Aranik

www.aranikco.com

مجموعة الفستق

الفستق الإيراني | كتالوج المنتجات

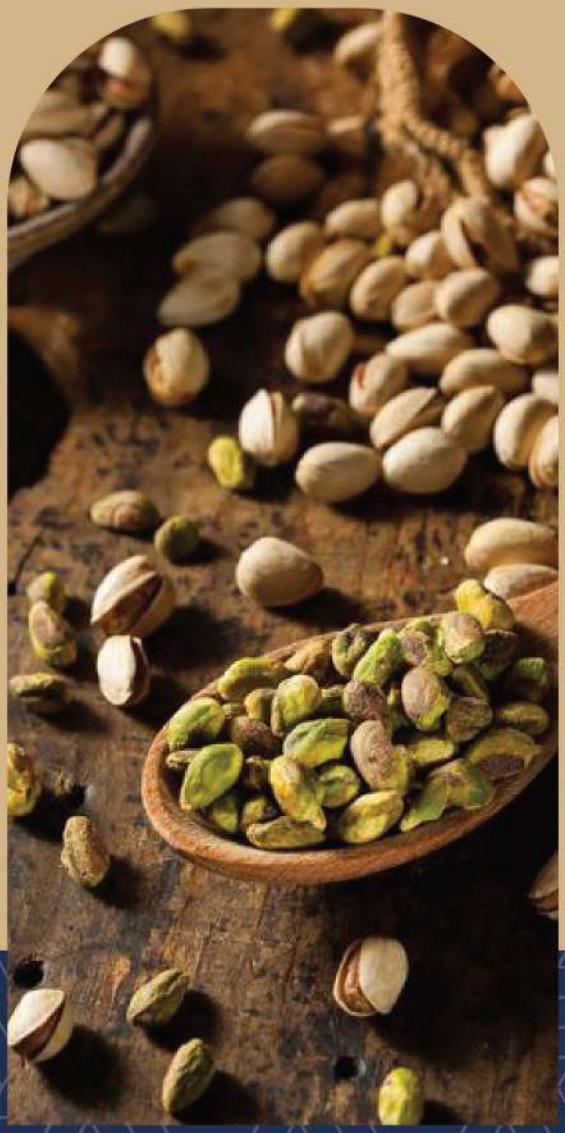


نيّئ / محمّص / لبّ / طازج

اكتشف تشكيلة أرانيك

من البستان إلى منزلك

توفّر المنشآت الزراعية التابعة لأرانيك الفستق من منطقة نوق قرب رفسنجان. ولأكثر من مئة عام، شكّل فستق هذه البساتين جزءاً من الاحتفالات والتقاليد الإيرانية.



كانت زراعة القمح والشعير والمحاصيل الصيفية شائعة في هذه المنطقة. وقبل نحو قرن، بدأ المزارعون المحليون زراعة أشجار الفستق في رفسنجان، ثم انتشرت زراعته إلى مناطق أخرى.



قصة علامة أرانيك التجارية

انطلاقاً من هذا الإرث، بدأت أرانيك نشاطها عام 1986 لتقديم الفستق مباشرة إلى العملاء. ونحن نجمع بين التقنيات الحديثة والخبرة المتخصصة والسنوات الطويلة في تخزين الفستق وتعبئته وتسويقه.

هدفنا الحفاظ على سلامة المنتجات وجودتها المتسقة مع تقديم أسعار عادلة وتنافسية.

نسعى لجعل شراء الفستق سهلاً ومريحاً، ومساعدة عملائنا على توفير الوقت والاستمتاع بالمذاق المميز لفستق أرانيك.

منشأ الفستق

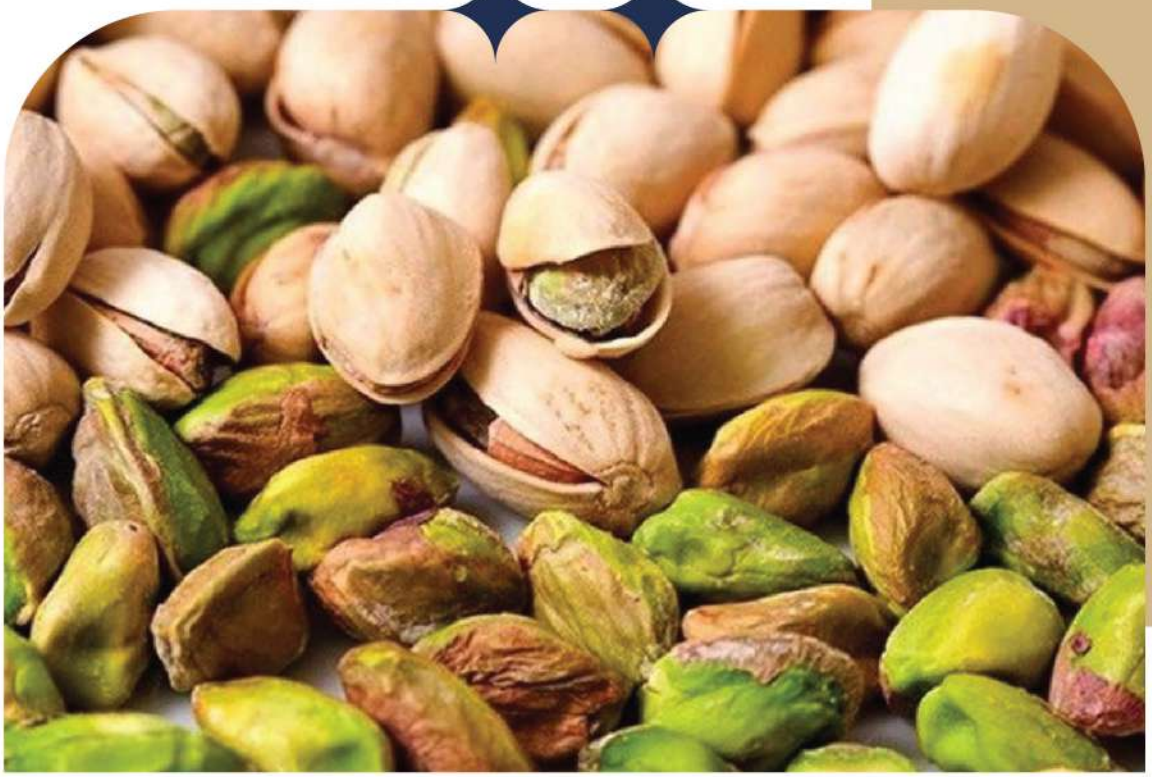






بدأت المنشآت الزراعية التابعة لأرانيك نشاطها في منطقة نوق قرب رفسنجان. ولأكثر من مئة عام، كان فستق هذه البساتين حاضراً في المناسبات والاحتفالات الإيرانية.

يُزرع فستق أحمد آقائي من أرانيك في منطقة نوق بمحافظة كرمان، وفي منطقة مروست بمحافظة يزد. وتشتهر هذه السلالة بمذاقها المميز.



معالجة بعناية

مكوّنات طبيعية وتحميص متقن

الفستق المحمّص من أرانيك

محضّر بمكوّنات طبيعية

يُحضّر الفستق المحمّص من أرانيك باستخدام مكوّنات طبيعية من دون نكهات أو ألوان صناعية. ويُتبّل بعصير العنب غير الناضج والملح، ثم يُحمّص بالهواء الساخن غير المباشر، ليكتسب لوناً مائلاً إلى الحمرة بشكل لطيف ومميز.







يتوفر فستق أحمد آقائي النيّئ من أرانيك بحجمين: كبير بمعدل نحو 24 حبة للأونصة، ومتوسط بمعدل نحو 27 حبة للأونصة. ويُباع كلا الحجمين غير محمّص في عبوات وزنها 500 غرام.

فستق أحمد آقائي النيّئ

أحجام كبيرة ومتوسطة

فستق أحمد آقائي المحمّص

محمّص ومملّح





يتوفر فستق أحمد آقائي المحمّص من أرانيك بحجمين: كبير بمعدل 24 حبة للأونصة، ومتوسط بمعدل 27 حبة للأونصة. ويُحمّص الحجمَان ويُملّحان ويقدّمان في عبوات وزنها 500 غرام.











فرز حسب الحجم

أحجام متجانسة ومنتظمة



الفستق النيّئ المعبّأ

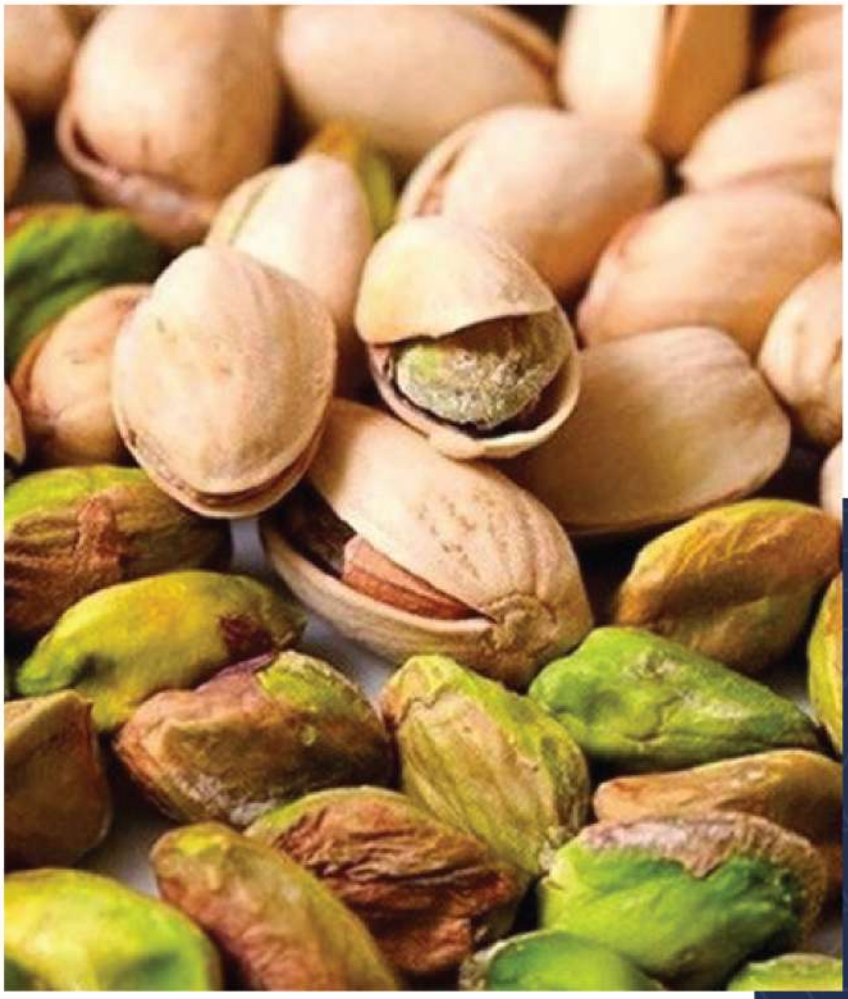
Ahmad Aghaei

فستق أحمد آقائي

ينمو فستق أحمد آقائي من أرانيك في منطقة نوق بمحافظة كرمان، وفي مروست بمحافظة يزد. ويتميز بشكله الممدود ونكهته الخاصة.

فرز حسب الحجم

فرز آلي دقيق



يُفرز فستق أرانيك آلياً إلى درجات متجانسة من حيث الحجم. يبلغ متوسط عدد الحبات الكبيرة 24 حبة للأونصة، والمتوسطة 27 حبة للأونصة. وتساوي الأونصة نحو 28.35 غراماً.

Raw Pistachio Processing
معالجة الفستق النيّئ وتخزينه

الحفاظ على الجودة الطبيعية

بعد الفرز، يُحفظ الفستق النيّئ من أرانيك في ظروف مناسبة من حيث الحرارة والتخزين، ثم يُعبّأ من دون معالجة إضافية أو إضافة مكوّنات أخرى.











الفستق المحمّص المعبّأ

Flavor and Quality

Roasted Pistachio Processing

معالجة الفستق المحمّص

مكوّنات طبيعية وتحميص غير مباشر

يُحضّر فستق أرانيك المحمّص بمكوّنات طبيعية، من دون نكهات أو ألوان صناعية. ويُتبّل بعصير العنب غير الناضج والملح ويُحمّص بالهواء الساخن غير المباشر، ما يمنحه لوناً أحمر خفيفاً ومميزاً.





فرز دقيق للفستق

تجانس الأحجام

بعد استبعاد حبات الفستق ذات القشرة المغلقة، تُفرز الحبات آلياً حسب الحجم لإنتاج درجات أكثر تجانساً ومظهراً موحّداً.

بحسب الصنف، تتراوح درجات الحجم من 18–20 إلى 30–32 حبة للأونصة.





خيارات تعبئة مخصّصة

يمكن لفريق التصميم والإنتاج لدينا تطوير عبوات مخصّصة وفق احتياجات الطلب.



لبّ فستق فاخر

خيارات نيّئة ومحمّصة

تقدّم أرانيك أنواعاً من لبّ الفستق النيّئ أو المحمّص وبنكهات مختلفة. وتُختار الحبات بعناية وتُزال قشورها في ظروف صحية، ثم تُعبّأ للبيع.

فستق أرانيك الطازج

مدة حفظ ممتدة

يُحصد الفستق الطازج في أواخر الصيف وبداية الخريف، خلال شهري شهريور ومهر الإيرانيين. وغالباً ما يُباع سائبا. وبسبب رطوبته المرتفعة وغلافه الخارجي الطري، فهو سريع التلف حتى عند تبريده.



استناداً إلى خبرتها في زراعة الفستق وتعاونها مع باحثين في علوم الأغذية بجامعة كرمان، طوّرت أرانيك تعبئة خاصة للفستق الطازج. وتساعد العبوة في الحفاظ على جودته لأكثر من أسبوعين تحت التبريد، من دون إضافة مواد حافظة.



تعبئة للحفاظ على الطزاجة

قطاف يدوي وفحص للجودة









ضمان الجودة

الحفاظ على الطزاجة والجودة

يُقطف فستق أرانيك الطازج يومياً باليد ويُفحص من حيث الجودة ثم يُعبّأ سريعاً. وتساعد ظروف التخزين والنقل المناسبة في الحفاظ على طزاجته وجودته.

يُعدّ التخزين المنضبط جزءاً من نهج أرانيك للحد من مخاطر تلوث الفستق بالأفلاتوكسين، وهي سموم تنتجها بعض أنواع العفن.

مميزات فستق آرانيك الطازج

أكثر من أسبوعين
من الحفظ بالتبريد



- التحكم في الحرارة: تخزين ونقل في ظروف مناسبة من التعبئة وحتى التسليم.
- من دون مواد حافظة مضافة: تساعد العبوة في الحفاظ على الطزاجة والحد من النشاط الميكروبي.
- قطاف يدوي: حصاد يومي وتعبئة سريعة بعد فحوص الجودة.
- عبوة قابلة للغسل: سطح خارجي محكم ضد الهواء والماء ويمكن غسله لإزالة الأوساخ.
- الطزاجة والجودة: عبوة مصممة للحفاظ على الجودة أثناء التخزين.
- التحكم في مخاطر الأفلاتوكسين
- متوفر خارج موسم الحصاد





صلاحية أطول

الفستق الطازج – تعبئة مبتكرة

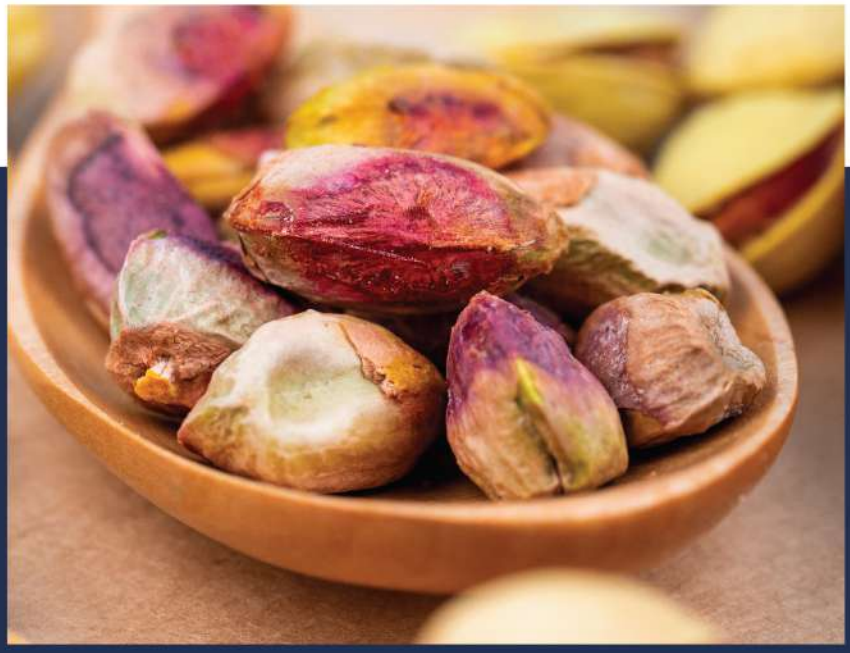


طازج لأكثر من أسبوعين

تعبئة في جوّ متحكم به

تستخدم أرانيك تقنية تعبئة مبتكرة لإطالة مدة حفظ الفستق الطازج. وتُقطف الحبات يومياً وتُفحص جودتها وتُعبّأ في جوّ متحكم به من دون إضافة مواد حافظة.

تُحضّر المنتجات وتُخزّن وتُنقل في ظروف صحية وبدرجات حرارة مناسبة للمحافظة على الطزاجة والجودة.





Aranik

www.aranikco.com

لنتحدث عن الفستق

تواصل مع قسم التصدير

الموقع الإلكتروني

www.aranikco.com

البريد الإلكتروني

info@aranikco.com

مبيعات إيران

+98 918 886 7971

إيطاليا · واتساب

+39 351 312 8405

ابدأ مناقشة المنتج

أخبرنا بالمنتج والكمية وبلد الوجهة.

سيساعدك فريقنا في استكشاف الخيارات المتاحة.