



ARS

VEG & BONE  
EXTRACT

Design By Hogon CS

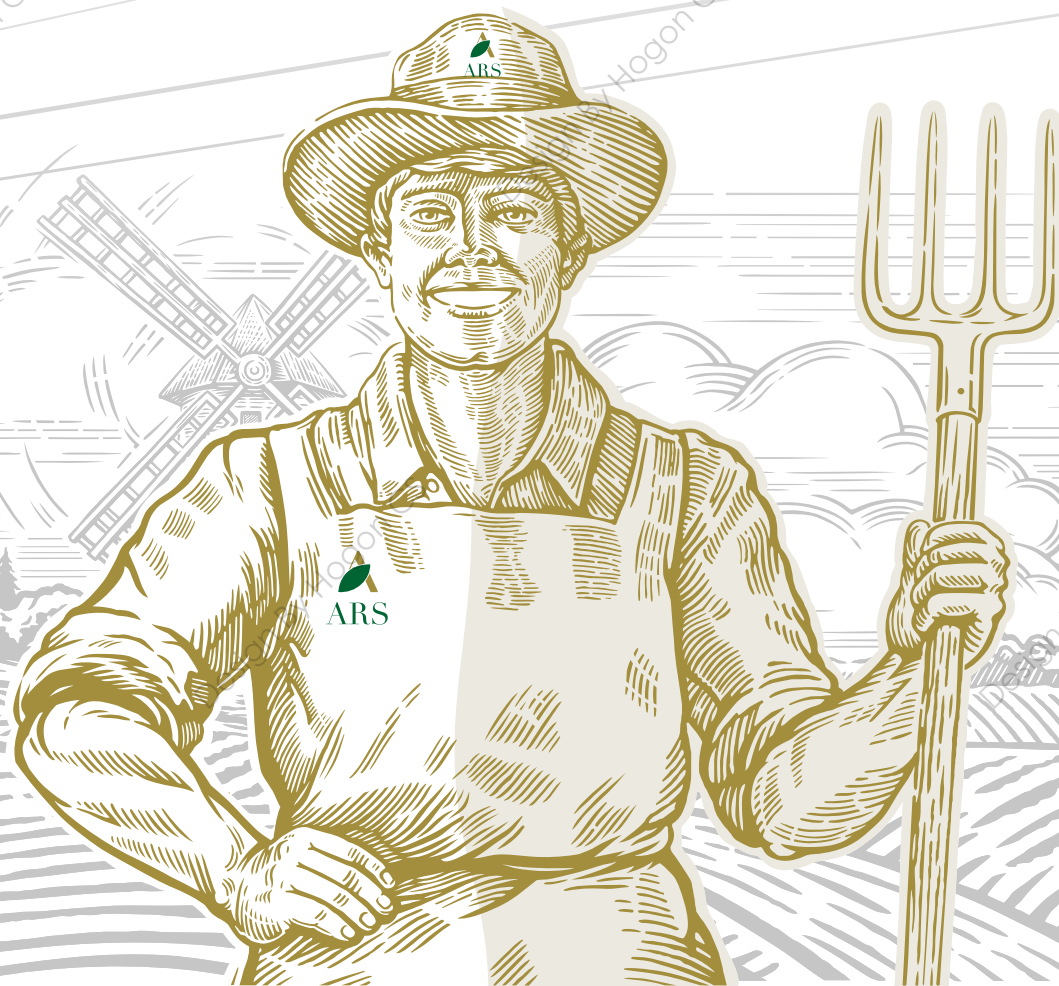
Design By Hogon CS

Design By Hogon CS

[www.arsfood.ir](http://www.arsfood.ir)

# ARS Health Farm

# آرث مزرعه سلامتی



## Company introduction

Bonye Avaran Paydar Company Ltd, under registration number 555293 with Arth brand has started its activity obtaining all necessary permissions in the field of producing a variety of canned food with unique flavors and formulations relying on the product quality and maintaining its nutritional value by obtaining all in 2019. With innovation in the food industry in the field of producing a variety of bone and extract preserves, including (leg, bone, and chicken and livestock meat), which is the only and the first canned producer in this field, the company produces these extracts maintaining high nutritional value to deliver the minerals and nutrients needed by the body along with quick and easy cooking and better taste of food with state-of-the-art technology and provides with dear consumers.

## معرفی شرکت

شرکت بنیه آوران پایدار با مسئولیت محدود به شماره ثبت ۵۵۵۲۹۳ با برند تجاری آرث در سال ۱۳۹۸ در زمینه تولید انواع کنسرو های غذایی با فرمولاسیون و طعم های منحصر به فرد و با تکیه بر مرغوبیت کالا و حفظ ارزش غذایی آن با اخذ تمامی مجوزهای لازم فعالیت خود را آغاز نموده است.

و همچنین با نوآوری در صنعت غذایی، در زمینه تولید انواع کنسروهای عصاره ای و بنیه ای اعم از (عصاره های قلم، استخوان، گوشت دام ها و ماکیان) که تماما دارای ثبت اختراع میباشند، تنها و اولین تولید کننده بصورت کنسرو در این حیطه می باشد، تولید این عصاره ها را با حفظ ارزش تغذیه ای بالا برای رساندن مواد معدنی و مغذی مورد نیاز بدن به همراه پخت سریع و آسان و طعم و مزه بهتر غذا با تکنولوژی روز دنیا در اختیار مصرف کنندگان محترم قرار می دهد



## Advantages of chicken claw extract

chicken claw is mostly composed of connective tissue, skin, cartilage, tendons, and bones and the chicken claw extract is full of vitamins A, D, calcium, phosphorus, potassium, magnesium, and rich in cartilage-forming substances from including (chondroitin sulfate) which helps to prevent wear and repair of joints and cartilages. About 70% of the total protein content of the chicken claw is collagen. Chicken claw collagen is a structural protein that provides health, power, and strength with your skin, muscles, and bones and that's why the chicken claw is also useful for bodybuilding.

## مزایای عصاره پای مرغ

پای مرغ بیشتر از بافت همبند، پوست غضروف، تاندون ها و استخوان ها تشکیل شده و عصاره پای مرغ معلو از ویتامین A، D، کلسیم، فسفر، پتاسیم، منیزیم و همچنین سرشار از مواد غضروف ساز از جمله (سولفات کندروئین) است که به جلوگیری از ساییدگی و ترمیم مفاصل و غضروف ها کمک می کند حدود 70 درصد از کل محتوای پروتئین پای مرغ از کلاژن است کلاژن پای مرغ یک پروتئین ساختاری است که سلامت و قدرت و استحکام پوست و ماهیچه ها و استخوان های شما را فراهم می کند به همین خاطر پای مرغ برای بدنسازی هم مفید است.

Design By Hogon CS

Design By Hogon CS

Design By Hogon CS

Design By Hogon CS

Design By Hogon CS



## Why should we use Ars extracts?

Nowadays, people prefer the prevention of disease to its treatment due to the increase in awareness at society. Therefore, they believe that they can prevent chronic disease and ensure their health by maintaining a proper diet throughout the life. Extracts are the best medicine and source of calcium, phosphorus, vitamin D, and minerals for children, youth, and adults, and strengthen their immune system. According to research conducted, these extracts contain many proteins, vitamins, minerals, and vital substances that the human body is not able to produce.

## چرا از عصاره های آرث مصرف کنیم؟

امروزه انسان ها با توجه به افزایش آگاهی در سطح جامعه پیشگیری از ابتلا به بیماری را بر درممان آن ترجیح می دهند از این رو بر این عقیده اند که با حفظ رژیم غذایی مناسب در طول زندگی از ابتلا به بیماری مزمن جلوگیری کرده و سلامت خود را تضمین نمایند عصاره ها بهترین دارو و منبع کلسیم و فسفر و ویتامین دی و مواد معدنی برای کودکان و جوانان و بزرگسالان می باشد و همچنین سیستم ایمنی بدن آنها را تقویت می کند، طبق تحقیقات انجام شده این عصاره ها حاوی بسیاری از پروتئین ها و ویتامین ها مواد معدنی و حیاتی هستند که بدن انسان قادر به تولید آنها نیست.



### Industrial cooking ensures the preservation of the nutritional value of the extracts

The best way to use extracts to preserve their nutritional value and desirable taste is industrial cooking and sterilizing them. Since cooking these bones in the traditional way at home does not make them free from microbes and disinfection, and freezing them after cooking halves their nutrients, and for this reason, producing them in a canned and sterilized form can maintain the safety and nutrients of these extracts in the best possible way due to the lack of preservatives and not being in the vicinity of light and air.

### پخت صنعتی ضامن حفظ ارزش غذایی عصاره هاست

بهترین روش استفاده از عصاره ها برای حفظ ارزش غذایی و طعم مطلوب آنها پخت بصورت صنعتی و استریلیزه کردن آنها میباشد. از آنجا که پخت این استخوان ها به صورت سنتی در منزل، آنها را عاری از میکروب و ضد عفونی نمی کند و فریز کردن آنها بعد از پخت، مواد مغذی آن ها را نصف می کند به همین منظور تولید آنها به صورت کنسرو و استریلیزه بدلیل نداشتن مواد نگهدارنده و نبودن در مجاورت نور و هوا می تواند ایمنی و مواد مغذی این عصاره ها را به بهترین شکل ممکن حفظ کند.



## Extracts history

The history of bone and leg extracts is a heritage from the ancient past and it is still being used until today. Since the leg and bone extracts provide many nutrients required by the body, using them is very important and useful. Considering the modern style life, where most people live in apartments and employed, and taking into account the long cooking time to obtain the desired extract and the unpleasant smell when cooking, many people in the society refuse to make and use it. It should be noted that the best time to use them is immediately after cooking to absorb all the minerals and vitamins of these extracts, and whatever is stored in the refrigerator, especially in the freezer, loses its tissue and nutritional value, but by packing them in canned form will preserve its nutritional value completely for a long time without the need for refrigerator, freezer, and the use of preservatives until consumption due to sterilization and the absence of light and air. They are very useful and efficient for different sections of the society, including pregnant and lactating women, children and growing teenagers, prevention of weakening and maintenance of cartilage formation for the elderly due to its numerous properties that include protein, iron, zinc, copper, calcium, magnesium, manganese, potassium, phosphorus, vitamins A, D, and E, omega-3 fatty acids, antioxidants, useful amino acids (broline, glycine, glutamine), helping to muscle-building and quick regeneration of cells destroyed by exercise for athletes. Its other properties include enhancing the immune system, accelerating the wounds healing, strengthening the bones, cartilages, tissues, reducing the aging process, strengthening the hair, skin, and nails and at the same time, it gives a very good taste, flavor, and consistency to the food with easy and quick access.

## تاریخچه عصاره ها

تاریخچه عصاره های قلم و استخوان میراثی از گذشته دیرین است و تا امروز همچنان در حال استفاده می باشد. از آنجا که عصاره های استخوان و قلم بسیاری از مواد مغذی مورد نیاز بدن را تامین می کنند استفاده از آنها بسیار حائز اهمیت مفید است. با توجه به سبک زندگی امروزی که اکثراً ساکن در آپارتمان و شاغل می باشند و با در نظر گرفتن تایم طولانی مدت پخت، برای به دست آوردن عصاره ای مطلوب و پخش بوی نامطبوع در هنگام پخت، قشر بسیاری از افراد جامعه از دست کردن و استفاده از آن امتناع می کنند. باید در نظر گرفت که برای جذب تمامی مواد معدنی و ویتامین های این عصاره ها بهترین زمان استفاده از آن بلافاصله بعد از پخت می باشد و هرچه در یخچال مخصوصاً در فریزر نگهداری شود بافت و ارزش غذایی خود را از دست می دهد. اما با بسته بندی آنها به صورت کنسروی به دلیل استریلیزه شدن و نرسیدن نور و هوا به آن، باعث حفظ کامل ارزش تغذیه ای آن در زمان طولانی مدت بدون نیاز به یخچال و فریزر و بدون استفاده از مواد نگهدارنده تا زمان مصرف می شود. دبه دلیل خواص بیشمار آن که شامل پروتئین، آهن، روی، مس، کلسیم و منیزیم، منگنز و پتاسیم فسفر و ویتامین های E, D, A, و اسیدهای چرب امگا ۳ و آنتی اکسیدان و آمینو اسیدهای مفید همچون (برولین، گلیسین، گلوتامین) است بسیار مفید و کارآمد برای اقلشار مختلف جامعه اعم از زنان باردار و شیرده کودکان و نوجوانان در حال رشد جلوگیری از تضعیف و حفظ غضروف سازی برای سالمندان کمک به ماهیچه سازی و بازسازی سریع سلول های تخریب شده از ورزش برای ورزشکاران و از دیگر خواص آن تقویت سیستم ایمنی بدن، تسریع درمان زخم ها، تقویت استخوانها، غضروفها و بافت ها کاهش روند پیری، تقویت مو، پوست، ناخن می باشد و در عین حال با دسترسی سریع و آسان طعم، مزه، قوام بسیار خوبی به غذا می بخشد.

Design By Hogon CS



**عصاره سه قلم**  
(پای مرغ، گوساله، کوسفند)  
**Three-Leg Extract**  
(Chicken claw, Calf leg, Sheep leg)

Design By Hogon CS



Design By Hogon CS

**عصاره قلم گوساله**  
**Calf Leg Extract**

Design By Hogon CS

با طعم  
دودی زعفرانی  
SMOKY AND  
SAFFRON FLAVOR

Design By Hogon CS



**عصاره سه قلم**  
(پای مرغ، گوساله، کوسفند)  
**Three-Leg Extract**  
(Chicken claw, Calf leg, Sheep leg)

Design By Hogon CS



Design By Hogon CS

**عصاره پای مرغ**  
**Chicken Claw Extract**

Design By Hogon CS



عصاره گوشت قرمز با گوشت  
Red Meat Extract  
with Meat



عصاره گوشت بلدرچین  
Quail Meat Extract



عصاره قلم گوسفند  
Sheep Leg Extract



عصاره بوقلمون  
Turkey Extract



عصاره قلم شترمرغ  
Ostrich Claw Extract



عصاره گوشت هاکیان با گوشت  
(بلدرچین، بوقلمون، شترمرغ)  
Poultry Extract with Meat  
(Quail, Turkey, Ostrich)



سبزی قرمه سرخ شده  
Fried Ghormeh Herbs



عصاره قلم شتر  
Camel Leg Extract



خورش قورمه سبزی  
Ghormeh Stew



خورش فسنجان  
Fesenjan Stew



کنسرو نخود سبز  
Green Peas



خورش قیمه سیب زهینی  
Gheimh Stew





**خوراک عدسی با عصاره استخوان**  
**Lentil Food With Bone Extract**



**خوراک لوبیا با عصاره استخوان**  
**Bean Food With Bone Extract**



**خوراک بادمجان**  
**Eggplant Dish**



**خوراک لوبیا با قارچ و عصاره استخوان**  
**Bean Food With Mushroom & Bone Extract**



کنسرو نخود  
Peas



هایه ماکارونی و لازانیا  
Macroni and Lasagna Sauce



کنسرو ذرت شیرین  
Sweet Corn



کنسرو مخلوط سبزیجات  
Mixed Vegetables



**تن ماهی چیلی**  
**Tuna Fish with Chili**



**تن ماهی در روغن**  
**Tuna Fish with Oil**



**تن ماهی با آب نمک**  
**Tuna Fish with Salty Water**



**تن ماهی زعفرانی**  
**Tuna Fish with Saffron**



**تن ماهی با روغن زیتون**  
**Tuna Fish with Olive Oil**



**تن ماهی با شوید**  
**Tuna Fish with Dill**





🌐 [www.arsfood.ir](http://www.arsfood.ir)

✉ [info@arsfood.ir](mailto:info@arsfood.ir)