



COMPANY PROFILE

PT. NUSA SARI PANGAN



www.nusasaripangan.com



nusa sari pangan



nusasaripangan@gmail.com



Kavling GZH , 03/04
Pangadegan, Kec. Ps. Kemis
Kab. Tangerang, Banten 15560



TENTANG KAMI

PT. Nusa Sari Pangan adalah perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan makanan yang berdiri sejak 2019. Kami berfokus pada objek standarisasi dan konsistensi produk, memastikan setiap produk yang dihasilkan memiliki kualitas terbaik dari source hingga produk jadi, rasa yang stabil dan keamanan mutu pangan yang terjamin. Dengan proses produksi yang terukur dan terus berkomitmen untuk ditingkatkan, kami hadir untuk memberikan solusi makanan yang terpercaya bagi konsumen dan mitra bisnis.

KENAPA HARUS DI NSP ?



NUSA SARI PANGAN



Jaminan mutu dan kualitas produksi yang terstandarisasi



Memiliki fasilitas riset dan team riset yang professional



Memiliki jaringan kelompok supply chain yang teredukasi (Perkebunan dan perikanan) untuk memastikan kualitas bahan terbaik



Produk kami sudah dipercaya dan digunakan oleh banyak profesional untuk standarisasi produk baik hotel, restaurant, café maupun untuk UMKM





Fasilitas kami



Cold Kitchen

Dapur pengolahan marinasi ayam, ikan dan aneka daging dengan standar suhu dingin yang terjaga.



Hot Kitchen

Dapur yang mengolah aneka olahan dengan teknik masak yang terjaga dengan suhu yang konsisten.



Dry Kitchen

Dapur tempat mengolah aneka powder dan mixing single herbs yang terstandarisasi tingkat kehalusan dan kandungannya.



Research and Development

Team yang kami siapkan untuk mendukung kebutuhan kualitas yang diinginkan Mitra bisnis dalam membuat basic premix dan olahan menu lainnya.



Cold Storage

Tempat penyimpanan hasil olahan berkapasitas besar dengan suhu yang diatur secara konsisten.



Packaging room

Area pengemasan produk yang terjaga suhunya sehingga produk yang dikemas terjaga tekstur dan kemasannya.



Delivery service

Pengiriman yang kami sediakan menggunakan freezer box agar barang yang dikirim suhunya terjaga sampai di outlet/storage Mitra bisnis.



Ekstraktor macine

Fasilitas untuk ekstraksi bahan sehingga dapat menghasilkan produk rasa makanan yang natural namun tetap terjaga rasa freshnya.

PRODUK KAMI

Central Kitchen NSP menawarkan produk yang beragam, meliputi:

Fresh Powder

Produk rempah powder yang di proses secara otentik sehingga terjaga aroma freshnya dan mempermudah anda dalam menggunakannya.



Bumbu dasar

racikan rempah pilihan berkualitas yang diolah agar menghasilkan rasa autentik alami dan konsisten. Bumbu ini memudahkan proses memasak, dan dapat mengekspresikan makanan lebih cepat.



Bumbu Premix

Campuran bumbu siap pakai yang diracik dengan takaran pas, lebih mudah, cepat, dan rasanya tetap konsisten setiap kali dimasak.



Tepung serbaguna

Campuran tepung dan rempah pilihan menghasilkan cita rasa yang pas dan seimbang. Mudah digunakan, serta menghasilkan tekstur renyah dan rasa gurih yang konsisten.



Ready-to-Cook (RTC)

Produk siap olah yang dibuat untuk memudahkan aktivitas memasak sehari-hari. Semua bahan sudah disiapkan dengan takaran pas. Efisiensi pengolahan produk menjadi keunggulan produk ini.



Olahan sambal

Produk dibuat dari bahan pilihan dengan cita rasa yang autentik. Mudah dipadukan dengan berbagai hidangan, dan cocok untuk berbagai menu ala resto.



Olahan cemilan

Produk aneka cemilan dibuat dari bahan pilihan berkualitas rasa yang ala cafe. Perpaduan tekstur dan rasa menjadikan terasa lebih nikmat.



Setiap produk melewati serangkaian uji kualitas, sehingga kami dapat menjamin konsistensi rasa, tekstur, dan keamanan bagi konsumen.

“ Produk kami sudah dipercaya dan digunakan oleh banyak profesional untuk standarisasi produk baik hotel, restaurant, café maupun untuk UMKM ”

MITRA KAMI



PT. DUNIA AYAM LESTARI





NUSA SARI PANGAN

BRIDGING THE JOURNEY OF TASTE

Konsultasikan segera solusi bisnis fnb anda

Contact Person : 0812-9757-9570