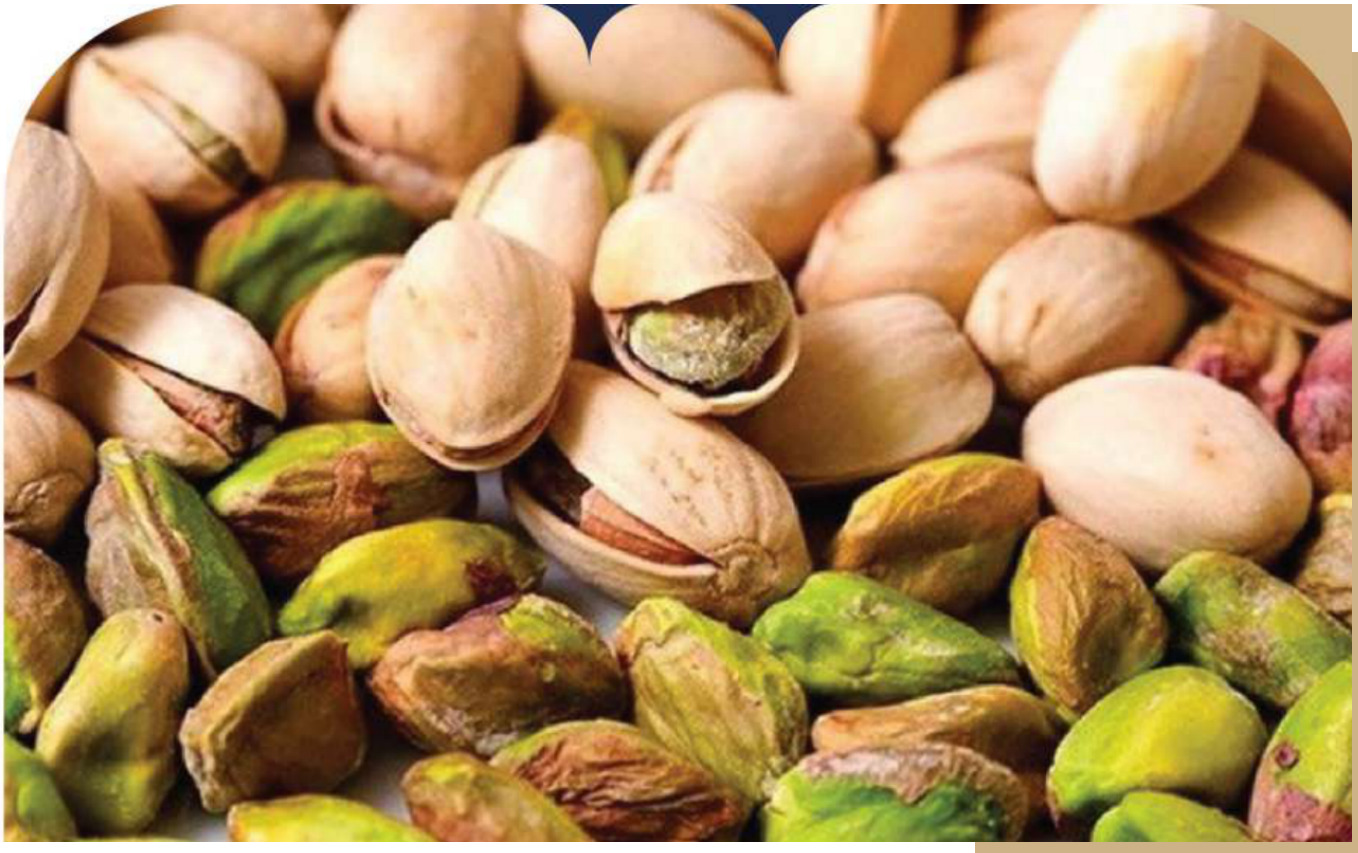
Aranik

www.aranikco.com

КОЛЛЕКЦИЯ ФИСТАШЕК

Иранские фисташки | Каталог продукции

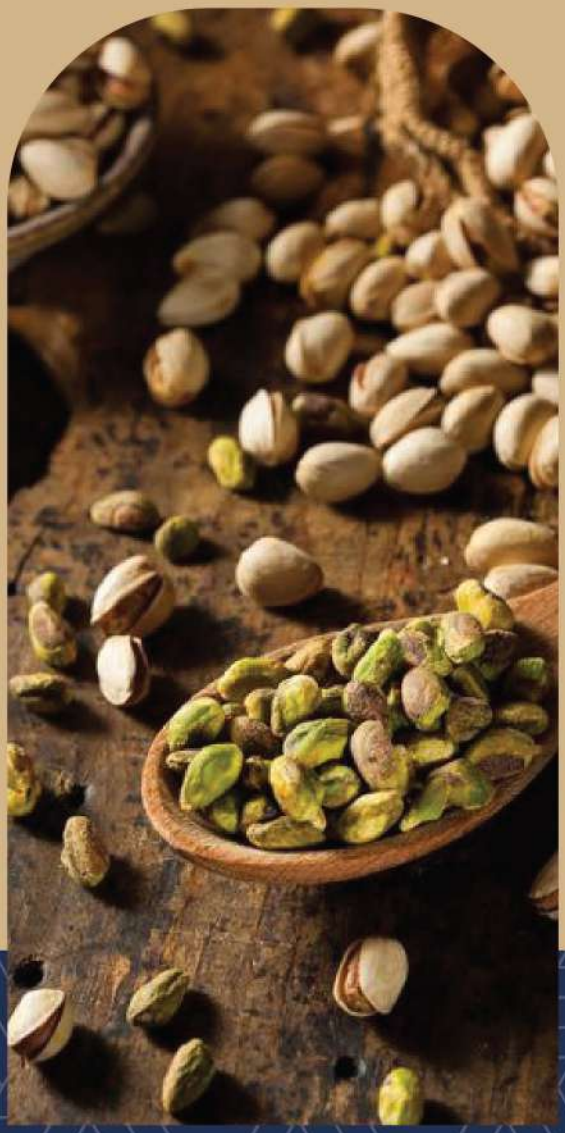


СЫРЫЕ / ЖАРЕНЫЕ / ЯДРА / СВЕЖИЕ

Откройте ассортимент ARANIK

От сада до вашего дома

Агропредприятие Aranik поставляет фисташки из района Нуг близ Рафсанджана. Уже более ста лет фисташки из этих садов являются частью иранских праздников и традиций.



Раньше здесь выращивали пшеницу, ячмень и сезонные культуры. Около века назад местные фермеры начали разводить фисташковые сады в районе Рафсанджана. Затем культура распространилась и в другие регионы.



История бренда Aranik

Опираясь на это наследие, Aranik начала работу в 1986 году, чтобы поставлять фисташки напрямую покупателям. Мы сочетаем современные технологии со специальными знаниями и многолетним опытом хранения, упаковки и продажи фисташковой продукции.

Наша цель — безопасность продуктов, стабильное качество и справедливые, конкурентоспособные цены.

Мы делаем покупку фисташек простой и удобной, помогая клиентам экономить время и наслаждаться характерным вкусом фисташек Aranik.



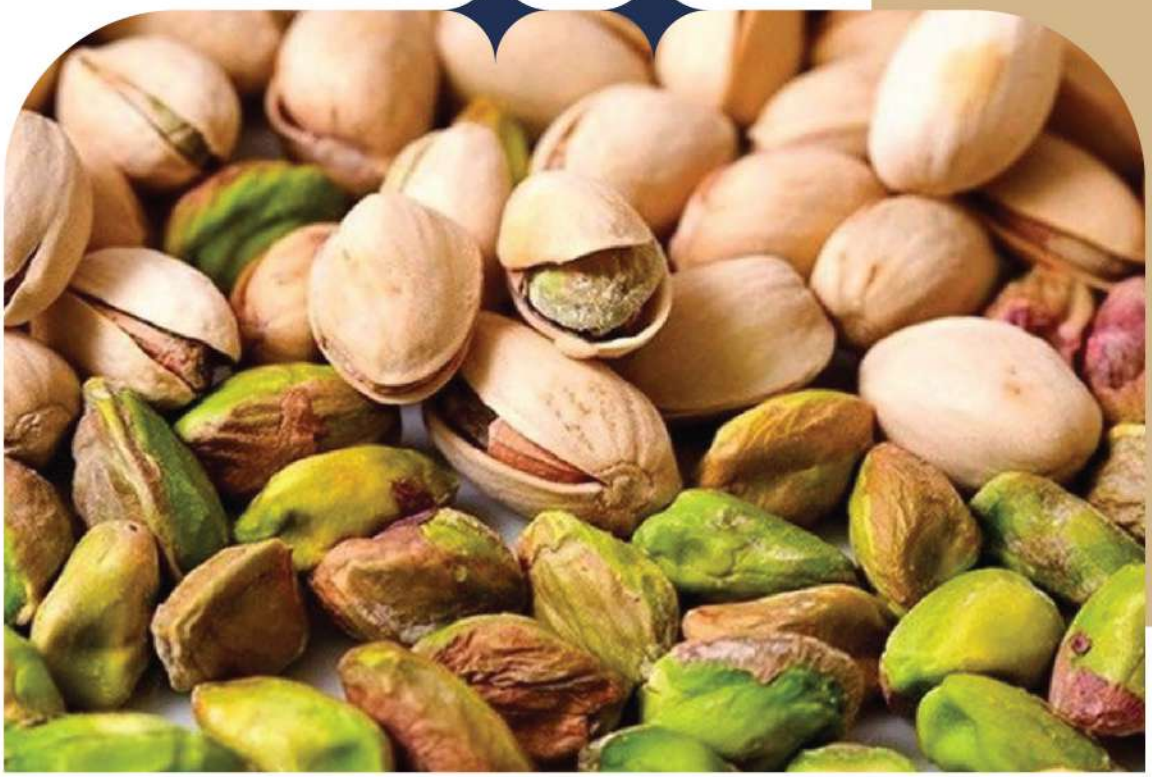
Происхождение фисташек





Агропредприятие Aranik начало работу в районе Нуг близ Рафсанджана. Более ста лет фисташки из этих садов украшают иранские праздники.

Фисташки сорта Ахмад-Агаи выращиваются для Aranik в районе Нуг провинции Керман и в Марвасте провинции Йезд. Этот сорт ценят за его вкус.



Бережная обработка

Натуральные ингредиенты, деликатная обжарка

Жареные фисташки Aranik

Приготовлены из натуральных ингредиентов

Жареные фисташки Aranik изготавливаются из натуральных ингредиентов без искусственных ароматизаторов и красителей. Их приправляют вержусом (соком незрелого винограда) и солью, затем обжаривают непрямым потоком горячего воздуха. Продукт приобретает тонкий красноватый оттенок.







Сырые фисташки сорта Ахмад-Агаи от Aranik представлены в двух размерах: крупные — в среднем 24 ореха на унцию, средние — примерно 27 орехов на унцию. Оба размера продаются необжаренными в упаковках по 500 г.

Сырые фисташки сорта Ахмад-Агаи

Крупный и средний калибр

Жареные фисташки сорта Ахмад-Агаи

Жареные и солёные





Жареные фисташки сорта Ахмад-Агаи выпускаются в двух размерах: крупные — около 24 орехов на унцию, средние — около 27 орехов на унцию. Обе категории обжариваются, солятся и поставляются в упаковках по 500 г.











Калибровка по размеру

Сортировка для однородного калибра



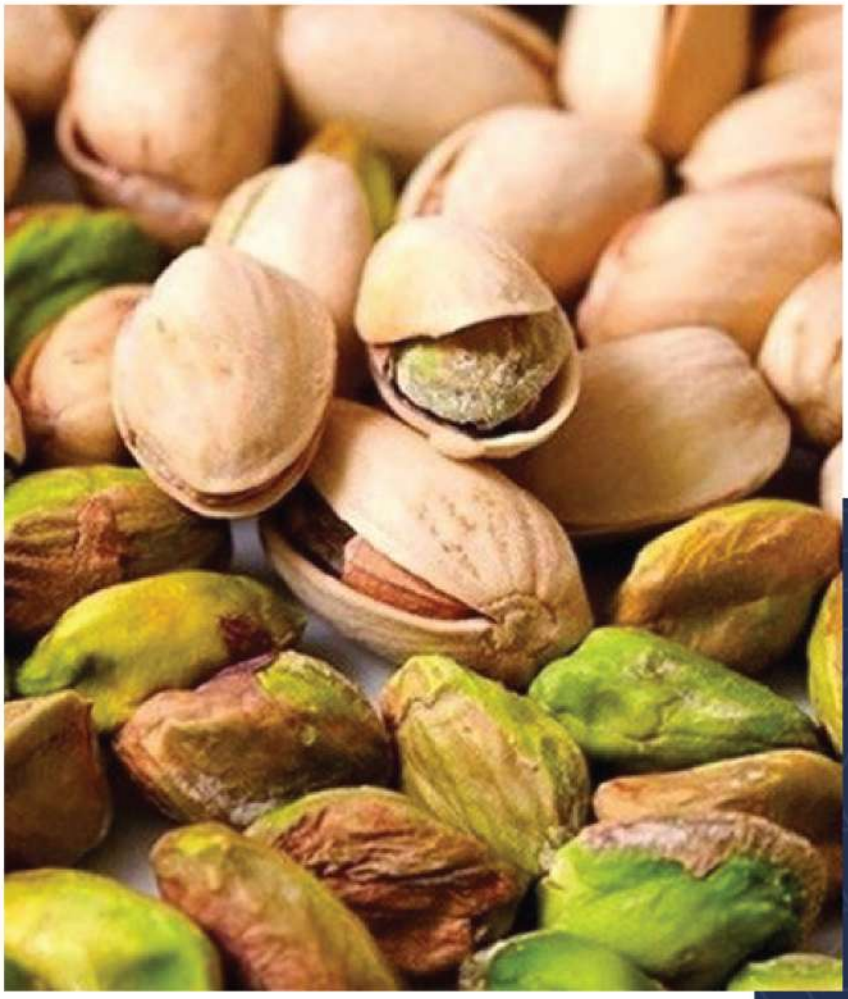
Сырые фисташки в упаковке

Фисташки сорта Ахмад-Агаи

Фисташки сорта Ахмад-Агаи от Aranik выращивают в районе Нуг провинции Керман и в Марвасте провинции Йезд. Они отличаются вытянутой формой и характерным вкусом.

Калибровка по размеру

Точная машинная сортировка



Фисташки Aranik сортируют на оборудовании по однородным размерным классам. Крупный калибр — в среднем 24 ореха на унцию, средний — 27 орехов на унцию. Одна унция равна примерно 28,35 г.

Raw Pistachio Processing
Обработка и хранение сырых фисташек

Сохранение натурального качества

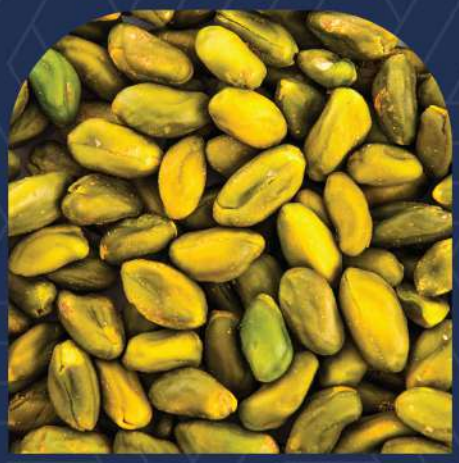
После калибровки сырые фисташки Aranik хранят при соответствующей температуре и в надлежащих условиях. Затем их упаковывают без дополнительной обработки и добавления ингредиентов.











Жареные фисташки в упаковке

Flavor and Quality

Roasted Pistachio Processing

Обработка жареных фисташек

Натуральные ингредиенты и непрямая обжарка

Жареные фисташки Aranik изготавливаются из натуральных ингредиентов без искусственных красителей и ароматизаторов. Их приправляют вержусом (соком незрелого винограда) и солью и обжаривают непрямым горячим воздухом, получая тонкий красноватый оттенок.





Точная сортировка фисташек

Однородность по размеру

После удаления орехов с закрытой скорлупой фисташки сортируют машинным способом по размеру. Это помогает получать однородные партии и аккуратный внешний вид продукции.

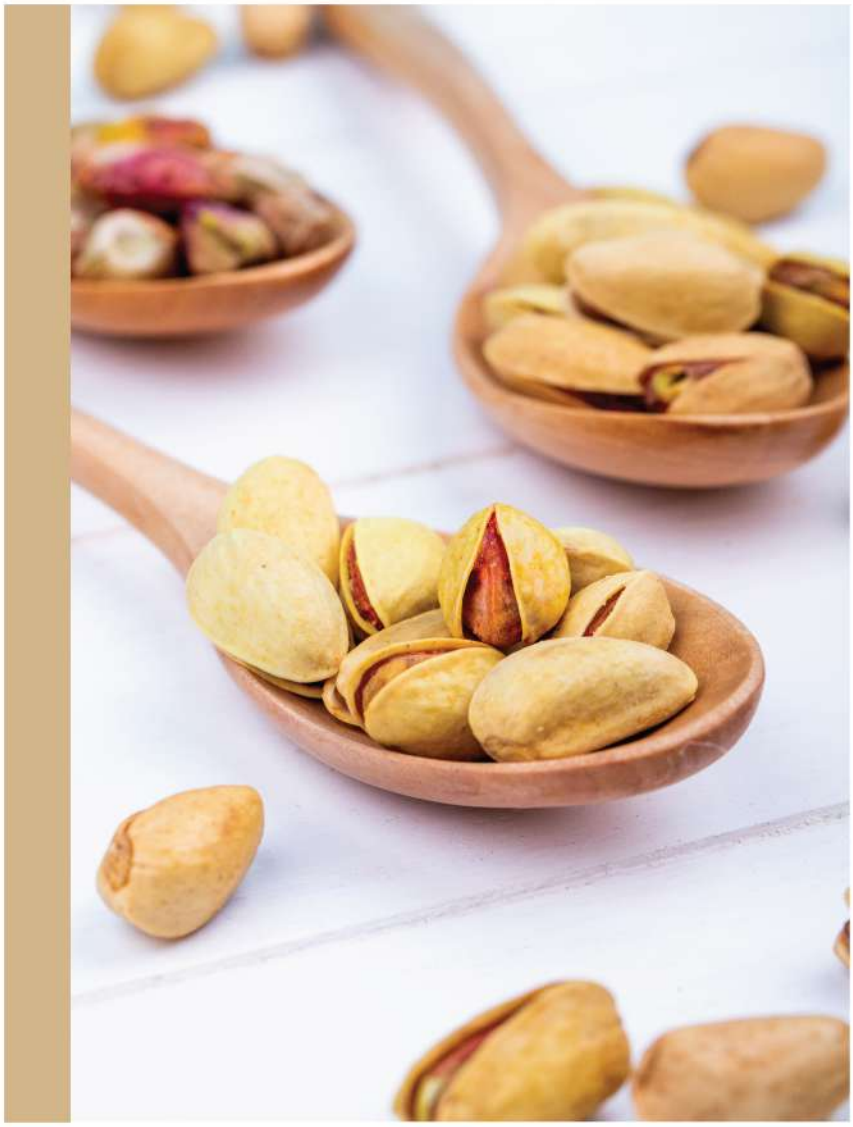
В зависимости от сорта калибры составляют от 18–20 до 30–32 орехов на унцию.





Индивидуальная упаковка

Наша команда дизайнеров и технологов может разработать упаковку под индивидуальный заказ.



Отборные ядра фисташек

Сырые и жареные варианты

Aranik предлагает ядра фисташек в сыром или жареном виде, с разными вкусами. Отборные орехи очищают от скорлупы в гигиеничных условиях и затем упаковывают для продажи.

Свежие фисташки Aranik

Увеличенный срок хранения

Свежие фисташки собирают в конце лета и начале осени, в иранские месяцы шахривар и мехр. Часто их продают на развес. Из-за высокой влажности и мягкой внешней оболочки они быстро портятся даже при охлаждении.





Используя опыт выращивания фисташек и сотрудничество с учёными Университета Кермана, Aranik разработала специальную упаковку для свежих фисташек. Она позволяет сохранять качество более двух недель в холодильнике без добавления консервантов.

Упаковка для сохранения свежести

Ручной сбор и контроль качества













Контроль качества

Сохранение свежести и качества

Свежие фисташки Aranik ежедневно собирают вручную, проверяют качество и быстро упаковывают. Правильные условия хранения и транспортировки помогают сохранить свежесть.

Контролируемое хранение — часть подхода Aranik к снижению риска загрязнения афлатоксинами. Афлатоксины — токсины, образуемые некоторыми видами плесени.

Особенности свежих фисташек Aranik

Более двух недель
при охлаждении



- Температурный контроль: подходящие условия хранения и перевозки от упаковки до доставки.
- Без добавленных консервантов: упаковка помогает сохранить свежесть и ограничить микробную активность.
- Ручной сбор: ежедневный урожай и быстрая упаковка после проверки качества.
- Моющаяся упаковка: герметичная наружная поверхность, с которой можно смывать загрязнения.
- Свежесть и качество: упаковка помогает сохранять продукт при хранении.
- Контроль риска афлатоксинов
- Доступно вне сезона сбора





Увеличенный срок хранения

Свежие фисташки — инновационная упаковка



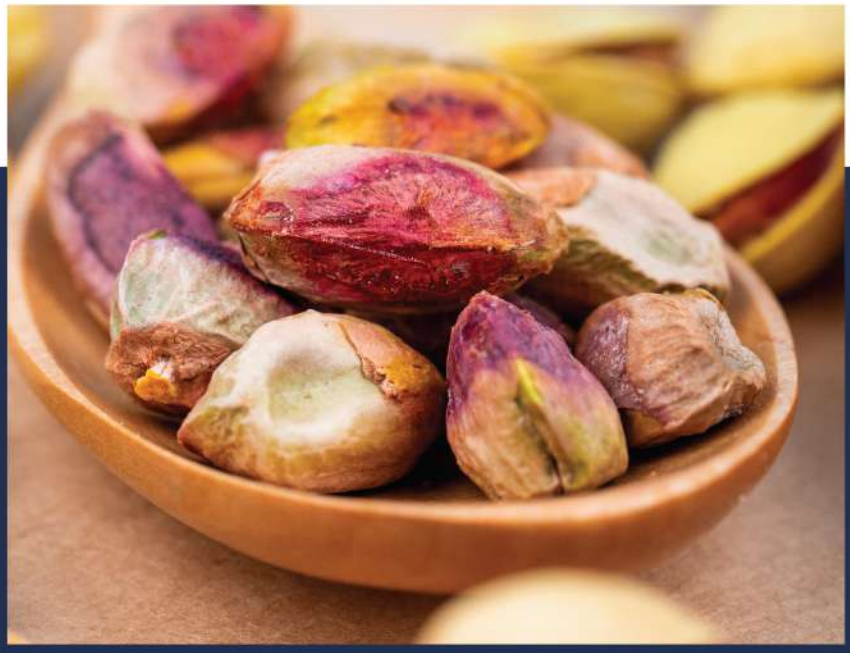
Свежесть более двух недель

Упаковка в контролируемой атмосфере

Aranik применяет инновационную упаковку, позволяющую дольше сохранять свежие фисташки. Урожай собирают и проверяют ежедневно, затем упаковывают в контролируемой атмосфере без консервантов.

Продукцию подготавливают, хранят и перевозят в гигиеничных условиях и при подходящей температуре, чтобы сохранить свежесть и качество.





Aranik

www.aranikco.com

ОБСУДИМ ФИСТАШКИ

Свяжитесь с нашим экспортным отделом

САЙТ
www.aranikco.com

ЭЛЕКТРОННАЯ ПОЧТА
info@aranikco.com

ПРОДАЖИ В ИРАНЕ
+98 918 886 7971

ИТАЛИЯ · WHATSAPP
+39 351 312 8405

ОБСУДИТЬ ПРОДУКЦИЮ

Укажите товар, объём и страну назначения.

Мы поможем подобрать подходящие варианты.