



شرکت کشت و صنعت متین پارس رویش

شركة متين بارس رويش للصناعات الزراعية



شركة متين بارس رویش
للصناعات الزراعية

AE

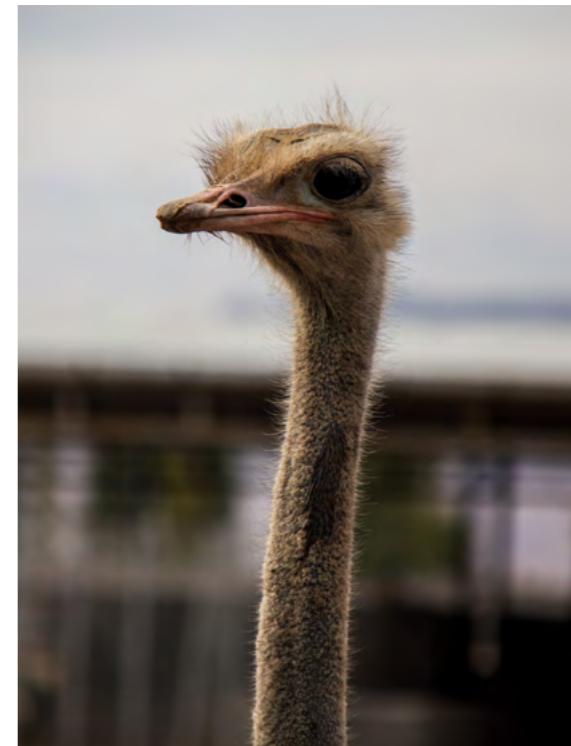
شركة كشت و صنعت
متين پارس رویش

FA

رقم ۴۳، الوحدة ۱، مبني حيراد، بداية شارع فرجام، ميدان بارس طهران
الثاني، طهران، إيران، الرمز البريدي: ۱۶۵۳۹۸۹۷۱۴
الهاتف: +۹۸(۲۱) ۷۷۷۳۵۲۵۸ / ۷۷۷۳۵۲۳۳
الجوال: +۹۸۹۱۲۲۴۵۹۵۶۸
البريد الإلكتروني: info@mpsrouyesh.com

تهران، فلکه دوم تهران پارس، ابتدای خیابان فرجام
ساختمان هیراد، پلاک ۴۳، واحد ۱ کدپستی: ۱۶۵۳۹۸۹۷۱۴
تلفن: ۷۷۷ ۳۵ ۲۵۸ / ۷۷۷ ۳۵ ۲۳۳
واتساب: ۰۹۱۲ ۲۴۵ ۹۵ ۶۸
ایمیل: info@mpsrouyesh.com





شركة متين بارس رویش للصناعات الزراعية

AE

معرفی شرکت کشت و صنعت متین پارس رویش

فایل

لقد تأسست شركة متين بارس رویش المسجلة برقم ۴۸۶۹۴۷ عام ۲۰۱۵ م في طهران؛ ثم قامت بتشغيل واحدة من اكبر مزارع انتاج وتربية النعامه في ايران (مركز انتاج شتر مرغ در ایران (مرکز تولید شرکت در جنوب شهرستان گرمسار- ۱۲۰ کیلومتر عن طهران) واستطاعت الشركة سرعة فائقه ان تدخل ضمن المنتجات للحوم وتأخذ مكانتها في سلسلة واسواق المواد الغذائية. ان هذه الشركة وبامتلاكها للاجهزه الذاتية الحركة وbig باحة الاتوماتيكية لتوليد الفراخ والمصنوعة في ايطاليا والاف الامتار من صالات التوليد؛ التدوير؛ المخازن الخاصة بالغذاء وخزن المواد الاولية والمنتجات وكما لديها المقدرة على الزراعة والحداد بعض الاغذية الخاصة في الطبيعة عبر مئات الطيور المنتجة والمبيضة من العنصر الافريقي والكندي وذلك لانتاج اللحم السليم وتربية الفراخ.

شرکت کشت و صنعت متین پارس رویش به شماره ثبت ۴۸۶۹۴۷ در سال ۱۳۹۴ در تهران تأسیس گردید و سپس با راه اندازی يکی از بزرگترین مزارع تولید و پرورش شتر مرغ در ایران (مرکز تولید شرکت در جنوب شهرستان گرمسار- ۱۲۰ کیلومتری تهران است)، خیلی زود توانست به عنوان تأمین کننده گوشت در زنجیره غذائی مطرح شود. این شرکت با در اختیار داشتن دستگاه های تمام مکانیزه جوجه کشی ساخت کشور ایتالیا و هزاران متر سالن تولید، گردشگاه، ابزار تولید خوارک و دپوم مواد اولیه و محصولات وهمزمان کشت و برداشت برخی از اقلام خوارک در طبیعت از طریق صدھا پرنده تولید کننده و تخم گذار که از نژاد آفریقایی و کانادایی هستند به تولید گوشت سالم و پرورش جوجه های تولید شده خود اقدام نماید.





انتاج وتصدير النعامة

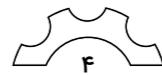
AE

ان شركة رویش لديها الاذونات القانونية والامتيازات الصحية والبيطرية من حكومة ایران وان مساحة المزرعة والتربية والانتاج حوالي ۲۰ هكتار؛ ممتلك الشركة خبراء التغذية والانتاج والطب البيطري المؤهلون بهم وايضا العمال المهرة و ۲۵ طاقة بشرية يعملون بصورة مباشرة في الانتاج و ۱۰ اشخاص في التجارة والمالية والبيع والمجموع ۳۵ شخصا يعملون في الشركة. للشركة الامكانيات المالية والقانونية وشروط التصدير وبيع الفراخ من عمر اسبوع حتى شهر والطيور اللحمية (المسمنة) بوزن ۷۵ حتى ۸۰ کيلو الى كل من جمهورية تركيا؛ دولة قطر؛ سلطنة عمان؛ الامارات العربية المتحدة وسائر البلدان المجاورة وذلك برعايتها كاملة للبروتوكول الصحي.

تولید وصادرات شتر مرغ

فا

شرکت رویش دارای امتیازات و مجوزهای قانونی بهداشتی ودامپزشکی از دولت ایران است و مزرعه پرورش و تولید شرکت حدود ۲۰ هکتار است؛ شرکت دارای کارشناس تغذیه و تولید، دامپزشک معتمد و کارگران ماهر و ۲۵ نفر نیروی انسانی که مستقیما در تولید و ۱۰ نفر در بازارگانی، مالی و فروش مجموعاً ۳۵ نفر فعالیت می کند، که به لحاظ دارا بودن امکانات مالی و قانونی شرایط صادرات و فروش جوجه یک هفته تا ۳۰ روزه و پرندگوشتی (پرواری) در وزن ۷۵ تا ۸۰ کیلو به کشورهای جمهوری تركیه، قطر، سلطنت عمان و امارات متحده عربی و سایر کشورهای مجاور با رعایت پروتکل های بهداشتی را دارد.





لماذا نوصيكم بتجارة لحوم النعامة:

AE

يمتلك لحم النعامة قيمة غذائية عالية وكبيرة ومما يجعله يُعرف الإبرز في علوم الغذاء والتغذية، إن لحم هذا الطائر قليل الدسم وأحد أقل اللحوم الدهنية بين اللحوم الحمراء الموجودة في الأسواق. عندما يتناول لحم النعامة يعد من الخواص والمهم والمحظوظ في سوق استهلاك اللحوم. إن هذه الخاصية مفيدة جداً للمصابين بامراض القلب والشرايين وكذلك من يعاني من السمنة المفرطة والذي بحاجة إلى خفض وزنه، إن نسبة الدهون في لحم النعامة ١٪٢٩٠ غرام فقط كل ١٠٠ غرام في حين أن هذه النسبة في لحوم الشور والإبقار تصل إلى ٤٪ وللحوم الدجاج ٣٪٤ غرام.

الكلسترول في لحم هذا الطائر منخفض وتصل إلى ٥٧ ميلغرام في كل ١٠٠ غرام في حين تصل النسبة في لحوم الإبقار والشور ٥٩٠ وللحوم الدجاج ٥٧ ميلغرام في كل ١٠٠ غرام؛ أما الحموضة الدهنية غير المشبعة المتواجدة في لحم النعامة ٣٪٠ من مجموع الحموضة الدهنية في حين أن أعلى حموضة دهنية من الاميجا -٣ في لحم هذا الطائر ٣٪٧٣ وهي من المزايا الجيدة وتعد من المزايا التجارية. طبقاً للمقالات والدراسات المعتمدة الطبية والتي نشرت في المجالات والنشريات الدولية فإن تناول الحمض الدهني الاميجا -٣ يترك آثار مفيدة في تقليل شدة أمراض القلب - الشرايين وهو فاعل في مجال النمو بصورة كبيرة. يبدو أن هذا الحمض الدهني قياساً بحمض دهني غير مشبع أو ميجا -٢ له أثر مفيد في الحيلولة دون تخثر الدم. كما أن قلة الصوديوم النعامة ٤٪٣ ميلغرام قياساً بالبقر والشور ٦٪٣ ميلغرام والدجاج ٧٪٧ ميلغرام في كل ١٠٠ غرام من المزايا المهمة وال الأساسية والفريدة من نوعها عند استعمال هذا اللحم خاصة للذين يجب عليهم تناول الأغذية القليلة الملوحة (المصابين بامراض ضغط الدم المرتفع).



چرا تجارت گوشت شترمرغ را به شما توصیه می کنیم:

۱۶

گوشت شتر مرغ از ارزش غذایی بالایی برخوردار می باشد به طوری که گوشت شترمرغ به عنوان یک شاخص در خوارک شناسی استفاده می شود. گوشت این پرنده یکی از کم چربی ترین نوع گوشت قرمز موجود می باشد. که یکی از خواص مهم و قابل توجه در بازار مصرف کنونی به شمار می رود. این خاصیت برای بیماران قلبی و عروقی و نیز افراد چاق که بایستی وزن بدنشان را کنترل کنند بسیار مفید می باشد . چربی گوشت شتر مرغ در ١٠٠ گرم گوشت برابر با ٧٪٩ گرم است در صورتی که این مقدار برای گوشت گاو ٤٪٦ و برای گوشت مرغ ٤٪٣ می باشد.

كلسترول موجود در گوشت این پرنده نیز پایین و ٥٪٧ میلی گرم در ١٠٠ گرم است در حالی که در گوشت گاو ٥٪٩ و در گوشت مرغ ٥٪٧ میلی گرم در ١٠٠ گرم است. اسید های چرب غير اشباع موجود در بافت های شتر مرغ ٣٪٠ % مجموع اسید های چرب را تشکیل می دهد. بالبودن میزان اسید چرب امگا - ٣ در گوشت این پرنده ٨٪٣ % یک مزیت خوب دارای مزیت تجاری محسوب می شود. براساس مطالعات و مقالات معتبر پژوهشی منتشر شده در ژورنال های بین المللی در انسان استفاده از اسید چرب امگا - ٣ تأثیرات مفیدی در کاهش بیماری های قلبی - عروقی دارد و برای رشد و نمو بسیار موثر است. به نظر می رسد که این اسید چرب در مقایسه با اسید چرب غير اشباع امگا - ٣ تأثیرات مفیدی در جلوگیری از لخته شدن خون دارد. کم بودن میزان سدیم در گوشت شتر مرغ ٤٪٣ میلی گرم در مقایسه با گاو ٦٪٣ میلی گرم و مرغ ٧٪٧ میلی گرم در ١٠٠ گرم یکی از مزاياي مهم واساسی و منحصر به فرد در مصرف این نوع گوشت خصوصاً در افرادی که نیاز به مصرف غذاهای کم نمک (نظیر افراد با فشار خون بالا) دارند، می باشد.

AE
 مقدار الحديد المتوارد في لحم النعامة $\frac{2}{3}$ ميلغرام وفي البقار $\frac{2}{2}$ ميلغرام والدجاج $\frac{9}{0}$ ميلغرام في كل 100 غرام وهذا ما يدل على ان لحم النعامة يوفر نسبة جيدة من الحديد لدى من يعاني فقر الدم وايضا للنساء الحاملات هذا اضافة الى نسبة البروتين العالية في لحم النعامة والذي يصل الى حوالي 20% وهو سريع الهضم بصورة استثنائية.

اضافة الى ان لحوم النعامة تعامل بصورة مناسبة مع التوابل التي تستعمل في المطبخ والمطعم. كما ان شرائح لحم النعامة (الاستيك) والكباب لذيذ جدا.

يحتوي كل 100 غرام من لحم النعامة 21/5 ميلغرام منزيوم و 20/8 ميلغرام فسفات و 35/4 ميلغرام بتناسيوم. بصورة عامة يمكن الحصول على 50% لحم من كل طائر نعامة اي 80 كيلوغرام و 33 كيلوغرام من الفخذين والارجل؛ و حتى 3 كيلوغرام من شرائح وحوالي 5-3 كيلوغرام لحم رقبة ومقادير من الدهون التي يمكن تبديلها الى الزيوت.



مقارنة لحم النعاع مع اللحوم الأخرى

الكلسيوم (مليغرام)	الكتستول (مليغرام)	سمين (الحار)	البروتين (الحار)	السرعة سرعات حرارية)	النعامة
٥	٥٨	٢	٢٢	٩٧	
١٣	٧٣	٣	٢٧	١٤٠	دجاج
١٦	٥٩	٣	٢٥	١٣٥	الديك رومي
٩	٧٧	١٥	٢١	٢٤٠	الثور
٨	٧٨	١٣	٢٢	٢٠٥	الغنم



ف
 ميزان آهن موجود در گوشت شترمرغ $\frac{2}{3}$ ميلى گرم و در گوشت $\frac{2}{2}$ ميلى گرم و در گوشت مرغ $\frac{9}{0}$ ميلى گرم در 100 گرم است . گوشت شترمرغ آهن مناسبی را برای افراد کم خون و زنان آبستان فراهم می کند.

علاوه بر موارد ذکر شده پروتئین گوشت شترمرغ بالا و در حدود ٢٠٪ است و نیز دارای تردی و قابلیت هضم استثنایی می باشد. در پخت و پز؛ واکنش گوشت شترمرغ نسبت به ادویه جات هم بسیار مناسب می باشد؛ استیک و کباب گوشت آن بسیار لذیذ است.

هر 100 گرم گوشت شترمرغ حاوی ٢٧/٥ ميلى گرم منزیوم، ٢٠٨ ميلى گرم فسفات و ٣٥/٤ ميلى گرم پتاسیم است به طور معمول لشه شترمرغ دارای ٥٪ گوشت است که از یک پرنده حدوده ٨ کیلوگرمی ٣٣ کیلوگرم گوشت از قسمت دو ران و پا؛ مقدار ٢/٥ تا ٣ کیلو فیله؛ حدود ٣ تا ٥ کیلو و گردن و مقداری چربی قابل تبدیل به روغن بدست می آید.

مقایسه گوشت شترمرغ با سایر گوشت ها

شترمرغ	كلسيوم (مليغرام)	كتستول (مليغرام)	سمين (گرم)	بروتين (گرم)	انزيم (كالوري)
مرغ	٥	٥٨	٢	٢٢	٩٧
بوقلمون	١٣	٧٣	٣	٢٧	١٤٠
گاو	١٦	٥٩	٣	٢٥	١٣٥
گوسفند	٩	٧٧	١٥	٢١	٢٤٠
	٨	٧٨	١٣	٢٢	٢٠٥





پروانه بهره برداری

رخصة التشغيل

Operation license

Sağlık Ruhsatı



پروانه بهداشتی

الرخصة الصحية

Health license

İşletmeye Açma

مشخصات برقیات		شرط و تهدیدات برقیات	
نوع	مخصوص	نوع	برای فحص خارجی
F212P-A	۱	ظرفیت آن	۱۹۰-
F212P-A	۲	ظرفیت مواد	۶۰-
F212P-V	۳	ساست کل (میل)	۱۹۸-
F212P-V	۴	ظرفیت مرجع	۲۵۰-
F212P-V	۵	ساست کل (ملف)	۱۱۳-

دکتر علی نقی پور
رئیس هیئت مدیره و نائب رئیس
دانشگاه علوم پزشکی اسلامی
<http://eagri.maj.ir>

با این رسانه از طبقه برخواست
با این رسانه از طبقه برخواست

ENG

The iron content in ostrich meat is 2.3 mg in compare with 2.2 and 0.9 mg /100 g for beef and chicken, respectively. It provides appropriate iron content for anemic people and pregnant women.

In addition to the above items, ostrich meat protein is high about 20% and is uniquely tender and digestible. In cooking, ostrich meat has good interaction with spices and its steak and kebab are very tasty.

Each 100 grams of ostrich meat contains 21.5 mg of magnesium, 208 mg of phosphate and 351.4 mg of potassium.

Normally, 50% of one 80kg ostrich birds is meat that it is include of 33 kg legs meat, 2.5 to 3 kg fillet, about 3-5 kg neck and also some fat convertible into oil is obtained.



Comparison of ostrich meat with other meats

	Energy (Calories)	Protein (Gram)	Fat (Gram)	Cholesterol (milligram)	Calcium (milligram)
Ostrich meat	97	22	2	58	5
Chicken	140	27	3	73	13
Turkey	135	25	3	59	16
Cow	240	21	15	77	9
Sheep	205	22	13	78	8

TR

Deve kuşu etinin 100 gramında ise 2.3 miligram demir varken bu miktar sığır etinde 2.2 miligram ve tavuk etinde de 0.9 miligramdır.

Deeve kuşu eti,kansızlar ve gebe hanımlar için uygun bir demir miktarı oluşturmaktadır. Yukarıdaki hususlar dışında Deve Kuşu etinin protein yüksek ve yüzde 20 oranında iken istisnasız bir şekilde gevşek ve sindirilebilir durumdadır. Mutbaklarda, restaurantlarda ve et pişirmede Deve kuşu etinin baharata karşı tepkisi bir hayli uygun olup ve pirzolası, ve istek ve kebabı çok lezizdir

Her bir 100 gram Deve Kuşu etinde, 21.50 miligram Menyezym, 208 miligram Fosfat ve 351.4 miligram Potasyum vardır.

Genel olarak her bir Deve kuşunun karkas miktarının yüzde 50'sini et oluşturmaktadır .Demek oluyorki 80 kilogram ağırlığındaki bir kuş,tan özellikle sadece butlarından ve ayağından 33 Kg. et, File 2.5 ila 3 Kg. ve yaklaşık 3 ila 5 Kg. et boyun etinden elde ediliyor ve bir miktar ise yağ ,sıvı yağa dönüştürülüyor.



Devekuşu etinin diğer etlerle karşılaştırılması

	Enerji (Kalori)	Protein (Gram)	Şişman (Gram)	Kolesterol (milligram)	Kalsiyum (milligram)
Devekuşu eti	97	22	2	58	5
Tavuk	140	27	3	73	13
Türkiye	135	25	3	59	16
İnek	240	21	15	77	9
Koyun	205	22	13	78	8



ENG

Why we recommend ostrich meat trade:

Ostrich meat has a high nutritional value, so that it is used as an indicator in gastronomy. It is one of the leanest types of red meat available which is one of the most important and significant properties in the current consumer market. This property is extremely valuable for cardiovascular patients as well as people obesity who need to control their weight. The fat content of ostrich meat in 100 grams of meat is equal to 1.29 grams, while this is 4.6 grams for beef and 3.4 for chicken.

Cholesterol content of ostrich meat is also low and 57 mg /100 g, while in beef, it is 59 mg and 57 mg /100 grams in chicken. Unsaturated fatty acids in ostrich meat has been reported as 30% of the total fatty acids.

The amount of omega-3 fatty acids is 8.3% which is a significant commercial advantage. According to reliable medical studies and articles published in international journals, omega-3 fatty acids have beneficial effects in reducing cardiovascular disease and is so effective for human growth and development. It has shown to be useful in preventing blood clotting compared to omega-3 unsaturated fatty acids. Low sodium amounts in ostrich meat which is 43 mg/100 g compared to 63 mg in beef and 77 mg in chicken, is one of the most important and unique benefits of ostrich meat, especially in people who need to have low-salt foods (such as people with high blood pressure).

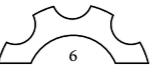
TR

Niçin Deve Kuşu etininin yenmesini öneriyoruz ?

Deve kuşu etininin, gıda biliminde bir indeksli et olarak kullanılan besin değeri bir hayli fazla olan bir ettir. Deve kuşunun eti, mevcut kırmızı etin en yağsız etlerinden biri olarak mevcut kırmızı et tüketimi piyasasında önemli ve kayda değer bir özelliğe sahiptir. Deve kuşu etinin bu özelliği kalp ve damar hastaları ve vücut ağırlığını kontrol etmeye zorlanan şişmanlar için bir hayli yararlıdır. 100 gram ette deve kuşu etininin yağı 1.29 gram ise bu miktar sığır etinde 4.6 ve tavuk etinde de 4.3 gramdır.

Ayrıca Deve kuşunun 100 gram etindeki Kolesterol miktarı 57 miligram iken bu miktar sığır etinde 59 miligram ve tavuk etinde 57 m,gramdır.

Deve kuşu et dokularındaki doymamış yağ asitleri etteki yağlı asit toplamının yüzde 30,unu oluşturmaktadır. Yüzde 8.3 miktardaki deve kuşu etindeki Omega -3 yağ asit miktarının yüksek oluşu bir ticari özelliği olan bir iyi avantajdır. Uluslararası gazete ve dergilerde yayımlamam bir çok değerli tıp makaleleri ve yazılarında İnsan,da Omega -3 yağ asidinin kullanılması kalp ve damar hastalıklarının azalmasında yararlı etkiler bıraklığını ve gelişme ve yeşerme için bir hayli etkili olduğunu gösteriyor .Yinede yapılan araştırmalar deve kuşu etinin yağ asidinin Omega -3 doymamış yağ asitleriyle mukayesesinde kanının pıhtılaştırılmasını önlemede yararlı etkileri olduğunu gösteriyor. Sığır etinin 100 garmındaki 63 miligram ve tavuk etinin 100 garmındaki 77 miligram sodyum karşılığında deve kuşu etinin 43 miligramlık sodyum miktarı deve kuşu etinin tüketimindeki en önemli ve esas özelleiklerinde bilhassa az tuzlu yemeğe gerek duyan (yüksek tansiyonlu olanlar gibi) lar için başka bir özelliği vardı.





ENG Ostrich Production and Export:

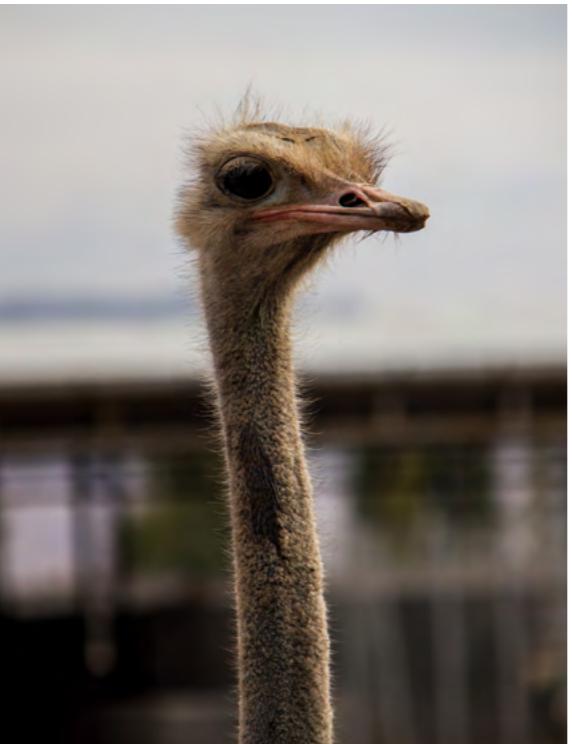
Rouyesh Company has obtained legal health and veterinary certificates and licenses from the Iranian government. The company's breeding and production farm is about 20 hectares. The company has employed a nutrition and production expert, a trusted veterinarian and skilled workers and 25 staff who directly work in production department and a total of 10 people in commercial and sales department. Also, regarding the Company's financial and legal capacities, export and sell of one-week to 30-day-old chicks and broilers weighing 75 to 80 kg is available to Turkey, Qatar, the Kingdom of Oman and the United Arab Emirates and other neighboring countries in compliance with health protocols



TR Deve Kuşu Üretimi ve İhracatı

Rouyesh adlı şirketimizin yetiştirme ve üretim mazrası yaklaşık 20 hektar olup ve besleme uzmanına, üretim uzmanına ve sorumlu veteriner hekime ve usta işçilere ve bunların yanısıra 25 kişi direkt olarak üretimde ve ticarette 10 kişiden ve mali ve satış bölümünde de toplam 35 kişiden yararlanmaktadır Şirketimiz,mali yasal olanaklarına sahip olmakla birlikte bir haftalık ila 30 günlük besili 75 ila 80 kilogramlık Deve Kuşlarını ihracat etmek ve piyasaya sürmek şartlarına ve helede bunları Türkiye cumhuriyeti, Katar, Umman, Birleşik Arap emirlikleri ve diğer komşu ülkelere bütün hijyenik protokolları dikkate almakla birlikte ihrac etmeyi başarmıştır .





Introducing MATİN PARS ROUYESH Agro-Industry Company

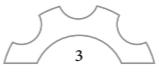
ENG

Matin Pars Rouyesh Agriculture Industry Company under registration number 486947 is established in 2015, in Tehran. With the establishment of one of the largest ostrich production and breeding farms in Iran,)the company's production center in the southern Garmsar, 120 km away from Tehran(, it soon succeeded to stabilize its position as the meat provider in the food chain. Equipped with fully-mechanized Italian incubators and thousands of meters of hall, yard and warehouse for production of feed and raw materials and products storage through hundreds of African and Canadian ostrich started breeding ostrich chicks as well as cultivation and harvesting of some .crops

MATİN PARS ROUYESH Agro-Endüstri Company Tanıtımı

TR

yılında 486947 sicil numarasıyla Tehran,da kurulan MATİN PARS ROU- 2015 YESH, ekim ve endüstri şirketi,İran,da en büyük Deve Kuşu üreticisi ve yetiştirici mazrasını (Şirketin üretim merkezi Tahran'ın 120 güneyinde bulunan Garmsar ilçesinin güneyindedir) işletmeye sokmakla çok erken olarak gıda zincirlemesinde et üreticisi olarak kendisini gıda sanayinde tanıttırmaya başladi .Şirketimiz,İtalya mali tam otomatik kuluçka cihazlarına sahip olmakla ve binlerce üretim salonuna, avlusuna,gıda üretim deposuna ve ilk madde deposuna sahip olmakla ve genellikle Afrika ve Kanada ırklarından oluşan yüzlerce üretici ve yurmurta kuşlarından yararlanmakla ve kimi besin maddelerini doğada ekim, biçim eşzamanlı ürünler üretmekle ürettiği civcivlerin yetiştirilmesine ve sağlam et üretimine teşebbüs etmeyi başardı. Hijyenik ve .sağlıklı yasal izin ve ruhsatlarına sahip olan





Unit 1, No 43, Hirad Building, First of Farjam St, 2nd Sqr,
Tehranpars, Tehran, Iran. P.O.Box: 1653989714
Tel: +98 (21) 77735258 / 77735233
Whatsapp: +98 912 245 95 68
E-mail: info@mpsrouyesh.com

Iran, Tahran, Tahran Pars'ın 2. meydani, Farjam caddesi
başında, Hirad binası, No 43, Ünite 1, P.O.Box: 1653989714
Telefon: +98 (21) 77735258 / 77735233
Whatsapp: +98 912 245 95 68
E-posta: info@mpsrouyesh.com

ENG

MATIN PARS ROYESH
AGRO-INDUSTRY COMPANY

TR

MATİN PARSOUYESH
AGRO-ENDÜSTRİ COMPANY



MATIN PARS ROUYESH Agro-Industry Company

MATIN PARS ROUYESH
Agro-Endüstri Company

