



# SAMYAR

TRADING COMPANY



ساميار

# ABOUT US

## شرکت سامیار

برند سامیار به عنوان یکی از برترین تولید کنندگان خشکبار در بازارهای جهانی شناخته شده است. با توجه به کیفیت بالای محصولات و تنوع گسترده در انواع محصولات خشکباری، سامیار توانسته است جایگاه خاصی در میان مصرف کنندگان ایجاد کند. این برند با استفاده از زیرساخت تولیدی مدرن و فن آوری های روز دنیا، به تولید خشکبارهایی با طعم و کیفیت بی نظیر مشهور شده است. تنوع محصولات برند سامیار شامل انواع مغزهای پسته، بادام، گردو و سایر خشکبارهای فوق العاده با طعم های متنوع است. با توجه به این همه گزینه متنوع، هر کسی می تواند به راحتی محصول مورد علاقه خود را از سامیار پیدا کند. به طور کلی، برند سامیار با کیفیت بالا، تنوع محصولات و تعهد به ارائه بهترین ها برای مصرف کنندگانش، یک گزینه عالی برای خرید خشکبارهای با کیفیت است.



## مغز پسته

پسته یکی از محصولات محبوب و پرطرفداری است که در ایران کشت می شود. این مغز شیرین و خوشمزه به عنوان یکی از محصولات با کیفیت و با ارزش در سراسر جهان شناخته شده است. مغز پسته ها بیشتر بر اساس ویژگی های ظاهری شامل درشتی و ریزی، طعم غنی، رنگ، روشنی و تیرگی پوست طبقه بندی می شوند.

مغز پسته منبعی عالی از ویتامین ها، مواد معدنی و آنتی اکسیدان ها است که برای حفظ سلامتی بسیار مفید است. علاوه بر خاصیت های سلامتی، مغز پسته همچنین یک منبع عالی از پروتئین، فیبر و چربی های سالم برای بدن می باشد. این محصول به دلیل طعم خاص و ملایمی که دارد، به عنوان تزیین خوشمزه و با ارزش برای انواع شیرینی ها، کیک ها، بستنی و دسرها استفاده می شود.





## پسته اکبری

پسته اکبری با اندازه بزرگ و مغز سفید و خوش طعمش شناخته می‌شود. این نوع پسته دارای پوست نازک و شکافدار است که به راحتی قابل مصرف است. به دلیل طعم خوب و ظاهر زیبا، به‌طور معمول در تهیه تنقلات، شیرینی‌ها و تزئینات غذایی استفاده می‌شود.

## پسته احمدآقایی

این نوع پسته به خاطر طعم و کیفیت عالی خود شناخته شده است. دانه‌های این پسته بزرگ و کشیده هستند و پوست آن نیز به راحتی جدا می‌شود.





## پسته کله قندی

پسته کله قندی به خاطر شکل خاص و اندازه کوچک اش محبوب است. پوست آن نسبتاً سخت است و بیشتر برای مصارف خاص استفاده می شود.



پسته فندقی: این نوع پسته کوچک‌تر از سایر انواع است و طعم ملایم‌تری دارد. برای تنقلات و دمنوش‌ها مناسب است.



پسته پفکی: این پسته‌ها دارای پوست نازک و دانه‌های بافت‌دار هستند و معمولاً برای تنقلات و شیرینی‌ها استفاده می‌شوند.



فندق درشت: فندق‌های درشت دارای طعمی غنی و بافتی ترد هستند. این نوع فندق برای استفاده در دسرها و شیرینی‌ها بسیار مناسب است.



فندق ریز: فندق‌های ریز بیشتر برای مصارف صنعتی و استفاده در ترکیبات غذایی مختلف به کار می‌روند.





فندق خام: فندق‌های خام که هنوز تفت داده نشده‌اند و طعم طبیعی خود را حفظ کرده‌اند. این نوع فندق برای مصرف خام و یا برای استفاده در تهیه انواع غذاها و شیرینی‌ها مناسب است.

فندق تفت داده شده: این نوع فندق‌ها پیش از بسته‌بندی تفت داده شده‌اند و طعمی معطر و ترد دارند. برای مصرف به عنوان تنقلات یا در تهیه غذاها و دسرها عالی هستند.





## فندق با پوست

فندق با پوست، بهترین گزینه برای استفاده در مهمانی و مجالس های شماست. فندق با پوست شور، طعم بسیار خوشمزه ای دارد و علاوه بر آن دارای خواص و فواید زیادی برای سلامتی بدن می باشد. مغز فندق دارای طبع گرم و خشک می باشد و در تهیه انواع شیرینی دسر، شکلات صبحانه و همینطور روغن فندق استفاده می شود.



# SAMYAR

TRADING COMPANY



[samyarnuts.com](http://samyarnuts.com)



[hamedehmirhasani7@gmail.com](mailto:hamedehmirhasani7@gmail.com)



+989120898703