



درباره ما

گروه تولیدی مهرام در سال ۱۳۴۹، با تولید ۶ محصول به بهره‌برداری رسید؛ در میان این محصولات سس مایونز جایگاهی ویژه در بازار ایران داشت. پس از آن مهرام پیوسته سبک کالایی خود را گسترش داده است و هم‌اکنون بیش از ۹۰ محصول در گروه‌هایی مانند مایونز، کچاپ، سس، درسینگ، شور و ترشی، مربا، کنسروهای غیرگوشتی و... را تولید می‌کند.

گروه تولیدی مهرام همواره با تولید محصولات باکیفیت و پیروی از استانداردهای روز جهانی سازمانی مشتری‌مدار بوده و رضایت مشتریان بیان‌گر موفقیت این راهبرد است.

سبد محصولات مه‌رام

برای مشاهده هرگروه محصول روی آن کلیک کنید:

مایونز (مایونز، مایونز کم چرب، مایونز بی+)

سس سالاد (سس سزار، سس رنج، سس هزار جزیره، سس فرانسوی، سس ایتالیایی)

کچاپ (کچاپ، کچاپ تند، کچاپینو)

سس‌های هیجان‌انگیز (سس سیر، مایونز چیلی، سس ساندویچ، خردل دیژون

و خردل ملایم، سس کوکتل، سس سالاد الویه، سس تای، سس باربیکیو)

دیپ (دیپ سالسا، دیپ ناچو، بسته دورهمی)

فلیفیا (سس فلفل تند قرمز، سس فلفل تند سبز، سس سیراچا)

رب (رب انار، رب گوجه‌فرنگی)

زیتون و روغن زیتون (انواع زیتون شور، انواع روغن زیتون)

خیارشور

شور و ترشی

افش‌ره و سرکه (آب لیموترش، آب نارنج، آبغوره، سرکه سیب)

مربا و عسل

کنسرو

محصولات مه‌رام در یک نگاه

محصولات رستورانی مه‌رام در یک نگاه

مایوتز
مایوتز کم چرب
مایوتزی +

مایوتز



Mayonnaise

مایونز

مایونز برای طعم دادن به انواع سالاد، ساندویچ، پاستا، خوراک‌های فست‌فودی، سیب‌زمینی سرخ کرده و همچنین با غذاهای دریایی سرو می‌شود. مهران به عنوان شناخته شده‌ترین برند تولیدکننده مایونز در ایران، ۵۰ سال پیش برای اولین بار مصرف‌کننده ایرانی را با این محصول آشنا کرد و به‌عنوان برندی محبوب در دل آنان جای گرفت.





Low Fat Mayonnaise

مایونز کم چرب

مایونز کم چرب مناسب افرادی است که مایونز را دوست دارند اما به دلیل میزان چربی اش از آن استفاده نمی کنند. این محصول همان مایونز است که میزان چربی اش تا ۵۰٪ کاهش یافته است.





B+ Mayonnaise

⋮

مایونز بی+

مایونز بی+ ویژگی کسانی است که حساسیت بیشتری نسبت به مصرف چربی، تخم مرغ و کلسترول دارند. این محصول بدون تخم مرغ، بی کلسترول، کم چرب، با سدیم کاهش یافته است.



سسی سالاد

سسی سزار
سسی رنج
سسی هزار جزیره
سسی فرانسوی
سسی ایتالیایی



Caesar Dressing

سس سزار

سالاد سزار یکی از خوشمزه‌ترین و محبوب‌ترین سالادهاست. این سالاد می‌تواند یک وعده غذایی کامل به شمار آید. خوشمزه‌گی این سالاد در واقع بستگی به سس آن دارد که به سس سزار معروف است، این سس طعم خاص و منحصر به فردی دارد.





Ranch Dressing

سس رنج

سس رنج را می‌توان به همراه سالاد یا به عنوان دیپ با سبزیجات خام مانند کلم بروکلی، هویج و کرفس مصرف کرد. این محصول از فرآورده‌های با پایه لبنی، نمک، سیر و سبزیجات تهیه می‌شود.





Thousand Island

سس هزار جزیره

سس هزار جزیره مهران، ۵۰ سال است که وارد بازار ایران شده و کمتر کسی است که با این سس آشنا نباشد. سس هزار جزیره بیشتر به همراه سالاد مصرف می‌شود اما استفاده آن در قاره آمریکا با فست‌فود هم بسیار رایج و متداول است.





French Dressing

سس فرانسوی

سس فرانسوی از پر فروش ترین سس های بازار با قدمتی دیرینه در مصرف سالاد است اما به دلیل پایه ترکیبات آن با کچاپ و مایونز، یکی از سس های پرطرفدار غذایی نیز محسوب می شود و طعم لذیذی به خصوص به ساندویچ های سرد می دهد.





Italian Dressing

سس ایتالیایی

مهرام جهت تکمیل سبد محصولات و برای رفع نیاز مشتریان خود اقدام به تولید این نوع سس کرده است. سس ایتالیایی مهرام فاقد چربی می باشد و ماده اصلی این سس علاوه بر سرکه، انواع سبزیجات معطر، شکر، نمک و... است. طعم این سس ترش و شیرین است و در فرهنگ ایرانی برای انواع سالادها و پیش غذاها مصرف می شود. ویژگی فاقد چربی بودن سس ایتالیایی، این سس را در گروه سس های کاملاً سلامت قرار می دهد و مصرف کنندگانی که به دنبال وعده های غذایی سالم و کم کالری هستند میتوانند از این سس به عنوان چاشنی غذا و سالاد خود استفاده کنند.



کچاپ

کچاپ
کچاپ تند
کچاپینو



& Ketchup
Hot Ketchup

کچاپ و کچاپ تند

(سس گوجه فرنگی و سس گوجه فرنگی تند)

این دو محصول از فرآورده‌های گوجه‌فرنگی است و مهران با قدمت نیم قرن تولید کچاپ توانسته است نسل‌های مختلف مصرف‌کننده را به خود وفادار سازد. بسته‌بندی خرسی یادآور حس نوستالژیک مصرف کچاپ برای بسیاری از هواداران مهران است.





Ketchup

کچاپینو

(سس گوجه فرنگی هالوپینو)

سس گوجه فرنگی هالوپینو از محصولات جدید مهران در گروه محصولات مکزیکی است؛ این محصول ترکیبی از سس گوجه فرنگی مهران و تکه های تازه ی فلفل هالوپینو است که مزه ای تند و ملایم دارد.



سس های هیجان انگیز

سس سیر
مایونز چیلی
سس ساندویچ
خردل و خردل ملایم
سس کوکتل
سس الویه
سس تای (فلفل و سیر)
سس باریکیو



Garlic sauce

سس سیر

ماده اصلی این سس سیر ریز خردشده است که با مایونز مخلوط می‌گردد در نتیجه دارای عطر و طعم جذابی برای طرفدارن سیر است. از این سس می‌توان برای افزودن طعم به بسیاری از غذاهای دریایی، استیک، مرغ، تخم مرغ و سبزیجات استفاده کرد.





Mayo-Chili

Reduced Fat



مایونز چیلی

با چربی کاهش یافته

مایونز چیلی مطلوب مصرف کنندگانی است که به چاشنی‌های تند علاقه دارند. این محصول با چربی کاهش یافته به همراه تمام غذاهای گرم و سرد مصرف می‌شود.





Sandwich Sauce

سس ساندویچ

سس ساندویچ چاشنی متفاوتی برای غذاهای سریع خانگی است. ترکیب قارچ، پیاز و ادویه جات این محصول را به مزه‌ای تازه برای ساندویچ تبدیل می‌کند.





**Mayo-Mustard &
Dijon Mustard**

خردل و خردل ملایم

در ترکیب خردل ملایم، به منظور کاهش تندِ خردل، مایونز هم به کار رفته است. این محصول چاشنی مناسبی برای انواع فرآورده‌های گوشتی و سالاد است. سس خردل از دانه‌های خردل تهیه شده است که علاوه بر این که طعم دهنده هات‌داگ و غذاهای فست‌فود است خواص بیشماری نیز دارد. خردل اصل مزه ساندویچ شماست.





Cocktail Sauce

سس کوکتل

سس کوکتل چاشنی مناسب جهت استفاده با غذاهای دریایی است و مزه‌ی مطلوبش باعث می‌گردد با سیب‌زمینی سرخ‌شده، انواع سالاد، ساندویچ و غذاهای سرد نیز مصرف گردد.





Olivier Sauce

سس الویه

سس الویه ترکیبی از مایونز، خیارشور، هویج، سبزیجات و دیگر ادویه‌هاست که طعم و رنگ سالاد الویه را به کلی تغییر می‌دهد و آماده‌سازی آن را ساده می‌کند. مصرف این سس با سیب‌زمینی پخته نیز بسیار هیجان‌انگیز است.



**Thai Sauce
Chili & Garlic**

سس تـای

(فلفل و سیر)

سس تـای ترکیب کمی شیرین از فلفل و سیر است؛ این چاشنی معمولاً به همراه ماهی و غذاهای دریایی، گاهی با گوشت قرمز و مرغ و سبزیجات سرو می‌شود.





Barbecue Sauce

سس باریکیو

کباب درست کردن قسمتی از فرهنگ ایرانی است. این سس لذت خوردن فراورده های گوشتی را چندین برابر می کند. رنگ تیره و طعم دودی آن مزه دل انگیزی را به محصول می دهد. به دلیل داشتن طعم دودی می توان آن را برای مرینیت کردن گوشت؛ و یا همراه پیتزا، برگر و چیپس استفاده کرد. همچنین بافت سبک سس باریکیو مهران، آن را به عنوان دیپ در کنار کباب بسیار دلچسب کرده است.



ديپ پنير ناچو
ديپ سالسا
پک سه تايی دورهمی

ديپ



Nacho Cheese Dip

دییپ پنیر ناچو

دییپ پنیر ناچو، عضو گروه محصولات مکزیکی مه‌رام محصول پنیر فرآوری شده چدار، فلفل و انواع ادویه‌ها است و می‌توان آن را به همراه ترتیلا، چیپس، سیب‌زمینی سرخ‌شده، کراکرها و فینگرفود مصرف کرد.





Salsa Dip

دیپ سالسا

سالسا یک سس دیپ لذیذ و رایج در آشپزی مکزیکی است و استفاده آن به همراه ترتیلا یا چیپس بسیار پرطرفدار است. سس سالسای مهران ترکیبی از گوجه‌فرنگی، فلفل دلمه‌ای و ادویه‌جات با تندی مطبوع و ملایم است. مزه‌ی تازه‌ی منحصر به فرد این دیپ به دلیل فرآیند تهیه آن از گوجه‌فرنگی‌های پخته نشده است.





Dips

دِیپ‌ها برای دورهمی‌ها

دِیپ‌ها، با مزه‌های متنوع و غلظت‌های متفاوت چاشنی پرطرفدار و هیجان‌انگیزِ مهمانی‌ها و دورهمی‌ها هستند؛ به جای این‌که، مثل خیلی از سس‌ها، آنها را به خوراکی‌ها اضافه کنیم خوراکی‌ها را درون آنها فرو می‌بریم و نوش جان می‌کنیم.



سس فلفل تند سبز
سس فلفل تند قرمز
سس فلفل تند سیراچا

فلیفیا
(سس فلفل تند)



Felifia Hot Sauce

سس فلفل تند قرمز فلیفیا

سس فلفل تند قرمز فلیفیا حاصل کاشت و برداشت نوعی بذر فلفل چیلی مرغوب وارداتی است که بسیاری از برندهای معتبر جهان از آن استفاده می‌کنند. تازگی مزه‌ی این سس یکدست که در کمتر محصول مشابهی یافت می‌شود، به دلیل تخمیر فلفل تازه در روند تولید آن است.



سس فلفل تند سبز فلیفیا

سس فلفل تند سبز فلیفیا حاصل کاشت و برداشت نوعی بذر فلفل هالوپینوی اسپانیایی است. هالوپینو در مدت کوتاهی که از ورودش به ایران گذشته، هم‌چون سرتاسر دنیا، به فلفلی پرطرفدار بدل شده است. تندی به‌اندازه، بوی خوب و مزه‌ی تازه‌ی هالوپینو ویژگی‌های بارز این فلفل است.



سس فلفل تند سیراچا

سس سیراچا نوعی سس تند است که از فلفل چیلی، سرکه مقطر، سیر، شکر و نمک تهیه می شود.

این سس غلیظ و دارای سیر است، با شیرینی مشخص و ته مزه تند. کاربرد آن به صورت زیر است:

به عنوان چاشنی برای تخم مرغ های سرخ شده یا همزده و انواع غذاهای رشته ای و یا برنجی استفاده می شود. همچنین از سس سیراچا در مرینبدها، غذاهای سرخ کرده و دیپ و گاهی اوقات حتی برای غلتاندن بال کبابی درون این سس استفاده میشود.



رَبِّ

رَبِّ انار
رَبِّ گوجه فرنگی



Pomegranate Paste

رب انار

رب انار مهران محصول آب انار خالص تغلیظ شده؛ حاوی آنتی اکسیدان های مختلف، به ویژه ویتامین C است.





Tomato Paste

رب گوجه فرنگی

رب گوجه فرنگی مهرام تهیه شده از همان گوجه فرنگی های مرغوب و سالمی است که در تولید کچاپ به کار می رود. این محصول طعم و رنگ بی نظیری به غذاهایتان می بخشد.



زیتون

زیتون شور ایرانی
زیتون شور ایرانی درشت
زیتون شور خیلی درشت
زیتون با سبزیجات (یونانی)
زیتون پرورده گیلانی

روغن زیتون تصفیه شده
روغن زیتون بکر درجه یک
روغن زیتون فرابکر



Olive

زیتون

انواع زیتون مهرام تهیه شده از زیتون های مرغوب و تازه است که تمام خواص تغذیه ای زیتون را با طعمی مطلوب و خوشمزه به همراه دارد.



زیتون





Olive Oil

روغن زیتون

تصفیه شده / بکر درجه یک / فرابکر

روغن زیتون یکی از پرخاصیت ترین روغن ها در جهان است. شرکت مهرانم روغن های زیتون خود را به طور مستقیم از مرغوب ترین و اصیل ترین آن ها در اسپانیا وارد و در ایران بسته بندی می کند.



خیارشور

خیارشور
خیارشور درجه یک
خیارشور ممتاز
خیارشور ویژه
خیارشور سوپر ویژه
خیارشور ورقه‌ای



Pickled Cucumber

خیارشور

خیارشور مه‌رام تهیه شده از خیارهای دست‌چین شده است که بنا به سلیقه مصرف‌کننده در اندازه‌های مختلف تولید و عرضه می‌گردد.



خیارشور



شور و ترشی

مخلوط شور
ترشی مخلوط
ترشی بندری
ترشی لیته
ترشی بامیه
ترشی بادمجان
ترشی فلفل هالوپینو
ترشی فلفل سبز
ترشی موسیر
ترشی سیر گل
ترشی سیر حبه
ترشی سیر حبه (مروارید)



Pickles

شور و ترشی

شور و ترشی به عنوان چاشنی های رایج و اشتها آور در کنار انواع غذاها در منطقه خاورمیانه استفاده می گردد.



شور و ترشی



شور و ترشی



شور و ترشی



افشیره و سرکه

آب لیمو ترش
آب نارنج
آبغوره
سرکه سیب



Lime Juice

آب لیموترش

آب لیموترش مه‌رام حاصل استخراج مستقیم از لیموی تازه شیراز است که کلیه خواص تغذیه‌ای لیموی تازه را به همراه دارد.





Sour Orange Juice

آب نارنج

این محصول حاصل آبگیری مستقیم از نارنج تازه با عطر و طعم طبیعی است که به عنوان چاشنی انواع غذاها استفاده می‌شود.





Verjuice

⋮

آبغوره

آبغوره با خواص تغذیه‌ای ویژه یکی از چاشنی‌های پرتعداد غذاهای سنتی ایرانی و به طور مشخص سالاد شیرازی است. آبغوره مهرام با طعمی طبیعی، محصول غوره‌ی تازه شیراز است.





Apple Vinegar

سرکه سیب

سرکه سیب محصول طبیعی تخمیر سیب است که مصرفی دیرینه در ایران دارد. سرکه سیب مهران از مرغوب‌ترین سرکه‌های تولیدات داخلی است و برای مصرف سالاد بسیار مناسب است.



مریا و عسل

مریای آلبالو

مریای هویج

مریای توت فرنگی

مریای به

مریای بالنگ

عسل طبیعی



Jam

مریبا

تولید مریبا با هدف ایجاد تنوع در سفره غذایی خانواده‌ها و گنجاندن یک غذای جدید در صبحانه افراد بوده است. در حال حاضر هم تنوع در بازار تولید مریبا، چنین هدفی را پررنگ‌تر کرده است. تولید مرباهای مه‌رام حاصل دستچینی از میوه‌های مرغوب و تازه در فصل برداشت و دارای بیشترین میزان میوه‌ی خالص نسبت به محصولات مشابه است.



مریبا





Honey

عسل

عسل مهرام حاصل انتخاب عسل‌های صد در صد طبیعی است. عطر و طعم این محصول در طی سال‌های متمادی باعث ایجاد جایگاه ویژه‌ای در بین مصرف‌کنندگان عسل طبیعی شده است.



خوراک لوییا چیتی با سس
خوراک لوییا چیتی با قارچ
خوراک عدسی
خوراک بادمجان
مایه ماکارونی با سویا
ذرت شیرین
نخود فرنگی
مخلوط سبزیجات

کتسرو



Canned Product

کنسرو

کنسروهای غیر گوشتی مه‌رام شامل انواع خوراک و سبزیجات؛ حاصل تولید از مواد اولیه درجه یک است.



کنسرو



کنسرو



وزن محصول
تعداد در کارتن



مهرام دریگ نگاه



۲۴۰ گرم
۲۴ عدد

۴۳۰ گرم
۱۲ عدد

۴۵۰ گرم
۱۲ عدد

۶۳۰ گرم
۱۲ عدد

۹۷۰ گرم
۹ عدد

۱۴۰۰ گرم
۶ عدد



۲۶۵ گرم
۱۲ عدد

۴۶۰ گرم
۱۲ عدد



۲۵۵ گرم
۱۲ عدد

۴۳۰ گرم
۱۲ عدد



۵۲۰ گرم
۱۲ عدد



۴۵۰ گرم
۱۲ عدد



۴۴۰ گرم
۱۲ عدد



۴۴۰ گرم
۱۲ عدد



۴۳۰ گرم
۱۲ عدد





۸۰ گرم x ۳
۱۲ عدد



۲۴۰ گرم
۶ عدد



۲۴۰ گرم
۶ عدد



۴۰۰ گرم
۱۲ عدد



۸۰۰ گرم
۱۲ عدد



۷۰۰ گرم
۱۲ عدد



۳۹۰ گرم
۱۲ عدد



۳۲۰ گرم
۱۲ عدد



۳۲۰ گرم
۱۲ عدد



۶۵۰ گرم
۱۲ عدد



۶۸۰ گرم
۱۲ عدد



۶۸۰ گرم
۱۲ عدد



۶۹۰ گرم
۱۲ عدد







۶۶۰ گرم
۱۲ عدد



۶۵۰ گرم
۱۲ عدد



۶۸۰ گرم
۱۲ عدد



۷۰۰ گرم
۱۲ عدد



۶۹۰ گرم
۱۲ عدد



۲۵۰ گرم
۲۰ عدد

۶۶۰ گرم
۱۲ عدد



۲۵۰ گرم
۲۰ عدد

۶۷۰ گرم
۱۲ عدد



۴۸۵ گرم
۱۲ عدد



۲۲۰ گرم
۲۰ عدد

۶۵۰ گرم
۲۰ عدد



۳۳۰ گرم
۶ عدد

۶۵۰ گرم
۱۲ عدد

۱۵۰۰ گرم
۶ عدد





وزن محصول
تعداد در کارتن



محصولات رستورانی
مهرام در یک نگاه







