

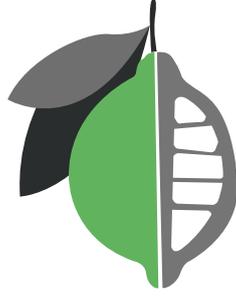


TRADE CLUSTER

For Import and Export

الخضروات والفواكة الطازجة





TRADE CLUSTER

For Import and Export

تُعتبر "TRADE CLUSTER" من الشركات الرائدة في مصر المتخصصة في تصدير واستيراد أنواع مختلفة من الخضروات والفواكه، سواء كانت طازجة أو مجمدة أو مجففة. ومقرها الرئيسي في القاهرة، تلتزم "Trade Cluster" بالحفاظ على علاقات وثيقة مع عملائها وضمان مستوى عالٍ من الجودة مما يؤدي إلى رضا العملاء المستدام.

رؤيتنا



أن نصبح الوجهة الأولى والمورد المتميز لمستوردي الفواكه والخضروات في أوروبا.

مهمتنا



تزويد عملائنا بمنتجات عالية الجودة تتوافق مع المعايير العالمية للصحة والسلامة، من خلال عملية مريحة وفعالة من حيث الوقت.

الثوم



الثوم هو مضاد حيوي طبيعي قوي يؤثر على البكتيريا السامة والفيروسات والفطريات. يساعد في تنظيم ضغط الدم في الجسم وله خصائص حرق الدهون.

الثوم الطازج:

من منتصف فبراير حتى منتصف أبريل.



الثوم المجفف:

من منتصف أبريل حتى منتصف سبتمبر.



الدجم

قطرها ٤ سم، ٥ سم، ٦ سم.



التعبئة:



٨ كجم أو ١٠ كجم / صندوق بلاستيكي.



٨ كجم أو ١٠ كجم / صندوق كرتوني.



٨ كجم أو ١٠ كجم / أكياس شبكة.



البصل الأخضر



البصل الأخضر غني بالفيتامينات ومضادات الأكسدة والمعادن، ومنخفض في الكوليسترول والدهون المشبعة، مما يجعله مثاليًا لفقدان الوزن والحفاظ على صحة مثالية.

الموسم:

من بداية نوفمبر حتى نهاية مارس.



الدجم

من ١٠ مم حتى ٤٥ مم قطرًا.



التعبئة:



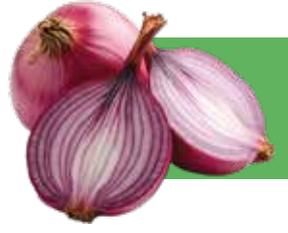
١٤ - ٢٠ حزمة / صندوق كرتوني.



٤٠ - ٦٠ حزمة / سلات بلاستيكية.



البصل الأحمر



البصل الأحمر يتميز بنكهته الحارة ولونه اللافت، مما يجعله مثاليًا لتزيين السلطات. كما أنه يحتوي على كميات كبيرة من فيتامين C وفيتامين B6، وهو من أفضل مصادر الكروم الغذائية. بالإضافة إلى ذلك، فهو منخفض جدًا في السعرات الحرارية ويحتوي على صفر دهون.

الموسم:

من بداية أبريل حتى نهاية أكتوبر.



الحجم

٦٠/٤٠ مم، ٨٠/٦٠ مم، ١٠٠/٨٠ مم، ٧٠/٥٠ مم، ٩٠/٧٠ مم أو حسب متطلبات العملاء.



التعبئة:



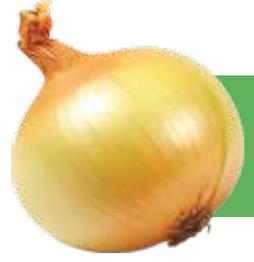
أكياس ١٠ كجم، ١٥ كجم و ٢٥ كجم على منصات.



أكياس جمبو ٢٥٠ كجم.



البصل الأصفر



البصل الأصفر له نكهة لذيذة ويتميز بلحمه القوي ذي اللون الأبيض. يحتوي البصل الأصفر على مركبات مضادة للأكسدة، وهو مصدر جيد لفيتامين B، والبوتاسيوم، والمنغنيز، ومصدر ممتاز لفيتامين C.

الموسم:

من بداية فبراير حتى نهاية يونيو.



الحجم

٤٠/٦٠ مم، ٨٠/٦٠ مم، ١٠٠/٨٠ مم، ٧٠/٥٠ مم، ٩٠/٧٠ مم أو حسب متطلبات العملاء.



التعبئة:



أكياس ١٠ كجم، ١٥ كجم و٢٥ كجم على منصات.



أكياس جمبو ٢٥٠ كجم.



البطاطس



البطاطس منخفضة في الدهون المشبعة والصوديوم والكوليسترول، مما يساعد في الحفاظ على صحة مثالية ووظائف الذاكرة. وهي مصدر جيد للفيتامينات والمعادن، حيث تحتوي على كميات كبيرة من فيتامين C، وفيتامين B1، والبوتاسيوم، بالإضافة إلى كميات من المغنيسيوم، والفوسفور، والحديد.

أنواع البطاطس:

سبونت، بيليني، مونداي، أنابيل، ليدي روزيتا، وهيرمس.



الموسم:

من منتصف يناير حتى منتصف يونيو.



الحجم

٦٠/٤٠ مم، ٦٠/٤٥ مم، ٥٠ مم فما فوق، ٦٠ مم فما فوق أو حسب متطلبات العملاء.



التعبئة:



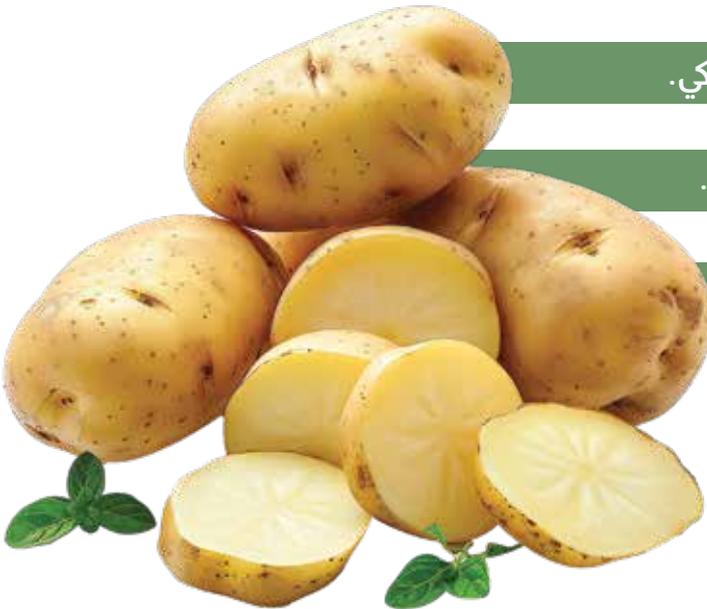
٨ كجم أو ١٠ كجم / صندوق بلاستيكي.



٨ كجم أو ١٠ كجم / صندوق كرتوني.



٨ كجم أو ١٠ كجم / أكياس شبكة.



الفلفل والفلفل الحار



يحتوي الفلفل الحار على مادة البيتا كاروتين، وكذلك فيتامينات C وA. تُعتبر هذه العناصر مفيدة في تقليل الكوليسترول وخفض ضغط الدم، مما يساعد في الوقاية من العديد من الأمراض، بما في ذلك النوبات القلبية.

الموسم:

من نهاية أكتوبر حتى نهاية مارس.



الحجم

جميع الأحجام متاحة.



التعبئة:



٥ كجم و٤,٥ كجم / صندوق كرتوني.



الفاصولياء الخضراء



على الرغم من الاسم، إلا أن الفاصولياء الخضراء لا تُعتبر فاصولياء من الناحية الغذائية. فهي تتشابه من حيث التغذية مع الخضروات الأخرى التي تُؤكل على شكل قرون.

أنواع الفاصولياء :

هامة، بوليستا، فالنتينو، فاصولياء رفيعة.



الموسم:

من أكتوبر حتى يوليو.



الحجم

الطول من ٥ إلى ١٠ سم.



التعبئة:



صندوق كرتوني ٥ كجم (بالحجم الكبير).



٢٠٠ سم × ٢٥ كيس ٥ كجم وزن صافي.



٢٥٠ سم × ٢٠ كيس - ٥ كجم وزن صافي.



٥٠٠ سم × ١٠ أكياس - ٥ كجم وزن صافي.



البرتقال



يعتبر البرتقال مصدرًا غنيًا بفيتامين C، الذي يلعب دورًا مهمًا في الوقاية من الإنفلونزا ونزلات البرد وتعزيز دفاعات الجسم. كما يساهم البرتقال في تقليل خطر الإصابة بالسرطان، وتحسين الدورة الدموية، وتعزيز صحة العظام والأسنان، وتوفير الحماية ضد الأمراض التنفسية.

أنواع البرتقال:

برتقال فالنسيا.

تتمتع برتقال فالنسيا بتاريخ مثير، وهي تُعتبر البرتقالة الأكثر أهمية في العالم.

الموسم: من مارس حتى مايو.



برتقال نافيل.

برتقال نافيل عصيري وحلو، مع عدد قليل جدًا أو بدون بذور.

الموسم: من ديسمبر حتى مارس.



الحجم

48 , 56 , 64 , 72 , 80 , 88 , 100 , 113
(قطعة/صندوق).



التعبئة:

7 كجم، 8 كجم، 10 كجم و15 كجم في صناديق
تلسكوبية أو صناديق مفتوحة على المنصات.



الليمون



تحتوي حبات الليمون الطازجة على نسبة عالية من فيتامين C وحمض الستريك، مما يساعد في تعزيز جهاز المناعة ومعالجة الإنفلونزا ونزلات البرد. كما أنها تساهم في تقليل مستويات الكوليسترول والبوليتاسيوم.

الموسم:

من منتصف أبريل حتى منتصف أكتوبر.



أحجام متنوعة:

٧٢ , ٨٠ , ٨٨ , ١٠٠ , ١١٣ , ١٢٥ , ١٣٨ , ١٥٠ , ١٦٢



التعبئة:

في صندوق قياسي: ١٥ كجم صافي، ١٦ كجم، ٨٠ صندوق على ٢٠ منصة، ١٦٠٠ صندوق، الوزن الإجمالي في حاوية ٤٠ قدم هو ٢٤٠٠٠ كجم.



البلح المجدول



هو نوع من التمر الفاخر يتميز بحجمه الكبير وشكله الطويل وملامسه الناعم. له طعم حلو وغني، ويُعتبر مصدرًا جيدًا للطاقة والعناصر الغذائية. يُستخدم كثيرًا كوجبة خفيفة أو في تحضير الحلويات.

الموسم:

يبدأ موسم البلح المجدول في مصر عادةً من أواخر أغسطس أو بداية سبتمبر ويستمر حتى نوفمبر



أنواع واحجام البلح المجدول

المجدول الفاخر:

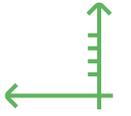
يتميز بحجمه الكبير، قوامه الطري، ونكهته الحلوة الغنية.

المجدول المتوسط:

حجم متوسط وملامسه أقل نعومة مقارنة بالفئة الفاخرة، لكنه لا يزال ذو طعم جيد.

المجدول الصغير:

أصغر حجمًا، لكنه يحتوي على نفس الطعم الحلو ويميل إلى أن يكون أقل سعرًا من الأنواع الأخرى.



البلح السيوي



البلح السيوي هو نوع من التمر يُزرع بشكل رئيسي في واحة سيوة بمصر، يتميز بحجمه المتوسط وقشرته الرقيقة ولونه البني الفاتح. له نكهة حلوة وقوام شبه جاف، ويُستخدم في الأكل الطازج والتجفيف لصنع العجوة.

الموسم:



يبدأ موسم البلح السيوي في مصر عادةً في شهر سبتمبر ويستمر حتى نوفمبر.

أنواع واحجام البلح السيوي



السيوي الطازج:

يتم جمعه في بداية الموسم، ويكون طريًا وطو المذاق.

السيوي نصف الجاف:

يتميز بقوامه المتماسك وقشرته الجافة نسبيًا، ويستخدم للأكل المباشر أو في صناعة العجوة.

السيوي المجفف:

يُجفف لاستخدامه في صناعة الحلويات أو كطعام محفوظ لفترات طويلة. كل نوع يختلف في الاستخدام والحفظ، مع احتفاظه بالنكهة الحلوة المميزة.



منتجات أخرى



الفراولة



الرمان



العنب



خس آيسبرغ



الخس الأحمر



البروكلي



الكرفس



القرنبيط



الطماطم



البطاطا الحلوة



TRADE CLUSTER

For Import and Export

الخضروات والفواكة المجمده



بازلاء



الوصف

يتم اختيار أفضل أنواع البازلاء ومعالجتها في بداية الموسم عندما تكون طازجة وتحتوي على تركيز عالٍ من السكر.

ت التخزين

التعبئة:

2 كجم

1 كجم

400 جرام

الحجم الكبير 10 كجم

2.5 كجم



غير مسموح
بإعادة التجميد.



يجب عدم تخزينها
لأكثر من ١٨ شهرًا.



تُخزن في المجمد عند
درجة حرارة -١٨.



القيمة الغذائية

لكل 100 جرام



65 Kcal

السعرات الحرارية

0.09g

الدهون

9.8g

الكربوهيدرات

5.1g

الألياف الغذائية

0.6g

البروتين

3mg

الصوديوم

3.5g

السكريات

23mg

الكالسيوم

1.8mg

الحديد

540 IU

فيتامين A

خالية من أي مواد حافظة
أو مواد كيميائية.

البازلاء والجزر



الوصف

نختار أفضل أنواع البازلاء والجزر الطازج. تقوم شركة "Trade Cluster" بتنفيذ عملية إنتاج البازلاء والجزر في بداية الموسم عندما تكون طازجة وتحتوي على تركيز عالٍ من السكر.

ت التخزين

التعبئة:

400 جرام 1 كجم 2 كجم

2.5 كجم الحجم الكبير 10 كجم



غير مسموح
بإعادة التجميد.



يجب عدم تخزينها
لأكثر من ١٨ شهرًا.



تُخزن في المجمد عند
درجة حرارة -١٨.

القيمة الغذائية

لكل 100 جرام



50 Kcal

السعرات الحرارية

1.43g

الدهون

13.67g

الكربوهيدرات

9.66g

البروتين

224.4mg

الصوديوم

34.8mg

فيتامين C

14.6g

السكريات

78.68mg

الكالسيوم

3.1mg

الحديد

2697 IU

فيتامين A

خالية من أي مواد حافظة
أو مواد كيميائية.

البامية



الوصف

يتم اختيار أفضل أنواع البامية ومعالجتها في بداية الموسم، ثم نقوم بتقسيمها إلى درجات حسب الحجم.

الأحجام

درجة ممتازة من 3.5 إلى 4.5 سم

درجة صفر من 2.5 إلى 3.5 سم

حتى 2.5 سم

التعبئة:



2 كجم

1 كجم

400 جرام

الحجم الكبير 10 كجم

2.5 كجم



غير مسموح
بإعادة التجميد.



يجب عدم تخزينها
لأكثر من ١٨ شهرًا.



تُخزن في المجمد عند
درجة حرارة -18°.

التخزين



القيمة الغذائية

لكل 100 جرام



44 Kcal

السعرات الحرارية

0.25 g

الدهون

6.63 g

الكربوهيدرات

2.2g

الألياف الغذائية

1.96 g

البروتين

3 mg

الصوديوم

12.4 g

فيتامين C

2.97 g

السكريات

81 mg

الكالسيوم

0.57 IU

الحديد

350 IU

فيتامين A

خالية من أي مواد حافظة
أو مواد كيميائية.

الفاصولياء الخضراء



الوصف

تُعرف فاصولياء "Trade Cluster" بأنها طازجة، طرية، خالية من الألياف، ولذيذة بشكل خاص. يتم تصنيعها بطريقتين: فاصولياء كاملة - فاصولياء مقطعة

التعبئة:

400 جرام 1 كجم 2 كجم

2.5 كجم الحجم الكبير 10 كجم



غير مسموح
بإعادة التجميد.



يجب عدم تخزينها
لأكثر من ١٨ شهرًا.



تُخزن في المجمد عند
درجة حرارة -١٨.

القيمة الغذائية

لكل 100 جرام

| | |
|---------|------------------|
| 89 Kcal | السعرات الحرارية |
| 0.03 g | الدهون |
| 17 g | الكربوهيدرات |
| 5.2g | الألياف الغذائية |
| 5.3 g | البروتين |
| 7 mg | الصوديوم |
| 0.7 g | فيتامين C |
| 1.5 g | السكريات |
| 385 IU | فيتامين A |

خالية من أي مواد حافظة
أو مواد كيميائية.



الفول الأخضر



الوصف

تختار "Trade Cluster" أفضل جودة من البازلاء العريضة الطازجة. تقوم "Trade Cluster" بتنفيذ عملية إنتاج الفول الأخضر في بداية الموسم عندما تكون طازجة وطرية وتحتوي على تركيز عالٍ من السكر.

التخزين

التعبئة:

2 كجم

1 كجم

400 جرام

2.5 كجم



غير مسموح
بإعادة التجميد.



يجب عدم تخزينها
لأكثر من ١٨ شهرًا.



تُخزن في المجمد عند
درجة حرارة -١٨.

القيمة الغذائية

لكل 100 جرام

| | |
|---------|------------------|
| 44 Kcal | السعرات الحرارية |
| 0.04 g | الدهون |
| 8 g | الكربوهيدرات |
| 4.2g | الألياف الغذائية |
| 6 g | البروتين |
| 20 mg | الصوديوم |
| 40.1 g | فيتامين C |
| 0.6 g | السكريات |
| 1118IU | فيتامين A |

خالية من أي مواد حافظة
أو مواد كيميائية.



الملوخية



الوصف

تُعَدُّ الملوخية واحدة من أشهر منتجات "Trade Cluster".
تُجمع الأوراق الطازجة وتُقطع باستخدام أحدث التقنيات والأساليب.
تشتهر ملوخية "Trade Cluster" بلونها الأخضر الزاهي ونكهتها اللذيذة.

التخزين

التعبئة:

400 جرام



غير مسموح
بإعادة التجميد.



يجب عدم تخزينها
لأكثر من ١٨ شهرًا.



تُخزن في المجمد عند
درجة حرارة -١٨.

القيمة الغذائية

لكل 100 جرام

| | |
|----------|------------------|
| 42 Kcal | السعرات الحرارية |
| 0.02 g | الدهون |
| 6.5 g | الكربوهيدرات |
| 1.3g | الألياف الغذائية |
| 1.7 g | البروتين |
| 45 mg | الصوديوم |
| 16 mg | فيتامين C |
| 12500 IU | فيتامين A |

خالية من أي مواد حافظة
أو مواد كيميائية.

السبانخ



الوصف

تُعدُّ السبانخ واحدة من أشهر منتجات "Trade Cluster".
يتم استخدام الأوراق فقط في معالجة السبانخ عالية الجودة.

التعبئة:

400 جرام



غير مسموح
بإعادة التجميد.



يجب عدم تخزينها
لأكثر من ١٨ شهرًا.

التخزين



تُخزن في المجمد عند
درجة حرارة -١٨.

القيمة الغذائية

لكل 100 جرام

| | |
|---------|------------------|
| 36 Kcal | السعرات الحرارية |
| 0.03 g | الدهون |
| 7 g | الكربوهيدرات |
| 2.7 g | الألياف الغذائية |
| 1.3 g | البروتين |
| 25 mg | الصوديوم |
| 25 mg | فيتامين C |
| 0.8 g | السكر |
| 93 mg | كالمسيوم |
| 2.2 mg | حديد |
| 8000 IU | فيتامين A |

خالية من أي مواد حافظة
أو مواد كيميائية.

الخرشوف



الوصف

يُعَدُّ الخرشوف واحدًا من المنتجات المتميزة لـ "Trade Cluster". يتم اختيار الخرشوف ومعالجته باستخدام أحدث التقنيات، مما يضمن الحصول على منتج خالٍ من العيوب وخالي من أي إضافات أو مواد كيميائية.

التخزين

التعبئة:

400 جرام 1 كجم 2 كجم

2.5 كجم الحجم الكبير 10 كجم



غير مسموح
بإعادة التجميد.



يجب عدم تخزينها
لأكثر من ١٨ شهرًا.



تُخزن في المجمد عند
درجة حرارة -١٨.

القيمة الغذائية

لكل 100 جرام



| | |
|---------|------------------|
| 42 Kcal | السعرات الحرارية |
| 0.02 g | الدهون |
| 8.1 g | الكربوهيدرات |
| 2.7 g | الألياف الغذائية |
| 4 g | البروتين |
| 14 mg | الصوديوم |
| 0.65 mg | فيتامين C |
| 115 mg | كالسيوم |
| 1.9 mg | حديد |
| 263 IU | فيتامين A |

خالية من أي مواد حافظة
أو مواد كيميائية.



أوراق العنب



الوصف

تختار "Trade Cluster" أفضل جودة من أوراق العنب الطازجة. تقوم "Trade Cluster" بتنفيذ عملية إنتاج أوراق العنب في بداية الموسم عندما تكون طازجة ولذيذة وتتميز بجودة عالية.

التخزين

التعبئة:

250 جرام



غير مسموح
بإعادة التجميد.



يجب عدم تخزينها
لأكثر من ١٨ شهرًا.



تُخزن في المجمد عند
درجة حرارة -١٨.

القيمة الغذائية

لكل 100 جرام



| | |
|---------|------------------|
| 12 Kcal | السعرات الحرارية |
| 0.2 g | الدهون |
| 3 g | الكربوهيدرات |
| 11 g | الألياف الغذائية |
| 1.4 g | البروتين |
| 2 mg | الصدويوم |
| 0.4 mg | فيتامين C |
| 0.3 g | السكر |
| 363 mg | كالسيوم |
| 0.21 mg | حديد |

خالية من أي مواد حافظة
أو مواد كيميائية.



القلقاس



الوصف

يعرف قلقالس "Trade Cluster" بجودته الممتازة، حيث يحتوي كل عبوة على التوابل اللازمة للطهي.

ت التخزين



غير مسموح
بإعادة التجميد.



يجب عدم تخزينها
لأكثر من ١٨ شهرًا.



تُخزن في المجمد عند
درجة حرارة -١٨.

التعبئة:

400 جرام 1 كجم 2 كجم

2.5 كجم الحجم الكبير 10 كجم

القيمة الغذائية

لكل 100 جرام



| | |
|---------|------------------|
| 12 Kcal | السعرات الحرارية |
| 0.2 g | الدهون |
| 3 g | الكربوهيدرات |
| 11 g | الألياف الغذائية |
| 1.4 g | البروتين |
| 2 mg | الصوديوم |
| 0.4 mg | فيتامين C |
| 0.3 g | السكر |
| 17 mg | كالسيوم |
| 0.21 mg | حديد |

خالية من أي مواد حافظة
أو مواد كيميائية.

البروكلي



الوصف

أثبت البروكلي أنه منتج مطلوب بشدة بسبب قيمته الغذائية. يتم تنفيذ عملية المعالجة باستخدام أحدث التقنيات للحفاظ على شكله الجيد وطول سيقانه.

التخزين

التعبئة:

400 جرام 1 كجم 2 كجم

2.5 كجم الحجم الكبير 10 كجم



غير مسموح
بإعادة التجميد.



يجب عدم تخزينها
لأكثر من ١٨ شهرًا.



تُخزن في المجمد عند
درجة حرارة -١٨.

القيمة الغذائية

لكل 100 جرام



| | |
|---------|------------------|
| 37 Kcal | السعرات الحرارية |
| 0.5 g | الدهون |
| 8.3 g | الكربوهيدرات |
| 0.3 g | الألياف الغذائية |
| 0.8 g | البروتين |
| 0.2 mg | الصدويوم |
| 0.6 mg | فيتامين C |
| 4.5 g | السكر |
| 28 mg | كالمسيوم |
| 0.8 mg | حديد |

خالية من أي مواد حافظة
أو مواد كيميائية.



البطاطس المجمدة نصف المقلية



الوصف

هي بطاطس مقطعة (عادة على شكل أصابع أو شرائح) تم قليها جزئيًا في الزيت ثم تجميدها بسرعة للحفاظ على نضارتها وجودتها. تُعد هذه البطاطس جاهزة للطهي النهائي، حيث يمكن قليها أو خبزها في الفرن للوصول إلى القرمشة المطلوبة في وقت قصير. تُستخدم بشكل واسع في المطاعم والمنازل كخيار سريع وسهل للتضير، مع الاحتفاظ بنفس النكهة والقوام المقرمش للبطاطس الطازجة.

التخزين

التعبئة:

2 كجم

1 كجم

400 جرام

الحجم الكبير 10 كجم

2.5 كجم



غير مسموح
بإعادة التجميد.



يجب عدم تخزينها
لأكثر من ١٨ شهرًا.



تُخزن في المجمد عند
درجة حرارة -١٨.

القيمة الغذائية

لكل 100 جرام



312 Kcal

السعرات الحرارية

15 g

الدهون

41 g

الكربوهيدرات

3.8 g

الألياف الغذائية

3.4 g

البروتين

0.2 mg

الصوديوم

0.6 mg

فيتامين C

4.5 g

السكر

28 mg

كالسيوم

0.8 mg

حديد

خالية من أي مواد حافظة
أو مواد كيميائية.



الفلافل



الوصف

الفلافل هي المنتج الناتج عن فرم مزيج من الفول العريض المجفف، الذي تم نقعه مسبقًا في ماء مُنكّه بالخضروات والتوابل لفترة مناسبة. تعطي هذه العملية نكهة مميزة لفلافلنا.

تم عملية التصنيع بطريقتين: فلافل نصف مقلية - معجون الفلافل

التعبئة:

| | | |
|----------|--------------|--------|
| 400 جرام | 1 كجم | 2 كجم |
| 2.5 كجم | الحجم الكبير | 10 كجم |



غير مسموح
بإعادة التجميد.



يجب عدم تخزينها
لأكثر من ١٨ شهرًا.



تُخزن في المجمد عند
درجة حرارة -١٨.

القيمة الغذائية

لكل 100 جرام



| | |
|----------|------------------|
| 70 Kcal | السعرات الحرارية |
| 0.5 g | الدهون |
| 9.8 g | الكربوهيدرات |
| 3.2 g | الألياف الغذائية |
| 6 g | البروتين |
| 25 mg | الصوديوم |
| 0.05 mg | فيتامين C |
| 7 g | السكر |
| 0.39 mg | كالسيوم |
| 0.27 mg | حديد |
| 11000 IU | فيتامين A |

خالية من أي مواد حافظة
أو مواد كيميائية.



الفراولة



الوصف

تُزرع مجموعة واسعة من الفراولة في مصر. في المصنع، تُعالج الفراولة ثم تُخزّن في مخازن باردة للحفاظ على الخصائص الغذائية.

التخزين



غير مسموح
بإعادة التجميد.



يجب عدم تخزينها
لأكثر من ١٨ شهرًا.



تُخزن في المجمد عند
درجة حرارة -١٨.

التعبئة:

2 كجم

1 كجم

400 جرام

الحجم الكبير 10 كجم

2.5 كجم

القيمة الغذائية

لكل 100 جرام



| | |
|---------|------------------|
| 37 Kcal | السعرات الحرارية |
| 0.5 g | الدهون |
| 8.3 g | الكربوهيدرات |
| 0.3 g | الألياف الغذائية |
| 0.8 g | البروتين |
| 0.2 mg | الصدويوم |
| 0.6 mg | فيتامين C |
| 4.5 g | السكر |
| 28 mg | كالسيوم |
| 0.8 mg | حديد |

خالية من أي مواد حافظة
أو مواد كيميائية.



المانجو



الوصف

تُزرع مجموعة واسعة من المانجو في مصر. في المصنع، يتم معالجة المانجو ثم تخزينها في مخازن باردة للحفاظ على الخصائص الغذائية.

التخزين



غير مسموح
بإعادة التجميد.



يجب عدم تخزينها
لأكثر من ١٨ شهرًا.



تُخزن في المجمد عند
درجة حرارة -١٨.

التعبئة:

2 كجم

1 كجم

400 جرام

الحجم الكبير 10 كجم

2.5 كجم

القيمة الغذائية

لكل 100 جرام



| | |
|---------|------------------|
| 37 Kcal | السعرات الحرارية |
| 0.5 g | الدهون |
| 8.3 g | الكربوهيدرات |
| 0.3 g | الألياف الغذائية |
| 0.8 g | البروتين |
| 0.2 mg | الصدويوم |
| 0.6 mg | فيتامين C |
| 4.5 g | السكر |
| 28 mg | كالسيوم |
| 0.8 mg | حديد |

خالية من أي مواد حافظة
أو مواد كيميائية.



TRADE CLUSTER

For Import and Export

المواد الغذائية



العدس



العدس هو نوع من البقوليات الصغيرة والمستديرة، ويأتي بعدة ألوان وأشكال، مثل العدس الأحمر، الأصفر، البني، والأسود. يتميز العدس بقوامه اللين عند الطهي، وهو مكون أساسي في العديد من الأطباق التقليدية مثل الشوربات واليخنات، حيث يضفي نكهة غنية وقواماً مغذياً فوائد العدس غني بالبروتين و مصدر للألياف و داعم لصحة القلب ويحتوي على الحديد، المغنيسيوم، البوتاسيوم، وحمض الفوليك، مما يدعم صحة الدم والجهاز العصبي و يساعد على استقرار مستويات السكر في الدم، بفضل محتواه العالي من الألياف والبروتين.

التعبئة:
حسب طلب العميل



الاوزان:



٥ كيلو غرام

١ كيلو غرام

٢٥ كيلو غرام

١٠ كيلو غرام



الفاصوليا البيضاء



الفاصوليا البيضاء هي نوع من البقوليات الصغيرة، ذات قشرة ناعمة ولون أبيض. تعد من المكونات الغذائية الهامة في العديد من الأطباق، مثل السلطات، الشوربات، واليخنات. تتميز الفاصوليا البيضاء بقوامها الطري عند الطهي، ونكهتها الخفيفة التي تتناسب مع العديد من النكهات الأخرى فهي مصدر غني بالبروتين و غنية بالألياف و داعم لصحة القلب و يساعد على استقرار مستويات السكر في الدم، بفضل محتواه العالي من الألياف والبروتين.

التعبئة:
حسب طلب العميل



الاوزان:



٥ كيلو غرام

١ كيلو غرام

٢٥ كيلو غرام

١٠ كيلو غرام



لوبيا



اللوبيا هي نوع من البقوليات يتميز بحبوه الصغيرة والمستطيلة، ولها لون أبيض مع عين سوداء في وسط الحبة، ولذلك يُطلق عليها في بعض الأحيان "لوبيا عين الجمل". تُستخدم اللوبيا في العديد من الأطباق حول العالم، سواء في السلطات، الشوربات، أو كجزء من الوجبات الرئيسية. تتمتع اللوبيا بنكهة خفيفة وقوام طري بعد الطهي فهي مصدر غني بالبروتين و غنية بالألياف و داعم لصحة القلب و يساعد على استقرار مستويات السكر في الدم، بفضل محتواه العالي من الألياف والبروتين.

التعبئة: 
حسب طلب العميل

الاوزان:



٥ كيلو غرام

١ كيلو غرام

٢٥ كيلو غرام

١٠ كيلو غرام



السمسم



السمسم هو نوع من البذور الصغيرة ذات اللون الأبيض أو البني الفاتح، وتتميز بنكهتها الجوزية الغنية. تُستخدم بذور السمسم في العديد من المأكولات حول العالم، سواء كزينة للخبز والمعجنات أو كمكون أساسي في صناعة الطحينة وزيت السمسم. بفضل قوامه المقرمش ونكهته الفريدة، يضيف السمسم نكهة لذيذة ومغذية للأطباق فهو غني بالدهون الصحية مثل أوميغا-٦، التي تدعم صحة القلب و صدر ممتاز للكالسيوم و غني بالبروتين و يحتوي على مضادات الأكسدة و تحسين صحة الجلد والشعر بفضل محتواه العالي من الفيتامينات والمعادن، مثل فيتامين E والزنك، يساعد السمسم في تحسين صحة البشرة والشعر

التعبئة:

حسب طلب العميل



الاوزان:



١ كيلو غرام

٥٠٠ غرام

٢٥٠ غرام

٢٥ كيلو غرام

٥ كيلو غرام



ارز النخبة

ارز مصري فاخر حبة عريضة



ارز النخبة هو ارزمصري فاخر من نوع الحبة العريضة هو نوع من الأرز قصير الحبة، يتميز بملمسه الطري بعد الطهي ونكهته الغنية. يُعد الأرز المصري مكونًا أساسيًا في العديد من الأطباق التقليدية في منطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا، ويتميز بقدرته على امتصاص النكهات بشكل جيد، مما يجعله مثاليًا في تحضير أطباق مثل الكبسة والمحاشي والأرز بالمكسرات وينمىز ارز النخبة بالعديد من الفوائد اهمها انه مصدر غني بالكربوهيدرات يوفر الطاقة اللازمة للجسم ويعد مكونًا رئيسيًا في النظام الغذائي اليومي و منخفض الدهون يحتوي الأرز المصري على نسبة منخفضة من الدهون، مما يجعله خيارًا صحيًا لمن يبحثون عن غذاء خفيف و سهل الهضم يُعتبر الأرز المصري سهل الهضم، مما يجعله خيارًا مناسبًا للأشخاص الذين يعانون من مشاكل في الجهاز الهضمي ويعد مصدر للفيتامينات والمعادن حيث يحتوي على نسبة جيدة من فيتامينات B والمعادن مثل المغنيسيوم والفوسفور، التي تعزز من صحة الجسم

التعبئة:

حسب طلب العميل



الاوزان:



٥ كيلو غرام

١ كيلو غرام

٢٥ كيلو غرام

١٠ كيلو غرام



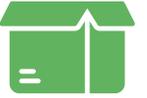
العسل الأسود



العسل الأسود هو منتج غذائي طبيعي يتم الحصول عليه من عصير قصب السكر أو الشمندر، بعد غليه وتبخر الماء منه. يتميز بلونه الداكن ونكهته الغنية، ويُعتبر من المصادر الغنية بالمعادن والفيتامينات. يُستخدم العسل الأسود في العديد من الأطباق والحلويات، ويُعتبر مُحلياً طبيعياً صحياً كما يحتوي على الحديد، الكالسيوم، المغنيسيوم، والبوتاسيوم، مما يعزز صحة العظام والدم وأيضاً يساعد في تقليل الإجهاد التأكسدي في الجسم، مما يُقلل من خطر الأمراض المزمنة ويُساعد في تحسين عملية الهضم ويخفف من مشاكل الجهاز الهضمي كما يمكن استخدامه في العناية بالبشرة لخصائصه المرطبة والمغذية.

التعبئة:

حسب طلب العميل



الاوزان:



٥٠٠ غرام

٢٥٠ غرام

٥ كيلو غرام

١ كيلو غرام



الطحينة



الطحينة هي منتج غذائي مصنوع من طحن بذور السمسم المحمص حتى تتحول إلى معجون ناعم. تُستخدم الطحينة بشكل واسع في المأكولات الشرق أوسطية، وتعتبر مكوناً أساسياً في العديد من الأطباق، مثل الحمص وفتوش. تتميز الطحينة بقوامها الكريمي ونكهتها الغنية، كما تُعتبر مصدراً ممتازاً للدهون الصحية كما انها تحتوي على الكالسيوم، الحديد، المغنيسيوم، والزنك، مما يُساهم في تعزيز صحة العظام وأيضاً تحتوي على نسبة عالية من البروتينات النباتية، مما يساعد في بناء العضلات وغنية بالأحماض الدهنية غير المشبعة التي تدعم صحة القلب وتحتوي على الألياف التي تساعد في تحسين عملية الهضم وأيضاً غنية بمضادات الأكسدة التي تحارب الالتهابات وتدعم الصحة العامة.

التعبئة:

حسب طلب العميل



الاوزان:



٥٠٠ غرام

٢٥٠ غرام

٥ كيلو غرام

١ كيلو غرام



الحلاوة الطحينية



الحلاوة الطحينية هي منتج غذائي مشهور في العالم العربي، يتم تصنيعها من الطحينية (معجون السمسم) والسكر، وغالبًا ما تُضاف إليها نكهات مثل الفانيليا أو المكسرات. تتميز بقوامها الكريمي ونكهتها الغنية، وتُعتبر من الأطعمة الشهية والمغذية كما انها تحتوي على سعرات حرارية عالية توفر طاقة سريعة وتحتوي أيضا على دهون غير مشبعة تدعم صحة القلب وغنيه بالمعادن مثل الكالسيوم والحديد والمغنيسيوم، مما يعزز صحة العظام وتُساهم في تحسين صحة البشرة والشعر وأيضا تحتوي على السكريات الطبيعية التي تعزز من مستويات الطاقة وتحسن المزاج.

التعبئة:
حسب طلب العميل



الاوزان:



٥٠٠ غرام

٢٥٠ غرام

٥ كيلو غرام

١ كيلو غرام



الحلاوة الطحينية بالشكولاته



الحلاوة الطحينية بالشوكولاته هي نسخة لذيذة ومحبوبة من الحلاوة الطحينية التقليدية، حيث تُضاف إليها الشوكولاته لإضفاء نكهة غنية ومميزة. تتكون من الطحينية (معجون السمسم) والسكر، مع إضافة مسحوق الكاكاو أو قطع الشوكولاته، مما يجعلها خياراً مثالياً للحلويات والوجبات الخفيفة كما انها تحتوي على سعرات حرارية عالية، مما يوفر طاقة سريعة ومثالية للرياضيين وتحتوي على دهون غير مشبعة من الطحينية، مما يعزز صحة القلب وتوفر الشوكولاته الداكنة مضادات أكسدة تساعد في مكافحة الالتهابات وغنيه بالمعادن مثل الكالسيوم والحديد والمغنيسيوم، مما يعزز صحة العظام كما تحتوي الشوكولاته على مركبات تعزز من إفراز هرمونات السعادة، مما يساعد في تحسين المزاج.

التعبئة:

حسب طلب العميل



الاوزان:



٥٠٠ غرام

٢٥٠ غرام

٥ كيلو غرام

١ كيلو غرام



الحلاوة الطحينية بالمكسرات



الحلاوة الطحينية بالمكسرات هي منتج شهي يجمع بين الطحينية (معجون السمسم) والمكسرات مثل الفستق الحلبي أو اللوز أو الجوز تُعتبر هذه النسخة غنية بالمغذيات وتُعطي نكهة مميزة ومقرمشة، مما يجعلها خيارًا مثاليًا كوجبة خفيفة أو حلوى كما انها تحتوي على سعرات حرارية مرتفعة، مما يوفر طاقة سريعة وتوفر الدهون غير المشبعة من الطحينية والمكسرات، التي تدعم صحة القلب وأيضاً غنية بالبروتينات تساعد المكسرات في زيادة نسبة البروتين في المنتج كما انها مصدر للفيتامينات والمعادن مثل فيتامين (هـ) والمغنيسيوم وأيضاً المكسرات غنية بمضادات الأكسدة والدهون الصحية، مما يعزز من وظائف الدماغ.

التعبئة:

حسب طلب العميل



الاوزان:



٥٠٠ غرام

٢٥٠ غرام

٥ كيلو غرام

١ كيلو غرام



الصلصة



الصلصة هي منتج غذائي يُستخدم كإضافة لتحسين نكهة الأطباق المختلفة، وتتكون عادة من مكونات أساسية مثل الطماطم، الثوم، البصل، والأعشاب. توجد أنواع متعددة من الصلصات، مثل صلصة الطماطم، صلصة الباركيو، وصلصة البيستو، وكل نوع له نكهته الفريدة واستخداماته المختلفة في الطهي كما انها تحتوي على مجموعة من الفيتامينات مثل فيتامين (ج) وفيتامين (أ) كما تحتوي على مركبات مثل الليكوبين، الذي يُعتبر مضاد أكسدة قوي ويُساهم في تقليل خطر الأمراض المزمنة وأيضاً تحتوي بعض الصلصات على مكونات مثل الثوم والبصل التي تساعد في تعزيز صحة الجهاز الهضمي كما انها تُعزز من طعم الأطباق وتُضيف تنوعاً للوجبات.

التعبئة:

حسب طلب العميل



الاوزان:



٥٠٠ غرام

٢٥٠ غرام

٥ كيلو غرام

١ كيلو غرام



طماطم مقشرة



الطماطم المقشرة هي منتج غذائي يُستخدم على نطاق واسع في الطهي، حيث يتم إزالة القشرة عن الطماطم ثم تعبئتها. يُفضل استخدامها في مجموعة متنوعة من الأطباق، مثل الصلصات، والشوربات ويمكن أن تُقدم الطماطم المقشرة طازجة أو معلبة، وتتميز بطعمها الغني وقوامها الناعم كما انها تحتوي على مجموعة من الفيتامينات مثل فيتامين (ج) وفيتامين (أ) وفيتامين (ك) مما يدعم المناعة وصحة العيون كما تحتوي على مركبات مثل الليكوبين، الذي يُعتبر مضاد أكسدة قوي ويساهم في تقليل خطر الأمراض المزمنة كما تحتوي على الألياف التي تساعد في تحسين عملية الهضم والحفاظ على صحة الجهاز الهضمي وتعتبر خيارًا صحيًا قليل السعرات الحرارية، مما يجعلها مثالية للأنظمة الغذائية.

التعبئة:

حسب طلب العميل



الاوزان:



٨٠٠ غرام

٤٠٠ غرام

٥ كيلو غرام

١ كيلو غرام



خرشوف معلب



الخرشوف المعلب هو منتج غذائي يتم تحضيره من نبات الخرشوف، حيث يتم تنظيفه وطهيه ثم تعبئته في عبوات محكمة للحفاظ على جودته. يُستخدم الخرشوف المعلب في العديد من الأطباق، مثل السلطات، والمعكرونة، والبيتزا، ويتميز بنكهته الفريدة وقوامه الطري كما انه يحتوي على مجموعة من الفيتامينات مثل فيتامين (ج) وفيتامين (ك) وفيتامين (ب) مما يدعم صحة الجهاز المناعي ويحتوي على مضادات الأكسدة التي تساعد في مكافحة الالتهابات وتقليل مخاطر الأمراض المزمنة كما انه يُعتبر مصدرًا جيدًا للألياف، مما يُساهم في تعزيز صحة الجهاز الهضمي كما أن الخرشوف يُساعد في تحسين وظائف الكبد والتخلص من السموم ويُعتبر خيارًا صحيًا قليل السعرات الحرارية، مما يجعله مناسبًا للأنظمة الغذائية.

التعبئة:

حسب طلب العميل



الاوزان:



٨٠٠ غرام

٤٠٠ غرام

٥ كيلو غرام

١ كيلو غرام



الكمون

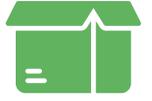


الكمون هو نوع من التوابل الشهيرة التي تُستخدم في العديد من المطابخ حول العالم. يتميز بنكهته القوية والدفئة، ويُستخرج من بذور نبات الكمون (*Cuminum cyminum*). تكون البذور صغيرة ومائلة إلى اللون البني الداكن، وغالبًا ما تُستخدم كاملة أو مطحونة.

فوائد الكمون

- 1 تحسين الهضم:** يُعرف الكمون بقدرته على تعزيز عملية الهضم وتخفيف الغازات.
- 2 غني بمضادات الأكسدة:** يحتوي الكمون على مركبات مضادة للأكسدة تساعد في محاربة الجذور الحرة.
- 3 مفيد لصحة الجهاز المناعي:** يُعتقد أنه يعزز من نشاط الجهاز المناعي.
- 4 يحتوي على الحديد:** يُعتبر مصدرًا جيدًا للحديد، مما يُساعد في تعزيز مستوى الهيموجلوبين في الدم.
- 5 تحسين نوعية النوم:** يُعتبر الكمون مهدئًا، وقد يُساعد في تحسين نوعية النوم.

طريقة تعبئة الكمون



5 المصقات:

يجب وضع مصقات توضح المعلومات الغذائية، تاريخ الصلاحية، ومكان الإنتاج.

4 التغليف:

يُفضل استخدام عبوات محكمة لمنع دخول الهواء والرطوبة.

3 التعبئة:

تُعبأ البذور في أكياس محكمة الغلق أو عبوات زجاجية أو بلاستيكية. يجب أن تكون العبوات مصنوعة من مواد آمنة غذائيًا.

2 الفرز:

يُفرز البذور لإزالة أي شوائب أو بذور غير مرغوب فيها.

1 التجفيف:

يجب التأكد من أن بذور الكمون جافة تمامًا قبل التعبئة لتفادي نمو العفن.

وزن العبوات في حالة التصدير



يمكن تصدير الكمون بأوزان متنوعة حسب الطلب. ومن الأوزان الشائعة:

عبوات صغيرة: ١٠٠ جرام، ٢٥٠ جرام.

عبوات متوسطة: ٥٠٠ جرام، ١ كيلوجرام.

عبوات كبيرة: ٥ كيلوجرام، ١٠ كيلوجرام، ٢٥ كيلوجرام.



الفلفل الاسود

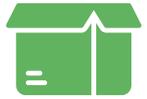


الفلفل الأسود هو توابل شهيرة تُستخدم في جميع أنحاء العالم، ويُعرف بأنه يُضيف نكهة مميزة للأطعمة. يتم الحصول على الفلفل الأسود من ثمار نبات الفلفل (Piper nigrum) عندما تكون غير ناضجة، ثم يتم تجفيفها لتحويلها إلى حبيبات أو مسحوق.

الفوائد الصحية للفلفل الأسود:

- 1 مضاد للأكسدة:** يحتوي على مركب البيبيرين الذي يُعتبر مضاداً للأكسدة ويُساعد في محاربة الجذور الحرة.
- 2 تعزيز الهضم:** يُعزز من إفراز الأنزيمات الهاضمة، مما يُساعد في تحسين عملية الهضم.
- 3 تحسين امتصاص العناصر الغذائية:** يُساعد في زيادة امتصاص العناصر الغذائية المهمة.
- 4 مضاد للالتهابات:** يمكن أن يُساعد في تقليل الالتهابات في الجسم.

طريقة تعبئة الفلفل الأسود



تتطلب عملية تعبئة الفلفل الأسود خطوات دقيقة للحفاظ على جودته:

4 الوسم:

تُوضع ملصقات على العبوات تحتوي على معلومات عن المنتج، مثل الوزن، وتاريخ الإنتاج، وتاريخ انتهاء الصلاحية.

3 التعبئة:

يُعبأ الفلفل في عبوات مناسبة، مثل أكياس بلاستيكية أو زجاجات زجاجية، مع ضمان أن تكون محكمة الغلق.

2 التجفيف:

يتم تجفيف الفلفل للتأكد من خلوه من الرطوبة الزائدة، مما يُساعد في الحفاظ على طعمه وجودته.

1 الفرز والتنظيف

يُفرز الفلفل لإزالة الشوائب والحبات التالفة، ثم يُنظف جيداً.

وزن العبوات في حالة التصدير



تختلف أوزان العبوات حسب السوق المستهدف وحسب متطلبات العملاء. إليك بعض الأوزان الشائعة:

- عبوات صغيرة: ٥٠ جرام، ١٠٠ جرام.
- عبوات متوسطة: ٢٥٠ جرام، ٥٠٠ جرام.
- عبوات كبيرة: ١ كيلوغرام، ٥ كيلوغرام.



الكزبرة



الكزبرة (Coriandrum sativum) هي نبتة عطرية تُستخدم على نطاق واسع في الطهي، حيث تُعتبر أوراقها طازجة وبذورها مُحمصّة. تُستخدم الكزبرة في العديد من المطابخ حول العالم، وتُضفي نكهة مميزة ومشرقة على الأطباق.

الفوائد الصحية للکزبرة:

- 1 مضاد للأكسدة:** تحتوي الكزبرة على مركبات قوية مضادة للأكسدة تساعد في مكافحة الجذور الحرة.
- 2 تعزيز الهضم:** يُعتقد أن الكزبرة تُساعد في تهدئة اضطرابات المعدة وتعزيز الهضم.
- 3 خفض مستويات السكر:** بعض الدراسات تشير إلى أنها قد تُساعد في خفض مستويات السكر في الدم.
- 4 مضاد للبكتيريا:** تُظهر بعض الأبحاث أن لها خصائص مضادة للبكتيريا، مما يساعد في محاربة بعض الالتهابات.

طريقة تعبئة الكزبرة:

تتضمن عملية تعبئة الكزبرة عدة خطوات:



1 الفرز والتنظيف:

تُفرز الكزبرة لإزالة الأوراق التالفة والشوائب، ثم تغسل جيداً.

2 التجفيف:

يمكن تجفيفها (سواء أوراق أو بذور) بطريقة طبيعية أو باستخدام مجففات لتقليل الرطوبة.

3 التعبئة:

تُعبأ الكزبرة في عبوات محكمة الغلق، مثل أكياس بلاستيكية أو علب زجاجية، للحفاظ على نضارتها ونكهتها.

4 الوسم:

تُوضع ملصقات على العبوات تحتوي على معلومات عن المنتج، مثل الوزن، وتاريخ الإنتاج، وتاريخ انتهاء الصلاحية.

وزن العبوات في حالة التصدير



يمكن أن تختلف أوزان العبوات حسب متطلبات السوق، وفيما يلي بعض الأوزان الشائعة:

- عبوات صغيرة: ٥٠ جرام، ١٠٠ جرام.
- عبوات متوسطة: ٢٥٠ جرام، ٥٠٠ جرام.
- عبوات كبيرة: ١ كيلوغرام، ٥ كيلوغرام.



الكركم

الكركم (*Curcuma longa*) هو توابل صفراء تُستخدم على نطاق واسع في الطهي، خاصة في المطبخ الهندي والآسيوي. يُستخرج الكركم من جذور نبات الكركم، ويتميز بنكهته المميزة ولونه الزاهي. يُستخدم في الأطعمة والمشروبات، كما يُعتبر عنصرًا أساسيًا في صناعة مستحضرات التجميل.

الفوائد الصحية للكركم:

- 1** **مضاد للالتهابات:** يحتوي الكركم على الكركومين، وهو مركب قوي يُساعد في تقليل الالتهابات في الجسم.
- 2** **مضاد للأكسدة:** يُعتبر الكركم من مضادات الأكسدة القوية، مما يُساهم في حماية الخلايا من الأضرار.
- 3** **تحسين صحة الجهاز الهضمي:** يُساعد في تحسين عملية الهضم وتقليل مشاكل الجهاز الهضمي.
- 4** **تعزيز المناعة:** يُعزز الكركم من صحة الجهاز المناعي ويُعتبر مكونًا مفيدًا خلال فترة البرد والإنفلونزا.

طريقة تعبئة الكركم

تتضمن عملية تعبئة الكركم عدة خطوات:

- 1** **الفرز والتنظيف:** يتم فرز جذور الكركم لإزالة الشوائب، ثم تُغسل جيدًا.
- 2** **التجفيف:** يُجفف الكركم بشكل طبيعي أو باستخدام مجففات للتأكد من خلوه من الرطوبة.
- 3** **الطحن:** يُطحن الكركم المجفف إلى مسحوق ناعم.
- 4** **التعبئة:** يُعبأ في عبوات محكمة الغلق، مثل أكياس بلاستيكية أو زجاجات، للحفاظ على نكهته ولونه.
- 5** **الوسم:** تُوضع ملصقات على العبوات تحتوي على معلومات عن المنتج، مثل الوزن، وتاريخ الإنتاج، وتاريخ انتهاء الصلاحية.

وزن العبوات في حالة التصدير

تختلف أوزان العبوات حسب السوق المستهدف، ولكن الأوزان الشائعة تشمل:

- عبوات صغيرة: 50 جرام، 100 جرام.
- عبوات متوسطة: 250 جرام، 500 جرام.
- عبوات كبيرة: 1 كيلوغرام، 5 كيلوغرام.



الزعتر



الزعتر (*Thymus vulgaris*) هو عشب عطري يُستخدم في الطهي والتوابل، ويتميز بنكهته القوية ورائحته العطرية. يُعتبر الزعتر جزءًا أساسيًا في العديد من المطابخ المتوسطية والشرق أوسطية. يُمكن استخدامه طازجًا أو مجفّفًا، ويُعتبر مكونًا مثاليًا للعديد من الأطباق مثل السلطات، واللحوم، والصلصات.

الفوائد الصحية للزعتر:

- 1 مضاد للبكتيريا:** يحتوي الزعتر على مركبات مضادة للبكتيريا، مما يساعد في مكافحة الالتهابات.
- 2 تعزيز المناعة:** يُعتبر الزعتر مصدرًا غنيًا بمضادات الأكسدة التي تعزز من صحة الجهاز المناعي.
- 3 تحسين الهضم:** يُساعد الزعتر في تخفيف مشاكل الجهاز الهضمي مثل الانتفاخ وعسر الهضم.
- 4 مساعد في التنفس:** يُستخدم في بعض الأدوية الطبيعية للمساعدة في تخفيف السعال ومشاكل التنفس.

طريقة تعبئة الزعتر

تتضمن عملية تعبئة الزعتر عدة خطوات:



1 الفرز والتنظيف:

يتم فرز أوراق الزعتر لإزالة الأوراق التالفة أو المريضة، ثم تُغسل جيدًا.

2 التجفيف:

يُجفف الزعتر إما في الشمس أو باستخدام مجففات خاصة للحفاظ على نكهته ورائحته.

3 التعبئة:

يُعبأ الزعتر المجفف في عبوات محكمة الغلق، مثل أكياس بلاستيكية أو علب زجاجية.

4 الوسم:

تُوضع ملصقات على العبوات تحتوي على معلومات عن المنتج، مثل الوزن، وتاريخ الإنتاج، وتاريخ انتهاء الصلاحية.

وزن العبوات في حالة التصدير



تختلف أوزان العبوات حسب السوق المستهدف، ولكن الأوزان الشائعة تشمل:

عبوات صغيرة: ٥٠ جرام، ١٠٠ جرام.

عبوات متوسطة: ٢٥٠ جرام، ٥٠٠ جرام.

عبوات كبيرة: ١ كيلوغرام، ٥ كيلوغرام.



الشطة المجففة



الشطة المجففة هي توابل تُستخدم لإضافة الحرارة والنكهة للأطعمة. تُصنع من فلفل الشطة (عادةً من نوع الفلفل الحار) الذي يتم تجفيفه وطحنه إلى مسحوق ناعم أو تركه في شكل رقائق. تُستخدم الشطة المجففة في العديد من المطابخ حول العالم، بما في ذلك المطبخ المكسيكي، والإيطالي، والآسيوي.

الفوائد الصحية للشطة المجففة:

- 1 تعزيز الأيض:** تحتوي الشطة على مركب الكابسيسين، الذي يُساعد في زيادة معدل الأيض وحرق الدهون.
- 2 مضاد للالتهابات:** يمتلك الكابسيسين خصائص مضادة للالتهابات، مما يُساعد في تخفيف بعض الأمراض.
- 3 تحسين الهضم:** يُساعد الفلفل الحار في تحفيز إفراز العصارات الهاضمة، مما يُحسن من عملية الهضم.
- 4 تعزيز المناعة:** تحتوي الشطة على مضادات الأكسدة التي تُعزز من صحة الجهاز المناعي.

طريقة تعبئة الشطة المجففة

تتضمن عملية تعبئة الشطة المجففة عدة خطوات:



5 الوسم:

تُوضع ملصقات على العبوات تحتوي على معلومات عن المنتج، مثل الوزن، وتاريخ الإنتاج، وتاريخ انتهاء الصلاحية.

4 التعبئة:

يُعبأ المنتج في عبوات محكمة الخلق، مثل أكياس بلاستيكية أو علب زجاجية، للحفاظ على النكهة والحرارة.

3 الطحن: (إذا لزم الأمر)

يُطحن الفلفل المجفف إلى مسحوق ناعم أو يُترك في شكل رقائق حسب الطلب.

2 التجفيف:

يتم تجفيف الفلفل باستخدام طريقة طبيعية أو مجففات لضمان إزالة الرطوبة بشكل كامل.

1 الفرز والتنظيف:

تُفرز الفلفل لإزالة أي شوائب أو فلفل تالف، ثم تُغسل جيدًا.

وزن العبوات في حالة التصدير



تختلف أوزان العبوات حسب السوق المستهدف، ولكن الأوزان الشائعة تشمل:

عبوات صغيرة: 50 جرام، 100 جرام.

عبوات متوسطة: 250 جرام، 500 جرام.

عبوات كبيرة: 1 كيلوغرام، 5 كيلوغرام.



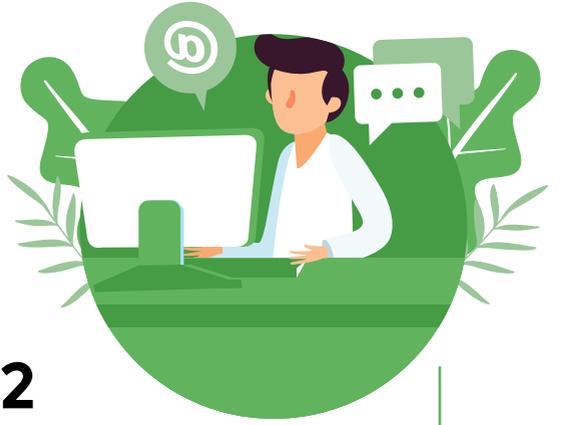


TRADE CLUSTER

For Import and Export

السجل التجاري: 49763
البطاقة الضريبية: 752667998
سجل المصدرين: 600024574

تواصل معنا



01065822652

SALES.DEPARTMENT@TRADECLUSTER.ORG

WWW.TRADECLUSTER.ORG

الهرم - الليبيني - بين نفق الهرم ونفق فيصل، برج
الشعراوي، الجيزة، محافظة الجيزة.

