



در کارخانه‌های مدرن کلیه این مراحل به صورت تمام اتوماتیک و بدون دخالت دست انجام می‌شود. در کارخانه سه نان مراحل فوق با ماشین‌آلات به روز دنیا ساخت کشور هلند زیر نظر متخصصین با تجربه، فرموله و کنترل و آنالیز می‌شود تا شما عزیزان نانی با کیفیت و در سطح استانداردهای بین‌المللی مصرف نمایید.

نکته علمی: تخمیر صحیح همراه با خمیر ترش و مخمر، عدم استفاده از جوش شیرین و مواد افزودنی غیرمجاز نقش مهمی در سلامت نان مصرفی شما ایفا می‌کند. در این شرایط تحت کنترل، مواد مضر مثل فیتات به وسیله آنزیم‌ها تجزیه می‌شود و قابلیت هضم و جذب مواد معدنی و مغذی مثل آهن، منیزیم و کلسیم برای بدن زیاد خواهد شد.

