

# GINGER

COCONUT CANDY



## بنبات کندی مندی

شرکت مانی مان پارس تولید آبنبات با طعم های خاص و ترکیبات منحصر بفرد را برای اولین بار راه اندازی و روانه بازار کرده است  
اولین طعم از این دسته آبنبات با طعم زنجبیل و نارگیل است و در آینده ی نزدیک طعم های هیجان انگیز دیگری به این سبد اضافه خواهد شد

## Candymandy candy

Moneyman Pars Co. is launching candy products with special flavor for the first time. First of this category is a candy with the taste of a ginger and coconut, and in the near future other interesting flavors will be added to this basket.

## معرفی آبنبات زنجبیل کندي مندي (candy mandy)

آبنبات زنجبیلی کندي مندي با طعمی جدید و ترکیب خاص، برای اولین بار در ایران توسط شرکت مانی مان پارس تولید و به بازار عرضه گردیده است

این آبنبات دارای فواید بسیاری است. زنجبیل گیاهی است با طبع گرم که ترکیب آن با طمع نارگیل بسیار خوشایند می باشد. بدلیل خواص فراوانی که این دو گیاه دارند، با ترکیب کردن آن ها می توان از فواید هر دو بهره مند شد. به همین دلیل واحد تولید این شرکت این دو طعم را به همراه شیر ترکیب و طعمی جدید را خلق کرده است به گونه ای که شما با جویدن این آبنبات های بیضی شکل، همزمان دو طعم متفاوت را تجربه می کنید. اما تندي و تیزی زنجبیل بر طعم نارگیل برتری دارد.

این آبنبات ها در بسته بندی های 120 گرمی و یک کیلویی با کیفیت عالی در بازار موجود هستند

## Introducing Candymandy ginger candy

Candymandy ginger candy with special flavor and unique ingredients is produced for the first time by Moneyman Pars and is launched in market.

This candy has many proffts. Ginger is a vegetable with warm fuzzies which mixing it with coconut give it a lovely taste.

We can use the proffts of these two vegetables with mixing them together. Because of that our producing part mixed these two flavors with milk to invent a new taste so you can feel two different tastes together by chewing this oval form candy. But ginger sharp taste is excels the taste of coconut.

These candies with 120 grams and 1 kilograms packages are now available in market.

## معرفی گیاه زنجبیل

نامیده می شود **GINGER** زنجبیل یا زنجفیل در لاتین در طی قرن ها، حکمای چین، هند، ژاپن و یونان از خواص دارویی این ریشه برای درمان طیف وسیعی از بیماری ها از میگرن تا وبا و ورم روده، یاد کرده اند بنابر عقیده رایج، استفاده از این ادویه از آسیای جنوب شرقی آغاز شده است زنجبیل اصالتاً یک گیاه چینی و هندی است و در این کشورها در طول بیشتر از 4000 سال در پخت و پز غذا مصرف شده است

## Introducing ginger vegetable

For centuries Chinese, Indian, Japanese and Greek doctors mention ginger as a medicine for treating a wide range of disease like migraine, cholera and colon polyps.

According to common believe, using of this spice started from South East Asia.

Originally ginger is Chinese and Indian vegetable and they are using it for cooking for over 4000 years now.

زنجبیل اکسیکتورانت طبیعی است. بگوید تا سرفه نکنید  
 راه حل مناسبی برای لاغری و کاهش وزن  
 درمان تهوع، گاز معده و سوء هاضمه  
 درمان سرماخوردگی و تب ناشی از آنفلونزا، گلودرد  
 دردهای ناشی از قاعدگی یا سردرد  
 درمان ورم و درد مفاصل  
 پیشگیری از سرطان  
 مقوی قلب  
 محرک جریان گردش خون  
 محرک هضم غذا  
 ضدسرفه  
 ضد لخته شدن خون و ضدالتهاب

البته نکته‌ای که در این زمینه نباید به سادگی از کنار آن عبور کنیم توجه به زمان تولید آبنباتی است که تولید شده است. زیرا در صورتی می‌توان از زنجبیل انتظار درمان داشت که تازه بوده و مدت زمان زیادی از تولید آن نگذشته باشد. بنابراین توصیه می‌شود در مورد مصرف آبنبات زنجبیل از تولید داخلی استفاده کنید تا هم به تولید کشورمان کمک کرده باشیم و هم اینکه کالای سالم‌تر و تازه‌تر مصرف کنیم

## Ginger health benefits

- Ginger is like a natural exposure, if you chew it you won't cough
- Excellent for reducing weight and getting slimmer
- Cure for nausea, stomach gas and indigestion
- Cure for a cold, fever of u and sore throat
- For pains such as menstruation and headache
- Cure for swollen joints
- Cancer prevention
- For hearth strength
- Circulatory ow stimulator
- Food digesting stimulator
- Anti cough
- Anti clothing and anti-inflammatory

Of course the point that cannot easily cross over it is to pay attention to the candy production date. Because you can only expect these cures from ginger if it's fresh and it won't be long time since its production.

So for ginger candy we advise you to buy domestic production so you will help countries domestic production and also you will have fresher and healthier product.

تاریخچه ی صنعت آبنبات سازی به دهها سال پیش برمی گردد

در آن زمان چون قند و شکر دارای ارزش خاصی بودند آبنبات به صورت فعلی مصرف نمی شد بلکه بعنوان یک کالای لوکس عرضه می شد با ورود ماشین آلات به کشور این محصول با انواع و اقسام مختلف ساخته شده و مورد استفاده ی عموم قرار گرفت تا حدود 20 سال پیش، 90% از تولیدات عمده جهانی آب نبات در اختیار 5 کشور اروپایی از جمله آلمان، ترکیه، اتریش، بلژیک و انگلیس بود

اما در سال های اخیر دامنه تولید این محصول و تکنولوژی تولید آن به دیگر قاره های جهان رسید و در کشور ما هم گام های بلندی در زمینه تولید صنعتی این محصولات برداشته شد

چه بسا که اکنون در خاورمیانه، ایران یکی از بهترین تولید کننده های این محصولات است

آب نبات ها انواعی از شیرینی ها هستند که قسمت عمده آن ها را شکر و یا شیرین کننده های دیگر تشکیل می دهند البته در ترکیب آن ها، اسیدهای آلی، اسانس ها و رنگ های مختلف نیز وجود دارند. رطوبت آب نبات فوق العاده کم و تقریباً خشک است آب نبات انواع مختلفی دارد که از آن جمله می توان به ساده، شیری، مغزدار و میوه ای اشاره کرد البته نوع بدون قند آن نیز وجود دارد که در آن از شیرین کننده های مجاز استفاده می شود آب نبات زنجبیل کندی مندی از مخلوط غلیظ شکر با آب و شیرکامل به همراه عصاره ی طبیعی زنجبیل و نارگیل به همراه افزودنی هایی خوش طعم کننده و رنگ دهنده ساخته شده است کلمه کندی از زبان ترکی و قند یا قندی از آن مشتق شده است

## Candy production history

The history of candy industry dates back to decades.

Because in the past sugar had a special value the candy usage was not like now and it was offered as luxury product.

For 20 years ago, 90% of world's candy production was in hand of five European country such as German, Turkey, Austria, Belgium and England.

But in the last years the technology of this product producing reached to the other continents of the world and in our country, there were also great steps in the industrial production of these products. Perhaps now Iran is one of the best producer of this candy in the Middle East.

Candy is a kind of sweet that most part of it contains sugar or other sweeteners.

Of course, they also contain organic acids, essential oils and various colors. The moisture content of the candy is extremely low and almost dry.

Candies are in different kind such as simple, milky, fruity and brawny. Of course there is sugar free kind too that legal sweeteners are used in it.

Candy mandy ginger candy is a thick blend of sugar with water and lacqueramel plus natural extract of ginger and coconut, with added flavors and colorants.

Candy word is from Turkish word (QAND).



وزن هر بسته

۱۰۰۰ گرم

weight

1000 gr

تعداد در کارتن

۶

box quantity

6

مدت ماندگاری

۱۸ ماه

longevity

18 months