



## موقعیت‌های مکانی ترولی در دنیا



آمریکا



آلمان



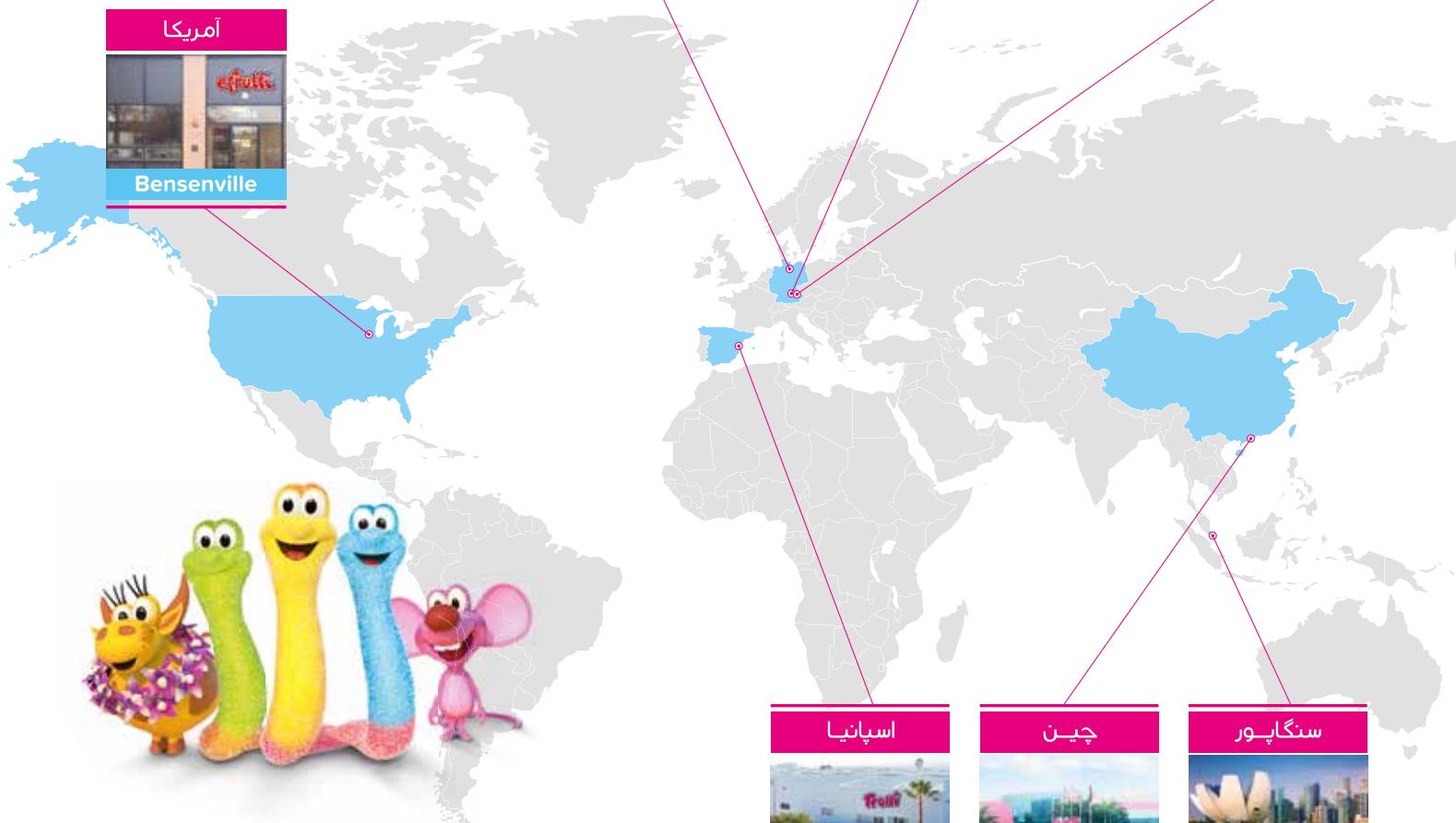
Hagenow



Fürth



Neunburg v.W.



اسپانیا



Valencia

چین



Guangzhou

سنگاپور



TAP



۴.۱۱

Cross of the Order of Merit را توسط رئیس جمهور آلمان دریافت کرد. در این سال ترولی چین، سالگرد ۵۰ سالگی و دو برابر شدن ظرفیت تولید را جشن گرفت.



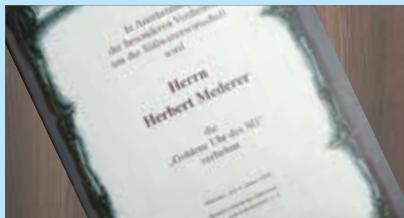
۴.۱۲

خط تولید اصلی در کارخانه هاگنا توسعه یافت و دفتر تولی چین، آسیا و اقیانوسیه در سنگاپور افتتاح گردید.



۴.۱۳

تعداد پرسنل ترولی چین، آسیا و اقیانوسیه به ۷۰. نفر رسید. ترولی چین گواهینامه بین المللی GMP را به دست آورد.



۴.۱۴

آفای هربرت مدیر جایزه Golden Uhr des SG را که افتخار بزرگی در صنعت شیرینی و شکلات می باشد دریافت کرد. در این سال برند جدید e.frutti برای آمریکا و کنادا و مکزیک معرفی گردید.



۴.۱۵

تمام مجموعه های تولیدی گروه مدیر، همچنین ترولی چین، گواهینامه استاندارد بین المللی فراورده های غذایی IFS را دریافت کردند.



۴.۱۶

تولید در کارخانه ترولی در هاگنا آلمان گسترش یافت. همچنین به سیستم انبار کاملاً اتوماتیک مجهز گردید.



دومین کارخانه Gummi Bear در هاگنا آلمان به مالکیت ترولی درآمد.



۴.۱۷

کارخانه ترولی در بوهمیا جمهوری چک آغاز به تولید نمود.



۴.۱۸

کارخانه ترولی چین خط تولید جدید پاستیل اش را در گوانگجو راه اندازی کرد.

# تاریخچه تروولی از سال ۱۹۴۸



**۱۹۹۰**

کارخانه تروولی اسپانیا شروع به تولید نمود.



**۱۹۹۶**

یک مجموعه تولید با سرمایه گذاری مشترک در آندوتسی راه اندازی شد و تروولی در سال ۲۰۰۳ سهامش را فروخت.



**۱۹۹۸**

شرکت Efrutti (تولید کننده پاستیل در نوینبورگ آلمان) در این سال به مالکیت تروولی در آمد.



**۲۰۰۰**

تروولی مالکیت دومین کارخانه در بویزنبورگ آلمان را ازآن خود کرد.



**۱۹۸۴**

هربرت مدیر رهبری کل شرکت را در دست گرفت.



**۱۹۸۰**

نوسازی دفتر مرکزی گروه مدیر در این سال انجام شد.



**۱۹۸۶**

برند Gummi Candy به بازار آمریکا معرفی و پیش رو در این بازار شد. برند در سال ۱۹۹۷ فروخته شد.



**۱۹۹۳**

هربرت مدیر جایزه Candy Kettle Award را به دلیل خلاقیت و همکاری با صنعت دریافت کرد.



**۱۹۴۸**

آقای ویلی مدیر در سال ۱۹۴۸ شرکت را با یک کارگاه کوچک پخت و پز راه اندازی کرد.



**۱۹۵۰**

شروع به تولید شیرینی و شکلات نمود.



**۱۹۷۰**

پاستیل میوه‌ای معرفی و برند تروولی توسط هربرت مدیر خلق شد.





### ترولی مناسب برای همه خواسته‌ها

برای پاسخگویی خواسته مشتریان گیاهخوار در برخی از محصولات، ژلاتین حیوانی و شیر استفاده نمی‌شود . به منظور عملکرد ژله‌ای در این محصولات از شاسته و پکتین استفاده می‌شود . همچنین در محصولات ترولی از رنگهای مصنوعی آزو استفاده نمی‌شود، زیرا این رنگ‌ها باعث بیش فعالی در کودکان می‌شود مجموعه تولیدی ترولی در اسپانیا محصولات بدون گلوتن ارائه می‌دهد که نگرانی مصرف گلوتن را برای بیماران سلیاک رفع می‌کند.

### تنوع محصولات ترولی

ترولی محصولات بسیار متنوعی دارد که می‌توان آن‌ها را در گروه‌های ذیل دسته‌بندی کرد: ترولی نرم، ترولی ترش، ترولی شربتی، ترولی با عصاره میوه، ترولی ویتامینه، ترولی برای گیاهخواران، ترولی بدون گلوتن، ترولی بدون لاكتوز، ترولی حلال، مارشمارلو، ترولی فصلی. بسیاری از محصولات ترولی توسط آقای مدرر برای اولین بار تولید و به بازار ارائه شدند. این محصولات عبارتند از: سیب حلقه‌ای، هلو حلقه‌ای، کرم‌های شب تاب ترش، مینی برگر، کره چشم و . . .

## درباره پاستیل ترولی

### ترولی دارنده گواهینامه استاندارد جهانی غذا IFS

تمامی خطوط تولید ترولی کاملاً اتوماتیک می‌باشند و از سال ۲۰۰۳ کلیه تجهیزات تولیدی در آلمان و دنیا توسط سرویس مدیریت TÜV SÜD، گواهینامه IFS را در رتبه بالا دریافت کردند. IFS با تکیه به سیستم مدیریت کیفیت HACCP، استانداردهایی فراتر از الزامات قانونی در زمینه ایمنی فراورده‌های غذایی ارائه می‌دهد.

### ترولی گواهینامه "حلال" دارد

به منظور پاسخگویی نیازها و خواسته‌های متفاوت مشتریان، تسهیلات تولیدی در اسپانیا و چین، گواهینامه "تولید حلال توسط "شورای فراورده‌های غذایی حلال اروپا" دریافت کردند. این گواهینامه اطمینان را به مشتریان می‌دهد که محصولات "حلال" مطابق با قوانین اسلامی تهیه شده و برای مصرف مسلمانان مناسب و جایز می‌باشد. لازم به توضیح است که شرکت «مانی مان پارس» به عنوان نماینده ترولی در ایران گواهی حلال را از اداره بهداشت جدگانه اخذ نموده است.





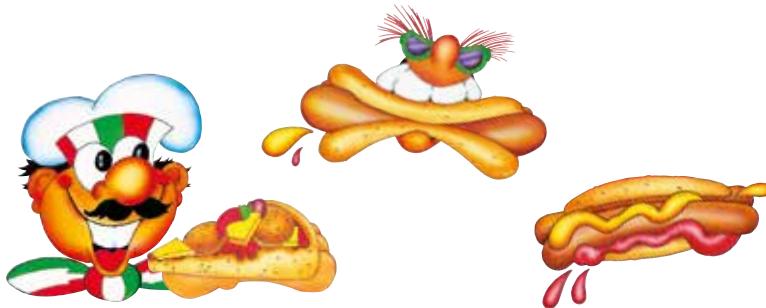
## پاستیل و خواص آن

پاستیل‌ها نوعی آبنبات کوچک هستند که در شکل‌های شب تاب، خرسی، همیرگر کوچک، توت فرنگی، آبالو، بطری نوشابه، سیب، پرتقال و شکل‌های جالب و دوست داشتنی دیگر به بازار عرضه می‌شوند.

انواع اصلی و قدیمی پاستیل‌ها از شکر، شربت گلوکز، طعم دهنده‌ها، رنگ‌های خوارکی و ژلاتین ساخته شده‌اند. ژلاتینی که در ساخت پاستیل‌ها استفاده می‌شود از کلاژن درون پوست و استخوان حیوانات به دست می‌آید. در واقع استفاده از ژلاتین در ساخت و تولید پاستیل باعث می‌شود که به پاستیل حالت ژله‌ای بدهد و هنگام خوردن در دهان آب شود و باعث چسبناک شدن آن شود.

ژلاتین پاستیل در کشورهای مسلمان از استخوان و پوست گاوی که ذبح اسلامی شده باشد، تهیی می‌شود. مصرف پاستیل به دلیل استفاده عمده از ژلاتین در ساختار آن برای سلامتی بدن بسیار مفید می‌باشد. ژلاتین با وجود  $90\text{--}84\%$  پروتئین به عنوان یک منبع پروتئینی، دارای  $18\%$  نوع اسیدآمینه بوده که در آن مقدار اسیدهای آمینه گلایسین ( $14\%$ ) پرولین ( $13\%$ ) و هیدروکسی پرولین ( $11\%$ ) بسیار قابل توجه می‌باشد. هر سه این اسیدهای آمینه در شرایط خاصی برای رشد کودکان، افراد سالم‌تر، افراد دیابتیک می‌تواند نقش بسزایی داشته باشد. این اسیدهای آمینه نه تنها برای پوست، مو و ناخن مفید است بلکه باعث عملکرد مطلوب سیستم ایمنی می‌شود.

ژلاتین موجود در پاستیل اثرات ضدالتهابی روی بافت مفاصل دارد و دردهای مفصلی را کاهش می‌دهد و می‌تواند در پیشگیری از پوکی استخوان و بیماری آرتروز کمک کند. ژلاتین برای التیام جای زخم مناسب است و خاصیت ارتجاعی پوست را حفظ می‌کند. همچنین بسیار سریع جذب شده و مناسب برای افراد با معده‌های حساس می‌باشد و اسیدآمینه لازم برای سوخت و ساز را فراهم می‌کند.



## IWP بسته‌بندی‌های



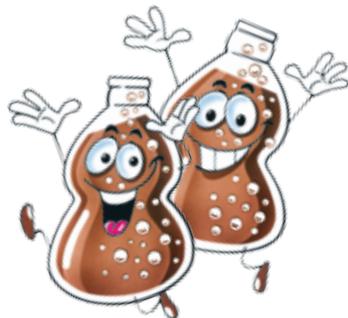
پیتزا



مینی برگر



هات داگ



## بسته‌بندی‌های Stand Up



شب تاب



کولا



خرسی

