



# DAHAZCO

**TRADING COMPANY**



شرکت دهازکو یکی از برترین و پیشروترین تولیدکنندگان پسته در ایران است که با بیش از چهل سال تجربه، در قلبِ قدرتمند تولید و صادرات پسته نامی شناخته شده است. این شرکت با بهره گیری از تکنولوژی های روز و استفاده از بهترین بذرهای محلی در فرآیند تولید، پسته هایی با کیفیت عالی و طعم فوق العاده ارائه می کند. محصولات پسته برنده دهازکو به دلیل کیفیت بالا، تازگی و ارزش غذایی بالا طرفداران زیادی در سراسر جهان دارند. شرکت به دلیل استفاده از روش های کشت متناسب و کنترل کیفی دقیق، مرغوب ترین پسته ها را برای مشتریان خود فراهم می کند و قدرت گسترش بازارهای جهانی را دارد. با انتخاب پسته برنده دهازکو، از لذت یک تجربه خرید بی نظیر و امن اطمینان حاصل خواهید کرد. این شرکت به ارائه محصولاتی با بالاترین استانداردهای بهداشتی و کیفیتی متعهد بوده و همواره در تلاش است تا نیازهای مشتریان را به بهترین شکل ممکن بر آورده سازد.



پسته یکی از خشکبارها و آجیل های محبوب و مغذی است که از دیرباز تاکنون محبوبیت زیادی در بین مردم دارد. 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، 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 های تولیدی توسط برنده معتبر دهاڙکو در تنواعی بی نظیر در قالب پسته شور، خام و زعفرانی در سایزهای مختلف با کیفیت مناسب و ترکیبی متعادل از مواد مغذی تولید و عرضه می شوند.





انواع پسته از نظر شکل ظاهری به سه دسته پسته های کشیده (LONG)، پسته های کروی شکل (ROUND) و پسته های درشت-کروی شکل (JUMBO) تقسیم می شود. ارقامی مانند انواع اکبری، احمدآقایی و بادامی در گروه پسته های کشیده و نوع فندقی (پسته اوحدی) در گروه پسته های کروی شکل و نوع کله قوچی که نامی بسیار قدیمی و شناخته شده است در گروه پسته های درشت و کروی شکل قرار دارند.





## اکبری

پسته اکبری یکی از محبوب ترین انواع پسته های ایرانی است که با ویژگی های خاص خود توانسته است مشتریان زیادی را به خود جلب نماید. این نوع پسته با ظاهری کشیده و درصد خندانی بسیار بالا در دسته‌ی پسته های بادامی قرار دارد و در اندازه های مختلف از 20 تا 28 اونس متناسب با نیاز مشتری ارائه می شود. با توجه به سایز کشیده و بسیار مرغوب این محصول، در بسیاری از موارد نام خاص SUPER LONG را برای این پسته به کار می برند.



## کله قوچی

پسته کله قوچی یکی از انواع قدیمی و محبوب پسته است که به دلیل طعم خوشمزه و خواص غذایی بالایش مورد توجه بسیاری قرار گرفته است. این نوع پسته با ظاهری کروی شکل و درشت و درصد خندانی متوسط، از دسته پسته های فندقی است که به راحتی قابل تشخیص از دیگر انواع آن می باشد. با سایزهای مختلف از 21 تا 26 انس، پسته کله قوچی یک گزینه عالی برای استفاده در تهیه خوراک ها، شیرینی ها و تنقلات مختلف است. این محصول از جمله درشت ترین انواع پسته خندان تولیدی ایران است که تقریبا برای بازار تمام کشورها مناسب





### احمد آقایی

پسته احمد آقایی به عنوان یکی از بهترین انواع پسته های بادامی، با بافت نرم و مغذی و با ظاهری زیبا و کشیده و درصد خندانی بالا شناخته می شود و دارای خواص ویژه ای است که آن را از دیگر انواع پسته ها متمایز می کند. این نوع پسته که تولید آن در استان کرمان بسیار زیاد است، در بازار های جهانی طرفداران بسیار زیادی دارد. این محصول با توجه به نیاز طرفداران ویژه خود توسط برندهای پرطرفدار دهازکو در سایزهای 23 تا 32 اُنس در بسته بندی های متنوع عرضه می شود.



## فندقی

پسته فندقی یکی دیگر از محصولات شگفت انگیزی است که می‌تواند به تنها یی یا همراه با سایر مغزها و خشکبارهای دیگر مصرف شود. این نوع پسته که تقریباً در تمام استان‌های تولیدکننده پسته ایران کشت و برای تولید انواع فرآورده‌های صادراتی و همچنین صادرات به تمام کشورها استفاده دارد، با ظاهری گرد و ریز که به طور خاص به فندق شبیه است، با درصد خندانی بسیار بالا در سایزهای 28 تا 34 آنس موجود است.





## مغز پسته

از دیگر محصولات پر طرفدار و محبوب برند دهازکو میتوان به انواعی از مغز پسته اشاره داشت که بر اساس انواع پسته تقسیم بندی می شوند و شامل مغز پسته اکبری، مغز پسته احمد آقایی، مغز پسته بادامی، مغز پسته کله قوچی و مغز پسته فندقی می باشند. مجموعه دهازکو این مغز پسته ها را از نظر کیفیت و روش تهیه در دسته های متنوعی از جمله مغز پسته سالم، نرم، دندانه و گندمی ارائه می دهد. از این مغزها میتوان در کارگاه های شیرینی پزی و تهیه سوهان، بستنی و همچنین برای تزئین غذاها و دسرها استفاده نمود.





## خلال پسته

خلال پسته یا پسته خلال شده یک چاشنی و تزئین کننده فوق العاده برای انواع غذاها، دسرها و شیرینی‌ها است که با جداسازی پوست کالک پسته (پوست مغز پسته) و برش آن به برش‌های نازک تهیه می‌شود. این محصول یکی از بهترین محصولات برنده دهازکو است که به دلیل رنگ بسیار سبز، روغن کافی و طعم درجه یک، طرفداران بسیاری دارد.





### پودر پسته

این محصول، فرآورده‌ای است که از مغز پسته تولید می‌شود و به دلیل داشتن طعم و بوی خوب، در تهیه غذاها، شیرینی، کیک، بیسکویت، آدامس، بستنی و شیرینی‌های خشک استفاده می‌شود. یکی از مصارف اصلی این محصول محبوب از برندها دهازکو، تولید چهارمغز و قاووت مغز پسته‌ای می‌باشد.



## پوست استخوانی پسته

پوست استخوانی پسته، یکی از مواد طبیعی خارق العاده است که به سبب سختی و استحکام آن، برای تولید کربن خالص و در صنایع گوناگون کشاورزی، پزشکی، غذایی، دارویی و... قابل استفاده می باشد. این محصول توسط برنده محبوب دهازکو، به صورت فله با حجم بالا و نازلترین قیمت برای خریداران خود فراهم می شود.





برند خوشنام دهازکو تمامی محصولات خود را در بسته بندی های متنوع؛ عموماً دو نوع بسته بندی کوچک و فله متناسب بازار هدف و نیاز مشتریان خود در سراسر جهان عرضه می نماید. بسته بندی کوچک شامل، بسته بندی لفافه آلミニوم، ظروف پت، قوطی، نایلونی، کادویی و بسته بندی مقوایی (کاغذی) و بسته بندی فله شامل کارتن های 10 و 20 کیلویی، کیسه های 30 کیلویی و 60 کیلویی می باشند. تیم مهندسی دهازکو، با افتخار تضمین می کند که هر محصول، در بالاترین و برترین کیفیت، متناسب با نیاز مشتریان در بسته بندی های دلخواه و با قیمتی رقابتی ارائه خواهد شد.



# DAHAZCO

📞 +989168016478

🌐 [dahazco.com](http://dahazco.com)

✉️ [dahaz36@gmail.com](mailto:dahaz36@gmail.com)