

Meyar Karan Jonoub

خرمای ایرانی، طعم اصالت و کیفیت جهانی

خرمای ایران از حاصل خیزترین نخلستان‌های جهان به‌دستی می‌آید و به‌دلیل بافت گوشتی، طعم طبیعی و شیرینی متعادل، در بازارهای بین‌المللی جایگاه ویژه‌ای دارد.

در این کاتالوگ، مجموعه‌ای از خرماهای باکیفیت ایرانی از جمله پیارم، مضافتی، مجول، کبکاب، زاهدی و همچنین ارده خرما را برای استفاده در بازارهای مختلف غذایی و صادراتی معرفی می‌کنیم.

Iranian Dates The Taste of Authentic Quality

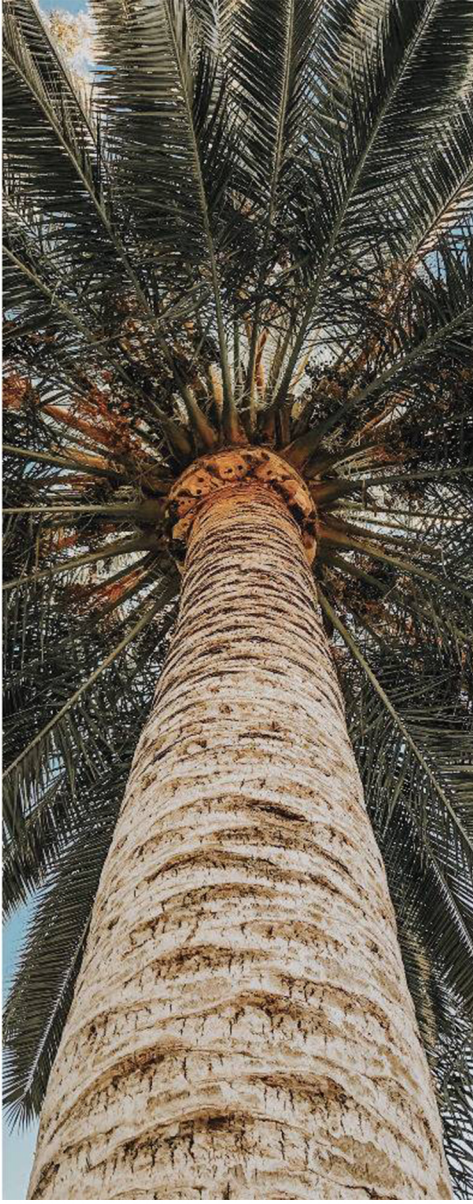
Iranian dates are grown in some of the most fertile palm groves in the world, known for their fleshy texture, natural sweetness and consistent quality.

In this catalog, we present a selection of high-quality Iranian dates – including Playrom, Mazafati, Medjool, Kabkab, Zahedi – as well as date-based tahini products, tailored for international food and export markets.

التمور الإيرانية، نكهة الأصالة والجودة العالمية

تزرع التمور الإيرانية في بعض من أكثر بساتين النخيل خصوبة في العالم، وتتميز بقوامها اللحمي، وحلاوتها الطبيعية، وجودتها المستمرة.

في هذا الكاتالوج، نعرض مجموعة من أصناف التمور الإيرانية عالية الجودة، بما في ذلك بيارم، مضافتي، مجول، ككباب، زاهدي بالإضافة إلى منتجات الطحينة المبنية على التمر، لتلبية احتياجات مختلف أسواق الغذاء والتصدير.



شرکت بازرگانی معیار کاران جنوب با هدف توسعه صادرات محصولات کشاورزی ایران، به‌ویژه انواع خرما باکیفیت جنوب کشور، فعالیت می‌کند.

ما بر پایه‌ی تجربه‌ی چندین‌ساله در تولید، بسته‌بندی و صادرات خرما، تلاش داریم پلی مطمئن میان نخلستان های ایران و بازارهای جهانی باشیم.

تعهد ما کیفیت پایدار، بسته‌بندی استاندارد، و پاسخ‌گویی حرفه‌ای به نیاز مشتریان در سراسر جهان است.

Maeyar Karan Jonoub Trading Company specializes in exporting premium Iranian agricultural products, especially dates from the fertile palm regions of southern Iran.

With years of experience in harvesting, packaging, and global shipping, we aim to build a reliable bridge between Iran's date growers and international markets.

Our commitment is consistent quality, standard packaging, and responsive customer service worldwide.

تعمل شركة معيار كاران الجنوب للتجارة على تصدير المنتجات الزراعية الإيرانية الفاخرة، وخاصة التمور من مناطق الجنوب الخصبة.

بخبرة تمتد لسنوات في الإنتاج والتعبئة والتصدير، نهدف إلى بناء جسر موثوق يربط بين مزارعي التمور في إيران والأسواق العالمية.

نلتزم بالجودة المستمرة والتغليف المعياري وخدمة العملاء المتميزة في جميع أنحاء العالم.



خرمای کبکاب یکی از پرمغزترین و خوش‌طعم‌ترین خرماهای جنوب ایران است که معمولاً در استان بوشهر و کهگیلویه و بویراحمد برداشت می‌شود. این خرما نرم و چسبنده است، رطوبت نسبتاً بالایی دارد و هنگام خوردن طعمی شیرین، عسل‌گونه و کاراملی ارائه می‌دهد. کبکاب به‌دلیل گوشت زیاد و درصد بالای قند طبیعی، در بسته‌بندی‌های فله و خانوادگی صادراتی بسیار محبوب است.

نوع نرم و نیمه‌مرطوب
طعم عسل‌گونه، کاراملی
بافت لطیف، چسبنده، پرمغز
نگهداری نگهداری در محیط خنک؛ برای حفظ بافت و جلوگیری از شیره‌دادن، یخچال توصیه می‌شود.

Kabkab is one of Iran's richest and most flavorful date varieties, commonly grown in Bushehr and Kohgiluyeh & Boyer-Ahmad. It has a soft, sticky texture with relatively high moisture, offering a sweet, honey-like, caramel tone when eaten. Due to its fleshy body and high natural sugar content, Kabkab is highly favored for family-size and bulk export packaging.

Type Soft to semi-moist
Texture Tender, sticky, fleshy
Taste Sweet, honey-like, caramel notes
Storage Keep in a cool place; refrigeration recommended to prevent syruing and maintain texture

تعد تمر الكبکاب من أكثر التمور لذة وامتلاء في جنوب إيران، وتزرع غالباً في بوشهر وکهگیلویه و بویر احمد. يتميز بقوام ناعم ولزج مع رطوبة مرتفعة نسبياً، ويقدّم نكهة حلوة تشبه العسل مع لمسات کاراملی. وبسبب لحمه الكثيف ونسبة السكر الطبيعي العالية فيه، يحظى بشعبية واسعة في العيوات العائلية والعيوات الكبيرة للتصدير.

نوع طري إلى شبه رطب
طعم حلوة تشبه العسل مع نكهة کاراملی
القوام ناعم ولزج وممتلئ
التخزين يُحفظ في مكان بارد، ويُفضّل التبريد لمنع خروج الدبس والحفاظ على القوام



خرمای مجول به‌خاطر اندازه‌ی درشت، ظاهر لوکس و بافت نرم و گوشتی‌اش به «پادشاه خرماها» معروف است. طعم آن کاراملی غلیظ با شیرینی متعادل است و به‌خاطر رطوبت متوسط، هنگام خوردن حس لطافت و پرشدگی دهان ایجاد می‌کند. برای بسته‌بندی‌های پرمیوم صادراتی بسیار محبوب است و از بهترین گزینه‌ها برای مصرف مستقیم، پذیرایی و ترکیب با آجیل محسوب می‌شود.

نوع نیمه‌خشک لوکس
بافت نرم، گوشتی، رطوبت متوسط
طعم کاراملی غلیظ با شیرینی متعادل
نگهداری در محیط خنک و خشک؛
برای حفظ کیفیت بیشتر، نگهداری در یخچال توصیه می‌شود.

Medjool is known as the "King of Dates" for its large size, premium appearance, and soft, fleshy texture. It features a rich caramel-like flavor with balanced sweetness, and its medium moisture level gives it a pleasantly tender bite. Medjool is widely used in premium export packaging due to its luxurious character.

Type Premium semi-dry
Texture Soft, fleshy, medium moisture
Taste Rich caramel flavor with balanced sweetness
Storage Keep in a cool, dry place; refrigeration is recommended for optimal freshness

تُعرف تمر المجهول بلقب ملك التمور لحجمه الكبير ومظهره الفاخر وقوامه الناعم واللحمي. يتميز بنكهة کاراملی غنية مع حلاوة متوازنة، ويمتص قوامه متوسط الرطوبة إحساساً لطيفاً عند التناول. وتُعد خياراً شائعاً في العيوات الفاخرة للتصدير.

النوع شبه جاف فاخر
القوام ناعم ولحمي رطوبة متوسطة
الطعم نكهة کاراملی غنية بحلاوة متوازنة
التخزين يُحفظ في مكان بارد وجاف، ويُفضّل التبريد للحفاظ على الجودة لأطول فترة

ارده یک ماده بسیار چندکاره است و فراتر از غذاهایی مانند حمص، کاربردهای گسترده‌ای دارد. می‌توان از آن به‌عنوان سس سالاد غلیظ، روکش نان تست، افزودنی به اسموتی‌ها برای افزایش قوام، و در پخت کیک‌ها و دسرهای وگان (مانند کارامل وگان) استفاده کرد. این محصول در بسته‌بندی‌های مختلف صادراتی (مانند ظروف شیشه‌ای یا بسته‌های فشرده) عرضه می‌شود و به دلیل ماندگاری خوب، ارزش تجاری بالایی در بازارهای جهانی دارد.

کاربرد ها سس سالاد، جایگزین کره آجیل روی نان تست، افزودنی به اسموتی‌ها، غلیظ‌کننده در سوپ‌ها و آش‌ها، ماده اصلی در حلوا و شیرینی‌زی

Tahini is an incredibly versatile ingredient, extending far beyond hummus. It excels as a thick salad dressing, a toast spread, or an additive to smoothies to boost creaminess and texture. It also works wonderfully in baking vegan desserts (such as vegan caramel or plant-based halva-inspired sweets). Tahini is supplied in various export formats (premium glass jars or sealed containers) and offers excellent shelf stability, giving it strong commercial potential in global markets.

Applications Thick salad dressing, toast topping, smoothie thickener, soup/stew enhancer, key ingredient in halva and baked goods

تعتبر الطحينة مكوناً متعدد الاستخدامات يتجاوز الحمص بكثير. يمكن استخدامها كصلصة سلطة سمكية، أو طبقة دهن للتوست، أو كمتنخن في السموتی لزيادة القوام، كما أنها ممتازة في صناعة الحلويات النباتية (مثل صلصة الكراميل النباتي وحلويات الحلاوة). يتم توفير هذا المنتج في عبوات تصدير متنوعة (برطمانات زجاجية فاخرة أو حاويات محكمة الإغلاق)، ويتمتع بثبات جيد على الرف، مما يمنحه قيمة تجارية عالية في الأسواق العالمية.

الاستخدامات صلصة سلطة، دهن للتوست، متنخن للسموتی، إضافات للشوربات واليخات، المكون الرئيسي في الحلوة والمخبوزات



15% Discount Code:
FP40409-AA+
(First Purchase Only)