

Pickzzi

Pick this KOREAN JANGAZZI

www.naiffy.kr





Từ nông trại đến bàn ăn, hành trình của hương vị đích thực

Niềm vui mỗi ngày, sức khỏe mọi lúc!

Nghiên cứu không ngừng, sản xuất trung thực

"Gieo giá trị, gặt niềm vui."





Kinh doanh thực phẩm



R&D



ODM

Quá trình phát triển

- 2020** 06.05. Thành lập Công ty TNHH Shonfood (CEO Jeong-Mi Shon)
Đăng ký bằng sáng chế: 1
- 2021** Thành lập phòng nghiên cứu và phát triển
Đăng ký bằng sáng chế: 1, đạt ISO9001, ISO22000
Chứng nhận doanh nghiệp liên doanh
Tên công ty được đổi từ Công ty TNHH Shonfood thành Công ty TNHH Naiffy
- 2022** Đăng ký nhãn hiệu (Hàn Quốc, Trung Quốc): 2
Chứng nhận là Công ty Xuất khẩu DoDream
- 2023** Chứng nhận MainBiz



Chúng tôi đang tạo ra những niềm vui đa dạng và mới mẻ.

Pickzizi
Pick this KOREAN JANGAZZI

Thực phẩm lên men có hương vị thơm ngon và tốt cho sức khỏe



Giấy chứng nhận



Giấy chứng nhận của bộ phận nghiên cứu và phát triển chuyên nhiệm



Xác nhận doanh nghiệp liên doanh



Giấy chứng nhận đăng ký nhãn hiệu



Giấy chứng nhận đăng ký nhãn hiệu



Giấy chứng nhận xuất xứ cho từng mặt hàng



Giấy chứng nhận ISO



Giấy chứng nhận ISO



Xác nhận đổi mới quản lý loại hình doanh nghiệp vừa và nhỏ (MainBiz)



Giấy chứng nhận là Công ty Xuất khẩu DoDream



Bảng sáng chế số 10-2453220



Bảng sáng chế số 10-2180161



Bảng sáng chế số 10-2294892



Bảng sáng chế số 10-2453216



Bảng sáng chế số 10-2453224



Bảng sáng chế số 10-2467822

Bảng sáng chế về việc sản xuất giúp bảo quản lâu dài

Nấm ngâm nước tương



Với nước tương được nấu chín là nguyên liệu cơ bản

Hương vị đậm đà của nước tương

Cũng có thể dùng làm **nước chấm** (các món chiên)



Đồ chiên



Dimsum



Salad



Nấm ngâm wasabi

Nước tương có hương vị đặc biệt

Hương vị rất thuần và thanh nhờ sử dụng **wasabi tươi**

Dùng kèm khi ăn với **cá sống, hải sản** v.v.



Phở



Cá sống



Tendon

Nấm ngâm tương ớt



Nấm ngâm tương ớt có **hương vị ngọt cay** đặc biệt

Dùng kèm khi ăn với **thịt, cơm trộn** v.v.



Bò bít tết



Cơm trộn



Cơm chiên



Nấm ngâm tương đậu

Nấm ngâm tương đậu thơm ngon được làm theo cách **truyền thống**

Dùng kèm khi ăn với **thịt, cơm cuộn rau** v.v.



Thịt ba chỉ nướng



cơm cuộn rau



Pasta

130g



200g



300g



360g



Set quà tặng



POINT

Bảo tồn vị và chất dinh dưỡng của nấm bằng cách sử dụng **nấm tươi** thay vì nấm khô.



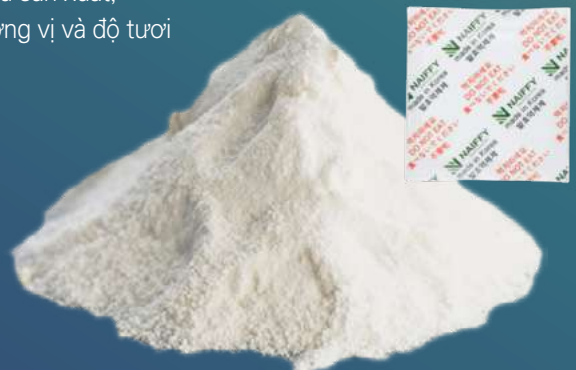
Chất ức chế lên men quá mức

Chất ức chế lên men quá mức là gì?

Thực phẩm ngâm và lên men, bao gồm cả kim chi, lên men trong quá trình bán hàng. Carbon dioxide và các loại khí lên men khác được tạo ra do hoạt động trao đổi chất của các vi sinh vật gây ra trong quá trình này, có thể làm cho bao gói phồng lên và các thành phần khí lên men này có thể gây ảnh hưởng đến mùi vị và độ tươi ngon của thực phẩm. Bằng cách sử dụng chất ức chế lên men quá mức, khí lên men trong thực phẩm không chỉ có thể được loại bỏ ngay khi sinh ra mà còn có thể duy trì tình trạng đóng gói như khi bắt đầu sản xuất, tạo điều kiện thuận lợi cho quá trình phân phối và duy trì được hương vị và độ tươi ban đầu của thực phẩm.

Loại thực phẩm có thể áp dụng

Thực phẩm ngâm chua có thể lên men (Các loại kim chi, dưa muối chua lên men, trứng cá lên men v.v.)



Pickzzi

Pick this KOREAN JANGAZZI



Trụ sở chính/Nhà máy 33-4, 2gongdan 1-ro, Seobuk-gu, Cheonan-si, Chungcheongnam-do, Republic of Korea
Chi nhánh Seoul Phòng 883 tầng 8, số 341, Gangnam-daero, Seocho-gu, Seoul, Republic of Korea
Tel +82-41-564-7959 | E-mail naiffy@pickzzi.com

