



EKRAM



ABOUT US

شرکت اکرام

شرکت اکرام یکی از شرکت‌های برتر و معتبر در زمینه تولید و پخش انواع کشمش در ایران است. این شرکت با چندین سال سابقه درخشان در صنعت کشاورزی و غذایی، توانسته است جایگاه ویژه‌ای در بازارهای داخلی و خارجی به دست آورد. هدف اصلی شرکت اکرام، ارائه محصولات باکیفیت و ارگانیک به مشتریان است و همواره به دنبال توسعه پایدار و ارتقای کیفیت محصولات خود می‌باشد.

چشم‌انداز و اهداف شرکت اکرام

شرکت اکرام با هدف توسعه صنعت کشمش ایران و ارتقای سطح رقابت‌پذیری محصولات خود در بازارهای جهانی، بر تولید محصولات با کیفیت و سالم تمرکز دارد. این شرکت تلاش می‌کند تا با استفاده از فناوری‌های نوین و روش‌های بهینه‌سازی کشاورزی، بتواند محصولاتی متناسب با استانداردهای جهانی تولید کند. از دیگر اهداف اصلی شرکت، گسترش بازارهای صادراتی و افزایش رضایت مشتریان از طریق ارائه محصولاتی با طعم، کیفیت و بسته‌بندی ممتاز است.

شرکت اکرام با تمرکز بر کیفیت بالای محصولات خود، توانسته است در بازارهای جهانی نیز حضور موفقی داشته باشد. این شرکت به کشورهای مختلفی از جمله کشورهای اروپایی، آسیایی و خاورمیانه صادرات کشمش انجام می‌دهد. کشمش‌های تولیدی این شرکت با بسته‌بندی‌های متنوع و استاندارد، به عنوان یک محصول طبیعی و سالم در سطح بین‌المللی شناخته می‌شوند.

شرکت اکرام

شرکت اکرام یکی از شرکت‌های برتر و معتبر در زمینه تولید و پخش انواع کشمش در ایران است. این شرکت با چندین سال سابقه درخشان در صنعت کشاورزی و غذایی، توانسته است جایگاه ویژه‌ای در بازارهای داخلی و خارجی به دست آورد. هدف اصلی شرکت اکرام، ارائه محصولات باکیفیت و ارگانیک به مشتریان است و همواره به دنبال توسعه پایدار و ارتقای کیفیت محصولات خود می‌باشد.

چشم‌انداز و اهداف شرکت اکرام

شرکت اکرام با هدف توسعه صنعت کشمش ایران و ارتقای سطح رقابت‌پذیری محصولات خود در بازارهای جهانی، بر تولید محصولات با کیفیت و سالم تمرکز دارد. این شرکت تلاش می‌کند تا با استفاده از فناوری‌های نوین و روش‌های بهینه‌سازی کشاورزی، بتواند محصولاتی متناسب با استانداردهای جهانی تولید کند. از دیگر اهداف اصلی شرکت، گسترش بازارهای صادراتی و افزایش رضایت مشتریان از طریق ارائه محصولاتی با طعم، کیفیت و بسته‌بندی ممتاز است.

شرکت اکرام با تمرکز بر کیفیت بالای محصولات خود، توانسته است در بازارهای جهانی نیز حضور موفقی داشته باشد. این شرکت به کشورهای مختلفی از جمله کشورهای اروپایی، آسیایی و خاورمیانه صادرات کشمش انجام می‌دهد. کشمش‌های تولیدی این شرکت با بسته‌بندی‌های متنوع و استاندارد، به عنوان یک محصول طبیعی و سالم در سطح بین‌المللی شناخته می‌شوند.



کشمش مویز

- ویژگی‌ها: کشمش مویز از انگورهای سیاه دانه‌دار به دست می‌آید و به دلیل اندازه بزرگ‌تر نسبت به دیگر انواع کشمش، از مقبولیت خاصی برخوردار است. رنگ آن تیره و مزه‌ای شیرین و ملایم دارد.
- خواص غذایی: مویز سرشار از آنتی‌اکسیدان‌ها، آهن و ویتامین‌های گروه B است. مصرف آن به بهبود حافظه، تقویت سیستم ایمنی و افزایش انرژی کمک می‌کند. این کشمش همچنین به تنظیم فشار خون و کاهش خطر بیماری‌های قلبی نیز کمک می‌کند.



کشمش آفتابی یا آفتاب خشک

- روش تولید: کشمش آفتابی به طور طبیعی و بدون استفاده از هرگونه ماده شیمیایی در زیر نور مستقیم خورشید خشک می‌شود. این روش سنتی خشک کردن، باعث می‌شود که کشمش طعم طبیعی و خالص انگور را حفظ کند.
- ویژگی‌ها: رنگ آن معمولاً تیره است و طعم طبیعی انگور را با خود به همراه دارد. به دلیل اینکه در فرآیند تولید آن از مواد شیمیایی استفاده نمی‌شود، بسیار سالم و مغذی است.
- کاربردها: این کشمش به عنوان میان‌وعده یا در تهیه انواع کیک‌ها، شیرینی‌ها و خوراک‌های ایرانی استفاده می‌شود. همچنین به دلیل محتوای بالای قند طبیعی، انرژی‌بخش است و برای مصرف روزانه به عنوان یک منبع سالم قند طبیعی مناسب است.





کشمش تیزآبی

- روش تولید: کشمش تیزآبی با استفاده از تیزاب (محلولی متشکل از آب و مواد نگهدارنده طبیعی) و گاهی گوگرد، به سرعت خشک می‌شود. این روش خشک کردن باعث می‌شود که کشمش ظاهری براق و جذاب پیدا کند و در عین حال طعم شیرین خود را حفظ کند.
- ویژگی‌ها: این کشمش رنگ روشن‌تری دارد و نسبت به کشمش آفتابی نرم‌تر است. این نوع کشمش معمولاً دارای طعم شیرین و بافت نرمی است که در بسیاری از غذاهای مختلف مانند پلوه‌ها، دسرها و کیک‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرد.
- مزایا: کشمش تیزآبی به دلیل ظاهر زیبا و درخشندگی که دارد، بیشتر در صنعت قنادی و همچنین در تهیه غذاهای خاص استفاده می‌شود.



کشمش سبز قلمی

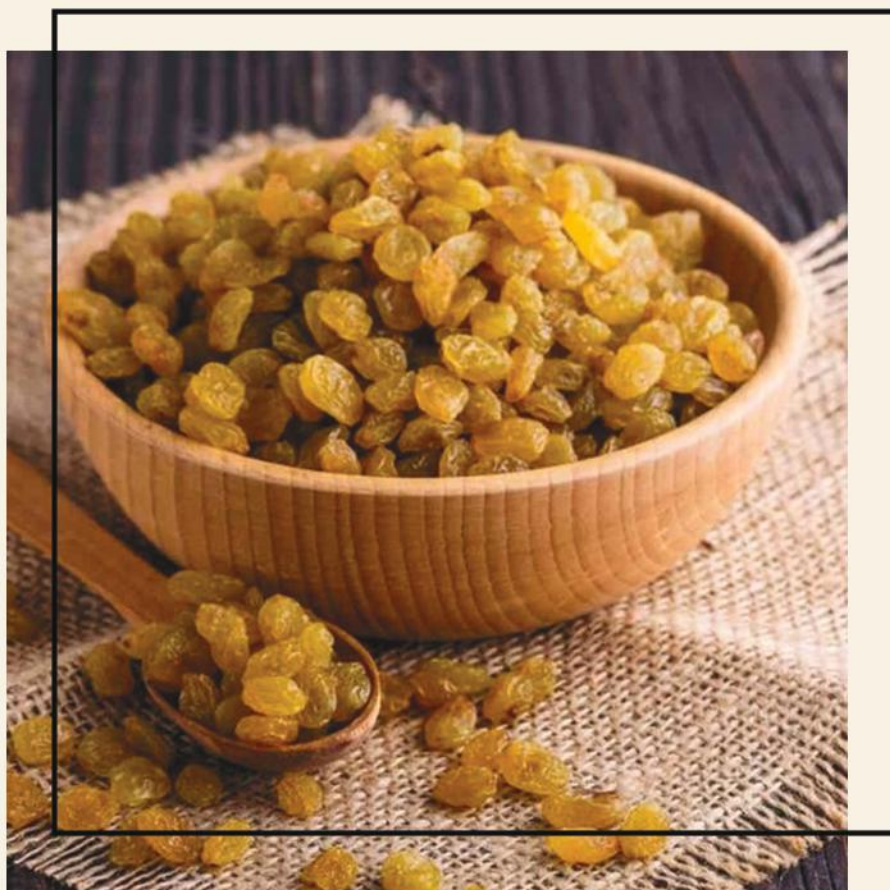
- ویژگی‌ها: کشمش سبز قلمی از انگورهای سبز و باریک به دست می‌آید که به دلیل شکل باریک و ظریف آن، به این نام معروف شده است. این کشمش به روش سنتی خشک می‌شود و طعمی ملایم و تازه دارد.
- کاربردها: کشمش سبز قلمی معمولاً در آجیل‌ها و به عنوان میان‌وعده مصرف می‌شود. همچنین در صنایع غذایی برای تزئین و طعم‌دهی به برخی خوراکی‌ها و دسرها کاربرد دارد.
- خواص غذایی: این کشمش به عنوان یک منبع غنی از فیبر، ویتامین C و پتاسیم شناخته می‌شود که به تقویت سیستم گوارشی و حفظ سلامت قلب کمک می‌کند.



کشمش پلویی

• ویژگی‌ها: کشمش پلویی از انگورهای سفید بدون دانه تهیه می‌شود و معمولاً در رنگ‌های مختلف از قهوه‌ای روشن تا تیره در بازار عرضه می‌شود. این کشمش به دلیل طعم شیرین و ملایم خود، یکی از پرمصرف‌ترین انواع کشمش در آشپزی ایرانی است.

• کاربردها: این نوع کشمش در تهیه انواع پلوها، از جمله غذاهای معروفی چون "عدس پلو" و "کشمش پلو" مورد استفاده قرار می‌گیرد و طعمی دلچسب و دلنشین به غذاها می‌بخشد.





مزایای رقابتی شرکت اکرام

تجربه و تخصص: شرکت اکرام با بهره‌گیری از نیروهای متخصص و مجرب در صنعت کشمش، به تولید محصولاتی با کیفیت بالا و مطابق با نیازهای بازار پرداخته است. تجربه چندین ساله این شرکت در انتخاب بهترین نوع انگور، فرآوری و بسته‌بندی کشمش، آن را به یکی از برندهای مطرح در این حوزه تبدیل کرده است.

استفاده از تکنولوژی‌های پیشرفته: شرکت اکرام همواره به روزرسانی فرآیندهای تولید و استفاده از فناوری‌های جدید در زمینه خشک‌کردن و بسته‌بندی کشمش را در اولویت قرار داده است. این تکنولوژی‌ها باعث افزایش ماندگاری و حفظ کیفیت محصولات در طولانی‌مدت شده‌اند.



تنوع در محصولات: شرکت اکرام با ارائه انواع مختلف کشمش از جمله کشمش مویز، کشمش آفتابی، کشمش تیزآبی، کشمش سبز قلمی و کشمش پلویی توانسته است نیازهای متنوع مشتریان را در بازار داخلی و خارجی پوشش دهد. این تنوع محصولات، مشتریان مختلفی از صنایع غذایی تا مصرف‌کنندگان خانگی را جذب کرده است.

رعایت استانداردهای بین‌المللی: شرکت اکرام در تمامی مراحل تولید، از برداشت انگور تا بسته‌بندی نهایی، استانداردهای بین‌المللی بهداشت و کیفیت را رعایت می‌کند. این امر باعث شده است که محصولات این شرکت توانایی رقابت در بازارهای جهانی را داشته باشند.



EKRAM



ekramfarm.com



akrmzhmtty27@gmail.com



+989023144264



ekram