



GOLPOONEH

TRADING COMPANY



شرکت گل پونه

شرکت گل پونه یکی از پیشگامان تولید و پخش انواع آلو خشک در کشور است که با هدف ارائه محصولات با کیفیت و طبیعی به بازار فعالیت می‌کند. این شرکت با تکیه بر تجربه و دانش فنی خود، انواع آلو خشک را از بهترین میوه های تازه تولید می‌کند.

در شرکت گل پونه، ما از جدیدترین تکنولوژی‌ها و روش‌های بهداشتی برای تولید محصولات خود استفاده می‌کنیم. مراحل تولید شامل انتخاب میوه‌های تازه، شستشو، خشک‌کردن و بسته‌بندی است که همگی تحت نظارت دقیق کیفیت انجام می‌شود. ما به استفاده از روش‌های طبیعی و عدم استفاده از مواد شیمیایی در فرایند تولید اهمیت می‌دهیم.

ما به عنوان یک شرکت معتبر، به ارائه محصولات با کیفیت و استانداردهای بین المللی متعهد هستیم. با اجرای آزمون‌های کیفیت مداوم، اطمینان حاصل می‌کنیم که محصولات ما همواره در بالاترین سطح کیفی قرار دارند.



چشم‌انداز آینده

شرکت گل پونه با هدف گسترش بازارهای داخلی و بین‌المللی و ارتقاء سطح آگاهی مصرف‌کنندگان درباره خواص آلو خشک و محصولات جانبی آن، در حال برنامه‌ریزی برای توسعه محصولات جدید و بهبود فرایندهای تولید است. ما به دنبال ایجاد نوآوری در صنعت محصولات خشکبار هستیم و امیدواریم به یکی از برندهای پیشرو در سطح جهانی تبدیل شویم.

شرکت گل پونه با تمرکز بر تولید و عرضه انواع آلو خشک و محصولات مرتبط، تلاش می‌کند تا با کیفیت بالا و طعم‌های متنوع، سبد غذایی خانواده‌ها را غنی کند. در ادامه به معرفی دقیق‌تر هر یک از محصولات می‌پردازیم:



آلو بخارا: یکی از انواع خشکبار است که از خشک کردن آلو به دست می آید و در دو رنگ زرد و سیاه هستند و در نقاط مختلف کشور ایران و همچنین در بعضی کشورهای دیگر نیز کاشته میشود.

• خواص غذایی: سرشار از ویتامینها، مواد معدنی و آنتی اکسیدانها، به بهبود گوارش و سلامت قلب کمک می کند.

• مصارف: استفاده در دسرها، ماست، یا به عنوان تنقلات.



- آلو حاج حسنی: طعم ترش و شیرین و اندازه بزرگ و گوشتی دارد و بسیاری از خریداران آلو خشک خورشتی به دنبال آن هستند رنگ زرد و قرمز آن باعث جذابیت بیشتر آن شده است.
- خواص: سرشار از ویتامین C و فیبر، به تقویت سیستم ایمنی کمک می‌کند.
 - مصارف: مناسب برای تهیه مربا، دسرها، و استفاده در غذاهای سنتی.



آلوی شوقانی: دارای رنگ زرد و ظاهری زیبا که شناسایی آن از بقیه آلوها به آسانی امکان پذیر است و بهترین عامل شناسایی آن هسته جدای آن است و در دسته آلوهای درشت قرار می گیرد .

• خواص: غنی از ویتامینها و مواد معدنی، به حفظ سلامت پوست و مو کمک می کند.

• مصارف: ایده آل برای تولید لواشک و تنقلات خانگی.



آلوی خشک کبرایی : آلوی خشک کبرایی از
مرعوبترین نوع آلوها میباشد و به صورت
ترشک و لواشک مورد استفاده قرار میگیرد.

- خواص: منبع غنی از پتاسیم و فیبر، به
کنترل فشار خون و بهبود گوارش کمک
می‌کند.
- مصارف: استفاده در تهیه خوراک‌ها،
سالادها و به عنوان تنقلات.



لواشک آلو

لواشک آلو یکی از تنقلات خوشمزه و سالم است که از میوه‌های تازه آلو تهیه می‌شود. این محصول با فرایند طبیعی و بدون مواد نگهدارنده تولید می‌شود و از طعمی ترش و شیرین برخوردار است.

• خواص تغذیه‌ای: لواشک آلو سرشار از ویتامین C، فیبر و آنتی‌اکسیدان‌هاست که به تقویت سیستم ایمنی و بهبود گوارش کمک می‌کند. همچنین، این تنقلات می‌توانند انرژی لازم برای فعالیت‌های روزانه را تأمین کنند.

• مصارف: لواشک آلو به عنوان یک میان‌وعده مغذی و خوشمزه برای کودکان و بزرگ‌ترها مناسب است. می‌توانید آن را به عنوان تنقلاتی سالم در سفر، مدرسه یا به عنوان دسر بعد از غذا مصرف کنید.

• تنوع طعم: لواشک آلو معمولاً در طعم‌های مختلفی تولید می‌شود، از جمله ترش، شیرین و یا ترکیبی، که این امر آن را برای همه سلیقه‌ها جذاب می‌کند.



آلو قیسی

آلو قیسی یکی از محبوب‌ترین انواع آلو خشک است که به دلیل طعم شیرین و بافت نرمش بسیار مورد توجه قرار دارد. این آلو در تهیه انواع دسرها و میان‌وعده‌ها استفاده می‌شود.

• خواص تغذیه‌ای: آلو قیسی سرشار از ویتامین A، ویتامین C و آهن است که به تقویت بینایی، بهبود سیستم ایمنی و افزایش سطح انرژی کمک می‌کند. همچنین، فیبر موجود در آلو قیسی به بهبود گوارش و جلوگیری از یبوست کمک می‌کند.

• مصارف: آلو قیسی به عنوان میان‌وعده‌ای سالم و مغذی مصرف می‌شود و می‌تواند به همراه ماست یا در تهیه اسموتی‌ها و دسرها استفاده شود. همچنین، این آلو در طبخ برخی غذاهای سنتی و مدرن نیز کاربرد دارد.





مربای آلو

مربای آلو گل پونه یکی از محصولات محبوب است که با استفاده از آلوهای تازه و با کیفیت تهیه می‌شود. این مربا طعمی دلپذیر و طبیعی دارد و گزینه‌ای عالی برای صبحانه یا دسر است.

- خواص تغذیه‌ای: مربای آلو سرشار از ویتامین‌ها و آنتی‌اکسیدان‌هاست و به تقویت سیستم ایمنی
- مصارف: مربای آلو را می‌توان به عنوان یک افزودنی بر روی نان، پنکیک و کیک‌ها استفاده کرد.
- همچنین، این مربا می‌تواند به عنوان طعم‌دهنده‌ای برای دسرها و کیک‌های مختلف مورد استفاده قرار گیرد.

- تنوع: این مربا معمولاً با طعم‌های مختلف و در بسته‌بندی‌های متنوع عرضه می‌شود تا مشتریان بتوانند گزینه‌ای مناسب با سلیقه خود انتخاب کنند.



شرکت گل پونه با هدف ارتقاء سلامت جامعه و ارائه محصولاتی طبیعی و با کیفیت، به تولید و عرضه انواع آلو خشک و محصولات جانبی آن می پردازد. ما به خانواده بزرگ گل پونه دعوت می کنیم تا از طعم‌های بی‌نظیر و خواص فراوان محصولات ما بهره‌مند شوند و تجربه‌ای سالم و لذیذ داشته باشند.

GOLPOONEH



golpooneco.com



info@golpooneco.com



+989159205336

