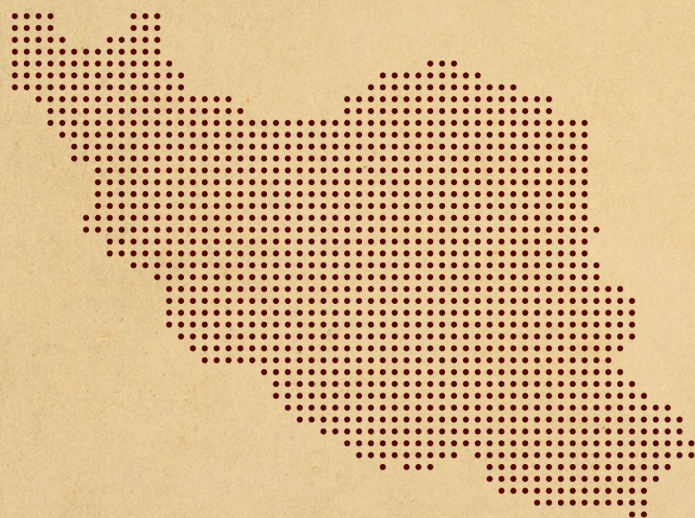




درباری



زعفران ممتاز ایرانی

طلای سرخ ایران



ایران بیش از 90% زعفران جهان را تولید می‌کند، به‌ویژه در مناطقی همچون خراسان، جایی که خاک مناسب، ارتفاع مطلوب و دمای متعادل، زعفرانی غنی از رنگ، عطر و طعم را به بار می‌آورد.



زعفران، گران‌بهارترین ادویه جهان است که از گل‌های ظریف گلی منحصربه‌فرد به دست می‌آید؛ گلی که تنها یکبار در سال شکوفا می‌شود. این ادویه ارزشمند که با نام «طلای سرخ» شناخته می‌شود، در ایران بالاترین رتبه کیفی را در سطح جهانی دارد؛ به لطف اقلیم ایده‌آل کشور، روش‌های سنتی برداشت، و دانشی که نسل‌به‌نسل منتقل شده است.

چرا زعفران ایرانی بهترین زعفران دنیاست؟

میزان کروسین فوق العاده بالا (قدرت رنگ‌دهی)

خشک‌شده طبیعی و برداشت‌شده به صورت دستی

عاری از افزودنی‌ها و مواد شیمیایی

طعم قوی ناشی از وجود پیکروکروسین

رطوبت پایین

دارای میزان بالای رایحه معطر



کشت‌شده در قلب سرزمین زعفران

استان‌های شمال شرقی ایران، به‌ویژه خراسان (مشهد، گناباد، قائن، تربت حیدریه)، از حاصلخیزترین مناطق جهان برای تولید زعفران به‌شمار می‌روند. زمستان‌های سرد، تابستان‌های گرم، رطوبت پایین و خاک شنی این مناطق، شرایط طبیعی ایده‌آلی را برای رشد گل کروکوس ساتیوس فراهم می‌کنند.

کشاورزان این مناطق از روش‌های سنتی و کاملاً ارگانیک استفاده می‌کنند و از کودهای شیمیایی یا سموم دفع آفات بهره نمی‌برند؛ نتیجه این فرآیند، زعفرانی خالص، ایمن و سالم برای مصرف است.





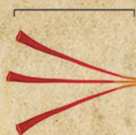
آزمایش‌های تخصصی و گواهی‌نامه‌ها

هر محموله از زعفران ما تحت آزمایش‌های مستقل
آزمایشگاهی قرار می‌گیرد تا انطباق آن با بالاترین
استانداردهای جهانی تضمین شود

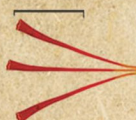
برای سنجش کروسین، سافراناال و پیکروکروسین ISO 3632-1/2 آزمون طبق استاندارد
تأیید شده از نظر خلوص، بار میکروبی، فلزات سنگین و باقی‌مانده سموم
عاری از رنگ‌های مصنوعی یا تقلب‌های رایج
مطابق با مقررات ایمنی غذایی اتحادیه اروپا



محصولات ما



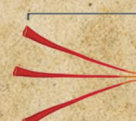
نگین



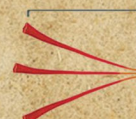
سرگل



پوشال



دسته



ریشه

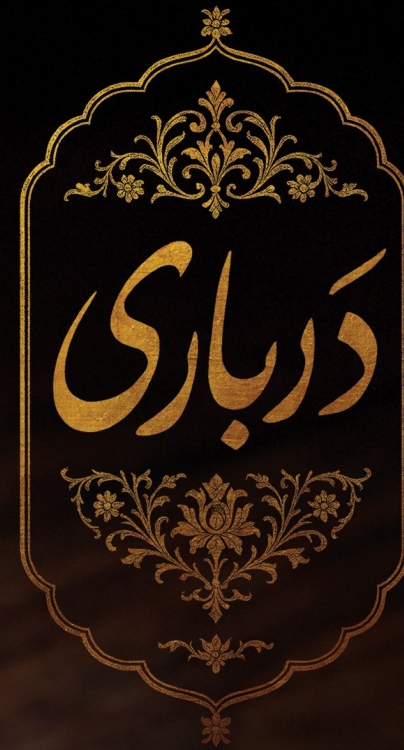
نگین، فاخرترین نوع زعفران است که با رنگ قرمز درخشان، رشته های بلند و عطر قوی اش شناخته می شود. این نوع زعفران با دقت و به صورت دستی برداشت می شود تا فقط ضخیم ترین و قوی ترین بخش های کلاله انتخاب شوند. خلوص بالا و قدرت رنگ دهی چشمگیر، آن را برای مصارف غذایی لوکس و بازارهای ممتاز

سرگل، زعفرانی با کیفیت بالا است که تنها از کلاله های قرمز خالص تشکیل شده و هیچ گونه بخش زرد یا نارنجی در آن وجود ندارد. این نوع زعفران دارای عطر قوی و رنگ درخشانی است که آن را برای استفاده در آشپزی بسیار مناسب می کند. سرگل ترکیب فوق العاده ای از کیفیت و ارزش اقتصادی ارائه می دهد.

زعفران پوشال شامل کلاله های قرمز به همراه بخش کوچکی از خامه زرد رنگ گیاه است، که گزینه ای اقتصادی تر در عین حفظ عطر غنی و قدرت رنگ دهی بالا به شمار می رود. این نوع زعفران انتخابی عالی برای کسانی است که به دنبال طعم اصیل زعفران همراه با ظاهری طبیعی هستند.

زعفران دسته (دسته ای)، نوعی زعفران سنتی است که در آن رشته های قرمز کلاله همراه با قسمت زرد رنگ پایه به هم بسته می شوند. این نوع از زعفران کمتر فرآوری شده است و بیش از سایر انواع، شکل طبیعی خود را حفظ می کند.

ریشه زعفران به بخش پایینی کلاله زعفران گفته می شود که معمولاً ضخیم تر و زبرتر از رشته های مرغوبی مانند نگین یا پوشال است. هرچند این بخش نیز دارای ترکیبات مؤثر اصلی زعفران از جمله رنگ و عطر طبیعی آن است، اما معمولاً طعمی ملایم تر دارد و بیشتر در کاربردهای آشپزی ای استفاده می شود که به عطری ملایم تر نیاز دارند.



ما به ارائه زعفرانی فاخر
افتخار می‌کنیم که از
کشاورزان با تجربه محلی
تهیه شده و با دقتی مثال
زدنی به صورت دستی
برداشت می‌شود. هر رشته از
زعفران ما بازتابی از کیفیت،
سنت و تعهد است—انتخابی
بی نقص برای سرآشپزها،
حرفه‌ای‌ها و علاقه‌مندان
واقعی زعفران.



+98 903 272 9419



darbari.shop



www.darbari.shop



darbari.shop@gmail.com