

پسته طلای سبز ایران
از دل کویر تا سفره جهانی



• تاریخچه پسته در ایران

پسته، نماد سلامت و ثروت طبیعی ایران

پسته از دوران باستان در ایران کشت می‌شده است و جایگاه ویژه‌ای در فرهنگ و اقتصاد کشور دارد. یکی از کهن‌ترین محصولات باغی ایران با بازار بین‌المللی گسترده



• انواع پسته ایرانی و ویژگی‌های آن‌ها



پسته فندقی

- **ظاهر:** کوچک و گرد
- **طعم:** بسیار خوش طعم و پرچرب
- **کاربرد:** بالاترین سهم صادراتی ایران
- **زمان برداشت:** زودرس، دیررس
- **منطقه تولید:** رفسنجان، کرمان



پسته اکبری

- **ظاهر:** کشیده‌ترین و لوکس‌ترین نوع
- **طعم:** ملایم و خوش طعم
- **کاربرد:** صادراتی، مناسب بسته‌بندی لوکس
- **زمان برداشت:** دیررس
- **منطقه تولید:** رفسنجان، کرمان



پسته کله قوچی

- **ظاهر:** گرد و درشت، با دهان باز زیاد
- **طعم:** چرب و لطیف
- **کاربرد:** بازارهای آسیایی و مصرف داخلی
- **زمان برداشت:** متوسط
- **منطقه تولید:** رفسنجان، کرمان



پسته احمد آقایی

- **ظاهر:** کشیده با رنگ پوست روشن
- **طعم:** شیرین و خوشمزه
- **کاربرد:** پرطرفدار در بازارهای داخلی و خارجی
- **زمان برداشت:** زودرس
- **منطقه تولید:** نوق، کرمان



● بازار صادراتی پسته

کشورهای مقصد اصلی شامل:

چین: بزرگ‌ترین واردکننده پسته ایرانی

هند: بازار رو به رشد برای پسته

آلمان: مصرف در صنایع شیرینی‌پزی

روسیه: افزایش تقاضا در سال



● مناطق تولید پسته در ایران

کرمان
خراسان رضوی
سمنان

یزد
فارس
اصفهان



• فرآیند تولید پسته

کاشت

۰۱

انتخاب نهال مناسب
و کاشت در خاک حاصلخیز

آبیاری

۰۲

مدیریت دقیق
منابع آبی

برداشت

۰۳

در اواخر تابستان

خشک کردن

۰۴

با استفاده از آفتاب
یا دستگاه‌های خشک‌کن

بسته بندی

۰۵

بر اساس
اندازه و کیفیت



• خواص تغذیه‌ای پسته

سلامت قلب: کاهش کلسترول بد و افزایش کلسترول خوب

کاهش وزن: احساس سیری طولانی مدت به دلیل فیبر بالا

سلامت چشم: حاوی لوتئین و زآگزانتین

کنترل قند خون: شاخص گلیسمی پایین

و بیوتین E سلامت پوست و مو: سرشار از ویتامین

• نقش آزاد برندیگ در تجارت پسته

مشاوره تخصصی
آموزش صادرات
معرفی به خریداران جهانی

• استراتژی بازاریابی پسته

حضور در نمایشگاه‌ها
تبلیغ در شبکه‌های اجتماعی
همکاری با برندهای بزرگ



• کاربردهای متنوع پسته در صنایع غذایی



◆ **شیرینی‌پزی و قنادی:** پسته فندقی به دلیل اندازه کوچک و طعم غنی، در تهیه شیرینی‌هایی مانند باقلوا، گز، سوهان و قرابیه کاربرد فراوانی دارد.

◆ **بستنی و دسرها:** پودر پسته برای طعم‌دهی و تزئین بستنی، کیک و دسرهای مختلف استفاده می‌شود.

◆ **فرآورده‌های پسته:** از پسته، محصولات متنوعی مانند کره پسته، روغن پسته، پودر پسته و خلال پسته تولید می‌شود که در صنایع غذایی و حتی آرایشی و بهداشتی کاربرد دارند.

◆ **صادرات:** پسته‌های درشت و لوکس مانند اکبری و احمد آقایی به دلیل ظاهر کشیده و مغز سبز، برای صادرات و مصرف در بازارهای بین‌المللی انتخاب می‌شوند.

• نکات مهم نگهداری از پسته

دوری از نور
مستقیم آفتاب



نگهداری در جای
خشک و خنک



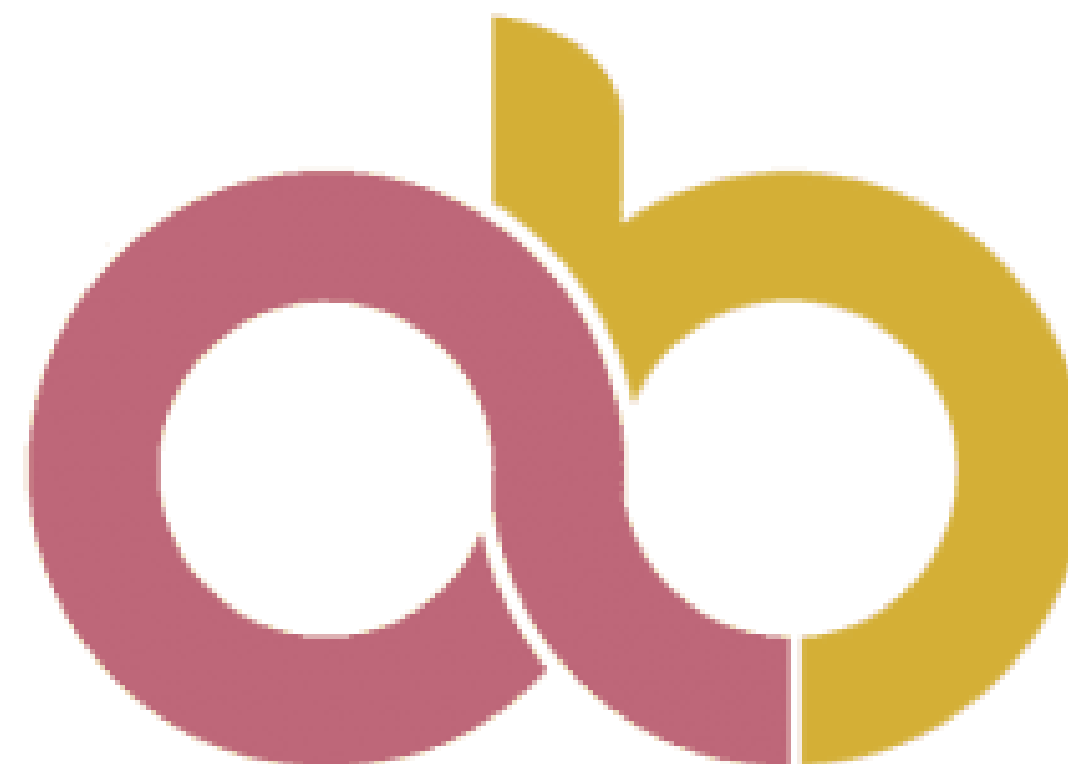
نگهداری در فریزر برای
ماندگاری طولانی‌تر

استفاده از ظروف درب‌دار
و غیرقابل نفوذ هوا

ارتباط با ما؛ اولین قدم شما برای ورود به دنیای تجارت

سایت: AradBranding.com

آیدی کانال: t.me/AradBranding



آراد برندینگ