



بُلْغَار



آران تجارت



درباره ما

آران تجارت، یکی از برندهای معتبر و پیشرو در زمینه تولید و عرضه انواع سبزیجات خشک و منجمد با کیفیت بالا است. این محصولات برای کاربری‌های مختلف در آشپزی و پخت و پز، به دو دسته تقسیم می‌شوند:

۱. سبزیجات خشک تکی: که شامل نعنا، آویشن، پونه، سیر، تره، اسفناج، گشنیز، ریحان، شوید، ترخون، رزماری، جعفری، مرزه، شبیلیه و... می‌گردد.

۲. سبزیجات خشک ترکیبی: که توضیحات آنها در زیر آمده است.

برند آران تجارت با تجربه چندین ساله در این صنعت و تلاش مستمر برای بهبود کیفیت محصولات، به عنوان انتخاب اول بسیاری از مصرفکنندگان و کسب و کارها در زمینه سبزی‌های خشک، شناخته شده است. هدف ما تأمین سبزی‌های خشک با طعم و عطر طبیعی است که به راحتی در دسترس مصرف کنندگان قرار گیرد و نیازهای روزافزون آنها به محصولات سالم و طبیعی را برآورده نماید.



فرآیند تولید محصولات

در آران تجارت، تمامی محصولات از سبزی‌های تازه و با کیفیت انتخاب می‌شوند و با استفاده از تجهیزات پیشرفته و فناوری‌های نوین خشکسازی، فرآیند تولید انجام می‌شود. این فرآیند نه تنها باعث حفظ خواص طبیعی سبزی‌ها می‌شود، بلکه طعم و عطر آن‌ها را به بهترین شکل ممکن حفظ می‌کند. ما به‌دقت، مراحل خشکسازی را کنترل می‌کنیم تا اطمینان حاصل کنیم که محصولات نهایی، بدون هیچ‌گونه مواد نگهدارنده و افزودنی مصنوعی به دست مشتریان عزیز برسد.



انواع محصولات

۱. نعناع خشک

نعمان خشک یکی از محبوب‌ترین سبزی‌جات خشک است که در آشپزی ایرانی، به‌طور گسترده از آن استفاده می‌شود. این سبزی خوشبو با طعم و عطر خاص خود، به غذاها طراوت و تازگی می‌بخشد. نعناع خشک در دمنوش‌ها، انواع خورش‌ها، سس‌ها، سالادها و غذاهای گوشتی کاربرد دارد. فرآیند خشکسازی نعناع، به گونه‌ای انجام می‌شود که تمامی خواص طبیعی آن حفظ می‌گردد. نعناع خشک به‌ویژه در فصل‌های سرد سال که نعناع تازه در دسترس نیست، گزینه‌ای عالی برای استفاده روزمره به‌شمار می‌آید.



انواع محصولات

۲. سبزی کوکویی خشک

سبزی کوکویی خشک، یک ترکیب ویژه از سبزی‌های معطر و خوش‌طعم است که برای تهیه کوکو سبزی به ویژه در آشپزی ایرانی استفاده می‌شود. این محصول شامل تره، جعفری، گشنیز، شوید و سیر است که به طور دقیق و با رعایت اصول بهداشتی خشک می‌شود. سبزی کوکویی خشک، طعم و رنگ بینظیری به کوکو سبزی می‌بخشد و آن را به یکی از پرطرفدارترین غذاهای ایرانی تبدیل می‌کند. به دلیل خشک شدن سریع و بدون افت کیفیت، سبزی کوکویی خشک، به راحتی در هر زمان از سال قابل استفاده است.

۳. سبزی آشی خشک

سبزی آشی خشک، ترکیبی از سبزی‌های مختلف است که برای تهیه انواع آش‌های ایرانی استفاده می‌شود. این سبزی‌ها شامل تره، گشنیز، جعفری و شوید است که در فرآیند خشک‌سازی تمامی خواص خود را حفظ می‌کنند. سبزی آشی خشک در تهیه آش‌های سنتی مانند آش رشته، آش شله‌زرد، آش جو و سایر آش‌ها طعم و عطر بینظیری ایجاد می‌کند. این سبزی‌ها به ویژه برای افرادی که به دنبال راحتی در آشپزی هستند و نمی‌خواهند زمان زیادی را صرف خرید و آماده‌سازی سبزی‌های تازه کنند، مناسب هستند.



انواع محصولات

۴. سبزی پلویی خشک

سبزی پلویی خشک ترکیبی از سبزی‌های معطر است که برای تهیه پلوهای سبزی استفاده می‌شود. این محصول شامل شوید، تره، گشنیز و برخی از سبزی‌های دیگر است که در فرآیند خشکسازی، تمامی طعم و عطر خود را حفظ می‌کنند. سبزی پلویی خشک به‌راحتی در تهیه پلوهای سبزی و غذاهای دیگر مانند کوکوها و خورش‌ها قابل استفاده است. استفاده از این سبزی خشک موجب می‌شود که طعم و رنگ طبیعی غذا حفظ شده و تهیه پلو سبزی، سریع‌تر و آسان‌تر شود.



۵. سبزی قرمه سبزی خشک

سبزی شور خشک، ترکیبی از سبزی‌های مختلف است که به‌طور ویژه برای تهیه شورها و غذاهایی که نیاز به طعم و عطر شوری دارند، طراحی شده است. این محصول شامل سبزی‌های معطر مانند تره، شوید، گشنیز و جعفری است که پس از خشکشدن، طعم خاص و مناسب شورها را ایجاد می‌کند. سبزی شور خشک برای تهیه انواع خوراک‌ها، شورهای ایرانی و غذاهایی که نیاز به طعم و عطر سبزی دارند، انتخابی عالی است.

سبزی قرمه سبزی خشک، ترکیبی از سبزی‌های مختلف است که برای تهیه خورش قرمه سبزی استفاده می‌شود. این محصول شامل تره، جعفری، گشنیز و شنبیله است که در فرآیند خشکسازی تمامی ویژگی‌های خود را حفظ می‌کند. سبزی قرمه سبزی خشک، به‌طور ویژه برای افرادی که می‌خواهند غذای خود را به صورت سریع‌تر و با کمترین زحمت تهیه کنند، مناسب است. این سبزی، به غذا طعمی اصیل و طبیعی می‌دهد و در مدت کوتاهی، خورش قرمه سبزی خوشمزه و خوشبو آماده می‌شود.



آراث توارک

انواع محصولات

۷. سبزی خورشتی خشک

سبزی خورشتی خشک ترکیبی از سبزیهایی است که برای تهیه خورشت‌های مختلف ایرانی نظیر خورشت قورمه، خورشت بادمجان، خورشت کرفس و دیگر خورشت‌ها استفاده می‌شود. این سبزی‌ها شامل تره، گشنیز و جعفری هستند که به طور دقیق خشک شده و تمامی عطر و طعم طبیعی خود را حفظ می‌کنند. این محصول، به ویژه برای افرادی که به دنبال تهیه سریع خورشت‌های خوش‌طعم و خوشبو هستند، مناسب است.



۸. سبزی مخصوص سوپ خشک

سبزی مخصوص سوپ خشک، ترکیبی از سبزیجات معطر است که برای تهیه انواع سوپ‌ها طراحی شده است. این سبزی‌ها شامل تره، جعفری، شوید و گشنیز می‌شوند و برای ایجاد طعمی لذیذ و معطر در سوپ‌ها استفاده می‌شوند. سبزی مخصوص سوپ خشک به راحتی طعم و عطر دلپذیری به سوپ‌ها می‌دهد و می‌تواند در تهیه سوپ‌های گرم و خوشمزه در فصول سرد سال بسیار مفید باشد.



آرانتavan



انواع محصولات

۹. سبزی ترشی خشک

سبزی ترشی خشک، یکی دیگر از محصولات خشک شده است که برای تهیه ترشی ها و خوراک های ترش و تند استفاده می شود. این سبزی ها شامل تره، گشنیز، شوید و جعفری است که به طور ویژه برای ایجاد طعم و عطر خاص در ترشی ها طراحی شده اند.

سبزی ترشی خشک به راحتی به ترشی ها طعم و عطر طبیعی می دهد و به ویژه در فصول سرد سال که سبزی تازه در دسترس نیست، می تواند به عنوان گزینه ای مناسب برای تهیه ترشی ها استفاده شود.



۱۰. سبزی مخصوص پیتزا خشک

سبزی مخصوص پیتزا خشک یک ترکیب خاص از سبزی های معطر است که برای طعم دهنی به پیتزا و غذاهای مشابه طراحی شده است. این محصول شامل سبزی های معطر مانند آویشن، رزماری، پونه و دیگر سبزی های خوشبو است که به طور ویژه برای تهیه پیتزا و دیگر غذاهای مشابه استفاده می شود. استفاده از این سبزی خشک در پیتزاها و غذاهای مشابه، طعم های منحصر به فردی به آنها می بخشد.



چشم انداز برنده آران تجارت

چشم انداز آران تجارت آن است که همواره یک برنده پیشرو و برتر در زمینه تولید و عرضه سبزی های خشک در سطح ملی و بین المللی مطرح باشد. ما به دنبال ارتقاء مداوم کیفیت محصولات و خدمات خود هستیم و هدفمان تأمین سبزی های خشک با بهترین طعم و کیفیت و در کوتاه ترین زمان ممکن، برای مصرف کنندگان است. با تکیه بر نوآوری، کیفیت بالا و احترام به خواسته های مشتریان، آران تجارت همواره بدنبال کسب جایگاهی ویژه در بازار محصولات غذایی است تا همیشه در رده برندهای شناخته شده و مورد اعتماد در زمینه سبزی خشک باشد. آران تجارت، همواره به دنبال ارائه محصولاتی با کیفیت بی نظیر است که بتواند نیازهای مصرف کنندگان را به طور کامل برآورده کند و از این طریق به ارتقای سبک زندگی سالم، ارگانیک و طبیعی در جامعه کمک نماید.



09120636382

09120646492

09129581871

www.sabziaran.com

info@arantejarat.com

mparakeh@gmail.com