



شرکت ایران کیسینگ، صادرکننده روده ایران با ۲۵ سال سابقه

تایید شده توسط سازمان دامپزشکی ایران IVO، سازمان دامپزشکی روسیه و کشورهای اتحادیه گمرکی اوراسیا (روسلخوزناذر) و سازمان دامپزشکی اتحادیه اروپا



## درباره‌ی ما <



علی زارعی  
مدیر شرکت ایران کیسینگ

**ایران کیسینگ** شرکتی با سابقه ۲۵ ساله در زمینه تولید و عرضه روده گوسفندی و گاوی با کیفیتی بسیار مرغوب و درخور توجه است که محصولات خود را به بیش از ۱۵ کشور جهان از قبیل آلمان، اسپانیا، ایتالیا، لهستان، رومانی، روسیه، آذربایجان، ارمنستان، ازبکستان و سایر کشورهای آسیای میانه صادر می کند. محصولات روده ای ایران شهرتی جهانی دارند. وارنا کیسینگ نام تجاری این شرکت پر آوازه و فعال در کشورهای نظیر روسیه و کشور های حوزه گمرکی اوراسیا و اتحادیه اروپا میباشد. همکاری های ایران کیسینگ با نمایندگان بین المللی دستاوردهای شگرفی را برای این شرکت در عرصه تولید و صادرات روده به ارمغان آورده است. ارائه قیمت های رقابتی، بسته های بندی های بهداشتی مناسب و کیفیت درجه یک محصولات از اهم شاخص های شناخته شده این شرکت معتبر هستند که اعتبار آن توسط سازمان دامپزشکی ایران IVO و سازمان دامپزشکی اتحادیه گمرکی اوراسیا (روسلخوزنادزر روسیه) و سازمان های دامپزشکی اتحادیه اروپا تأیید شده است. شرکت مزبور همچنین با شرکتهای لجیستیکی جهت انتقال محصولات همکاری قابل توجهی دارد. تیم مجرب ارائه دهنده خدمات به صورت منظم با خریداران و مشتریان عزیز در تماس بوده تا بتواند درک مناسبی از انتظارات ایشان به دست آورده و جهت برآورده کردن آنها همت گمارد. مدیریت این شرکت در تهران به عهده آقای علی زارعی (که از مجرب ترین و شناخته شده ترین افراد فعال در این حوزه میباشند).

## چرا رودهی ایران یکی از مرغوبترین رودها در دنیا است؟

قدمت فراوری روده در ایران به چندین هزار سال قبل میرسد و همیشه در تاریخ روده فراوری شده در ایران جز یکی از بهترین و با کیفیت ترین محصولات در دنیا بوده است که همیشه و حتی تا بحال تمام مراحل تمیز کردن و فراوری آن بوسیله دست با ظرافت و دقت بالا توسط متخصصین مجرب در چندین مرحله انجام می شده است که همین موضوع توجه بسیاری از مصرف کنندگان روده در جهان را به سمت تامین این محصول از ایران جلب کرده است. ایران کیسینگ به عنوان یکی از معتبرترین تولید کنندگان روده در ایران با بیش از ۲۵ سال سابقه در زمینه تولید و عرضه روده طبیعی گوسفندی و گاوی به موفقیت های چشمگیری در خصوص توزیع این محصول به کشورهای مطرح اروپایی و آسیای میانه دست یافته است. روده طبیعی تولید شده توسط ایران کیسینگ دارای بافت با کیفیت مورد انتظار برای تولید سوسیس است. ویژگی های روده طبیعی این شرکت برجسته ایرانی عبارتند از:

- رنگ طبیعی
- جذب بخار حین پخت
- کشسانی بودن حین پز کردن مواد در آنها
- مقاومت بالا
- حفظ طعم سوسیس بدون اینکه مزه خود را به آن انتقال دهند.
- حین پخت ترد، تازه و آبدار هستند.



## کیفیت <



ایران کیسینگ با نام تجاری بین المللی وارنا کیسینگ مفتخر به دریافت گواهی بهداشت و کیفیت است. نظارت مستقیم و منظم بازرسان بر ساز و کار و فرایند پاکسازی روده ها بیانگر این است که کارشناسان و متخصصان این شرکت از سلامت دام و روده ها مطمئن هستند. تخلیه و پاکسازی، شستشوی دقیق، نمک پاشی، ضد عفونی کردن و نهایتا کالیبره کردن روده از جمله اموری هستند که کارمندان مسئول و متعهد شرکت مرتبا و در نهایت دقت به آنها همت می گمارند. روده در شرکت ایران کیسینگ به وسیله دست شسته می شود. شرکت مطابق با استانداردهای جهانی، آزمایشات علمی لازم به منظور اطمینان از سالم بودن محصولات قبل از صادر کردن آنها را اجرا و عملی می کند.

محصولات <



روده گوسفندی

آسیل گوسفندی

گوسفند

## ◀ روده گوسفندی:



روده گوسفندی کوچکترین نوع روده طبیعی است که ظاهری تقریباً نیمه شفاف دارد و قطر آن بین ۱۲ تا ۲۸ میلی متر می رسد. روده گوسفندی به هنگ های ۹۱ متری تقسیم می شوند. از روده گوسفندی برای تولید این محصولات استفاده می شود:

- سوسیس کوکتل
- وینا
- سوسیس صبحانه
- فرانکفورت
- سوسیس باریک و تند

### روده گوسفندی

قطر	کیفیت	میانگین ظرفیت هر هنگ (۹۱ متر) روده گوسفندی
16 - 18 mm	AA- AB - B - BC	15 - 16 kg
18 - 20 mm	AA- AB - B - BC	17 - 18 kg
20 - 22 mm	AA- AB - B - BC	21 - 23 kg
22 - 24 mm	AA- AB - B - BC	25 - 27 kg
24 - 26 mm	AA- AB - B - BC	27 - 29 kg
26 - 28 mm	AA- AB - B - BC	29 - 31 kg
28 - 30 mm	AA- AB - B - BC	31 - 34 kg



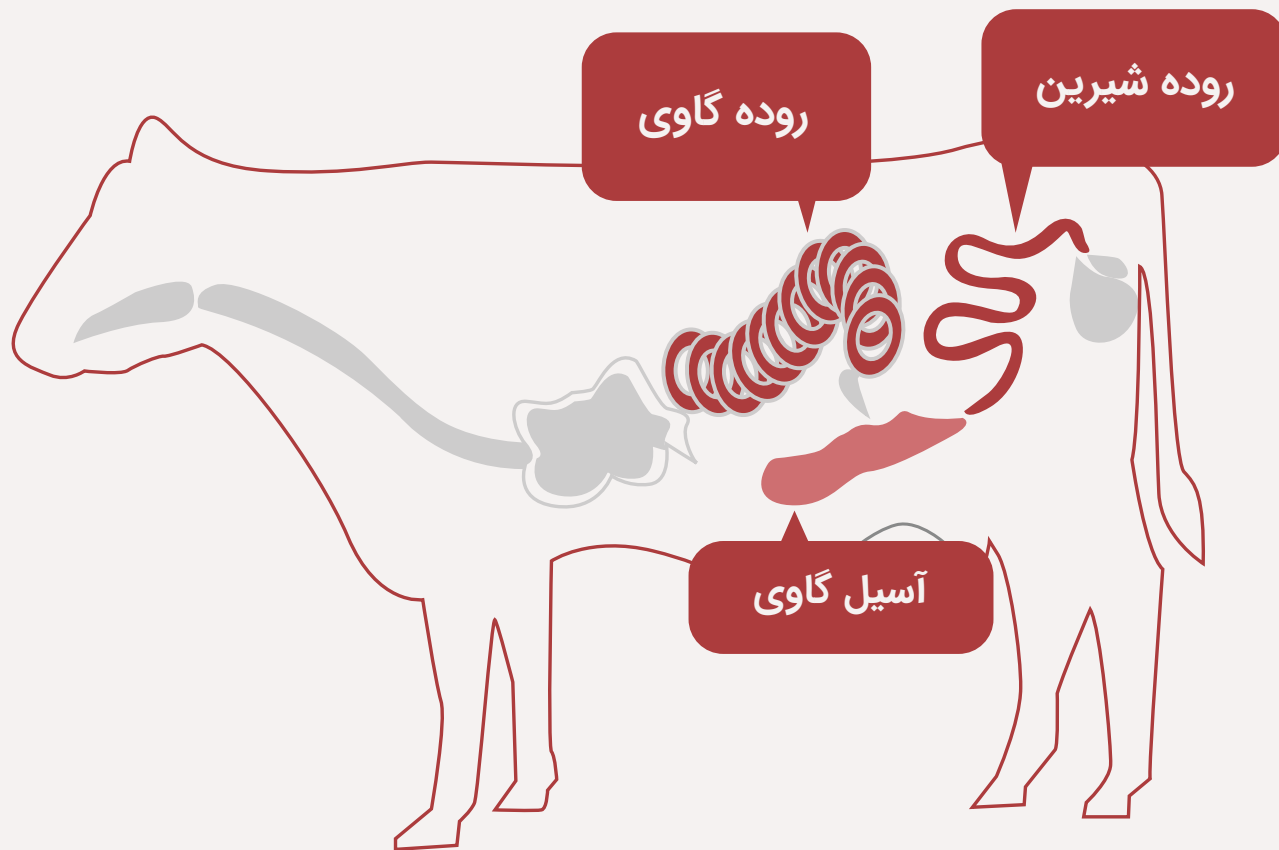
## ◀ آسپل گوسفندی:

قسمت تمیز شده انتهای روده است که قطر آنها بین ۵۰ تا ۹۰ میلی متر می رسد و طول آنها هم بین ۲۵۰ تا ۸۰۰ میلی متر است. آسپل های گوسفندی برای تهیه انواع مختلف سلامی و هاگیس اسکاتلندی بسیار مناسب اند.

### آسپل گوسفندی

قطر	کیفیت	متوسط ظرفیت هر عدد آسپل گوسفندی
-60 mm	A	1 Kg
60 - 70 mm	A	1 Kg – 1.5 Kg
70 mm - Up	A	1.5 Kg - Up





گاو



## ◀ روده گاوی:

روده گاوی در قیاس با روده گوسفندی کالیبر بزرگتری دارد و از آنها برای تولید سوسیس های فوق العاده با کیفیت و یا سوسیس های خام و پخته شده ای نظیر بوتیفارا استفاده می شود. سه قسمت مهم روده گاوی عبارتند:

## ۱. روده گاوی:

روده گاوی در قیاس با روده گوسفندی کالیبر بزرگتری دارد و از آنها برای تولید سوسیس های فوق العاده با کیفیت و یا سوسیس های خام و پخته شده ای نظیر بوتیفارا استفاده می شود. سه قسمت مهم روده گاوی عبارتند:

روده گاوی		
قطر	کیفیت	میانگین ظرفیت هر ۳۰ متر روده گاوی
30 - 32 mm	A- AB	25 - 27 Kg
32 - 35 mm	A- AB	27 - 29 Kg
35 - 37 mm	A- AB	29 - 32 Kg
37 - 40 mm	A- AB	32 - 35 Kg
40 - 43 mm	A- AB	35 - 37 Kg
43 - 46 mm	A- AB	35 - 37 Kg
46 - 50 mm	A- AB	37 - 40 Kg
50 - Up	A- AB	40 Kg - up

## ۲. روده شیرین:

روده شیرین قسمت دراز روده است که دیواره ضخیم تری دارد و مقداری چربی هم به آن متصل است. این بخش از روده برای پر کردن سوسیس های خشک و نیمه خشکی همچون سلامی، بولونیا و لیور ورست ایده ال است.



### روده شیرین گاوی

قطر	کیفیت	میانگین ظرفیت هر ۱۸ متر روده شیرین گاوی
40 - 45 mm	A- AB	26 - 29 Kg
45 - 50 mm	A- AB	29 - 32 Kg
50 - 55 mm	A- AB	32 - 36 Kg
55 - 60 mm	A- AB	36 - 41 Kg
60 - 65 mm	A- AB	41 - 45 Kg
65 mm - Up	A- AB	45 Kg - Up



### ۳. آسیل گاوی:

آسیل گاوی قسمت تمیز شده انتهای روده گاو است که دیواره آن بافت مانند است و معمولا همراه چربی است. از آسیل گاوی برای تهیه محصولاتی همچون سلامی، کاپیکولا، بولونیا و مارتادلا استفاده می شود.

### آسیل گاوی

قطر	کیفیت	میانگین ظرفیت هر عدد آسیل گاوی
- 95 mm	A	2.5 – 3 Kg
95 - 115 mm	A	3 – 3.5 Kg
115 - 125 mm	A	3.5 – 4 Kg
125 mm - up	A	4 Kg - Up

+۹۸ ۹۱۲ ۲۲۶ ۳۳۰۷

[www.irancasing.com](http://www.irancasing.com)

[info@irancasing.com](mailto:info@irancasing.com)

تهران - ورامین



[www.](http://www.irancasing.com)

