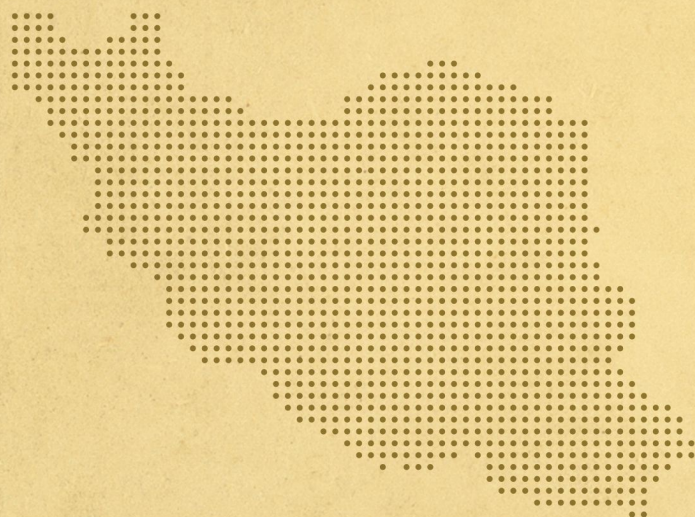




درباری



پسته ممتاز ایرانی



یک میان‌وعده طبیعی و فوق‌العاده

پسته ایرانی یکی از برترین انواع پسته در جهان به‌شمار می‌رود و به‌دلیل طعم غنی، اندازه درشت، رنگ درخشان و میزان بالای روغن های طبیعی‌اش شناخته شده است. با پیشینه‌ای بیش از 2000 سال در کشت پسته، ایران یکی از بزرگ‌ترین و کهن‌ترین تولیدکنندگان پسته ممتاز در جهان به حساب می‌آید.



چرا پسته ایرانی در سطح جهانی ممتاز است؟

محتوای بالای روغن طبیعی – باعث ایجاد طعمی غنی و بافتی خامهای در مغز پسته می‌شود
روش‌های کشاورزی پایدار – سنتی، با کنترل دقیق سموم، و خشک‌شده در زیر نور آفتاب
باز شدن طبیعی پوست پسته – بدون باز شدن مکانیکی، که تازگی و کیفیت را تضمین می‌کند
ماندگاری بالا – به واسطه رطوبت پایین و وجود آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی
اندازه بزرگ مغز پسته – بازدهی بیشتر و جلوه‌ای چشمگیر

محصولات ما



پسته فندقی

پسته فندقی به دلیل شکل گرد، اندازه کوچک و یکنواختی دانه‌ها از محبوب‌ترین ارقام پسته به شمار می‌رود. طعم ملایم و شیرین همراه با بافت ترد، آن را به گزینه‌ای ایده‌آل برای مصرف روزانه یا ترکیب با سایر مغزها تبدیل کرده است. کیفیت پایدار و عطر طبیعی با رست سبک، این نوع پسته را برای بسته‌بندی‌های تجاری و فله‌ای به انتخابی مطمئن بدل ساخته است.



پسته کله قوچی

پسته کله‌قوچی با مغزی درشت، پر و رنگ سبز تیره‌اش شناخته می‌شود. این رقم به دلیل میزان بالای روغن طبیعی و طعمی غنی که ترکیبی از مزه شیرین و شور است، بافتی بسیار ترد و دلچسب دارد. پسته کله‌قوچی انتخابی عالی برای صادرات فله‌ای و توزیع در فروشگاه‌های لوکس است و با اندازه چشمگیر خود، ارزش افزوده‌ای به انواع مخلوط‌های آجیل و شیرینی می‌بخشد.



پسته احمد آقایی

پسته احمد آقایی با مغزی کشیده، ظریف و رنگ سبز زمردی روشن، بسیار مورد توجه بازارهای سطح بالا است. بافت لطیف و طعم کرم‌ای ملایم آن، این نوع را به یکی از پرفروش‌ترین پسته‌های صادراتی تبدیل کرده است. توازن ایده‌آل میان اندازه و ظاهر لوکس، پسته احمد آقایی را برای هدایای ممتاز و کاربردهای آشپزی حرفه‌ای مناسب می‌سازد.



پسته اکبری

پسته اکبری بزرگ‌ترین و لوکس‌ترین نوع پسته ایرانی است. با شکل بلند و باریک و رنگ سبز روشن، جلوه‌ای خاص و مجلل به هر نوع بسته‌بندی می‌بخشد. طعم غنی، بافت خامه‌ای و میزان ترک‌خوردگی کمتر پوست آن، پسته اکبری را به گزینه‌ای بی‌نظیر برای عاشقان پسته ممتاز و بسته‌های هدیه سطح بالا تبدیل کرده است.



مغز پسته

مغز پسته کامل، استفاده آسان و بدون نیاز به پوست گیری را فراهم می‌کند. بی‌آنکه از طعم یا ارزش غذایی کاسته شود، هر دانه سرشار از روغن‌های طبیعی و رنگ سبز درخشان است و بافتی خامه‌ای و طعمی غنی و کامل دارد. این نوع مغز پسته برای مصرف به عنوان میان‌وعده سالم، استفاده در نان و شیرینی، یا تزئین سالادها بسیار مناسب است و جلوه ای متنوع و شیک به سبد محصولات شما می‌افزاید.



مغز لپه

نیم‌مغز پسته که به نام "لپه" نیز شناخته می‌شود، با دقت شکافته می‌شود تا رنگ سبز درخشان درون خود را نمایان کند. یکنواختی در اندازه آن‌ها را برای تقسیم دقیق، تزئینات زیبا و استفاده در شیرینی‌پزی بسیار مناسب می‌سازد. این محصول با همان طعم ممتاز مغز پسته کامل، جلوه‌ای شیک به انواع کیک، بستنی و غذاهای شور می‌بخشد.



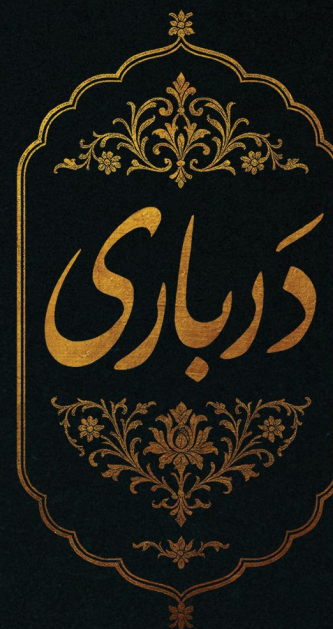
مغز کال

خردمه‌مغزها و گرانول‌های پسته، معروف به "مغز کال"، در سبزه‌های مشخص و کاربردی تهیه می‌شوند تا استفاده آن‌ها در مصارف آشپزی و صنعتی آسان باشد. این قطعات با طعم ملایم و بافتی ترد، برای لایه‌بندی روی دسرها، ترکیب با گرانولا یا تهیه روغن و خمیرهای پسته‌ای بسیار مناسب‌اند. این فرم چندکاره و کاربردی، توزیعی یکنواخت و پایانی شکیل به محصول نهایی می‌دهد.



در شرکت درباری، ما فراتر از یک تأمین‌کننده هستیم. ما پاسداران میراثی اصیل و کهن‌ایم.

پسته‌های ما مستقیماً از بهترین باغ‌های پسته ایران تهیه می‌شوند و با نهایت دقت فرآوری می‌گردند تا غنای خاک و ظرافت سنت را بازتاب دهند. چه پسته با پوست باشد یا مغز، خام یا برشته، هر دانه پسته درباری نمایانگر تعهد استوار ما به کیفیت، سلامت و طعم است.



+98 903 272 9419



darbari.shop



www.darbari.shop



darbari.shop@gmail.com

