

پسته قرمز علیان پادشاه تازهخوری در بازار پسته

۱۴۰۴/۰۶/۱۰ - ۰۷:۲۲

پسته قرمز علیان، محصولی منحصر به فرد از روستای تاریخی علیان در دامغان، با رنگ قرمز لاکی درخشان، طعم شیرین و بافت نرم، به عنوان بهترین گزینه برای تازهخوری در میان انواع پسته شناخته می‌شود. این پسته زودرس و نوبرانه، به دلیل شرایط کشاورزی ویژه و خاک حاصلخیز منطقه، جایگاهی ممتاز در بازار داخلی و صادراتی دارد.

روستای علیان که در فاصله ۳۵ کیلومتری جنوب دامغان و در مسیر جاده دامغان - جندق - اصفهان واقع شده است، با تاریخی بیش از ۱۰ قرن از قدیمی‌ترین روستاهای ایران به شمار می‌رود. هرچند بناهای قدیمی این روستا در طول زمان دچار تغییرات شده‌اند، اما علیان همچنان مبدأ اصلی و تاریخی پسته قرمز علیان است. این روستا با خاکی بسیار حاصلخیز، آب و هوای مناسب و اقلیم منحصر به فرد، محیطی ایده‌آل برای تولید پسته‌ای با کیفیت ممتاز و طعمی بی‌همتا فراهم کرده است.

ویژگی‌های منحصر به فرد پسته قرمز علیان

۱. شرایط کشت و برداشت

رشد در خاک غنی و آب و هوای خاص روستای علیان

برداشت بین ماه‌های مرداد تا مهر به عنوان یکی از اولین پسته‌های تازه سال

نیاز به مراقبت ویژه و حساسیت بالا در فرآیند کشت

۲. رنگ و ظاهر

پوست تازه قرمز لاکی براق و جذاب

ماندگاری رنگ و کیفیت ظاهری حتی پس از برداشت

جلوه خاص در بازار داخلی و صادرات

3. طعم و بافت

طعم شیرین و طبیعی، بدون پس‌مزه تلخ

بافت نرم و ترد به‌عنوان پسته‌ای ایده‌آل برای تازه‌خوری

ماندگاری عطر و طعم پس از برداشت

4. ارزش غذایی

غنی از پروتئین، فیبر، آنتی‌اکسیدان و چربی‌های مفید

کمک به سلامت قلب، کنترل قند خون و تقویت سیستم ایمنی

گسترش کشت در مناطق دیگر

هرچند نام و اصالت پسته قرمز علیان به این روستا بازمی‌گردد، اما امروزه با پیوندهای درختی در مناطق دیگر ایران نیز کشت می‌شود. با این حال، محصول تولید شده در خود روستای علیان به دلیل ترکیب خاص آب و خاک، کیفیت و طعم بهتری نسبت به نمونه‌های دیگر دارد.

خرید عمده پسته قرمز علیان

انتخاب تأمین‌کننده معتبر و با سابقه

بررسی نمونه محصول از نظر رنگ، طعم و تازگی

استفاده از بسته‌بندی استاندارد و بهداشتی برای حفظ ماندگاری

عوامل مؤثر بر قیمت

نوبرانه بودن و عرضه زودتر از فصل اصلی، که باعث بالاتر بودن قیمت داخلی نسبت به دیگر ارقام می‌شود

کیفیت محصول (طعم، بافت، درصد خندان بودن)

وضعیت بازار داخلی و صادراتی

مقایسه با پسته قرمز دامغان

پسته قرمز علیان: رنگ قرمز لاکی درخشان، طعم شیرین‌تر، بافت نرم‌تر و بهترین انتخاب برای تازه‌خوری

پسته قرمز دامغان: دانه درشت، عطر قوی، مناسب صنایع غذایی خاص و بهترین گزینه برای فراوری و تبدیل به خشکبار

پسته قرمز علیان، با اصالت هزارساله و کیفیت بی‌همتا، نه تنها مروارید کشاورزی دامغان، بلکه پادشاه تازه‌خوری در میان تمامی ارقام پسته ایران است. اگر به دنبال تجربه طعمی ناب و خرید محصولی ممتاز هستید، پسته قرمز علیان انتخابی طلایی خواهد بود.

کلیه حقوق متعلق به شبکه خبری صنایع غذایی ایران می باشد.