



تولید و فروش انواع کشمش درجه یک



محصولات شرکت تجاری ناتامی

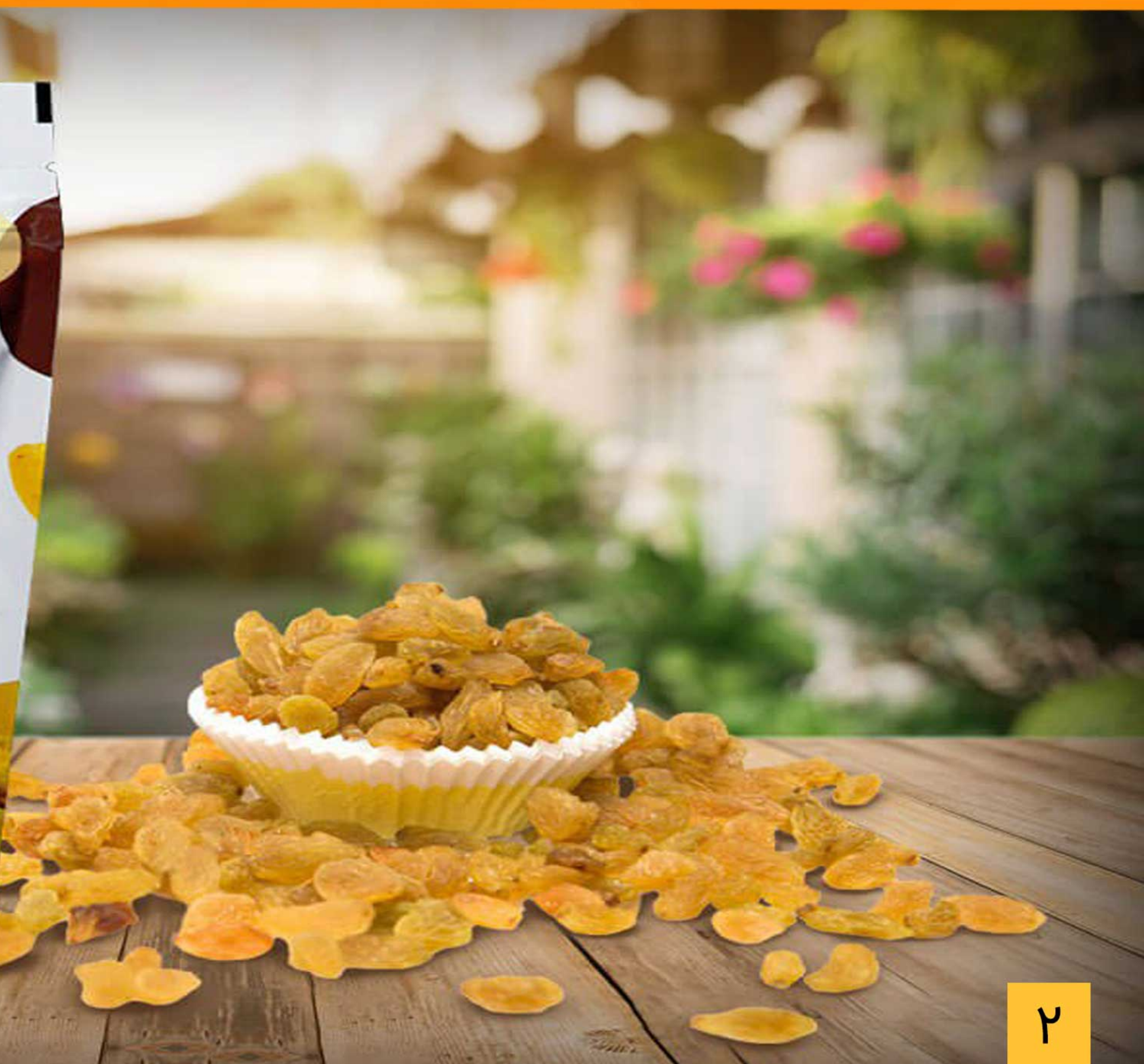
کشمش تیزابی

در خشک کردن این محصول از محلول‌های مجاز قلیایی استفاده می‌شود. این نوع کشمش عمده‌ترین نوع این محصول در بازار می‌باشد و همواره در دسترس است. کشمش‌های تیزابی شرکت ما همواره به دلیل داشتن کیفیت بسیار بالا، یک محصول صادراتی بوده و به سرتاسر جهان صادر می‌گردد. این محصول در دو نوع دانه دار و بی دانه و در رنگ‌های زرد روشن و قهوه‌ای مایل به زرد به بازار ارائه می‌گردد.

استفاده از تیزآب در خشک کردن انگور دو دلیل اصلی دارد. دلیل اول اینکه باعث خشک شدن سریع میوه‌ها می‌گردد به طوری که ظرف مدت ۸ روز انگورها خشک می‌گردند و دلیل

دوم اینکه با این کار ماندگاری کشمش به دست آمده بیشتر می‌گردد به طوری که تاریخ انقضا این محصول از یک سال به دو سال افزایش پیدا می‌کند.

شرکت تجاری ناتامی می‌تواند این محصول را در بسته بندی‌های کوچک از ۵۰۰ گرمی تا ۲ کیلویی برای شما بسته بندی نماید. همچنین می‌توانیم این محصول را به صورت فله‌ای نیز در گونی‌های ۵۰ کیلویی برای شما بسته‌بندی نماییم.





کشمش آفتابی

قدیمی‌ترین و کم هزینه‌ترین روش خشک کردن انگور، خشک کردن آن در زیر نور مستقیم خورشید است. در این روش انگورها پس از چیده شدن ابتدا شسته و سپس بر روی سینی یا در محیطی بهداشتی و مناسب قرار داده می‌شوند و با کمک گرفتن از تابش نور خورشید و گرما، انگورها رطوبت خود را از دست داده و به کشمش تبدیل می‌شوند. رطوبت کشمش مرغوب و باکیفیت حدوداً ۱۵ تا ۱۶ درصد رطوبت انگور است. خشک شدن این نوع انگورها در زیر نور آفتاب باعث تیره شدن رنگ کشمش می‌شود. مدت زمانی که انگور در این شرایط خشک می‌گردد بسته به شرایط آب و هوایی حداکثر تا ۳ هفته به طول می‌انجامد. کشمش آفتابی منبع خوبی از کلسیم، منیزیم، مس، آهن، پتاسیم و ... می‌باشد. آنتی اکسیدان موجود در کشمش آفتابی باعث جلوگیری از پیری می‌گردد. در بین انواع مختلف این محصول، نوع آفتابی آن بهترین و مغذی‌ترین است.

کشمش طلائی یا کشمش زرد که به آن کشمش پلویی هم گفته می‌شود، از خشک کردن انگوره‌های بی‌دانه به دست می‌آید و برای تهیه آن از انگوره‌های زرد رنگ مانند انگور یاقوتی زرد استفاده می‌شود. هر چند که می‌توان از انگوره‌های سبز رنگ مانند انگور عسگری نیز کشمش زرد قلمی تهیه کرد. برای این کار در فرایند خشک کردن انگور با افزودنی‌هایی رنگ کشمش را از سبز به زرد تبدیل می‌کنند. همچنین در این فرایند جهت حفاظت از رنگ کشمش انگور را در سایه خشک می‌کنند. البته گاهی نیز با استفاده از دود گوگرد رنگ آن را تقویت می‌کنند و به زیبایی آن می‌افزایند.





مویز

مویز همانند کشمش از خشک کردن میوه انگور بدست می‌آید اما مویز و کشمش دو محصول جدا از هم هستند. مویز درشت و گوشتی بوده و به رنگ سیاه و قرمز مایل به سیاه است و از انگورهایی مانند انگور شاهانی به دست می‌آید. اما کشمش ریز تر بوده و معمولاً به رنگ های قهوه‌ای، قرمز، سبز و زرد یافت می‌شود. همین طور طبع کشمش گرم است.

اما طبع مویز سرد است. از تفاوت‌های دیگر اینکه درخت انگوری که از آن مویز به دست می‌آید بوته است اما درخت انگورهایی که از آن کشمش به دست می‌آید مو نامیده می‌شود. مویز و فواید آن بسیار است و در این مقاله سعی شده بخشی از آن بررسی شود. کاربرد مویز قالباً برای تنقلات و آجیل است، همین طور در کیک‌ها و دسرها هم استفاده می‌شود. طعم مویز نسبتاً ترش است.



کشمش سلطانی

کشمش سلطانی از خشک کردن انگورهای سبز بی‌دانه از جمله انگور تامسون سیدلس تهیه می‌شود. در فرایند خشک کردن معمولاً از محلول تیزاب استفاده می‌شود. به این منظور انگور را برای مدت زمان مشخصی در محلول فرو برده و بعد از خارج شدن و آب کش کردن در زیر نور آفتاب یا در سایه قرار می‌دهند. همچنین برای روشن تر بودن رنگ آن از دود گوگرد نیز استفاده می‌شود. به خاطر استفاده از محلول تیزاب به آن کشمش تیزابی نیز می‌گویند. کشمش سلطانی در انواع دانه‌دار و بی‌دانه عرضه می‌گردد. این کشمش از مویر روشن‌تر است. به کشمش‌های تیزابی کشمش سبزه نیز می‌گویند و بر حسب کیفیت تنوع پذیر نیز است. هر چه رنگ کشمش روشن‌تر باشد نشان دهنده کیفیت بالاتر آن بوده و طعم آن بهتر و شیرین‌تر می‌باشد.



کشمش تیفی

کشمش تیفی از خشک کردن انواع انگورها از جمله انگور سبزه مال، انگور رزقی و ... به دست می آید. انگورها بعد شسته شدن به محلول تیزاب آغشته می شوند. سپس با سیم هایی به هم بسته شده و آویزان می شوند. کشمش تیفی را معمولاً در محیطی با سایه خشک می کنند. از دود گوگرد نیز در این فرایند استفاده می شود.



کشمش قرمز

کشمش قرمز از خشک کردن انگورهایی مانند انگورهای لعل، تبرزه و قزل اوزوم که به رنگ قرمز هستند به دست می‌آید. این محصول در کل تفاوت چندانی در رنگ و اندازه نهایی با کشمش سیاه یعنی مویز ندارد. این کشمش قرمز چاق و گوشتی، شیرین و تیره است.



بسته بندی

این مجموعه محصولات خود در انواع بسته بندی های کوچک و بزرگ و فله ارائه میدهد. این شرکت همچنین می تواند محصولات خود در بسته های کارتون نیز برای شما آماده نماید که این نوع بسته بندی ها در انواع ۳ تا ۵ کیلویی و ۵ تا ۱۰ کیلوگرمی وجود دارد.





ناتامی
گروه بازرگانی