



تمر مضافتي

مواصفات تمر مضافتي

الشكل: بيضاوي

الحجم: ٢.٥ إلى ٤.٥ سم

الرطوبة: أقل من ١٤ إلى ٣٦ بالمئة

الملمس: جلد رقيق أسود لامع

وقت الحصاد: سبتمبر

مكان الزراعة: بم، جيروفت، بارفات، كهنوج



ونظرًا لأن التمر المضافتي يحتوي على الكثير من العصير

ونسبة الرطوبة فيه حوالي 15 إلى 35%، فهو لا يندرج ضمن فئة التمر الجاف

الملمس الفريد واللون الداكن والممتاز والطعم الحلو والشهي

والجلد الرقيق والجاف هي السمات المميزة لهذا المنتج الزراعي

يجب أن يعتبر تمر مضافتي من أفضل أنواع التمور

وأكثرها شعبية في إيران وفي دول العالم الأخرى

والذي بالإضافة إلى خصائصه العديدة وقيمته الغذائية العالية، فإنه يتمتع بطعم لذيذ



تمر بيارم

مواصفات تمر بيارم

الشكل: بيضاوى طويل وممدود

الحجم: من ٣ إلى ٥ سم

الرطوبة: أقل من ١٥%

الملمس: لحمى شبه جاف

(وقت الحصاد: منتصف سبتمبر إلى أكتوبر (منتصف سبتمبر

مدة الصلاحية فى درجة حرارة باردة حوالى ١٨ شهراً

مكان الزراعة: هرمزگان / حاجى آباد

Golden Piarom أنواع الدرجة المختارة القياسية، الدرجة الثانية



تمر بيارم الملقب بعروس التمر هو من التمور شبه الجافة وقليل العصير

وبسبب قيمته الغذائية العالية وحجمه الكبير وطعمه الجيد، فإن الطلب

عليه كبير للتصدير وأيضا سعره أعلى مقارنة بالتمور الأخرى



تمر الشاهاني



مواصفات تمر الشاهاني

الشكل: ممدود وضيق

الحجم: ٣ إلى ٤

درجة حرارة التخزين ١٠ إلى ٢٠ درجة

نسيج رطب وجاف

وقت الحصاد: الخريف

مكان الزراعة: جهروم، بندر عباس، هرمزگان

ويصنف تمر الشاهاني ضمن فئة التمر الرطب

والذي يتم حصاده بالطبع أيضًا شبه رطب وجاف

أصل زراعة التمر الشاهاني هو مدينة جهروم. العامل الوحيد

الذي يتسبب في تقسيم هذا التمر إلى درجتين 1 و 2 هو حجمه

وليس هناك فرق كبير بين أنواعه



تمر ساير



مواصفات تمر ساير

الشكل: بيضاوي

الحجم: ٣ إلى ٤ سم

الرطوبة: أقل من ١٨٪

الملمس: شبه جاف

وقت الحصاد: أوائل سبتمبر إلى أوائل أكتوبر

أنواع الجودة: سلكت، سوبر سلكت، مختلط
GAQ, FAQ
للاستخدام الصناعي

مكان الزراعة: محافظة خوزستان - الأهواز، شادگان، عبادان، شوشتر

ويعتبر هذا التمر من التمور الرئيسية التي يتم تصديرها إلى أوروبا

وباستثناء التمور شبه الجافة التي تقل نسبة الرطوبة فيها عن 18%

فإن ذلك يجعلها تتمتع بظروف تخزين أفضل وأطول من التمور الأخرى

حوالي 45% من صادرات التمور الإيرانية تنتمي إلى التمور الإستعمران أو غيرها

يعتبر تمر الساير أو إستعمران من أفضل الأصناف المنتجة في إيران



تمر زاهدي

مواصفات تمر الزهدي {قصب}:

الشكل: بيضاوي قصير

الحجم: ٣.٥ إلى ٣ سم

الرطوبة: أقل من ١٤٪

الملمس: شبه جاف وجاف

وقت الحصاد: من سبتمبر إلى أكتوبر

مكان الزراعة: فارس (جهروم، قير و كارزين، فراشبند، إلخ)، بوشهر، خوزستان، كرمان

أنواع الجودة: الدرجة الأولى والسوبر، الدرجة الثانية، الدرجة الثالثة

تأخذ تمر زاهدي اسمها من الكلمة العربية زهدي التي تعني الوفرة

يحتوي هذا التمر على نسبة عالية من السكر، ولهذا السبب، يستخدم

على نطاق واسع في إنتاج السكريات الصالحة للأكل أو الكحول والخل

غالبًا ما يتم حصاد تمر زاهدي في نهاية شهر سبتمبر، والذي يستمر أحيانًا حتى أوائل الخريف

وهذا التمر شبه جاف ويسقط بسهولة على الأرض قرب وقت الحصاد، وهو من التمر

المتأخر النضج. وأهم منطقة توسعها هي في پشتكوه بوشهر





تمر ربي

مواصفات التمر ربي

الشكل: سائل بني غامق ممدود إلى أسود

الحجم: من ٣ إلى ٥ سم

الرطوبة: أقل من ١٥٪

الملمس: شبه جاف

وقت الحصاد: سبتمبر

مكان الزراعة: سيستان بلوچستان، سراوان، إيران شهر



عادة ما يتم تصنيف تمر ربي على أنه تمر شبه جافة. وهو تمر لحمي ولذيذ

ولذيذ ذو قشرة رقيقة لا تنفصل ونواة صغيرة. تقدر نسبة الرطوبة

في تمر ربي بأقل من 15٪، وفي الحقيقة بسبب انخفاض نسبة الرطوبة

يعتبر هذا التمر قمرًا ذو عمر تخزيني طويل، وهذا ما جعله لا يواجه أي

مشاكل من حيث التخزين مثل الحاجة إلى التخزين البارد

تمر ربي، مصدره صغير، لكنه غني بالمواد المغذية



بسم الله الرحمن الرحيم

مرحبا وتحيااتي

شكرا لاختيارك كامفودز

أنا زهرة باغي، ناشطة في صناعة التمور والسوق العالمية

بعون الله ودعم فريقتي القوي

أحاول بالأخلاقيات والمبادئ والمعايير المهمة في العمل

والأهم من ذلك بإخلاص أستخدم كل خبرة وإمكانات هذه المجموعة لخدمتك يا صديقي العزيز

بشكل عام، نشاطنا الرئيسي هو إنتاج وتعبئة وتصدير أفضل التمور الإيرانية

بما في ذلك: مضافتي، ربي، بيارام، ساير (إستعمران)، شاهاني و زاهدي، إلى الدول العربية العزيزة

ودول أخرى حول العالم

في الواقع، تعمل شركة كامفودز مع عدد كبير من البستانيين والمزارعين منذ أكثر من عقد من الزمن، إلى جانب مجموعة من الشباب الملتزمين والمطلعين على أحدث تقنيات الإنتاج والتعبئة، باستخدام أحدث الأجهزة والمعدات ملتزمة بكافة المعايير اللازمة، وقد حاولت تقديم أفضل الخدمات لعملائها وسوف تقوم بتوسيع هذه الخدمات وفقا لاحتياجات السوق وطلبات العملاء ورجال الأعمال الأعزاء

اعتبرنا صديقك وشريكك في إيران

إلى جانب التجار الأعزاء لتحضير البضائع وإرسالها بأقل قدر من القلق والتكلفة بالنسبة لهم kamfoods لقد وقفت شركة وقد وفر ذلك راحة البال لأعمال آمنة ومأمونة

اتصل بنا في حالة وجود أي أسئلة أو طلبات أو أي شيء قد تحتاجه منا

فريق كامل تحت تصرفكم

سلامنا هو الوفاء بالتزاماتنا تجاهكم

989019404734

www.kamfoods.com

info@kamfoods.com

إيران-محافظة الخوزستان
مدينة عبادان

Zahra Baghi

kam-date

Zahra Baghi

Zahra Baghi

كامله

