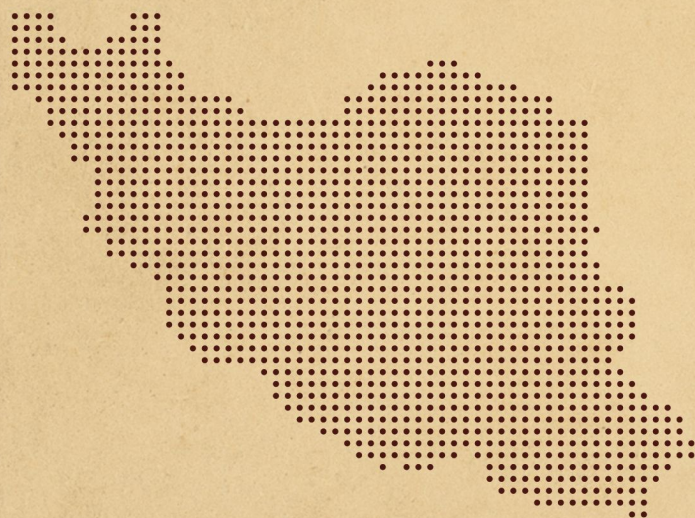


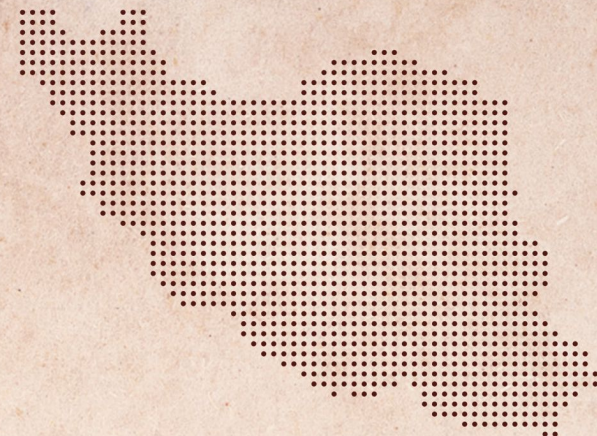


درباری



زرشک ممتاز ایرانی

جواهر طعم‌های ایرانی



زرشک ایرانی یکی از میوه‌های نادر و ارزشمند است که به‌طور سنتی در نواحی شرقی ایران، به‌ویژه در استان خراسان جنوبی (به‌ویژه شهرهای بیرجند و قائن) کشت می‌شود. این یاقوت‌های سرخ کوچک به دلیل طعم ترش و تند خود، رنگ طبیعی خیره‌کننده و خواص بی‌نظیر سلامتی، بسیار مورد توجه هستند. زرشک ایرانی به‌صورت کاملاً دستی برداشت و به‌طور طبیعی زیر نور خورشید خشک می‌شود، و به‌طور 100% ارگانیک و عاری از هرگونه افزودنی یا رنگ مصنوعی باقی می‌ماند. به‌دلیل طعم ترش منحصر به فرد و سرشار بودن از آنتی‌اکسیدان‌ها، زرشک ایرانی نه تنها جزئی جدایی‌ناپذیر از آشپزی خاورمیانه و مدیترانه است، بلکه به‌عنوان ستاره‌ای نوظهور در بازار جهانی محصولات سالم نیز شناخته می‌شود.

چه چیزی زرشک ایرانی را خاص می‌کند؟

سرشار از آنتی‌اکسیدان‌ها
رنگ طبیعی درخشان
خشک شده زیر نور طبیعی
تنوع بالا در کاربردهای آشپزی

انواع زرشک ایرانی

زرشک پفکی - سبک، پفکرده و با رنگی روشن‌تر؛ با استفاده از تکنولوژی جریان هوا خشک می‌شود تا شکل و کیفیت آن حفظ گردد. گزینه‌ای ایده‌آل برای بازارهای لوکس و استفاده‌های آشپزی حرفه‌ای.

زرشک اناری - تیره‌تر، تخت‌تر و کمی چسبناک‌تر؛ به صورت سنتی زیر نور خورشید خشک می‌شود و طعمی متمرکزتر و قوی‌تر دارد. مناسب برای صادرات عمده و مصارف صنعتی (اسنک‌ها، شربت‌ها، سس‌ها).



در شرکت درباری، زرشک فقط یک محصول نیست—بلکه نمادی از میراث سرزمین ما و شکوه طبیعی آن است. زرشک ما در قلب خراسان جنوبی کشت می‌شود و با نهایت دقت و احترام به سنت، فرآوری می‌گردد. هر دانه‌ی سرخ زرشک که صادر می‌کنیم، یک وعده است: بدون استفاده از سموم، دست‌چین شده، خشک‌شده زیر نور خورشید و با کیفیت بسته‌بندی شده.

با درباری، تنها زرشک ممتاز ایرانی دریافت نمی‌کنید—بلکه اصالت، کیفیت و اعتماد را در هر بار ارسال تجربه می‌کنید.



+98 903 272 9419



darbari.shop



www.darbari.shop



darbari.shop@gmail.com