



شرکت مزرعه زرین خوشه هیرکان

سهامی خاص تولید، فرآوری
و بسته بندی محصولات
کشاورزی و باغی

info@zarrinkhoosheh.ir



Content

• About company	4	• Products lqf	22
• Company Information	6	• Other products	36
• Goals of the company	8	• Pistachio	38
• Missions	10	• Saffaron	44
• Values	12	• Dried Fig	48
• Services	14	• Awards And Honors	52
• Capacity	16	• Standards Permissions And Certifications	52
• Our Products	18		



فهرست

• اطلاعات شرکت	۴	• محصولات منجمد	۲۲
• درباره شرکت	۶	• سایر محصولات	۳۶
• اهداف شرکت	۸	• پسته	۳۸
• چشم اندازها	۱۰	• زعفران	۴۴
• ارزش ها	۱۲	• انجیر خشک	۴۸
• خدمات	۱۴	• جوایز و افتخارات	۵۲
• ظرفیت ها	۱۶	• استانداردها، مجوزها و گواهینامه ها	۵۲
• محصولات	۱۸		



Company Information

Name of company: Zarrin Khoosheh Hirkan

Type of company: Special stock

Management: Masoud Keramati

Tel: +98 915 186 00 16

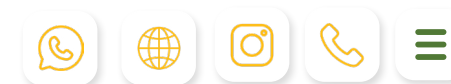
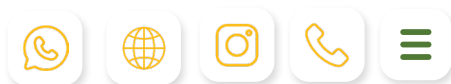
اطلاعات شرکت

نام شرکت: مزرعه زرین خوشه هیرکان

نوع شرکت: سهامی خاص

مدیریت: مسعود کرامتی

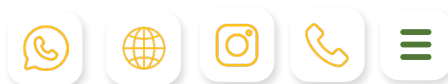
تلفن: +۹۸ ۹۱۵ ۱۸۶ ۰۰ ۱۶





About Company

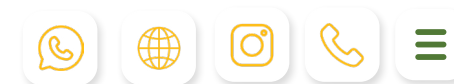
Mazraee Zarrin Khoosheh Hirkan under the management of Masoud Keramati is affiliated with Keramati Agricultural Products under the management of Ebrahim Keramati, which has started their activities in the field of agriculture and horticulture in Khorasan province in the early 90s. With the progress of work and the obligation for applying new methods in agriculture by using mechanized machinery and irrigation and industrial cultivation, the production of its products reached a significant level. Also, in order to use benefit of various climate of different parts of Iran, the company started new activities in Golestan province area, which has won the title of the best producer and farmer for several years. By expanding its activities and increasing the number of products, also in order to reduce product waste, it established refrigeration storage systems to maintain the quality of products and the possibility of exporting them. So far, it has exported products to Afghanistan, Pakistan, India and Turkmenistan. At the moment this group is trying to take an effective steps towards promoting the agricultural and horticultural industry as an infrastructure industry in the development of our beloved country Iran by establishing business relationships between other farmers and suppliers and the creating new markets in the country and other countries too.



درباره شرکت

مزرعه زرین خوشه هیرکان با مدیر عاملی آقای مهندس مسعود کرامتی وابسته به محصولات کشاورزی کرامتی با ریاست آقای ابراهیم کرامتی می باشد که در اوایل دهه ۶۰ فعالیت خود را در زمینه کشاورزی و باغداری در شرق و شمال کشور و استان های خراسان و گلستان آغاز کرد.

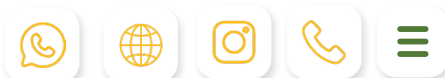
با پیشرفت کار و لزوم استفاده از روش های نوین در کشاورزی با بهره گیری از ماشین آلات مکانیزه و روش های آبیاری و کشت صنعتی تولید محصولات خود را به سطح چشمگیری رساند. همچنین به منظور بهره مندی از اقلیم آب و هوایی متفاوت اقدام به فعالیت در سطح کشور نموده که موفق به کسب عنوان تولید کننده و باغدار نمونه در چندین سال شده است. با گسترش فعالیت و تولید بیشتر محصولات برای کاهش ضایعات محصول اقدام به تهیه سیستم های نگهداری سردخانه ای برای حفظ کیفیت محصولات و امکان صادرات آن نموده است. تا کنون موفق به صادرات به کشورهای افغانستان، پاکستان، هند و ترکمنستان گردیده است و در حال حاضر این مجموعه با ایجاد روابط کاری میان باغداران و امکان ایجاد بازارهای جدید در سطح کشور و سایر کشورها گامی موثر در راستای پیشبرد صنعت کشاورزی و باغداری به عنوان صنعتی زیربنایی در توسعه کشور عزیزمان ایران برمی دارد.





The purpose of Company

The purpose of establishing this group is to create a proper chain of production, processing and packaging of agricultural and horticultural products. So that to apply modern methods, while control of harvesting, transporting, processing, packaging and supplying, it can be produce high quality products and supply to the best way with the least waste and contamination. Eventually be able to achieve good productivity and competitive products in global markets.



اهداف شرکت

هدف از ایجاد این مجموعه، ایجاد زنجیره تولید، فرآوری و بسته بندی محصولات کشاورزی و باغی می باشد تا بتواند با بکارگیری روشهای نوین کشاورزی و باغبانی ضمن تولید محصولات با کیفیت، پروسه ی برداشت و آماده سازی جهت بسته بندی و عرضه بازار را به بهترین نحو و با کمترین ضایعات و آلودگی به بازار فراهم نماید. تا بتواند در نهایت به بهره‌وری مناسب و محصول قابل رقابت با کیفیت محصولات در بازارهای جهانی دست یابد. هلدینگ کرامتی درنظر دارند دانش را با فراهم کردن پایه ای قابل اعتماد برای تولید، نگهداری، فرآوری، توزیع، استفاده ،تعامل خلاقانه و حفظ ارتباط، در حمایت از مأموریت انسانی و در راستای عدالت اجتماعی به منظور مقابله با چالش‌های بزرگ جهان ارتقا دهند.





Visions

Productivity in the cultivation and industry in the current and future conditions of the world is one of the most important generating economic engines and the most important sustainability factors in the competitive markets in the interior and international arena. Using scientific methods along with the experience and the correct understanding of native climate and domestic markets, attaching to resources, facilities and equipment in accordance with the world's standards, can help us to achieve the vision goals. We have to do this importantly and to a valid global brand in the supply of agricultural and horticultural products. We imagine a universe which is sustainable accessibility, abundant, fair and meaningful to food in the service of empowerment and inspiration of human.



چشم اندازه‌ها

بهره‌وری در کشت و صنعت در شرایط کنونی و آینده جهان یکی از موتورهای مولد رشد اقتصادی و از مهمترین عوامل پایداری در بازار رقابتی در عرصه داخلی و بین‌المللی می‌باشد. بکارگیری روشهای علمی در کنار تجربه و شناخت صحیح از شرایط اقلیمی، بومی و بازارهای داخلی و همچنین در اختیار داشتن منابع، امکانات و تجهیزات مطابق با استانداردهای روز دنیا می‌تواند ما را در دستیابی به اهداف چشم‌انداز یاری نماید. امید آن داریم تا این مهم را تحقق بخشیده و به یک برند معتبر جهانی در عرصه محصولات کشاورزی و باغی تبدیل شویم. ما جهانی را تصور می‌کنیم که در آن دسترسی پایدار، فراوان، عادلانه و معنادار به غذا در خدمت توانمندسازی و الهام بخشیدن به بشریت باشد.





Our Values

That's how we lead our mission is as important as the mission itself. So our organization supports the core values of the healthy food supply profession. Our values are base of both our strategic decisions and our operational approach. Our aim is great works and find joy and meaning in our work. Keramati Holdings contribute to a better world.

ارزش‌های ما

این‌که چگونه ماموریت خود را دنبال می‌کنیم به اندازه خود ماموریت مهم است. بنابراین سازمان ما از ارزش‌های اصلی حرفه تامین غذا سالم پشتیبانی می‌کند. ارزش‌های ما هم تصمیم‌های استراتژیک و هم رویکرد عملیاتی ما را پایه‌گذاری می‌کنند. هدف ما انجام کارهای بزرگ و یافتن لذت و معنا در کارمان است. هلدینگ کرامتی به جهانی بهتر کمک می‌کند.



Services

- Consultation and cooperation in growing, agricultural operations, processing preservation and distribution of farm products
- Buy and sell agricultural products
- Sorting and packing types of products
- Refrigerated products storage
- Preparation of products by fast freezing methods
- Packing and suppling products to the market

خدمات ما

- مشاوره و همکاری در زمینه پرورش، فراوری، نگهداری و توزیع محصولات کشاورزی و باغی
- خرید و فروش محصولات کشاورزی و باغی
- سورتینگ بسته بندی انواع محصولات
- نگهداری سردخانه‌ای محصولات
- آماده سازی محصولات به روش انجماد سریع
- بسته بندی و آماده سازی محصولات جهت عرضه به بازار



High scale Production Capacity

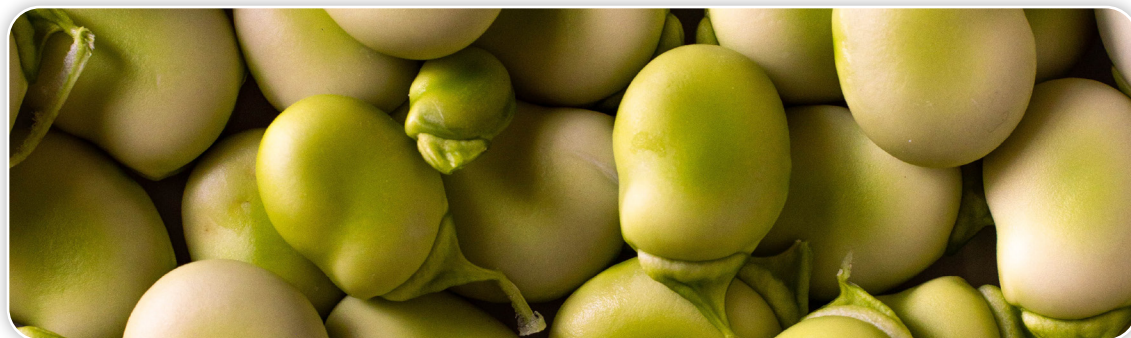
- strawberries (fast freezing).
- peach, nectarine and plums.
- pomegranates.
- apple.
- cherries.
- broad beans and green peas.
- Ability to store fresh fruit in a cold storage every season.
- Producing and selling all kinds of horticultural and agricultural products with good quality and supplying them to different interior and international markets.



ظرفیت تولید در مقیاس بالا

- تولید توت فرنگی (انجماد سریع) IQF
- تولید هلو، شلیل، آلو
- تولید انار
- تولید سیب درختی
- تولید تن آلبالو
- تولید باقالا
- توانایی نگهداری تخصصی میوه تازه به صورت سردخانه در هر فصل
- تهیه و فروش انواع محصولات باغی و زراعتی با کیفیت مرغوب و مطلوب و ارسال آن به نقاط مختلف کشور و خارج از کشور





Our Products

Preparation and sale of farm and agricultural products with high quality and desirable and distribution them to different parts of the interior and international markets.



محصولات ما

تهیه و فروش انواع محصولات باغی و زراعتی با کیفیت مرغوب و مطلوب و ارسال آن به نقاط مختلف کشور و خارج از کشور





هلو
Peach



زیتون
Olive



آلو
Plum



کیوی
Kiwi



شلیل
Nectarine



انار
Pomegranate



سیب درخته
Apple



لوبیا سبز
Broadbean



Products IQF

Benefits

Individual Quick freezing, usually abbreviated IQF, is a descriptive term for freezing methods used in the food processing industry.

The food is in individual pieces, and is frozen quickly. Products commonly frozen with IQF technologies are typically smaller pieces of food, and can include berries, fruits and vegetables both diced and sliced.

One of the main advantages of this method of preparing frozen food is that the freezing process takes only a few minutes. The exact time depends on the type of IQF freezer and the product.

The short freezing prevents formation of large ice crystals in the products

calls, which destroys the membrane structures at the molecular level. This makes the product keep its shape, color, smell and taste after defrost, to a far greater extent. Another advantage of IQF technology is its ability to separate units of the products during freezing, which produces a higher quality product compared to block freezing. This is Important for food sustainability, as the consumer can defrost and use the exact quantity needed.



محصولات منجمد

انجماد سریع تکی که معمولاً به اختصار IQF نامیده می شود، یک اصطلاح توصیفی برای روش های انجماد مورد استفاده در صنایع فرآوری مواد غذایی است. غذا به صورت تکتک است و به سرعت منجمد می شود. محصولاتی که معمولاً با فناوری IQF منجمد می شوند، معمولاً تکه های کوچکتری از غذا هستند و می توانند شامل

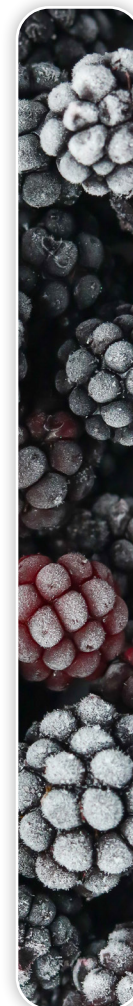
فواید

یکی از مزیت های اصلی روش تهیه غذای منجمد این است که فرآیند انجماد تنها چند دقیقه طول می کشد. زمان دقیق بستگی به نوع فریز IQF و محصول دارد. انجماد کوتاه مدت

از تشکیل کریستال های یخ بزرگ در سلول های محصول جلوگیری می کند که ساختارهای غشایی را در سطح مولکولی تخریب می کند. این امر باعث می شود که محصول پس از یخ زدایی شکل، رنگ، بو و طعم خود را تا حد زیادی حفظ کند که شامل انواع توت ها، میوه ها و سبزیجات هم برش شده یا خرد شده می باشد.

مزیت

یکی دیگر از مزایای فناوری قابلیت جداسازی واحدهای محصولات در هنگام انجماد است که در مقایسه با انجماد بلوکی محصولی با کیفیت بالاتر تولید می کند. این برای پایداری مواد غذایی مهم است، زیرا مصرف کننده می تواند یخ زدایی کند و از مقدار دقیق مورد نیاز استفاده کرده باشد.





Frozen Strawberry

100 grams of strawberries contain approximately 33 kcal of energy, are an excellent source of vitamin C, a good source of manganese, and provide small amounts of other vitamins and minerals needed in the diet. The properties of strawberries include: anti-aging, reducing high blood pressure, reducing weight, reducing stroke, prevention of arthritis and gout.

توت فرنگی منجمد

صد گرم توت فرنگی شامل تقریباً ۳۳ کیلو کالری انرژی، منبع عالی از ویتامین ث، منبع خوبی از منگنز است و میزان کمی از ویتامین های دیگر و مواد معدنی مورد نیاز در رژیم غذایی را فراهم می کند. خواص توت فرنگی شامل: ضد پیری، کاهش فشار خون بالا، کاهش وزن، کاهش سکتة مغزی، درمان آرتروز و نقرس می باشد.



Frozen Blackberry

The most important property of raspberry is its ability to work as an anti-cancer food.

This property is due to the presence of antioxidants. Another special anti-cancer agent of raspberries is presence of vitamin K, which plays an important role in preventing and fighting prostate, stomach, nose, colon, mouth and liver cancer.



تمشک منجمد

مهمترین خاصیت تمشک توانایی کارکرد آن به عنوان یک غذای ضد سرطانی است. این خاصیت به دلیل وجود انتی اکسیدانها است. یکی دیگر از عوامل خاص ضد سرطان تمشک ویتامین K موجود در تمشک می باشد. یک وعده تمشک دارای بیش از یک سوم میزان مصرف توصیه شده روزانه برای ویتامین K است که نقش مهمی در جلوگیری و مبارزه با سرطان پروستات، معده، بینی، روده‌ی بزرگ، دهان و کبد دارد.



Frozen Sour Cherry

Cherry fruit does not have many calories due to its low sugar content, and due to its type of sugar, diabetic patients can also use this fruit in a balanced way in their diet. The calories of each 150 grams of the properties of them are about 90 kilocalories and its fat is very small. On the other hand, this characteristic fruit increases the metabolism of the body and has some kind of fat burning properties.



آلبالو منجمد

میوه آلبالو به خاطر قند کمی که دارد، کالری زیادی نداشته و به خاطر نوع قندش، بیماران دیابتی نیز می‌توانند به اندازه متعادل از این میوه در رژیم غذایی خود استفاده کنند. کالری هر ۱۵۰ گرم خواص آلبالو، حدود ۹۰ کیلو کالری و چربی آن بسیار ناچیز است. از سوی دیگر این میوه پر خاصیت باعث افزایش متابولیسم بدن شده و به نوعی خاصیت چربی سوزی دارد.



Frozen Banana

Banana is a one of the popular fruits that has many properties and benefits for health and also banana consumption can help to prevention of diseases. Eating bananas, increase energy and immunity, prevents anemia, stomach ulcers, relieves morning sickness, and also prevents diabetes.



موز منجمد

موز یکی از میوه های محبوب است که خواص و فواید بسیاری برای سلامتی دارد و همچنین مصرف موز می تواند به درمان و پیشگیری از ابتلا به بیماری ها کمک شایانی کند. مصرف موز نه تنها سلامت قلبی و عروقی، بلکه باعث بهبود سلامت روانی، کمک به افزایش انرژی و ایمنی، پیشگیری از کم خونی، جلوگیری از زخم معده، تسکین بیماری صبحگاهی و همچنین جلوگیری از دیابت و کوری می شود.





Frozen Peas

Green peas are considered a nutritional source. They contain essential amino acids, cysteine and lysine. Green peas contain many essential nutrients such as B vitamins, vitamin E, starch, fats, and proteins. They also help to prevent many diseases.

These peas are low in fat, sweet and very important for the metabolism of proteins, fats, and carbohydrates.



نخود فرنگی منجمد

نخود فرنگی یا نخود سبز، به عنوان یک منبع تغذیه‌ای در نظر گرفته می‌شود. آن‌ها حاوی آمینو اسیدهای ضروری، سیستئین و لیسین هستند. نخود سبز یا نخود فرنگی شامل بسیاری از مواد مغذی ضروری مثل ویتامین B، ویتامین E، نشاسته، چربی‌ها و پروتئین‌ها است. آن‌ها همچنین به درمان بسیاری از بیماری‌ها کمک می‌کنند. این نخودها کم چرب، شیرین مزه و بسیار مهم برای متابولیسم پروتئین‌ها، چربی‌ها، و کربوهیدرات‌ها هستند.





Frozen Broad Bean

Beans belong to the leguminous family and are rich in vitamins and minerals. Beans are one of the richest sources of fiber and protein among foods. Thus, there are 26 mg of protein and 28 mg of fiber per 100 grams of beans. The properties of beans are very effective in helping to lower blood pressure and reduce the risk of



guminous family and are minerals. Beans are sources of fiber and protein and 28 mg grams of beans. beans are very effective in helping to lower blood pressure heart diseases.



باقالے منجمد

باقلا از خانواده حبوبات است و سرشار از ویتامین ها و مواد معدنی است. باقلا یکی از غنی ترین منابع فیبر و پروتئین در میان مواد غذایی است. به طوری که در هر ۱۰۰ گرم باقلا ۲۶ میلی گرم پروتئین و ۲۸ میلی گرم فیبر وجود دارد. خواص باقلا در کمک به کاهش فشار خون و کاهش خطر ابتلا به بیماری های قلبی بسیار موثر است.



زعفران
Saffron

سایر محصولات تازه Other fresh products



پسته
Pistachio



انبه منجمد
frozen mango

سایر محصولات منجمد Other frozen products



شاتوت منجمد
Frozen Mulberry



ذغال اخته منجمد
Frozen cornel



Pistachio

The pistachio is a delicious and versatile nut that has been enjoyed for thousands of years. This small but mighty nut is packed with flavor and nutrition, making it a favorite among snackers, chefs, and health enthusiasts alike.

Pistachios are native to the Middle East, where they have been grown and enjoyed for over 7000 years. They are now grown in many parts of the world, including the United States, Iran, and Turkey.



پسته

پسته یک آجیل خوشمزه و همه کاره است که هزاران سال است از آن لذت می برند. این آجیل کوچک اما قدرتمند سرشار از طعم و مواد مغذی است که آن را در میان تنقلات، سرآشپزها و علاقه مندان به سلامتی مورد علاقه قرار می دهد. پسته بومی خاورمیانه است، جایی که بیش از ۷۰۰۰ سال است که در آنجا کشت می شود و مورد استفاده قرار می گیرد. آنها اکنون در بسیاری از نقاط جهان از جمله ایالات متحده، ایران و ترکیه رشد می کنند.



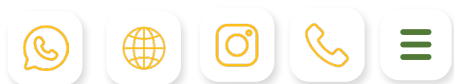
Long Pistachio

The long pistachio, also known as the “Jumbo” or “Giant” pistachio, is a rare and exquisite variety of pistachio that is prized for its size, flavor, and texture. This unique nut is larger than most other types of pistachios, with a distinct elongated shape that sets it apart from the rest. Long pistachios are grown in the Middle East, particularly in Iran and Turkey, where the climate and soil are ideal for producing this premium nut. They are harvested by hand, then carefully roasted to bring out their rich, nutty flavor. One of the most remarkable things about the long pistachio is its size. They are much larger than other



types of pistachios, with a longer and wider shape that makes them a favorite among snackers and chefs alike. Their larger size also means that they have a more satisfying crunch and a richer, more complex flavor.

In addition to their size and flavor, long pistachios are also packed with nutrition. They are a great source of healthy fats, protein, fiber, and a range of vitamins and minerals. Eating long pistachios has been shown to help reduce cholesterol, improve heart health, and even boost immunity.



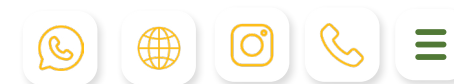
اکبری، احمدآقایی و بادامی

اکبری، احمدآقایی و بادامی که به نام پسته جامبو یا غول نیز شناخته می شود، گونه ای کمیاب و نفیس از پسته است که به دلیل اندازه، طعم و بافت آن بسیار ارزشمند است. این آجیل منحصربه فرد بزرگتر از سایر انواع پسته است و شکل کشیده ای دارد که آن را از بقیه متمایز می کند.

اندازه بزرگتر آنها همچنین به این معنی است که ترد رضایت بخش تر و طعم غنی تر و پیچیده تری دارند. پسته های بلند علاوه بر اندازه و طعم، سرشار از مواد مغذی نیز هستند. آنها منبع عالی چربی های سالم، پروتئین، فیبر و طیف وسیعی از ویتامین ها و مواد معدنی هستند. ثابت شده است که خوردن اکبری، احمدآقایی و بادامی به کاهش کلسترول، بهبود سلامت قلب و حتی تقویت ایمنی کمک می کند.

اکبری، احمدآقایی و بادامی در خاورمیانه، به ویژه در ایران و ترکیه، که آب و هوا و خاک آن برای تولید این آجیل مرغوب ایده آل است، کشت می شود. آنها با دست برداشت می شوند، سپس با دقت برشته می شوند تا طعم غنی و آجیلی خود را نشان دهند.

یکی از نکات قابل توجه در مورد اکبری، احمدآقایی و بادامی اندازه آن است. آنها بسیار بزرگتر از انواع دیگر پسته هستند، با شکل طولانی تر و گسترده تر که آنها را در میان تنقلات و سرآشپزها محبوب می کند.





Round Pistachio

The round pistachio, also known as Kerman pistachio, is a popular nut that is widely appreciated for its unique flavor, versatility, and health benefits. This variety of pistachio is grown primarily in the Kerman province of Iran, where the soil and climate are ideal for its cultivation. The round pistachio is known for its smooth, round shape, which sets it apart from other pistachio varieties. It has a slightly sweet, nutty taste that is complemented by a hint of saltiness, making it a great snack on its own. It also adds a delicious crunch to a variety of dishes, from salads and stir-fries to baked goods and desserts. Additionally, the round pistachio is a great source of healthy fats, fiber, and protein, making it a nutritious addition to any diet. In Iran, the round pistachio is considered a premium product, and it commands a premium price in the international market. Its reputation for quality and taste has made it a popular choice among consumers, and many businesses in the Kerman province specialize in its production and export. These businesses invest in state-of-the-art equipment and technology to ensure that their pistachios are of the highest quality, and they work closely with international buyers to develop long-term relationships based on trust and reliability.



فیبر و پروتئین است که آن را به یک مکمل مغذی برای هر رژیم غذایی تبدیل می‌کند. پسته فندقی و کله قوچی در ایران یک محصول ممتاز محسوب می‌شود و در بازارهای بین المللی قیمت ممتازی دارد. شهرت آن به دلیل کیفیت و طعم آن را به یک انتخاب محبوب در بین مصرف کنندگان تبدیل کرده است و بسیاری از مشاغل در استان کرمان در تولید و صادرات آن تخصص دارند. این کسب و کارها روی تجهیزات و فناوری‌های پیشرفته سرمایه‌گذاری می‌کنند تا اطمینان حاصل کنند که پسته‌هایشان از بالاترین کیفیت برخوردار است و با خریداران بین‌المللی همکاری نزدیکی دارند تا روابط بلندمدت مبتنی بر اعتماد و اطمینان ایجاد کنند.

پسته فندقی و کله قوچی

پسته فندقی و کله قوچی که با نام پسته کرمان نیز شناخته می‌شود، مغزی پرطرفدار است که به دلیل طعم منحصر به فرد، تطبیق پذیری و فواید سلامتی آن بسیار مورد استقبال قرار گرفته است. این نوع پسته عمدتاً در استان کرمان ایران می‌روید که خاک و آب و هوای آن برای کشت آن مناسب است. پسته فندقی و کله قوچی به خاطر شکل صاف و گردش معروف است که آن را از سایر انواع پسته متمایز می‌کند. طعم کمی شیرین و آجیلی دارد که با کمی نمک تکمیل می‌شود و به تنهایی آن را به یک میان وعده عالی تبدیل می‌کند. همچنین به انواع غذاها، از سالاد و سیب زمینی سرخ شده گرفته تا غذاهای پخته شده و دسر، طعمی خوشمزه و لذیذ اضافه می‌کند. علاوه بر این، پسته فندقی و کله قوچی منبع خوبی از چربی‌های سالم،



Saffron is one of the most prized and sought-after spices in the world, and for good reason. This golden-hued spice is renowned for its unique flavor, vivid color, and numerous health benefits, making it a must-have ingredient in any kitchen.

Saffron is derived from the dried stigmas of the *Crocus sativus* flower, which is native to the Mediterranean and Middle Eastern regions. It is often referred to as “red gold” due to its deep red color and high value. Saffron has a distinctive flavor that is both sweet and floral, with a subtle earthy undertone.

Saffaron



زعفران یکی از با ارزش ترین و پرترفدارترین ادویه جات در جهان است و دلیل خوبی هم دارد. این ادویه با رنگ طلایی به دلیل طعم منحصر به فرد، رنگ زنده و فواید سلامتی بی‌شمارش مشهور است و آن را به یک عنصر ضروری در هر آشپزخانه تبدیل می‌کند. زعفران از کلاله های خشک گل زعفران یا زَرپرّان که مخصوص نواحی مدیترانه و خاورمیانه است به دست می‌آید. به دلیل رنگ قرمز تیره و ارزش بالای آن، اغلب به عنوان طلای قرمز شناخته می‌شود. زعفران دارای طعمی متمایز است که هم شیرین و هم گلدار است و ته رنگی لطیف خاکی دارد.



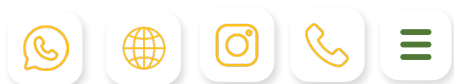
One of the key benefits of saffron is its high antioxidant content, which helps to protect the body from oxidative stress and inflammation. It is also known for its ability to boost mood, reduce anxiety and stress, and improve cognitive function.

Aside from its health benefits, saffron is also a versatile ingredient that can be used in a wide range of sweet and savory dishes. It is a key component in many traditional dishes from around the world, including Spanish paella, Persian rice dishes, and Indian biryanis. It can also be used to add a unique flavor and color to desserts like cakes and ice creams. We have different kind of saffron in Iran:

- Premium super negin saffron
- super negin saffron
- Sargol saffron
- Poushal Saffron
- Bunch Saffron
- Konj Saffron



Saffaron



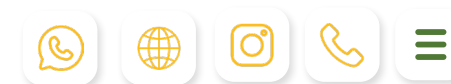
یکی از مزایای کلیدی زعفران محتوای آنتی اکسیدانی بالای آن است که به محافظت از بدن در برابر استرس اکسیداتیو و التهاب کمک می کند. همچنین به دلیل توانایی آن در تقویت خلق و خو، کاهش اضطراب و استرس و بهبود عملکرد مغز شناخته شده است.

زعفران علاوه بر فوایدی که برای سلامتی دارد، یک ماده همه کاره است که می تواند در طیف وسیعی از غذاهای شیرین و خوش طعم استفاده شود. این یک جزء کلیدی در بسیاری از غذاهای سنتی از سراسر جهان است، از جمله پائیا اسپانیایی، غذاهای برنج ایرانی و بریان هندی. همچنین می توان از آن برای افزودن طعم و رنگ منحصر به فرد به دسرهایی مانند کیک و بستنی استفاده کرد. ما در ایران انواع مختلفی از زعفران داریم:

- زعفران سوپر نگین ممتاز
- زعفران سوپر نگین
- زعفران سرگل
- زعفران پوشال
- زعفران دسته ای
- زعفران کنج



زعفران





Dried fig is a fruit that is dried after being harvested from the fig tree. It has been used in Iranian cuisine for a long time and is recognized as a popular snack food in the country.

To prepare dried figs, fresh fruits are first harvested from the tree, washed and dried, and then placed on clean and smooth surfaces.

They are then dried slowly in the sun for a few days. During this process, the water present in the fruit gradually evaporates, resulting in dried figs. Dried figs are considered a healthy and nutritious food source due to their content of nutrients such as fiber, vitamins, and minerals. Additionally, they have a good taste and can be used as a tasty and healthy snack food.



Dried Fig



انجیر خشک، میوه‌ای است که پس از برداشت از درخت انجیر، به یک خوراکی خشک شده تبدیل می‌شود. انجیر خشک از دیرباز در ایران مورد استفاده قرار می‌گرفته و به عنوان یکی از تنقلات پرطرفدار شناخته می‌شود.

معمولاً میوه تازه انجیر در فصل تابستان و پاییز به مرحله چیدن می‌رسد و پس از برداشت میوه‌ها، انجیر خشک تهیه می‌شود. بنابراین، انجیر خشک در فصل پاییز و زمستان به صورت عمده در دسترس است. البته امروزه با توجه به توسعه روش‌های نگهداری و فرآوری، امکان دسترسی به انجیر خشک در سایر فصول نیز وجود دارد. برای تهیه انجیر خشک، ابتدا میوه‌های تازه را از درخت برداشته و پس از شستشو و خشک کردن، بر روی سطوح صاف و تمیز قرار می‌دهند. سپس به مدت چند روز به آرامی در آفتاب خشک می‌شوند. در طول این فرآیند، آب موجود در میوه به تدریج تبخیر شده و انجیر خشک به دست می‌آید.

انجیر خشک به دلیل داشتن مواد مغذی مثل فیبر، ویتامین‌ها و مواد معدنی، به عنوان یک منبع غذایی سالم و مفید شناخته می‌شود. همچنین، طعم و مزه خوبی دارد و می‌تواند به عنوان یک تنقلات خوشمزه و سالم مورد استفاده قرار گیرد.



انجیر خشک



There are various types of dried figs that are prepared in different ways. Some common types of dried figs include:

- 1. White dried figs:** This type of dried fig is made from white figs and is dried at high temperatures. This type of dried fig is very common in some countries like Iran.
- 2. Black dried figs:** This type of dried fig is made from black figs and is dried at high temperatures. This type of dried fig is common in some countries like the United States and Europe.
- 3. Yellow dried figs:** This type of dried fig is made from yellow figs and is dried at high temperatures. This type of dried fig is common in some countries like Egypt and Syria.
- 4. Handmade dried figs:** This type of dried fig is made by hand and is common in some regions including the Middle East and North Africa.
- 5. Sulfur-preserved dried figs:** Some types of dried figs are preserved using sulfur to prevent burning and spoilage. However, the consumption of sulfur-preserved dried figs is not recommended due to the presence of sulfur as a preservative.



Dried Fig



انواع انجیر خشک

انواع مختلفی از انجیر خشک وجود دارد که به شکل‌های متفاوتی تهیه می‌شوند. برخی از انواع رایج انجیر خشک عبارتند از:

انجیر خشک سفید: این نوع انجیر خشک از انجیر سفید تهیه می‌شود و در دمای بالا خشک می‌شود. این نوع انجیر خشک در برخی کشورها از جمله ایران بسیار رایج است.

انجیر خشک سیاه: این نوع انجیر خشک از انجیر سیاه تهیه می‌شود و در دمای بالا خشک می‌شود. این نوع انجیر خشک در برخی کشورها مانند آمریکا و اروپا رایج است.

انجیر خشک زرد: این نوع انجیر خشک از انجیر زرد تهیه می‌شود و در دمای بالا خشک می‌شود. این نوع انجیر خشک در برخی کشورها مانند مصر و سوریه رایج است.

انجیر خشک نگهداری شده با گوگرد: برخی از انجیر خشک‌ها با استفاده از گوگرد نگهداری می‌شوند تا از سوختگی و پوسیدگی جلوگیری شود. اما مصرف این نوع انجیر خشک به دلیل حاوی گوگرد به عنوان یک ماده نگهدارنده مورد توصیه نیست.



Standards, Permissions and Certifications Awards and Honors

- Horticulture license in Golestan and Khorasan provinces.
- Sample producer and gardener in north Khorasan and Golestan provinces.
- Top supplier of market regulation fruits in consecutive years.
- Top exporter of farm products.



استانداردها، مجوزها و گواهینامه‌ها، جوایز و افتخارات

- پروانه فعالیت در زمینه باغبانی، صنایع غذایی و محصولات کشاورزی در استان‌های گلستان و خراسان شمالی
- تولید کننده و باغدار نمونه در استان های خراسان شمالی و گلستان
- تامین کننده برتر میوه های طرح تنظیم بازار در سالیان متوالی
- صادر کننده نمونه محصولات باغی





شرکت مزرعه زرین خوشه هیرکان
Mazraee Zarrin Khoosheh Hirkan Co.