



zarrin nab



about us

شرکت زرین ناب

شرکت زرین ناب یکی از پیشروان در صنعت تولید و فرآوری انواع کشمش در ایران است.

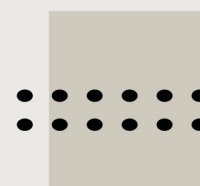
این شرکت با بهره‌گیری از روش‌های نوین و استانداردهای بین‌المللی در فرآیند تولید، اقدام به عرضه محصولاتی با کیفیت بالا و طبیعی می‌نماید.

محصولات کشمش زرین ناب از بهترین انگورهای مناطق مستعد ایران تهیه می‌شوند که این امر سبب می‌شود تا محصولات این شرکت از لحاظ طعم، عطر و ماندگاری جزو برترین‌ها در بازار باشند.

شرکت زرین ناب با تعهد به کیفیت و مشتری‌مداری، سعی دارد تا محصولات خود را با بالاترین استانداردهای کیفی عرضه کند.

از طرفی، بهره‌گیری از فناوری‌های به‌روز در بسته‌بندی و فرآوری، ماندگاری و ارزش غذایی محصولات را تضمین می‌کند.

شرکت زرین ناب همچنین به صادرات محصولات خود به بازارهای بین‌المللی می‌پردازد و در این راستا توانسته است جایگاه ویژه‌ای در بین مصرف‌کنندگان جهانی به دست آورد.





کشمش مویز

کشمش مویز از دو نوع انگور شاهانی قرمز و انگور سیاه به روش های مختلفی از جمله روش مکانیزه و سنتی تهیه می شود. این محصول با توجه به انگور بکار رفته در تهیه ی آن، می تواند دانه دار یا بدون دانه باشد و در مقایسه با کشمش های معمولی دارای طعم و مزه خاص، ظاهر گوشتی و رنگ تیره تری می باشد.



کشمش پلویی آفتاب خشک

به کشمشِ انگورهای بدون دانه گفته می شود که زیر نور خورشید بدون افزودن هورمون و مواد شیمیایی و به صورت کاملاً ارگانیک خشک شده و دارای رنگ قهوه ای می باشد.



کشمش سبز قلمی

یکی از پرطرفدارترین انواع کشمش که از انگوره‌های سبز تولید می‌شود. این کشمش به دلیل طعم شیرین و لطیف، مناسب برای مصرف به عنوان میان‌وعده و همچنین در انواع شیرینی‌ها و دسرها است.



کشمش طلایی

این نوع کشمش با رنگ طلایی جذاب و طعم خاص خود، یکی از محبوب‌ترین محصولات زرین ناب است. کشمش طلایی به دلیل فرآیند خشک شدن خاص خود ماندگاری بالایی دارد و در صنایع شیرینی پزی، تهیه کیک و دسرها به کار می‌رود.





کشمش سیاه (آفتاب خشک)

این نوع کشمش با فرآیند خشک شدن طبیعی در آفتاب تهیه می‌شود و به دلیل طعم غنی و شیرین خود، از محبوبیت بالایی برخوردار است. این محصول نه تنها به عنوان میان‌وعده، بلکه در غذاهای سنتی نیز مورد استفاده قرار می‌گیرد.



کشمش تیزابی

این نوع کشمش که با استفاده از محلول تیزابی تهیه می‌شود، به دلیل داشتن بافت نرم و طعم مطبوع، در پخت انواع کیک، شیرینی و غذاها کاربرد فراوانی دارد.





کشمش آفتابی

کشمش آفتابی نیز مشابه کشمش سیاه آفتاب خشک است، اما ممکن است از انگورهای مختلفی تهیه شود. این نوع کشمش بدون استفاده از مواد شیمیایی و به روش سنتی خشک می‌شود. رنگ تیره (قهوه‌ای یا مشکی) طعم طبیعی و غنی مناسب برای مصرف مستقیم و همچنین در غذا





کشمش سلطانی (سلطانا)

کشمش سلطانی، نوعی کشمش نرم و بدون هسته است که معمولاً از انگوره‌های بی‌دانه سفید و زرد تهیه می‌شود.

رنگ زرد روشن یا طلایی

طعم ملایم و شیرین

مناسب برای استفاده در غذاها و شیرینی‌ها



کشمش پلویی

کشمش پلویی، نوعی کشمش است که عمدتاً در تهیه غذاهایی مانند پلو، شیرینی پزی و برخی غذاهای سنتی به کار می‌رود.

رنگ قهوه‌ای تیره یا مشکی

طعم شیرین

استفاده در پخت غذاها و دسرها

کشمش به عنوان یکی از محصولات کشاورزی مهم و صادراتی ایران، انواع مختلفی دارد که هر یک از آنها بسته به نوع انگور و روش خشک شدن، دارای طعم و ویژگی‌های منحصر به فردی هستند. انتخاب نوع مناسب کشمش بسته به کاربرد آن در غذا، دسر یا به عنوان یک میان‌وعده، می‌تواند به بهبود طعم و کیفیت وعده‌های غذایی شما کمک کند.





zarrin nab

