



SALES DEPARTMENT: +98 11 35085
INSTAGRAM: CASPIAN_MUSHROOM/ ZHANETFOOD
WEBSITE: ZHANETFOOD.COM/PMRWIN.COM
TELEGRAM: CASPIAN_MUSHROOM
WHATSAPP: +98 903 294 9798

گروه شرکت‌های رویش



تحقیق و توسعه؛ موتور پیشرفت ما

واحد تحقیق و توسعه گروه رویش از سال ۱۳۹۴ فعالیت خود را با هدف ارتقاء کیفیت محصولات و بهینه‌سازی فرآیندهای تولید آغاز کرده است. با بهره‌گیری از آزمایشگاه‌های تخصصی در زمینه کشاورزی و صنایع غذایی، نتایج تحقیقات این واحد به‌طور مستمر در خدمت بخش‌های تولید، بسته‌بندی، فروش و مدیریت مجموعه قرار می‌گیرد.

تجارت داخلی و خارجی

علاوه بر توزیع مستقیم محصولات در بازار داخلی و فروش به فروشگاه‌های زنجیره‌ای معتبر در استان مازندران، صادرات قارچ به کشورهای همسایه مانند ترکمنستان و عراق نیز به صورت دوره‌ای انجام می‌گیرد و برنامه‌های توسعه‌ای برای حضور گسترده‌تر در بازارهای بین‌المللی نیز در دستور کار این مجموعه قرار دارد.

چشم‌انداز و مأموریت ما

ما در گروه شرکت‌های رویش، مأموریت خود را در قالب تلاش برای بهبود فرآیندهای تبدیلی، افزایش بهره‌وری خاک و در نتیجه کاهش هزینه‌های اقتصادی، بازیافت پسماندهای مفید و بازگرداندن آن‌ها به چرخه تولید تعریف کرده‌ایم. به عنوان مثال، SMC با داشتن مقادیر با ارزشی از عناصر غذایی و مواد آلی، به غنی‌تر شدن خاک از نظر مواد ماکرو و میکرو کمک شایانی خواهد کرد. کاهش هزینه‌ی تولید محصولات کشاورزی و تقویت خاک مورد استفاده در صنایع کشت و صنعت مناطق دارای خاک فقیر، افق دید مورد تاکید ما در گروه شرکت‌های رویش است.



درباره ما

گروه شرکت‌های رویش با بهره‌گیری از واحدهای تولیدی در شهرک‌های صنعتی بابل‌کنار و جویبار، بزرگ‌ترین تولیدکننده صنعتی قارچ دکمه‌ای خوراکی در شمال کشور به‌شمار می‌رود. این مجموعه با ظرفیت سالانه تولید ۱۰۰۰ تن قارچ، با به‌کارگیری فناوری‌های نوین و تیمی متشکل از بیش از ۱۵۰ نیروی انسانی متخصص، فعالیت خود را در زمینه تولید قارچ خام و فرآوری شده با بالاترین استانداردهای بهداشتی و فنی ادامه می‌دهد.

محصولات ما

محصولات این گروه با برندهای شناخته‌شده «کاسپین» و «ژانت» در قالب قارچ‌های بسته‌بندی شده در اوزان مختلف، قارچ کامل، اسلایس شده، قارچ‌های کبابی (بیبی)، قارچ نیمه‌آماده، انواع ترشی و مربای قارچ به بازار عرضه می‌شوند. استفاده از تجهیزات نمونه و مواد اولیه باکیفیت، رمز موفقیت ما در عرضه محصولاتی سالم و متمایز در سطح کشور است. این محصولات، حاصل زحمات مستمر متخصصین خاکشناسی، مهندسين کشاورزی و کارشناسان کنترل کیفیت گروه رویش است. ما با بهره‌گیری از پتانسیل‌های موجود در منطقه و رصد دقیق روند تجزیه مواد آلی در خاک، محصولاتی را ابداع کرده‌ایم که برای خاک‌های غیرمثمر در مناطق مختلف کشور قابل استفاده هستند. از جمله این محصولات می‌توان به انواع کود کشاورزی و خاک پوششی اشاره کرد.



قارچ خوراکی دکمه‌ای بسته‌بندی، محصول باکیفیت و پرطرفدار کاسپین در بازار است که به دلیل طعم دلپذیر، ارزش غذایی بالا و خواص فراوان، جایگاه ویژه‌ای در سبد غذایی خانواده‌ها دارد. این محصول سرشار از پروتئین، ویتامین‌های گروه B، آنتی‌اکسیدان‌ها و مواد معدنی مفید مانند سلنیوم و پتاسیم است که در تقویت سیستم ایمنی، بهبود عملکرد مغز و سلامت پوست و مو نقش مؤثری دارد. قارچ‌های کاسپین با بهره‌گیری از روش‌های نوین کشت و بسته‌بندی، در انواع بسته‌بندی‌های متنوع و استاندارد به بازار عرضه می‌شوند تا پاسخگوی نیاز مصرف‌کنندگان مختلف باشند. کیفیت بالا، تازگی و ماندگاری مطلوب از ویژگی‌های برجسته قارچ دکمه‌ای کاسپین است که این برند را از سایر رقبا متمایز کرده است.



قارچ دکمه‌ای کامل

بسته‌بندی‌های:

۲۰۰ گرمی

۴۰۰ گرمی

۱۰۰۰ گرمی



قارچ پیچی

بسته‌بندی:

۲۰۰ گرمی



قارچ ورقه‌ای

بسته‌بندی‌های:

۵۰۰ گرمی

۱۰۰۰ گرمی



خاک پوششی کاسپین محصولی تخصصی و با کیفیت بالا، مناسب برای بستر کشت قارچ و برخی از سبزیجات است. این خاک از ترکیب پیت ایرانی مرغوب و ریشه‌های غنی تهیه شده و با ساختاری سبک، متخلخل و دارای ظرفیت نگهداری آب و تهویه مناسب، بستر ایده‌آلی برای رشد قارچ فراهم می‌کند. ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی متعادل این خاک موجب تنفس بهتر و جذب مواد مغذی بهینه‌تر شود، در نتیجه رشد محصولات سالم و با کیفیت تسهیل می‌گردد.

برند کاسپین در کنار خاک پوششی، **خاک SMC** را نیز روانه‌ی بازار کرده‌است، این خاک ترکیبی از خاک پوششی و کمپوست باقی‌مانده از دوره‌های کشت قارچ بوده و تأثیر بسزایی در افزایش رشد و بهره‌وری محصولات کشاورزی داشته است.

این محصول به عنوان مکمل کشت و تقویت‌کننده خاک، برای تولید طیف وسیعی از محصولات از جمله گندم، سویا، سیب‌زمینی، پنبه، برنج، گوجه‌فرنگی، خیار، آفتابگردان، گیاهان دارویی مانند بابونه و بسیاری دیگر کاربرد دارد و باعث بهبود ساختار فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیک خاک‌های کشاورزی می‌شود. با توجه به نیاز بالای کشاورزان به این نوع خاک، SMC کاسپین عمده‌تأ در تناژ بالا برای مصرف در زمین‌های زراعی وسیع عرضه می‌گردد، اما به درخواست مشتریان امکان تامین آن در کیسه‌های ۵۰ کیلویی نیز فراهم است. این تنوع در نوع بسته‌بندی، SMC را به انتخابی کاربردی برای طیف گسترده‌ای از کشاورزان، از مزارع صنعتی تا باغ‌های کوچک خانگی، تبدیل کرده است.



قارچ دکمه‌ای کامل ژانت

بسته‌بندی‌های:
۴۰۰ گرمی
۱۰۰۰ گرمی



ترشی قارچ

ترکیبات: قارچ، فلفل تند، سیر، گلپر،
سبزی خشک، نمک، سرکه، آب

وزن: ۳۲۵، ۶۴۰ گرمی



ترشی مخلوط قارچ

ترکیبات: قارچ، کلم سفید، کلم قرمز، سیر، هویج،
فلفل تند، سبزی خشک، کرفس، فلفل دلمه قرمز،
فلفل دلمه سبز، ادویه ترشی، نمک، سرکه، آب

وزن: ۳۲۵، ۶۴۰ گرمی

ترشی لیته قارچ

ترکیبات: قارچ، کلم سفید، کلم قرمز، سیر، هویج، فلفل
تند، سبزی خشک، کرفس، فلفل دلمه قرمز، فلفل دلمه
سبز، ادویه ترشی، نمک، سرکه، آب

وزن: ۳۲۵، ۶۴۰ گرمی



ترشی مخلوط یونانی

ترکیبات: قارچ، فلفل دلمه‌ای قرمز، فلفل دلمه‌ای سبز، هویج، ذرت بلنچ شده، زیتون بدون هسته، فلفل تند، سیر، گل کلم، گلپر، سبزی خشک، سیاه دانه، نمک، سرکه، آب

وزن: ۳۲۵، ۶۴۰ گرمی



پوره‌ی قارچ و سیر

ترکیبات: قارچ، سیر، سرکه‌ی تقطیری، نمک، روغن زیتون

وزن: ۳۲۵، ۶۴۰ گرمی





مربای قارچ

مربای قارچ ژانت با طعمی شیرین و دلنشین، تجربه‌ای متفاوت و لذت‌بخش برای دوست‌داران طعم‌های خاص است. این محصول از قارچ‌های تازه و باکیفیتی که با دقت فراوان در مراحل کشت و برداشت، سلامت و طراوت آن‌ها تضمین شده است، تولید می‌شود. بافت نرم قارچ با شیرینی ملایم، طعمی منحصر به فرد خلق کرده که هم در وعده صبحانه و هم به عنوان میان‌وعده‌ای خاص، جای خود را در دل شما باز خواهد کرد. کیفیت بالا، مواد اولیه سالم و فراوری دقیق، این مربا را به انتخابی ایده‌آل برای علاقه‌مندان به طعم‌های جدید و سالم تبدیل کرده است.

به میانه وعده‌ها دلچسب



مربای قارچ

ترکیبات: قارچ بلنچ، شکر، قوام
دهنده، وانیل، هل، گلاب، اسید
سیتریک، آب

وزن: ۳۵۰، ۶۴۰ گرم



محصول قارچ نیمه آماده ژانت، انتخابی هوشمندانه برای آشپزهای حرفه‌ای و خانگی است که به دنبال ترکیبی از کیفیت، سرعت و راحتی در آشپزی هستند. این محصول از قارچ تازه و مرغوب تولید شده و در دو مدل اسلایس شده و کامل، با بسته‌بندی ۶۴۰ گرمی و نایلون فودگرید ۳ کیلوگرمی به بازار عرضه می‌شود. فراوری دقیق و استاندارد بالا در تولید باعث شده تا این قارچ‌ها ضمن حفظ بافت طبیعی و طعم عالی، آماده بدون نیاز به پاک‌سازی، خرد مزایای مهم قارچ نیمه آماده آب نمی‌اندازد و بافت خود را حفظ آل برای استفاده در صنایع غذایی سوسپیس و غذاهای نیمه آماده خانه نیز بسیار کاربردی است؛ فقط تا آماده مصرف شود. این ویژگی شده و مراحل آشپزی را بسیار ساده از این محصول می‌توان در تهیه پیتزا، لازانیا، پاستا، خوراک قارچ و برگر، انواع خورش مانند خورش استیک و مرغ. با استفاده از قارچ نیمه آماده ژانت، می‌توانید به غذاهای خود طعم طبیعی، بافت دلپذیر و ظاهری حرفه‌ای ببخشید. این محصول با تکیه بر استانداردهای بهداشتی و کیفیت بالا، انتخابی مطمئن برای آشپزخانه‌های صنعتی، رستوران‌ها، فست‌فودها و خانه‌های ایرانی است.



قارچ نیمه آماده
ترکیبات: قارچ، نمک تصفیه شده، اسید سیتریک، زردچوبه، آب
وزن شیشه: ۶۴۰ گرم
وزن نایلون فودگرید: ۳ کیلوگرم

