پهنای ۶.۵ میلی متر است. با انواع سس های گرمی، سس های غلیظ گوشتی و سبزیجاتی طعمی بسیار دلپذیر و خوشمزه دارد. مدت زمان لازم برای پخت پاستای فتوچینی تقریباً ۱۵ دقیقه است.

البو: این نوع پاستا طرفداران بسیاری دارد و در اندازه کوتاه و نیم دایره است که انحنا کمی دارد. در تهیه سالاد های سرد مناسب است اما با سس گوشت و سبزیجات هم مورد استفاده قرار می گیرد و طعم بی نظیری دارد.

فوسیلی: نوعی پاستای بلند، ضخیم و ماریچی است که از نظر شکل ظاهری شبیه به فنر با طول ۱.۵ تا ۱۲ اینچ می باشد. با انواع سس ترکیب شده و طعم خوشمزه ای ایجاد می کند یا در تهیه سوپ، سالاد و کاسرول استفاده می شود.



صدفی: این مدل پاستا شبیه به صدف در اندازه های بزرگ و کوچک است. همه سس های پنیری، خامه ای یا سس های بر پایه گوجه فرنگی با این پاستا ترکیب فوق العاده ای را تشکیل می دهند.
کامپانله: نوعی پاستای زنگوله ای پهن شده با لبه ای دراز در یک طرف است که با انواع سس های گوشتی، سبزیجات ترکیب بسیار خوبی دارد. این پاستا همچنین با سس های پنیر دار طعمی عالی دارد.

آنلی: نوعی پاستای گرد، شبیه به حلقه های کوچک است. از آنلی ریز تر هم وجود دارد که به آن، آنلینی گفته می شود و تقریباً یک چهارم پاستای آنلی است. در تهیه سوپ های مختلف و سالاد های پاستا استفاده می شود.



دیتالینی: نوعی پاستای لوله ای در اندازه ای نسبتاً ریز است که روی آن شیار هایی به صورت خطی وجود دارد. اندازه بزرگ تر آن دیتالی نام دارد.

پنه: این نوع پاستا لوله ای با طول حدود ۲-۳ سانتی متر است که روی آن شیار هایی قرار دارد. دو طرف آن به صورت مورب برش خورده و با انواع سس های گوشتی، سبزیجات و سس های بر پایه لبنیات قابل استفاده است.

روتله: این نوع پاستا شبیه به چرخ های کوچک واگن کوچک است و برای انواع سوپ، سالاد و ماکارونی مناسب است. روتله به دلیل شکل ظاهری جالب، طرفداران زیادی دارد.



آچینی دی پیپه: یکی از کوچک ترین انواع پاستا است که از نظر شکل و اندازه به دانه فلفل شبیه می باشد. در تهیه سوپ و انواع سالاد مورد استفاده قرار می گیرد.

بسته بندی

در بسته های ۵۰۰ گرمی و ۹۰۰ گرمی بسته بندی می شوند.



لازانيا: نوعی غذای بسیار لذیذ و خوشمزه است که از لایه های چند گانه پاستای ورقه ای پهن و مسطح تهیه می شود. هر یک از این لایه ها با مواد گوشتی، سبزیجات معطر، فلفل دلمه ای، سس مخصوص پر شده و در نهایت لایه از پنیر پیتزا روی این غذا را پوشانده و طعم بی نظیری را به وجود می آورد. این غذا یکی از منابع مهم و سرشار از کربوهیدرات است که انرژی مورد نیاز برای فعالیت های روزانه را تامین می کند.

بسته بندی

در بسته های ۲۵۰ گرمی، ۳۰۰ گرمی، ۴۵۰ گرمی و ۵۰۰ گرمی عرضه می شود.



نودل: نودل یک غذای سریع، راحت و خوشمزه است که از برش خمیر فطیر (عمل آوری نشده) در فرم های مختلف مانند موجی، لوله ای، نوارهای بلند و صدفی تهیه می شود. نودل ها در مدت ۳ الی ۵ دقیقه آماده شده و به طور معمول در آب جوش با استفاده از روغن و نمک طبخ داده می شود. البته روش دیگر آن سرخ کردن آن ها است.

انواع نودل در طعم های مختلف:

نودل گوشت

نودل مرغ

نودل قارچ و پنیر

نودل قارچ و گوشت

نودل گوجه فرنگی

نودل سبزیجات

و ...

بسته بندی

تمام محصولات فوق، با حجم بالا به صورت فله ای و در کیسه های ۲۰ کیلویی و بیشتر بسته بندی می شود و همچنین بسته های ماکارونی عمدتاً در کارتن های ۸ کیلویی یا ۱۰ کیلویی قرار گرفته که در هر کارتن ۲۰ الی ۳۰ بسته ماکارونی وجود دارد.

