

NADIN



پیش



ABOUT US:

نادین

با سابقه ای برجسته و درخشان در زمینه تولید انواع کشمش، از برترین فعالان این صنعت شناخته می شود. با سال ها تجربه و تخصص در این زمینه، این شرکت توانسته است استانداردهای بالایی را در تولید انواع کشمش ها برآورده کند. از کشمش پلویی لذیذ گرفته تا کشمش قلمی تازه و ارگانیک، برند نادین با ارائه محصولات با کیفیت و خوشمزه، اعتماد و رضایت مشتریان خود را به دست آورده است. یکی از ویژگی های منحصر به فرد برند نادین، انتخاب دقیق و کارآمد مواد اولیه در تولید کشمش های خود است. از انتخاب بهترین انگورهای تازه تا استفاده از فرآیندهای تولید مدرن و بهداشتی، همه مراحل تولید در این شرکت با رعایت دقت و اصول حرفه ای انجام می شود. این نگاه به جزئیات، نشان از تمرکز برند نادین بر کیفیت و ارائه محصولات ممتاز به مشتریان خود دارد. همچنین، تنوع محصولات این برند، به هر سلیقه ای امکان انتخاب محصول دلخواه را می دهد. اعتماد به کیفیت و تازگی محصولات برند نادین، باعث شده است که این برند به یکی از محبوب ترین برندهای کشمش در بازار تبدیل شود. مشتریان این برند اعتماد زیادی به کیفیت محصولات این برند دارند و همواره به دنبال تجربه دل پذیر و لذیذ از محصولات نادین هستند. با توجه به این ویژگی ها، برند نادین نه تنها در بازار داخلی، بلکه در سطح بین المللی نیز شناخته شده است و توانسته است جایگاه خود را به عنوان یکی از برترین تولیدکنندگان کشمش تثبیت کند.



کشمش یک منبع عالی از ویتامین ها، مواد معدنی و آنتی اکسیدان ها است. این ترکیبات موجود در کشمش می توانند در بالا بردن سلامتی قلب، کاهش التهابات و تقویت حافظه مؤثر باشند. همچنین، می توان از کشمش ها به عنوان یک منبع انرژی طبیعی برای بدن استفاده کرد و انرژی مورد نیاز برای روزانه را ارائه داد همچنین، کشمش ها دارای مواد ضد التهابی مانند رزوراترول هستند. که می توانند در مقابله با عوارض پیری و بیماری های مزمن مؤثر باشند. مصرف مرتب کشمش ها می تواند به حفظ سلامتی پوست کمک کند و پوست را از آسیب های آفتاب و عوامل محیطی محافظت کند. همچنین، کشمش ها می توانند در کاهش خطر ابتلا به بیماری های قلبی عروقی و دیابت نوع دو مؤثر باشند.





فرآیند تولید کشمش توسط برند نادین با انتخاب انگورهای باکیفیت آغاز می‌شود. این انتخاب دقیق به ما این امکان را می‌دهد که کشمش‌هایی با طعم شیرین و بافتی بی‌نظیر تولید کنیم. انگورهای ما به دقت شسته و پاک‌سازی می‌شوند تا از هرگونه آلودگی پاک شوند. این مرحله مهم، ضامن کیفیت بالای کشمش‌های تولیدی ماست. انگورها پس از شستشو با ماشین‌های پیشرفته از ساقه‌ها جدا می‌شوند و آماده فرآیند خشک شدن می‌شوند. در شرکت نادین، ما از روش‌های به‌روز و کارآمد برای خشک کردن انگورها بهره می‌بریم. با استفاده از دستگاه‌های خشک‌کن مدرن و محیط کنترل شده، کشمش‌ها به سرعت و با رعایت اصول بهداشتی خشک می‌شوند، تا کاملاً از طعم و مواد مغذی آن‌ها محافظت شود. این روش به ما کمک می‌کند که کشمش‌هایی با کیفیت بالا و زمان ماندگاری طولانی تولید کنیم.





شرکت نادین با بهره‌گیری از فناوری‌های پیشرفته و روش‌های سنتی، کشمش‌هایی با کیفیت بی‌نظیر تولید می‌کند. این شرکت با استفاده از سه روش آفتاب خشک، سایه خشک و تیزابی، محصولاتی متنوع و منحصر به فرد ارائه می‌دهد.

هر یک از این روش‌ها به کشمش‌های نادین ویژگی‌های خاصی می‌بخشد و انتخاب مناسب هر روش به ترجیحات مشتری و نیازهای خاص آن بستگی دارد. کشمش‌های تولید شده توسط شرکت نادین نه تنها از کیفیت بالا برخوردارند، بلکه با طعم‌های متنوع و منحصر به فرد، انتخابی ایده‌آل برای مصرف‌کنندگان هستند.



کشمش پلویی

کشمش پلویی یکی از پر مصرف ترین انواع کشمش است، که از انگور خشک شده تهیه می شود. این ماده غذایی، خوشمزه و غنی از مواد مغذی به غذاهای ایرانی مخصوصاً پلو اضافه می شود تا طعم و ظاهر ویژه ای به آن ببخشد. کشمش پلویی رنگ های متنوع و دانه های کوچک تا بزرگ و زیبا دارد، که وقتی به پلو اضافه می شود، ظاهری دل نشین و رنگارنگ به آن می بخشد. طعم شیرین و ملس کشمش پلویی، باعث می شود که در انواع پلو ها مورد استفاده قرار گیرد و طعم شگفت انگیز و منحصر به فردی به آن ببخشد.





کشمش آبگیری

کشمش آبگیری نوعی کشمش ارگانیک است که از ویژگی‌های منحصر به فردی برخوردار است. این نوع کشمش فاقد هر نوع ماده نگهدارنده از جمله تیزاب است و به همین دلیل، یک گزینه سالم و مغذی برای مصرف‌کنندگان به شمار می‌رود. به دلیل روش خشک کردن آفتابی و عدم شستشو، کشمش آبگیری از سطح قند بالایی برخوردار است، به همین دلیل برای تهیه و تولید شیره انگور بسیار مناسب و مقرون به صرفه است.



کشمش عسگری

کشمش عسگری یکی از انواع محبوب و پرطرفدار کشمش است که به دلیل طعم شیرین و بافت نرم خود شناخته شده است. این نوع کشمش از انگوره‌های مرغوب و بدون هسته تهیه می‌شود و از خواص تغذیه‌ای بالایی برخوردار است. کشمش عسگری به عنوان یک منبع انرژی خوب شناخته می‌شود که سرشار از فیبر و پتاسیم است که به کاهش فشار خون و بهبود سلامت قلب کمک می‌کنند. کشمش عسگری را می‌توان به عنوان یک وعده سالم و مغذی مصرف کرد. همچنین، می‌توان از آن در انواع سالادها یا به عنوان یک افزودنی در دسرها استفاده کرد.



کشمش طلایی

کشمش طلایی، نوعی کشمش است که از انگورهای زرد و شیرین تولید می‌شود و به دلیل رنگ طلایی خود شناخته شده است. این نوع کشمش سرشار از مواد مغذی مانند ویتامین‌های گروه B، ویتامین C، پتاسیم، آهن، و منیزیم است. این مواد مغذی به تقویت سیستم ایمنی بدن، بهبود عملکرد قلب و کاهش فشار خون کمک می‌کنند. کشمش طلایی به دلیل طعم و ویژگی‌های خاص خود، کاربردهای متنوعی در تغذیه و آشپزی دارد، با این کاربردهای متنوع، کشمش طلایی به راحتی می‌تواند در رژیم غذایی شما گنجانده شود و به ارتقا سبد غذایی شما کمک کند.





کشمش قلمی

کشمش قلمی، نوعی از کشمش است که از انگورهای درشت و قلمی تولید می‌شود. این کشمش به دلیل اندازه بزرگ و بافت متراکم خود معروف است و به طور معمول با رنگ روشن دیده می‌شود. کشمش قلمی حاوی آنتی‌اکسیدان‌هایی مانند پلی‌فنول‌ها و فلاونوئیدها است که به مقابله با آسیب‌های اکسیداتیو و کاهش ریسک بیماری‌های مزمن مانند بیماری‌های قلبی و سرطان کمک می‌کنند. می‌توان کشمش قلمی را با انواع آجیل‌ها مخلوط کرده و به‌عنوان یک میان‌وعده سالم و انرژی‌بخش مصرف کرد.

NADIN



nadinexport.com



info@nadinexport.com



+989203310701

