



کانتالوگ بازرگانی دادمهر

محصولات بازرگانی دادمهر

انواع پسته مرغوب در بازرگانی رادمهر موجود است. لیست انواع پسته در زیر آورده شده است.



پسته اکبری

خرید پسته اکبری درجه یک پیشنهاد ما به تمام کسانی است که قصد دارند با مرغوب ترین و مجلسی ترین انواع خوراکی از مهمانان خود پذیرایی کنند. پسته اکبری یکی از بهترین ارقام پسته در ایران و دنیا است که در دسته پسته های بادامی شکل با ظاهری بیضی و کشیده قرار می گیرد.



پسته احمد آقایی

پسته احمد آقایی به دلیل ظاهر بلند و کشیده اش در گروه پسته های بادامی قرار می گیرد و هم خانواده پسته اکبری به حساب می آید؛ اما از لحاظ اندازه از آن کوچکتر است. این پسته جزء پسته های لوکس و درشت می باشد و میزان فروش بالایی دارد. پسته احمد آقایی از ارقام تجاری و اقتصادی است که به کشورهای عربی حاشیه خلیج فارس و اروپا صادر می شود.



پسته فندقی

پسته فندقی معمولاً به ۳ نوع مختلف شامل پسته فندقی خام، پسته فندقی زعفرانی و پسته فندقی گردی یا لعابی تقسیم بندی می شود. علاوه بر آن در بسیاری از موارد دیده شده که پسته فندقی و پسته کله قوچی را در یک دسته بندی قرار داده اند؛ چرا که این دو نوع پسته، شباهت های بسیاری به هم دارند.



پسته کله قوچی

پسته کله قوچی باکیفیت در مقایسه با پسته اکبری، کمی بزرگ و گردتر است و به خاطر مغز درشتی که دارد، از طعم بسیار لذیذ و خاصی برخوردار است. اندازه ی بزرگ و مغز درشت پسته کله قوچی، جلوه ای خاص به سبد آجیل هر میهمانی می بخشد و طعم خاص آن نیز هر مصرف کننده ای را می تواند غافلگیر کند.



خلال مغز پسته

لال پسته یکی از محبوب ترین خوراکی ها است که از مغز آجیل تهیه میشود. این خوراکی دلپذیر در آشپزی ایرانی مورد استفاده قرار میگیرد و طرفداران بسیاری دارد. آشپزی ایرانی، طعم غذا ها و رنگ و لعاب جذاب غذاهای ایرانی همیشه زبان زد خاص و عام در سراسر دنیا بوده است.

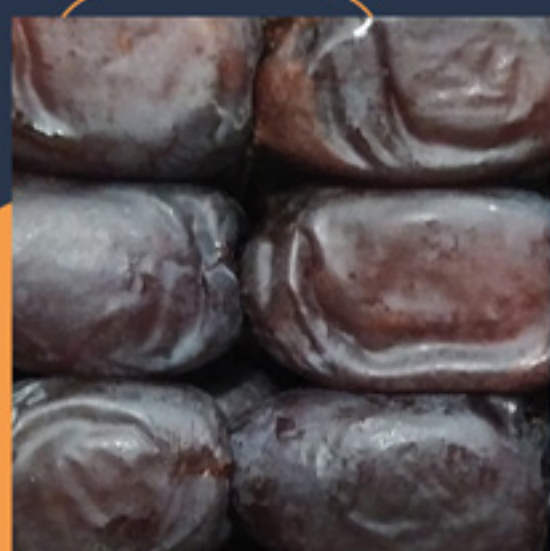
محصولات بازرگانی دادمهر

انواع خرما مرغوب در بازرگانی رادمهر موجود است. لیست انواع خرما در زیر آورده شده است.



خرما زاهدی

خرمای زاهدی یکی از انواع خرما در ایران است. این خرما در مناطقی از کشور به نام قصب شناخته می‌شود. شکل این میوه، بیضی کشیده و انتهای آن کاملاً باریک و نوک تیز است. میوه در مرحله خارک زردرنگ، در مرحله رطب قهوه‌ای روشن و در مرحله خرما قهوه‌ای متمایل به قرمز تا زرد کمرنگ می‌شود.



خرما مضافتی

خرمای مضافتی یکی از ارقام خرماست که تنها در ایران کشت و برداشت می‌شود. استان کرمان بزرگ‌ترین تولیدکننده این خرما در سطح دنیا به‌شمار می‌آید. خرمای مضافتی یا همان خرمای معروف بم به صورت تازه بین ۲۰ الی ۲۵ درصد رطوبت دارد.

خرما خاصویی

خرمای خاصویی نام گونه‌ای از خرما در جنوب ایران است. این گونه از خرما بسیار مرغوب است، دانه‌ای گرد و رنگی سرخ کمی مایل به نارنجی دارد. پوستش نازک و خوش‌طعم است. خارک و رطب و خرمایش فروش زیادی دارد و پرمطرفدار است. خرمای خاصویی در کشورهای حوزه خلیج فارس خیلی مشهور است.



خرما پیارم

پیارم (Piarom or Pyarom) نام یکی از رقم‌های تولیدی خرماست. پیارم بازارپسندی بالایی دارد و این محصول تاکنون به‌خوبی توانسته توجه بازارهای جهانی را به خود جلب نماید. پوست نازک این خرما به رنگ قهوه‌ای تیره و گوشت و پوست آن کاملاً به یکدیگر چسبیده‌اند و قند موجود در آن از نوع فروکتوز است.



خرما کبکاب

خرمای کبکاب یکی از انواع خرما در ایران است. رنگ میوه در مرحله خارک زرد و در مرحله رطب قهوه‌ای روشن و قهوه‌ای سوخته است و در حالت رسیدن کامل به صورت قهوه‌ای تیره در می‌آید. مصرف آن بیشتر در حالت رطب و خرما است. خرمای کبکاب در حالت نارس و خارک برخلاف خرماهای دیگر طعمی تلخ دارد.



پسته اکبری

پسته اکبری یکی از بهترین ارقام پسته در ایران و دنیا است که در دسته پسته های بادامی شکل با ظاهری بیضی و کشیده قرار می گیرد. گفته شده که پسته اکبری حدود ۷۰ سال پیش در شهر انار، توسط آقای اکبر تاج آبادی به وجود آمده است. آن هم به این دلیل که هر روز پیوندهای مختلف را به درختان می زد! با کیفیت ترین پسته اکبری کشور در شهر انار و رفسنجان به عمل می آید. و بهترین نوع آن از دو طرف چاک و با انس پایین می باشد.

ویژگی های پسته اکبری

پسته اکبری را به راحتی میتوان از سایر پسته ها تشخیص داد؛ زیرا نسبت به پسته هایی مثل احمد آقایی و فندق بزرگتر است؛ به دلیل صادراتی بودن آن قیمت پسته اکبری درجه یک نسبت به سایر پسته ها بیشتر است. ظاهر و اندازه پسته اکبری کشیده، بیضی و بلند است. در حالت تازه و دستچین طعم بسیار مطبوعی دارد. مغز پسته اکبری زرد کمرنگ رنگ پوست سفت آن استخوانی مایل به کرم است. بدون هیچ فشار اضافه ای به راحتی از پوست سخت خود خارج می شود. وزن هر عدد پسته اکبری در حالت خشک حدود ۲ گرم است. دانه های پسته اکبری، کاملاً یک دست و یک اندازه هستند.



پسته اکبری

پسته احمد آقایی

خرید پسته احمد آقایی طرفداران بسیار زیادی دارد؛ زیرا این نوع پسته به دلیل ویژگی های مثبتش، یکی از بهترین و محبوب ترین آجیل ها در ایران و حتی در جهان است. این پسته توسط احمد آقا فروتن در شهر نوق استان کرمان، شناسایی شد و به صورت گسترده به کشت رسید. پسته احمد آقایی به دلیل ظاهر بلند و کشیده اش در گروه پسته های بادامی قرار می گیرد و هم خانواده پسته اکبری به حساب می آید؛ اما از لحاظ اندازه از آن کوچکتر است. این پسته جزء پسته های لوکس و درشت می باشد و میزان فروش بالایی دارد. پسته احمد آقایی از ارقام تجاری و اقتصادی است که به کشورهای عربی حاشیه خلیج فارس و اروپا صادر می شود.

ویژگی های پسته احمد آقایی

- از لحاظ ظاهری کشیده و بادامی شکل است.
- رنگ پوست روی مغز پسته، قرمز کم رنگ می باشد.
- درصد خندانی بالایی دارد.
- رنگ پوسته سفت پسته، سفید استخوانی است.
- رنگ مغز پسته احمد آقایی سبز یشمی می باشد.



پسته احمد آقایی

پسته فندقى

پسته فندقى يك نوع از خوشمزه ترين پسته ها و با ارزش غذايى بالا است كه در اكثر مناطق پسته كارى ايران كشت مى شود و بيشترين حجم صادرات پسته ايران به خارج از كشور مربوط به اين نوع پسته است. پسته فندقى معمولاً به ۳ نوع مختلف شامل پسته فندقى خام، پسته فندقى زعفرانى و پسته فندقى گردى يا لعابى تقسيم بندى مى شود. علاوه بر آن در بسيارى از موارد ديده شده كه پسته فندقى و پسته كله قوچى را در يك دسته بندى قرار داده اند؛ چرا كه اين دو نوع پسته، شباهت هاى بسيارى به هم دارند.

ويژگى هاى پسته فندقى

درباره مشخصات پسته اوحدى يا فندقى بايد بگوييم كه دانه اين نوع پسته، ريز است و انس بالايى دارد. رنگ مغز پسته فندقى، بسيار زيبا و طعم آن بسيار لذيذ و مطلوب مى باشد. پسته اوحدى با انس هاى ۲۸ تا ۳۴ در بازار موجود است كه در اين بين پسته فندقى با انس ۲۸ تا ۳۰ و انس ۳۰ تا ۳۲، محبوبيت بيشترى در ميان افراد دارد.

لازم به ذكر است كه پسته اوحدى از نظر قيمتى در مقايسه با ديگر انواع پسته ها، مقرون به صرفه تر مى باشد. البته اين ارزان قيمت بودن آن هيچ چيز از ارزش ها و خواص اين پسته كم نكرده است، بلكه با وجود ارزان قيمت بودن، داراى خواص بسيار ارزشمندی مى باشد.



پسته فندقى

پسته کله قوچی

یکی از محبوبترین انواع پسته درجه یک در بازار داخل و خارج از ایران، پسته کله قوچی است، که از خانواده پسته فندقی به حساب می‌آید؛ با این تفاوت که این نوع آجیل، اندازه‌ای درشت و دهانه‌ای بازتر دارد و تعداد آن به ازای هر کیلوگرم، کمتر است. خرید پسته کله قوچی توسط شرکت‌های فعال در صنعت شیرینی پزی و مواد غذایی، برای تهیه خلال پسته یا استفاده در تولید انواع دسر، کیک و شیرینی، بسیار مرسوم است؛ با این حال، این نوع آجیل لوکس را می‌توان به عنوان میان وعده یا حتی برای پذیرایی نیز استفاده نمود.

ویژگی های پسته کله قوچی

پسته کله قوچی، بزرگترین اندازه را در بین انواع پسته دارد؛ دهانه این نوع آجیل به اندازه‌ای باز است که رنگ قرمز مغز آن، به وضوح قابل مشاهده خواهد بود! طعم شیرین و بی‌نظیر پسته کله قوچی، باعث شده تا از دانه و خلال پسته کله قوچی، به عنوان طعم دهنده در انواع شیرینی، دسر و غذاهای سنتی استفاده شود!



پسته کله قوچی

خلال مغز پسته

خلال پسته یکی از محبوب ترین خوراکی ها است که از مغز آجیل تهیه میشود. این خوراکی دلپذیر در آشپزی ایرانی مورد استفاده قرار میگیرد و طرفداران بسیاری دارد. آشپزی ایرانی، طعم غذا ها و رنگ و لعاب جذاب غذاهای ایرانی همیشه زبان زد خاص و عام در سراسر دنیا بوده است. یکی از دلایلش استفاده ما ایرانی ها از انواع ادویه جات مثل زعفران، زردچوبه، .. و مخصوصا خلاص مغز آجیل هایی همچون خلال پسته و خلال بادام در طبخ غذا است. برش های جذاب و خوش رنگ خلال پسته که یکی از اجزای جدانشدنی در غذاهای مجلسی ایرانی است.

ویژگی های خلال پسته

ویژگی های خلال پسته مرغوب را می توان در سه مولفه خلاصه کرد: رنگ، شکل ظاهری و همچنین ناخالصی ها. هر قدر خلال های چسته سبزتر باشند نشان می دهد که پسته تازه تر است. در خصوص شکل آن ها نیز باید گفت که خلال پسته ها زمانی که بلندتر و کشیده تر باشند و شکستگی های کمتری را در آن ها مشاهده کنید نشان تازه تر و با کیفیت تر هستند.



خلال مغز پسته

مغز پسته گرید S

مغز پسته سبز کالک گرید S حجم بالایی از صادرات را به خود اختصاص داده است و همین موضوع توجه صادر کنندگان را به خود جلب کرده است. صادر کنندگان مغز پسته سبز کالک تمام گرید های این محصول را برای ارسال به کشورهای مختلف استفاده می کنند اما گرید S به دلیل داشتن رنگ سبز فوق العاده مورد استقبال مردم کشورهای مختلف قرار گرفته است.

ویژگی های مغز پسته گرید S

اگر چه قیمت مغز پسته سبز این گرید نسبت به سایر گرید ها بالا تر می باشد اما کاربرد های متنوع و متعدد این محصول باعث شده تا حجم فروش آن بالا باشد. صادر کنندگان مغز پسته سبز گرید S تمرکز خود را بر روی کشورهای چین، ژاپن، هند، روسیه، آلمان و سوئیس گذاشته اند و تاکنون توانسته اند از این طریق ارز آوری خوبی را برای ایران رقم بزنند.



مغز پسته گرید S

مغز پسته گرید a

گرید A میزان سبز بودن این نوع مغز پسته از گرید قبلی مقداری کم تر است

مغز پسته یکی از مهم ترین فرآورده های پسته می باشد.

مغز پسته سبز یکی از انواع مغز پسته می باشد که خوشرنگ و با کیفیت است.

مغز پسته سبز از پسته های کال و با بهترین بگوییم نارس به وجود می آید.

ویژگی های مغز پسته گرید a

خلال پسته یکی از محبوب ترین خوراکی ها است که از مغز آجیل تهیه میشود. این خوراکی دلپذیر در آشپزی ایرانی مورد استفاده قرار میگیرد و طرفداران بسیاری دارد. آشپزی ایرانی، طعم غذا ها و رنگ و لعاب جذاب غذاهای ایرانی همیشه زبان زد خاص و عام در سراسر دنیا بوده است. یکی از دلایلی استفاده ما ایرانی ها از انواع ادویه جات مثل زعفران، زردچوبه، .. و مخصوصا خلاص مغز آجیل هایی همچون خلال پسته و خلال بادام در طبخ غذا است. برش های جذاب و خوش رنگ خلال پسته که یکی از اجزای جدانشدنی در غذاهای مجلسی ایرانی است.



مغز پسته گرید a

مغز پسته گرید b

گرید b میزان سبز بودن این نوع مغز پسته از گرید قبلی مقداری کم تر است
مغز پسته یکی از مهم ترین فرآورده های پسته می باشد.
مغز پسته سبز یکی از انواع مغز پسته می باشد که خوشرنگ و با کیفیت است.
مغز پسته سبز از پسته های کال و با بهترین بگوییم نارس به وجود می آید.

ویژگی های مغز پسته گرید b

خلال پسته یکی از محبوب ترین خوراکی ها است که از مغز آجیل تهیه میشود. این خوراکی دلپذیر در آشپزی ایرانی مورد استفاده قرار میگیرد و طرفداران بسیاری دارد. آشپزی ایرانی، طعم غذا ها و رنگ و لعاب جذاب غذاهای ایرانی همیشه زبان زد خاص و عام در سراسر دنیا بوده است. یکی از دلایلی استفاده ما ایرانی ها از انواع ادویه جات مثل زعفران، زردچوبه، .. و مخصوصا خلاص مغز آجیل هایی همچون خلال پسته و خلال بادام در طبخ غذا است. برش های جذاب و خوش رنگ خلال پسته که یکی از اجزای جدانشدنی در غذاهای مجلسی ایرانی است.



مغز پسته گرید b

مغز پسته گرید c

گرید c میزان سبز بودن این نوع مغز پسته از گرید قبلی مقداری کم تر است

مغز پسته یکی از مهم ترین فرآورده های پسته می باشد.

مغز پسته سبز یکی از انواع مغز پسته می باشد که خوشرنگ و با کیفیت است.

مغز پسته سبز از پسته های کال و با بهترین بگوییم نارس به وجود می آید.

ویژگی های مغز پسته گرید c

خلال پسته یکی از محبوب ترین خوراکی ها است که از مغز آجیل تهیه میشود. این خوراکی دلپذیر در آشپزی ایرانی مورد استفاده قرار میگیرد و طرفداران بسیاری دارد. آشپزی ایرانی، طعم غذا ها و رنگ و لعاب جذاب غذاهای ایرانی همیشه زبان زد خاص و عام در سراسر دنیا بوده است. یکی از دلایلی استفاده ما ایرانی ها از انواع ادویه جات مثل زعفران، زردچوبه، .. و مخصوصا خلاص مغز آجیل هایی همچون خلال پسته و خلال بادام در طبخ غذا است. برش های جذاب و خوش رنگ خلال پسته که یکی از اجزای جدانشدنی در غذاهای مجلسی ایرانی است.



مغز پسته گرید c

پسته مکانیک خندان

هرگاه پسته دهن بست را طی مراحل توسط سرد و گرم کردن آب، خندان کنند به آن پسته آب خندان (مکانیک خندان) می گویند. این محصولات منبعی از چربی های غیراشباع هستند و اسید لینولئیک دارند که برای کنترل کلسترول بسیار مفید است و همچنین این پسته ها قدرت آنتی اکسیدانی بالایی دارند که باعث می شود به بدن در مبارزه با برخی بیماری های مزمن یا دژنراتیو مانند سرطان یا دیابت کمک کنند.

آهن بالای این محصول باعث می شود که برای بهبود گردش اکسیژن در خون بسیار مفید باشد و آن ها حاوی ۲۰ درصد پروتئین گیاهی هستند، به این معنی که با مصرف مقدار کمی می توانید سطوح لازم پروتئین را در روز به دست آورید.

ویژگی های پسته مکانیک خندان

این پسته ها سطح کمی کربوهیدرات دارند که دیر جذب می شوند، بنابراین به عنوان یک منبع انرژی مناسب شناخته می شوند.

پسته های مکانیک خندان به دلیل فیبر زیادی که دارند به سیستم گوارش کمک می کنند و عملکرد آن را بهبود می بخشند.



پسته مکانیک خندان

خرما زاهدی

خرمای زاهدی یکی از انواع خرما در ایران است. این خرما در مناطقی از کشور به نام قصب شناخته می‌شود.

شکل این میوه، بیضی کشیده و انتهای آن کاملاً باریک و نوک تیز است. میوه در مرحله زردرنگ، در مرحله رطب قهوه‌ای روشن و در مرحله خرما قهوه‌ای متمایل به قرمز تا زرد کمرنگ می‌شود.

ویژگی های خرما زاهدی

از انواع بسیار مرغوب است و برای نگهداری در انبار و حمل و نقل آسان مطلوب است و از ارقام صادراتی بشمار می‌رود. این خرما جزء خرماهای خشک طبقه‌بندی می‌شود و نوعی دیررس بوده و مقدار ریزش آن زیاد می‌باشد.



خرما زاهدی

خرما مضافتی

خرمای مضافتی یکی از ارقام خرماست که تنها در ایران کشت و برداشت می‌شود. استان کرمان بزرگترین تولیدکننده‌ی این خرما در سطح دنیا به‌شمار می‌آید. خرمای مضافتی یا همان خرمای معروف بم به صورت تازه بین ۲۰ الی ۲۵ درصد رطوبت دارد. این نوع خرما با توجه به رطوبت بالا به عنوان خشکبار محسوب نشده و شرایط نگهداری آن در دمای بین -۵ تا ۵ درجه سانتی‌گراد می‌باشد، در حال حاضر این خرما در برندهای مختلف در بازارهای داخلی کشور ایران و بازارهای بین‌المللی به فروش می‌رسد. هر چند که اکثر صادرات به کشورهای مسلمان برای ماه رمضان است.

ویژگی های خرما مضافتی

یک ویژگی منحصر به فرد برای رطب مضافتی و فور پتاسیم در این رطب است. به همین دلیل است که این رطب برای درمان کمبود پتاسیم توصیه می‌شود. اغلب مردم ایران در ماه رمضان اقدام به خرید این خرما می‌کنند، زیرا هر حبه آن می‌تواند توانایی انسان را در تحمل گرسنگی افزایش دهد. امروزه با افزایش ساعات کاری مردم کمتر می‌توانند زمانی را صرف نهار خوردن بکنند. در این شرایط با مصرف چند دانه از این خرما می‌توان انرژی بدن را برای ساعاتی طولانی تأمین کرد.



خرما مضافتی

خرما خاصویی

خرمای خاصوئی نام گونه‌ای از خرما در جنوب ایران است. این گونه از خرما بسیار مرغوب است، دانه‌ای گرد و رنگی سرخ کمی مایل به نارنجی دارد. پوستش نازک و خوش طعم است. خارک و رطب و خرمایش فروش زیادی دارد و پرفرمدار است. خرمای خاصوئی در کشورهای حوزه خلیج فارس خیلی مشهور است.

ویژگی های خرما خاصویی

خرما غنی از مس، منیزیم، سلنیوم و منگنز است و با مصرف روزانه آن می‌توانید سلامت استخوان‌های خود را حفظ کرده و از پیشرفت پوکی استخوان جلوگیری کنید. پتاسیم موجود در خرمای خاصویی سبب کاهش فشار خون خواهد شد. همچنین از تشکیل سنگ کلیه جلوگیری می‌کند. این نوع خرما حاوی فیبر بسیار زیادی است و به تثبیت سطح قند خون کمک می‌کند. ویتامین K به عنوان یک انعقاد کننده خون در خرمای خاصویی به فراوانی یافت می‌شود. خرمای خاصویی به کاهش استرس بدن و تقویت حافظه کمک می‌کند.



خرما خاصویی

خرما پیارم

پیارم (Piarom or Pyarom) نام یکی از رقم‌های تولیدی خرماست. پیارم بازارپسندی بالایی دارد و این محصول تاکنون به‌خوبی توانسته توجه بازارهای جهانی را به خود جلب نماید. پوست نازک این خرما به رنگ قهوه‌ای تیره و گوشت و پوست آن کاملاً به یکدیگر چسبیده‌اند و قند موجود در آن از نوع فروکتوز است.

ویژگی های خرما پیارم

خرمای پیارم از ارزش غذایی بالایی برخوردار است و به‌دلیل تحمل زیاد این درخت در برابر شوری، در سطح وسیعی در شهرستان حاجی‌آباد (هرمزگان) و شهرستان ارزوئیه (کرمان) در ایران، کشت می‌شود. این رقم از خرما شرایط آب‌وهوایی ویژه‌ای برای کاشت و برداشت می‌خواهد و نسبت به سایر خرماها به مراقبت و نگهداری بیشتری نیاز دارد. برداشت این خرما از اوّل شهریورماه آغاز شده و تا آخر آبان‌ماه ادامه دارد.



خرما پیارم

خرما کبکاب

خرمای کبکاب یکی از انواع خرما در ایران است. رنگ میوه در مرحله خارک زرد و در مرحله رطب قهوه‌ای روشن و قهوه‌ای سوخته است و در حالت رسیدن کامل به صورت قهوه‌ای تیره در می‌آید. مصرف آن بیشتر در حالت رطب و خرما است. خرمای کبکاب در حالت نارس و خارک برخلاف خرماهای دیگر طعمی تلخ دارد. میوه بیضی شکل به وزن حدود ۱۵ گرم با بافت نیمه‌خشک به رنگ زرد روشن، ضخامت پوسته در آنها ضخیم است.

ویژگی های خرما کبکاب

از ویژگی های خرما کبکاب میتوان اشاره کرد که خرما کبکاب دارای ظاهری بیضی شکل و رنگ پوسته قهوه ای می باشد. رطب و خرمای کبکاب هردو قابل مصرف هستند. رطب عسلی کبکاب طرفداران بسیاری دارد. اما اکثرا خرمای کبکاب مناسب صادرات می باشد.

خرمای کبکاب انرژی فراوانی را به بدن منتقل می‌کند و مصرف آن بعد از انجام فعالیت‌های سخت ورزشی و فکری بسیار مناسب است.



خرما کبکاب