

زرین

کشمش وخشکبار

درباره ما

زرین، با تکیه بر دانش تخصصی و رویکردی نوین در حوزه فرآوری و عرضه کشمش، فعالیت خود را با هدف تأمین محصولی با کیفیت، استاندارد و قابل رقابت در بازارهای داخلی و بین‌المللی آغاز کرده است. ما باور داریم که کشمش، فراتر از یک محصول خشکباری، نمایانگر سبک زندگی سالم، اصالت تولید ایرانی و ظرفیت‌های کشاورزی مناطق بومی ایران است. در همین راستا، تیم تحقیق و توسعه ما با بهره‌گیری از آخرین فناوری‌های روز دنیا در زمینه سورتینگ، خشک‌کردن، فرآوری و بسته‌بندی کشمش، همواره در تلاش است تا محصولی ممتاز، پاک، سالم و عاری از هرگونه مواد افزودنی شیمیایی به بازار عرضه کند.



۱. کشمش سبز قلمی صادراتی



کشمش سبز قلمی یکی از مرغوب‌ترین و شناخته‌شده‌ترین انواع کشمش ایران است که با رنگ سبز زیتونی روشن، بافت کشیده و طعم ملایم و طبیعی خود، در بازارهای جهانی تقاضای بالایی دارد. این محصول در شرایط اقلیمی خاص تولید می‌شود و پس از خشک‌شدن در سایه، با روش‌های سورتینگ پیشرفته، بدون دانه و یکنواخت عرضه می‌گردد. کشمش سبز صادراتی به دلیل رنگ جذاب، میزان قند بالا، و بافت نرم، مناسب برای مصارف شیرینی‌پزی، آجیل‌فروشی‌ها و بسته‌بندی‌های لوکس غذایی است.

۲. کشمش طلایی (گلدن) گوگردی

این نوع کشمش از انگور بی‌دانه تهیه شده و پس از خشک‌کردن با دود گوگرد، به رنگ طلایی خوش‌نما در می‌آید. کشمش طلایی به‌ویژه در بازارهای اروپا، روسیه و کشورهای عربی محبوبیت دارد. ویژگی‌هایی چون رنگ ثابت، طعم شیرین و بافت نرم آن باعث شده در صنایع شکلات‌سازی، نان و شیرینی، و تولید بارهای انرژی‌زا کاربرد گسترده‌ای داشته باشد. این محصول در بسته‌بندی‌های صادراتی با درجه‌بندی‌های دقیق عرضه می‌شود.



۳. کشمش پلویی سیاه



کشمش پلویی، که اغلب از ارقام انگور سلطانی یا فخری تولید می‌شود، دارای رنگ قهوه‌ای تیره تا مشکی، بافت نرم و شیرینی متوسط است. این محصول یکی از پرمصرف‌ترین انواع کشمش در داخل ایران و بازارهای منطقه‌ای بوده و به دلیل تحمل بالا در پخت‌وپز، انتخابی مناسب برای مصارف خانگی و صنعتی (مانند کارخانه‌های تولید کیک و کلوچه) به‌شمار می‌آید. دانه‌بندی استاندارد و پاکسازی کامل از ویژگی‌های مهم این نوع کشمش است.

٤. کشمش آفتابی

کشمش آفتابی در معرض مستقیم نور خورشید خشک می‌شود و دارای رنگ طبیعی قهوه‌ای روشن تا کهربایی است. این نوع کشمش طعمی اصیل‌تر و طبیعی‌تر دارد و اغلب برای مصرف مستقیم، آجیل‌فروشی‌ها و کاربردهای تغذیه‌ای بدون افزودنی استفاده می‌شود. کشمش آفتابی به دلیل عدم استفاده از مواد شیمیایی، در گروه محصولات سالم و ارگانیک جای می‌گیرد و در بسته‌بندی‌های متنوع عرضه می‌شود.



۵. کشمش مویز (با هسته و بی‌هسته)



مویز که از انگور سیاه دانه‌دار یا بی‌دانه تهیه می‌شود، دارای رنگ تیره، اندازه بزرگ‌تر و طعمی قوی‌تر نسبت به کشمش‌های دیگر است. این محصول سرشار از آنتی‌اکسیدان‌ها، آهن، پتاسیم و انرژی طبیعی است و به‌عنوان یکی از مقوی‌ترین خشکبارها در میان مصرف‌کنندگان شناخته می‌شود. مویز اغلب در بسته‌بندی‌های بهداشتی و صادراتی برای فروشگاه‌های لوکس یا کاربردهای دارویی و سنتی ارائه می‌شود.

۶. کشمش سلطانی

کشمش سلطانی یا کشمش زرد روشن، از انگور سلطانی بی‌دانه تولید شده و با دود گوگرد فرآوری می‌شود تا رنگ روشنی پیدا کند. این نوع کشمش بافتی یکنواخت، بدون هسته و طعمی ملایم دارد و بیشتر در بسته‌بندی‌های سوپرمارکتی، کیک‌پزی و شکلات‌سازی کاربرد دارد. کنترل دقیق رطوبت، پاکسازی چندمرحله‌ای و عدم استفاده از مواد افزودنی نامناسب، این محصول را برای صادرات به اروپا، استرالیا و خاورمیانه مناسب ساخته است.



۷. کشمش طلایی قلمی



این محصول ترکیبی از ویژگی‌های کشمش سبز قلمی و کشمش طلایی است. با استفاده از انگور کشیده و فرآوری با دود گوگرد، کشمشی بسیار شکیل، روشن و با رطوبت کنترل‌شده به دست می‌آید. کشمش طلایی قلمی اغلب در جعبه‌های چوبی و بسته‌بندی‌های لوکس برای بازارهای سطح بالا در خاورمیانه و روسیه صادر می‌شود. یکنواختی رنگ، زیبایی ظاهری، بافت گوشتی و دوام بالا از ویژگی‌های اصلی این نوع محصول است.

۸. کشمش ارگانیک

در پاسخ به رشد روزافزون تقاضای جهانی برای محصولات سالم و بدون افزودنی، تولید کشمش ارگانیک بدون هیچ‌گونه ماده نگهدارنده، گوگرد یا مواد شیمیایی در دستور کار قرار گرفته است. این کشمش که در محیطی کنترل‌شده، با رعایت کامل استانداردهای بین‌المللی ارگانیک تولید می‌شود، دارای گواهی‌های مربوطه از نهادهای معتبر بین‌المللی است و مناسب صادرات به کشورهای اروپایی و آمریکای شمالی است.



۹. کشمش بارفروش (فله‌ای صنعتی)



این نوع کشمش با تمرکز بر صنایع غذایی، کارخانه‌های کیک‌پزی، تولید شکلات، نان صنعتی، صبحانه‌های رژیمی و گرانولاها تولید می‌شود. مهم‌ترین ویژگی این کشمش، رطوبت مناسب، دانه‌بندی استاندارد، عدم وجود چوب و دم و یکدستی در رنگ و طعم است. این محصول در کیسه‌های بزرگ ۵، ۱۰ و ۲۰ کیلوگرمی جهت استفاده در خطوط تولید صنعتی بسته‌بندی می‌شود و مطابق با استانداردهای بهداشت جهانی تهیه شده است.

۱۰. کشمش مخصوص ترکیب آجیل

این محصول به‌صورت ویژه برای ترکیب با سایر خشکبارها از جمله پسته، بادام، فندق، و گردو فرآوری می‌شود. ویژگی‌هایی چون یکدستی ظاهری، رنگ طبیعی، بافت غیرچسبنده و ماندگاری بالا، آن را به انتخابی ایده‌آل برای برندهای آجیل و خشکبار درجه‌یک تبدیل کرده است. کشمش ترکیبی به‌طور عمده در بسته‌بندی‌های کوچک سلفونی یا قوطی‌های لوکس در دسترس است.



مزایای محصولات ما

محصولات کشمش ما با بهره‌گیری از بهترین انگورهای بومی ایران و رعایت دقیق‌ترین استانداردهای فرآوری و بسته‌بندی، تضمین‌کننده کیفیت عالی و طعم طبیعی هستند. کشمش‌های ما در انواع مختلف از جمله سبز قلمی، طلایی، آفتابی و سلطانی، نه‌تنها دارای رنگ و طعم جذاب و ماندگاری طولانی‌مدت هستند، بلکه به‌دلیل استفاده از فناوری‌های پیشرفته در فرآوری، هیچ‌گونه مواد شیمیایی مضر یا افزودنی‌های مصنوعی در آنها وجود ندارد. این ویژگی‌ها باعث می‌شود محصولات ما نه‌تنها در بازارهای داخلی محبوبیت زیادی پیدا کنند، بلکه به عنوان یک برند معتبر در بازارهای جهانی شناخته شوند. توجه ویژه به نیازهای مشتریان و استانداردهای جهانی از جمله گواهی‌های ارگانیک و صادراتی، اعتماد و رضایت مصرف‌کنندگان را جلب کرده است.

چشم‌انداز ما

چشم‌انداز ما در آینده، تبدیل‌شدن به یکی از بزرگترین و معتبرترین تولیدکنندگان و صادرکنندگان کشمش در سطح جهانی است. با توجه به رشد تقاضای بازارهای جهانی برای محصولات ارگانیک و سالم، ما به‌طور مستمر در تلاشیم تا کیفیت محصولات خود را ارتقاء دهیم و در راستای توسعه پایدار و حفظ محیط‌زیست گام برداریم. هدف ما نه تنها تأمین نیازهای مشتریان داخلی بلکه برقراری روابط تجاری استراتژیک با کشورهای مختلف به‌ویژه در اروپا، روسیه و خاورمیانه است. این تلاش‌ها، همراه با نوآوری در فرآیندهای تولید و بسته‌بندی، ما را در مسیر دستیابی به موفقیت‌های بیشتر و تبدیل شدن به یک برند پیشرو در صنعت خشکبار قرار می‌دهد.



زرین

کشمش وخشکبار

مجتبی رستمی محمودی

۰۹۱۵۹۸۲۶۶۴۶

zarrinkeshmesh.com

rostami.zarin70@gmail.com