

Chennaran

Repeating delicious memories

درباره شرکت فرآورده های لبنی چناران

شرکت فرآورده های لبنی چناران در سال ۱۳۶۶ بر مبنای به مساحت ۱۷ هزار متر مربع و به همت شادروان حاج سید حسین میرحسینی موسوی و با هدف اشتغال به کار جوانان ایران و تولید محصولات با کیفیت شروع به فعالیت نمود. وی که یکی از پیشگسوتان صنعت رب و کفیوت در ایران و خراسان بود پس از راه اندازی مجموعه کشت و صنعت به مساحت ۵۰ هزار متر مربع و همچنین ایجاد مراکز دامداری و تولید شیر تازه، در سال ۱۳۶۶ شرکت فرآورده های لبنی چناران را با شعرا از منزعه تا خانه و با رویکرد تکمیل زنجیره کشاورزی، دامداری و تولید لبنیات راه اندازی نمود.

ابتدای کار رویکرد و هدف شرکت تنها تامین نیاز بازار بود. به همین جهت تمرکز اصلی شرکت بر بهبود کیفیت و نزدیک شدن به استانداردهای جهانی بینرینتر بود و تنها با برند چناران محصولات خود را به بازار عرضه می کرد.

پس از آن با گسترش تعداد برندهای تولید کننده پنیر پیتزا و افزایش رقابت در میان همکاران تولید کننده پنیر پیتزا، مجموعه فرآورده های لبنی چناران در راستای گسترش بازار و افزایش سهم مجموعه خود، در سال ۸۶ تصمیم گرفت برند پنیر پیتزای شارک را به بازار معرفی کند.

پس از آن این اختراع را داشتیم که برند نکیسا را در سال ۸۸ و برند خاوران را در سال ۹۷ به بازار عرضه کنیم. و اما امروز پس از ۳۵ سال تلاش بی وقفه، پنیر پیتزای شرکت چناران با چهار برند و ۶ گرد تولید توانسته است به خوبی پاسخگوی نیاز تمام مشتریان خود باشد. همچنین ما توانستیم با راه اندازی محزای خط تولید پنیر موزارلا جزو معدود تولیدکنندگان پنیر موزارلا واقعی در ایران باشیم.

حالی که با عنایت پروردگار و تلاش مدیران، مسئولان و کارکنان شرکت چناران به اهداف ابتدایی خود رسیده ایم. تصمیم گرفتیم که چشم انداز و هدف خود را گسترش داده و پایه عرضه بین المللی گذاشته و به تامین نیاز کشورهای دیگر بپردازیم.

در همین راستا شرکت به روان مسیر سلامت چناران یا به اختصار (RMS Trading) را در سال ۱۴۰۰ و با هدف تکمیل سبد محصولات در سایر گروه های غذایی و همچنین پخش محصولات و تامین نیاز بازارهای داخلی و خارجی تاسیس نمودیم. در حال حاضر این شرکت با داشتن سه شعبه و بیش از یکصد نمایندگی فعال در بازار داخلی و همچنین صادرات محصولات تولیدی به کشورهای مختلف و با ایجاد اشتغال برای بیش از ۲۵ نفر به صورت مستقیم در حال فعالیت است.

About Chenaran Dairy Products Company

Chenaran Dairy Products Company started operating in 1366 in a land area of 17,000 square meters with the efforts of Haj Seyed Hossein Mirhosseini Mousavi with the aim of employing the youth of Iran and producing quality products. He, who was one of the pioneers of paste and compote industry in Iran and Khorasan, after setting up an agricultural and industrial complex with an area of 500 thousand square meters, as well as creating animal husbandry and fresh milk production centers, in 1366 Chenaran Dairy Products Company with the slogan from the farm To the house and with the approach of completing the chain of agriculture, animal husbandry and dairy production.

At the beginning of the work, the approach and goal of the company was only to meet the needs of the market, therefore, the main focus of the company was on improving the quality and approaching the global standards of cheese pizza, and it only marketed its products under the Chenaran brand. After that, with the expansion of the number of pizza cheese producing brands and the increase of competition among the pizza cheese producing partners, Chenaran dairy products collection in line with expanding the market and increasing the share of its collection, decided to introduce Shark Pizza cheese brand to the market in 2007. After that, we had the honor to launch the Nakissa brand in 2009 and the Khavaran brand in 2018. But today, after 35 years of continuous efforts, Chenaran pizza cheese with four brands and 6 grades has been able to successfully Respond to the needs of all customers. Also, we were able to be among the few producers of real mozzarella cheese in Iran by launching a separate mozzarella cheese production line. Now that we have reached our initial goals with the grace of God and the efforts of the managers, officials and employees of Chenaran Company, we decided to expand our vision and goal and step into the international arena and think about meeting the needs of other countries. We were established in 1400 with the aim of completing the product portfolio in other product groups as well as distributing products and meeting the needs of domestic and foreign markets. Currently, this company has three branches and more than one hundred active representatives in the domestic market, as well as exporting manufactured products to different countries and providing employment for more than 250 people directly.

حول شركة منتجات الكيان چناران (CHENARAN)

تأسست شركة منتجات الكيان چناران في عام 1987 على مساحة 17.000 متر مربع وبمساعدة سيد حسين ميرحسين الموسوي، وتهدف إلى توظيف الشباب في إيران

وإنتاج منتجات ذات جودة عالية.

كان أحد الأشخاص فداية في صناعة المعجون وصناعة المعليات في إيران وخراسان بعد إطلاق مجموعة على كبر 800 ألف متر مربع لزراعة وصناعة، وكذلك إنشاء مراكز تربية المواشي وإنتاج الحليب الطازج، في عام 1987 من منتجات الكيان چناران مع شعار من المزرعة حتى المنزل ونهج الانتهاء من السلسلة الزراعية، أطلقت صناعة الرقوة الحيوانية ومنتجات الكيان.

في بداية العمل، كان نهج الشركة وهدفها فقط هو تلبية احتياجات السوق، لذلك كان التركيز الرئيسي للشركة على تحسين الجودة والأقرب من المعايير العالمية لجين البيلازا، وفامت فقط بتسويقها المنتجات من ماركة چناران (CHENARAN).

بعد ذلك، مع التوسع في عدد العلامات التجارية المنتجة للجان البيلازا وزيادة المنافسة بين شركة إنتاج جين البيلازا، قررت مجموعة منتجات الكيان چناران إدخال علامة جين بيلازا (شارك) إلى السوق في عام 2007 من أجل توسيع السوق وزيادة نصيب الشركة.

بعد ذلك، تدرجنا بإطلاق علامة نكيسا (NAKISSA) التجارية في عام 2009 والعلامة التجارية خاوران (KHAVARAN) في عام 2018، ولكن اليوم، وبعد مرور 35 عاماً من الجهود المتواصلة، نجحت جين بيلازا شركة چناران (CHENARAN) بأربع علامات تجارية و 7 درجات بشكل جيد حسب الاحتياجات جميع العملاء. أياً، يمكننا من أن تكون أحد المنتجين لجان الموزايلا الحقيقية في إيران من خلال إطلاق خط إنتاج منفصل لجان الموزايلا الآن بعد أن وصلنا إلى أهدافنا الأولية بحمد الله وجهود مدراء ومسؤولي وموظفي شركة چناران، قررنا توسيع رؤيتنا وهدفنا والدخول إلى الساحة الدولية والتفكير في تلبية احتياجات البلدان الأخرى. في هذا الصدد، أنشأتنا شركة رهرون مسيرسلات چناران أو (RMS TRADING) في عام 2021 بهدف استكمال مجموعة المنتجات في مجموعات المنتجات الأخرى وكذلك توزيع المنتجات وتلبية احتياجات الأسواق المحلية والأجنبية. في الوقت الحاضر، تمتلك هذه الشركة 30 فرع وأكثر من مائة وكيل رسمي لشركة في السوق المحلية، بالإضافة إلى تصدير المنتجات المصنعة إلى بلدان مختلفة وتعمل بشكل مباشر من خلال خلق فرص عمل لأكثر من 250 شخصاً.

35 YEARS WITH YOU AND BY YOUR SIDE

A close-up, top-down view of a wooden bowl filled with finely shredded, bright yellow cheese. The bowl's rim is visible at the top and left. The cheese strands are thin and irregularly shaped, filling the bowl. The background is plain white.

Products

محصولات

Grade
A++



پنیر موزارلا گلد • جبن موزارلا Golden mozzarella cheese

خصوصیات | FA

- پنیر گلد A، دبل پلاس، کم چرب
- رطوبت ۵۰ درصد، طعم کره ای
- زمان ذوب ۶ الی ۷ دقیقه
- مناسب انواع پیتزا و ترکیب با سایر پنیرهای پرچرب

Specification | EN

- Gold cheese, A double plus, low fat
- Moisture 50%, buttery taste
- Melting time 6 to 7 minutes
- Suitable for all types of pizza and combination with other high-fat cheeses

مواصفات | AR

- جبنه ذهبية، دبل پلاس، قليل الدسم
- رطوبة ۵۰٪ حسب الذوق الكوري
- وقت الذوبان من ۶ إلى ۷ دقائق
- مناسبة لجميع أنواع البيتزا ومختلطة مع أنواع الجبن الأخرى عالية الدسم

2000g



پنیر ونیزیا (ویژہ) • جبن البندقية (خاص) Venetian cheese (special)

خصوصیات | FA

- گریڈ A، ہرچرب، رطوبت 48٪، طعم خاصہ ای
- زمان ذوب 6 الی 7 دقیقہ
- رنگ گل طلائی، کشسانی عالی
- پنیر پایہ جهت ترکیب با سایر پنیرها

Specification | EN

- Grade A, high fat, moisture 48%, creamy taste
- Melting time is 6 to 7 minutes
- Golden flower color, excellent elasticity
- Basic cheese for mixing with other cheeses

مواصفات | AR

- درجہ A، عالیة لدهون، الرطوبة 48٪ نكهة قیصر
- الوقت المطلوب للذوبان 6 إلى 7 دقائق
- لون وردة ذهبية، تعتمد ممتاز
- جبن الأساسي قابلة للتكوين مع بقية الأجبان



1000g | 2000g

Consumer Grade

Grade A





Consumer Grade

Grade B



پنیر مدیوم • جبن متوسط Medium cheese



خصوصیات | FA

- گریڈ B، پنیر پروسس مدیوم، چرب
- رطوبت 50٪، طعم کره ای
- زمان ذوب 6 الی 7 دقیقه
- رنگ، طلائی، کشسانی خوب
- پنیر تک پخت

Specification | EN

- ▶ Grade B, medium processed cheese, fat
- ▶ 50% moisture, buttery taste
- ▶ Melting time is 6 to 7 minutes
- ▶ Golden color, good elasticity
- ▶ Single-baked cheese

مواصفات | AR

- درجہ B جبن پروسس متوسط، چرب
- الرطوبة 50٪، طعم الكوري
- الوقت المطلوب للذوبان 6 إلى 7 دقائق
- اللون الذهبي، تمدد ممتاز
- الجبن لطيف مرة واحدة



Repeating
delicious
memories

Grade C



پنیر دانمارکی • جبن دنمارکیّة Danish cheese

خصوصیات | FA

- گریڈ C، پنیر دانمارکی، چربی متوسط، رطوبت 50%
- زمان ذوب 6 الی 7 دقیقہ
- طعم خامہ ای، رنگ گل طلائی، کشسانی متوسط
- قابلیت ترکیب با سایر پنیر ها با قیمت مناسب

Specification | EN

- ▶ Medium fat, 50% moisture
- ▶ Grade C
- ▶ Melting time is 6 to 7 minutes
- ▶ Creamy taste, golden color, medium elasticity
- ▶ The ability to combine with other cheeses at a reasonable

مواصفات | AR

- درجہ C الجبن الدنمارکی، متوسطہ الدهون، 50%
- الوقت المطلوب للذوبان 6 إلى 7 دقائق
- نكهة قهقر لون ورده ذهبية، متوسط الملمس
- قابلية لتكوين مع بقية الأجبان، مع سعر جيد



مطلوبہ
سادہ و رنگی
ایچ جی پیٹزا
طعم کرہ

رندہ شدہ
• رنگ طبیعی و نارنگی

Net Weight
2000 g

تاینگ پیٹزا

1000g | 2000g

پنیر تاپینگ ورقه ای (رنگی، سفید) • الجبن الشرائح الملونة، الأبيض
Sheet cheese topping (colored, white)



750 Gr

11 ▲





Products
محصولات



پنیر خاوران + جین خاوران
KHAVARAN cheese



خصوصیات | FA

- چربی متوسط
- طعم کرہ ای، رطوبت 5۲ درصد
- زمان ذوب 6 الی ۷ دقیقہ، رنگ گل طلائی سوزنی
- کشسانی متوسط، مناسب ترکیب با سایر پنیرھا
- مخصوص اسنک و ساندویچ

Specification | EN

- Medium fat
- 52 % moisture, buttery taste
- The melting time is 6 to 7 minutes, the color is golden
- Medium elasticity, can be combined with other cheeses
- Special for snacks and sandwiches

مواصفات | AR

- جین خاوران، متوسطہ النعم
- الرطوبة 5۲٪، طعم الكوري
- الوقت المطلوب للذوبان 6 إلى ۷ دقائق، لون زهرة ذهبية
- متوسط المرونة، قابلة للتكوين مع بقية الأجبان
- خاصةً لسنوسه و السندويشات



2000g | 1000g | 500g | 400g | 250g | 180g

پنیر اقتصادی خاورن • الجبن الاقتصادي
khavaran economic cheese



خصوصیات | FA

- چربی متوسط
- طعم کره ای ، رطوبت ۵۲ درصد
- زمان ذوب ۶ الی ۷ دقیقه، رنگ گل طلایی سوزنی
- کشسانی متوسط، مناسب ترکیب با سایر پنیرها
- مخصوص اسنک و ساندویچ با قیمت اقتصادی

Specification EN

- medium fat
- 52% moisture, buttery taste
- The melting time is 6 to 7 minutes, the color is golden.
- Medium elasticity, suitable for mixing with other cheeses
- Specially for snacks and sandwiches with economical price

مواصفات | AR

- متوسط الدهون
- نكهة الكريمة الرطوبه 52%
- الوقت المطلوب للذوبان 6 إلى 7 دقائق، لون زهرة ذهبية،
- متوسط الممتداف قابلية للكون مع بقية الأجبان
- خصيصاً لساندويچ و السندويچات





پنیر تاپینگ ورقه ای (رنگی، سفید)
الجبن الشرائح الملونة، الأبيض
Sheet cheese topping (colored, white)

16



750 Gr



Products

محصولات SHARX



Grade
A

پنیر تاپینگ شارک • جین تاپینگ شارک
Basic cheese for mixing with other cheeses

SHARK

خصوصیات | FA

- گرید A، پرچوب، رطوبت 48٪، طعم خاصه ای
- زمان ذوب 6 الی 7 دقیقه
- رنگ گل طلایی، کشسانی عالی
- پنیر پایه جهت ترکیب با سایر پنیرها

Specification | EN

- Grade A, high fat, moisture 48%, creamy taste
- Melting time is 6 to 7 minutes
- Golden flower color, excellent elasticity
- Basic cheese for mixing with other cheeses

مواصفات | AR

- درجة A، عالية الدهون، الرطوبة 48٪ نكهة آيهر
- الوقت المطلوب للتذوب 6 إلى 7 دقائق
- لون وردة ذهبية، تمتد ممتاز
- جين الأساسي قابلة للتكوين مع بقية الأجبان



Grade
B

پنیر تاپینگ شارک • جین تاپینگ شارک Single-baked cheese

SHARK



خصوصیات | FA

- گرید B پنیر پروسس هدیوم ، چرب
- رطوبت 50٪ ، طعم کوه ای
- زمان ذوب 6 الی 7 دقیقه
- رنگ طلایی، کشسانی خوب
- پنیر تک پخت

Specification | EN

- Grade B, medium processed cheese, fat
- 50% moisture, buttery taste
- Melting time is 6 to 7 minutes
- Golden color, good elasticity
- Single-baked cheese

مواصفات | AR

- درجه B جین پروسس متوسط، دسم
- الرطوبة 50٪، طعم الكوري
- الوقت المطلوب للذوبان 6 إلى 7 دقائق
- اللون الذهبي، تمدد ممتاز
- الجبن لطبخ مرة واحدة

Grade
C

پنیر تاپینگ شارک. جبن تاپینگ شارک

Shark topping cheese

SHARK



خصوصیات | FA

- گریڈ C، پنیر دانہ‌کاری، چربی متوسط، رطوبت ۵۰٪
- زمان ذوب ۶ الی ۷ دقیقه
- طعم خاصه ای، رنگ گل‌طلایی، کشسانی متوسط
- قابلیت ترکیب با سایر پنیر ها با قیمت مناسب

Specification | EN

- Medium fat, 50% moisture
- Grade C
- Melting time is 6 to 7 minutes
- Creamy taste, golden color, medium elasticity
- The ability to combine with other cheeses at a reasonable

مواصفات | AR

- درجه C الجبن الدانه‌کاری، متوسطه الدهون، ۵۰٪
- الوقت المطلوب للذوبان ۶ إلى ۷ دقائق
- نكهة قهقر لون ودرجة ذهبية، متوسطه الممتد
- قابلية للتكوين مع بقية الأجبان، مع سعر جيد



SHARK

پنیر تاپینگ ورقه ای (رنگی، سفید)
الجبن الشرائح الملونة، الأبيض
Sheet cheese topping (colored, white)



750 Gr



پنیر تاپینگ قالبی (رنگی . سفید) Blocked cheese topping (colored, white)

خصوصیات | FA

- « ذوب بالا، مناسب جهت تولید کنندگان پروتئینی
- « پنیر سفید: دارای نقطه ذوب ۱۲۰^oC
- « پنیر زرد (چیز برگر) : دارای نقطه ذوب ۱۲۰^oC
- « پنیر کراکف (کوکتل) : دارای نقطه ذوب ۸۰^oC

Specification | EN

- » High melting, suitable for protein producers
- » White cheese, melting point 120 C^o
- » Yellow cheese (Cheeseburger), with a melting point of 120 C^o
- » Krakoff cheese (cocktail), has a melting point of 80 C^o

مواصفات | AR

- « جبنه تاپینگ قالبی (مغولن-آبیض)
- « تذوب بمرتعة-مناسبة لمصنعي مواد البروتيني
- « الجبن الأبيض: درجة الذوبان ۱۲۰^oC
- « الجبن الأصفر (جبنه همبرغر) درجة الذوبان ۱۲۰^oC
- « الجبن الكراکف (کوکتیل) درجة ذوبان ۸۰^oC





Blocked cheese topping (colored, white)

Chenaran

Repeating delicious memories

Contact with us

🌐 chenaran.co

📷 [chenaranco](https://www.instagram.com/chenaranco)

Tell: 09151170890

