



توت

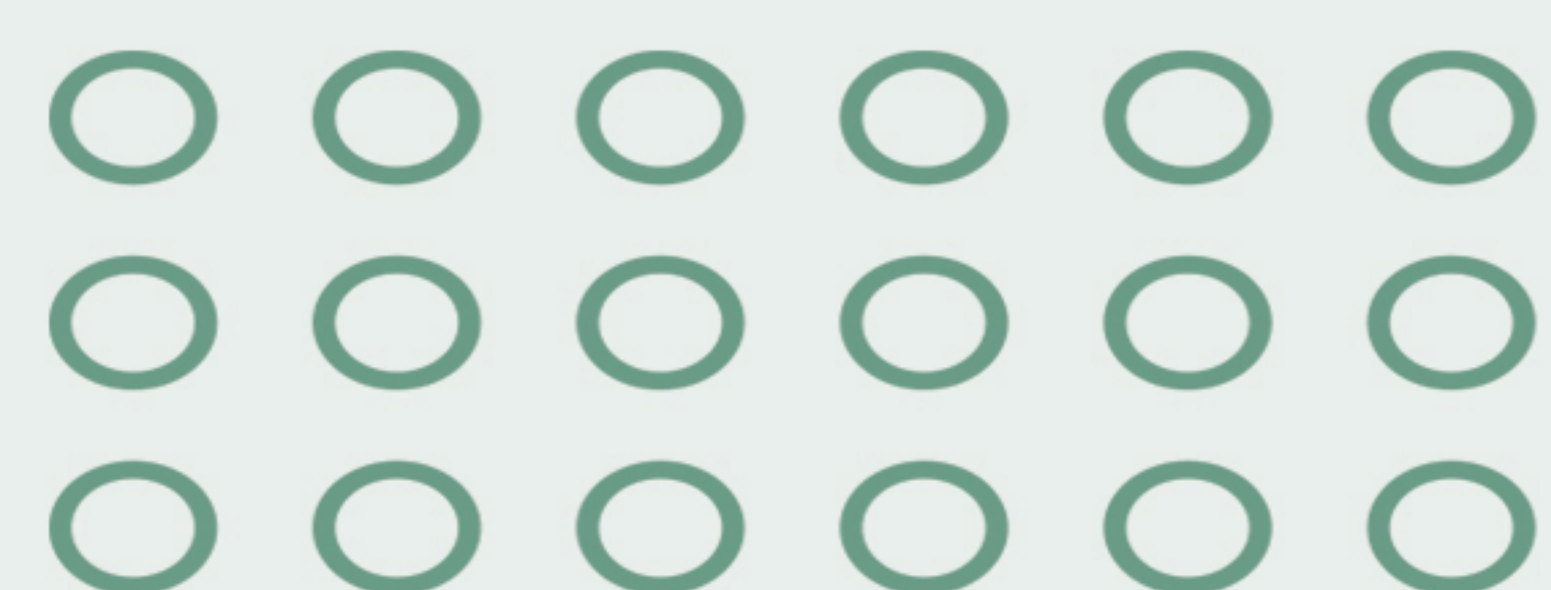




آسا

شرکت آسا تولید با سال‌ها تجربه در زمینه تولید و پخش انواع خرما و فرآورده‌های مرتبط، یکی از پیشروان صنعت خرما در ایران به شمار می‌آید. این شرکت با بهره‌گیری از تکنولوژی‌های پیشرفته و نیروهای متخصص، توانسته است محصولات با کیفیتی را به بازار عرضه کند.

محصولات اصلی شرکت آسا تولید شامل انواع خرما و محصولات مشتق از خرما است. یکی از تولیدات اصلی این مجموعه، خمیر خرما است که به‌عنوان ماده اولیه در صنایع مختلف غذایی نظیر تولید کیک، کلوچه و انواع شیرینی‌جات به کار می‌رود.



خمیر خرما، به دلیل خواص تغذیه‌ای بالا و طعم طبیعی، جایگزین مناسبی برای شکر و دیگر شیرین‌کننده‌ها در محصولات غذایی است و ارزش غذایی آن را افزایش می‌دهد. ما در اسا تولید، با تاکید بر کیفیت و بهداشت محصولات، تمام تلاش خود را به کار می‌بریم تا محصولاتی سالم، مغذی و خوشمزه را به دست مشتریان برسانیم. همچنین، با سیستم توزیع گسترده، توانسته‌ایم محصولات خود را به سراسر ایران و کشورهای همسایه صادر کنیم

آسا





آسا

خرمای مضافتی

خرمای مضافتی از پرطرفدارترین و پرفروش‌ترین انواع خرما در ایران است. این خرما دارای ظاهری مشکی و پوستی نرم و لطیف است. طعم شیرین و بافت مرطوب آن، خرمای مضافتی را به یکی از بهترین انتخاب‌ها برای مصرف روزانه و همچنین استفاده در دسرها و شیرینی‌ها تبدیل کرده است.

کاربرد: مصرف به‌عنوان میان‌وعده، در تهیه شیرینی‌جات و ترکیب با آجیل.



آسا

خرمای پیارم

خرمای پیارم به دلیل بافت خشک و نیمه خشکی که دارد، بسیار مقاوم به نگهداری طولانی مدت است. رنگ این خرما قهوه‌ای تیره و طعم آن بسیار شیرین و مطلوب است. به دلیل اینکه قند موجود در خرمای پیارم بیشتر از نوع فروکتوز است، برای افرادی که به دنبال مصرف خرما با قند طبیعی هستند، بسیار مناسب است.

کاربرد: مصرف خام، استفاده در آجیل و مناسب برای رژیم های غذایی سالم.



خرمای زاهدی

خرمای زاهدی یکی از انواع خرماهای خشک با پوست ضخیم و رنگ قهوه‌ای روشن است. طعم این خرما ملایم و ملمس است و به دلیل داشتن بافت خشک، برای صادرات و حمل و نقل بسیار مناسب است. این خرما در مناطق گرمسیری مانند استان فارس و بوشهر تولید می‌شود. کاربرد: مصرف به‌عنوان تنقلات، تهیه خمیر خرما و در صنایع فرآوری.

آسا





آسا

خرمای کبکاب

خرمای کبکاب یکی دیگر از انواع خرماهای محبوب ایران است. این خرما دارای بافتی نیمه مرطوب و طعمی شیرین و لذیذ است. خرمای کبکاب از نظر اندازه درشت و دارای پوست نازکی است که باعث می‌شود برای مصارف مختلف از جمله صنایع شیرینی‌پزی و تهیه خمیر خرما مناسب باشد.

کاربرد: مصرف مستقیم، تهیه شیره و استفاده در تهیه دسرها.

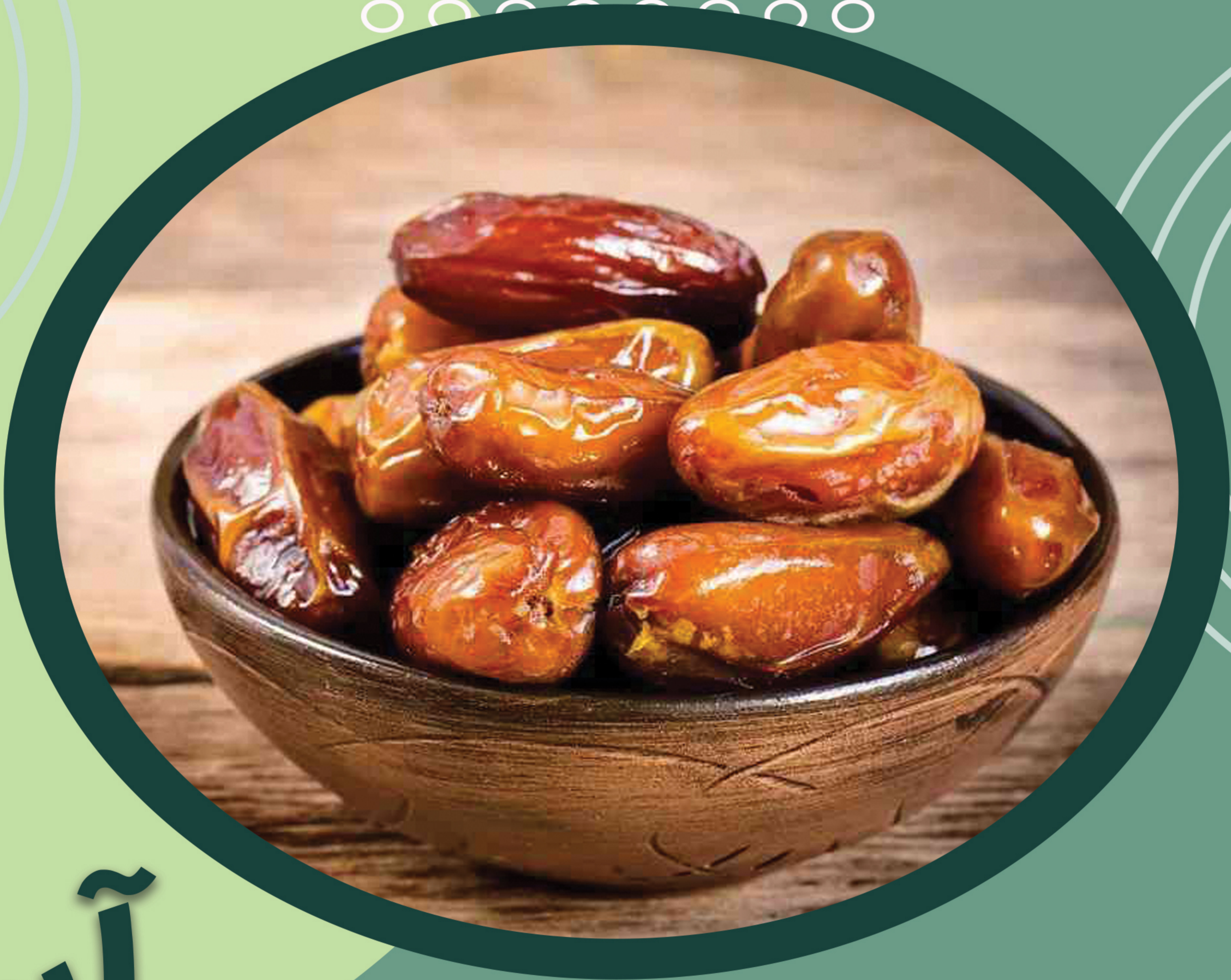


آسا

خرمای شاهانی

خرمای شاهانی یکی از خرماهای خوشمزه و لطیف است که دارای رنگ قهوه‌ای روشن و بافتی نرم است. این خرما به دلیل شیرینی طبیعی و بافت مطلوبی که دارد، طرفداران زیادی دارد. خرمای شاهانی معمولاً به صورت تازه مصرف می‌شود و برای تهیه فرآورده‌های جانبی نیز کاربرد دارد. کاربرد: مصرف تازه، تولید شیره خرما، مناسب برای استفاده در محصولات غذایی.



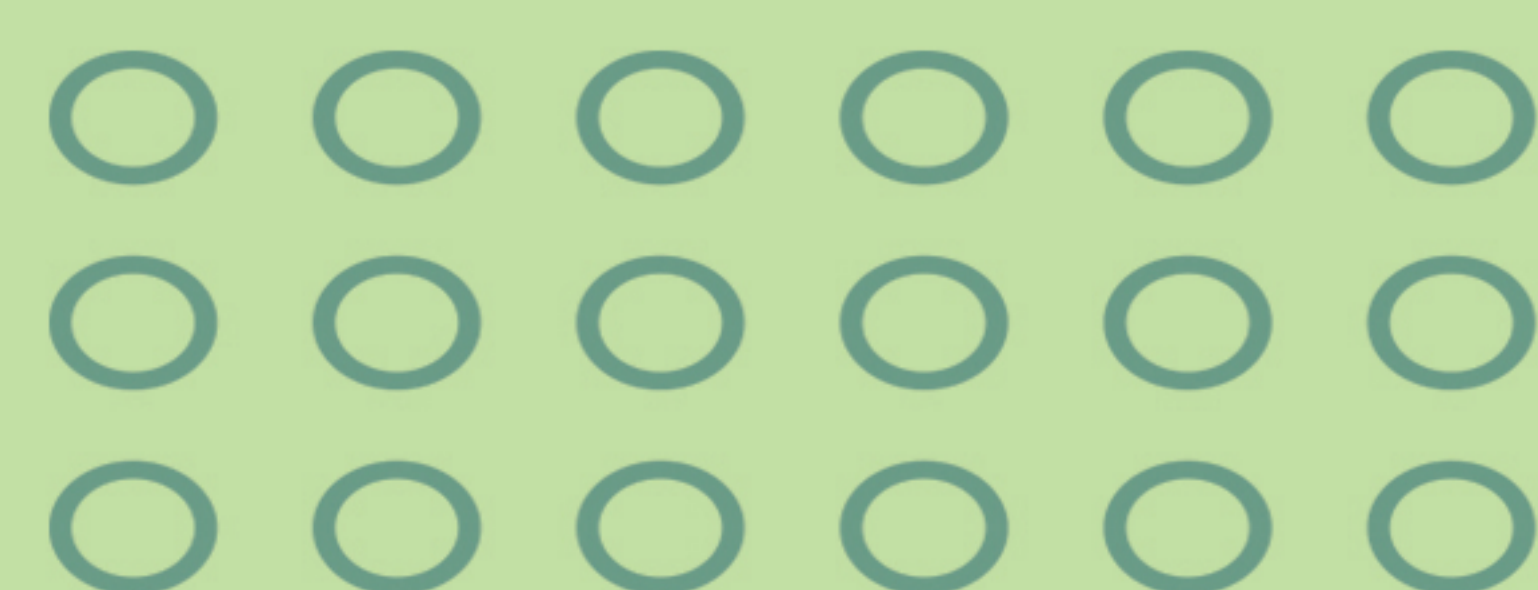


آسا

خرمای استعمران (سایر)

خرمای استعمران که به نام سایر نیز شناخته می‌شود، یکی از انواع خرماهای صادراتی ایران است. این خرما دارای بافتی نیمه‌خشک و رنگ قهوه‌ای تیره است و به دلیل ماندگاری بالا و طعم شیرین، به‌طور گسترده در بازارهای بین‌المللی مورد استفاده قرار می‌گیرد.

کاربرد: صادرات، تهیه محصولات فرآوری شده نظیر شیره و خمیر خرما.



خرمای ربی

خرمای ربی یکی دیگر از خرماهای محبوب است که دارای بافت نیمه خشک و رنگ تیره است. این خرما به دلیل نگهداری آسان و شیرینی طبیعی، بسیار مناسب برای صادرات و استفاده در فرآورده‌های مختلف غذایی می‌باشد. کاربرد: مصرف به‌عنوان میان‌وعده، استفاده در تهیه محصولات غذایی و فرآوری.

آسا





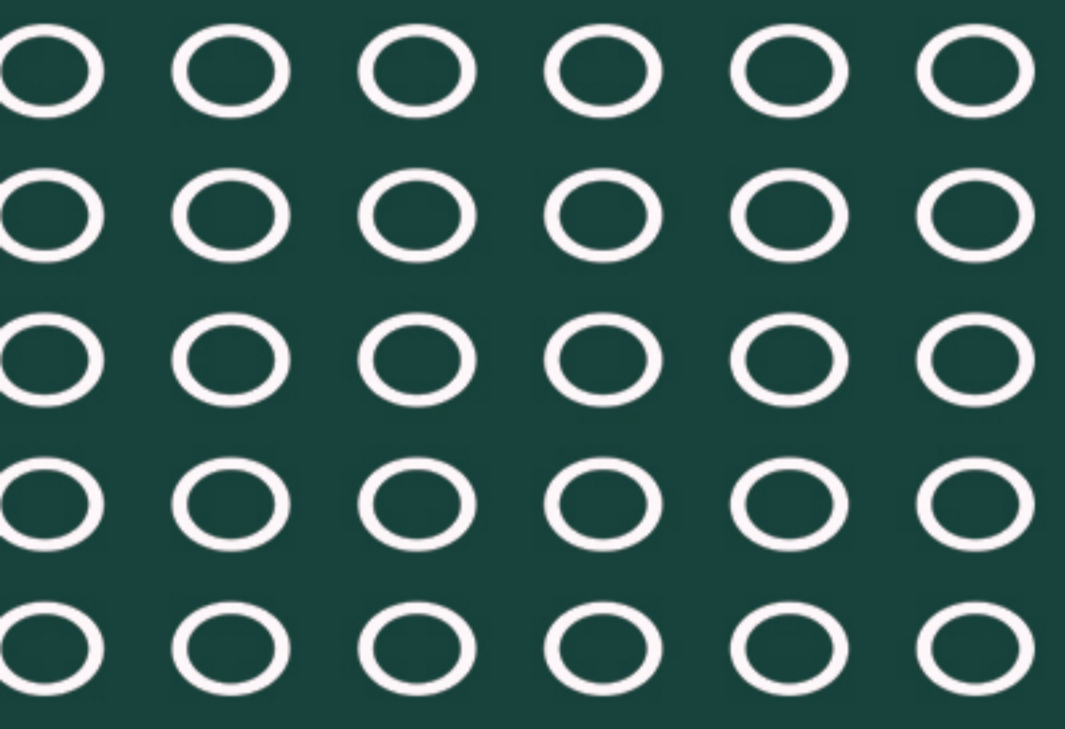
آسا

شیره خرما

شیره خرما یکی دیگر از محصولات با ارزش است که از انواع خرمای تازه و مرغوب تهیه می‌شود. این شیره دارای طعم شیرین و غلیظی است و به‌عنوان یک ماده غذایی مقوی و انرژی‌زا مصرف می‌شود. از شیره خرما می‌توان به عنوان شیرین‌کننده طبیعی در تهیه نوشیدنی‌ها و دسرها استفاده کرد.



www



09107108167



www.khormastore.com



abozarbenafi@gmail.com

