



High-quality Larona Raisin



برند لارونا، با افتخار یکی از پیشگامان در زمینه تولید و بازاریابی کشمش های باکیفیت در کشور است. ما با تکیه بر تجربه و دانش فنی تیم متخصص خود، و با استفاده از بهترین روش های کشاورزی و فرآوری، کشمش هایی با طعم و کیفیت بی نظیر را به بازار عرضه می کنیم. مأموریت ما در لارونا، ارائه انواع کشمش با کیفیت و حفظ استانداردهای بالا در تولید و بسته بندی است.

## انواع کشمش ویژگی ها و کاربرد آنها

کشمش ها به طور کلی به 5 دسته تقسیم بندی می شوند که با توجه به طرز کشمش نام گذاری می شوند. سبز قلمی، کشمش زرد (دودی)، کشمش تیفی، کشمش آفتابی، کشمش پلویی و کشمش مویز نوع های مختلف کشمش هستند. برخی از این کشمش ها را امروزه به کشور های همسایه و اروپایی صادر می نمایند.



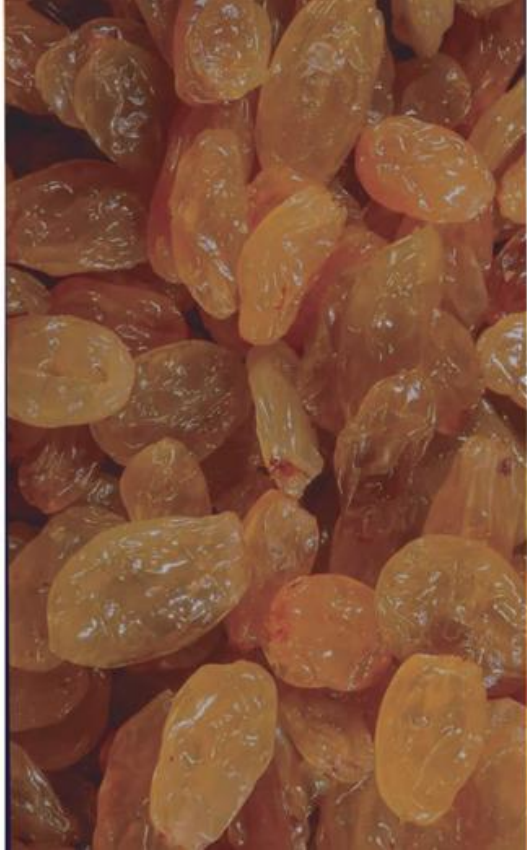


## کشمش سبز قلمی

کشمش کاشمیری، میوه خشک شده و رسیده انگور است که در سایه خشک می شود و رنگ سبز یا سبز طلایی دارد. این کشمش می تواند بی دانه یا دانه دار باشد و دانه های آن هنگام خوردن، زیر دندان حس می شوند.

کشمش طیفی  
کشمش های طیفی، طیفی از  
همه انگورها هستند که به  
وسیله تیزاب به کشمش  
مبدل می شوند. انگورها ابتدا  
در تیزاب و محلول های  
مخصوص فرو رفته و سپس  
بعد از آن روی بندهای  
مخصوص خشک می شوند





## کشمش زرد (دودی)

کشمش زرد یا دودی یکی از انواع کشمش‌های صادراتی ایران است که با استفاده از گاز گوگرد دودی می‌شود. انگورها در سینی قرار می‌گیرند و با گوگرد و جریان هوا به تدریج دودی می‌شوند. این روش تفاوت اصلی با روش تولید کشمش قلمی دارد.



## کشمش بی دانه

این نوع کشمش از خشک شدن و فرآوری انگور بی دانه به دست می آید. رنگ کشمش بی دانه بر اساس نوع روش خشک کردن آن از رنگ قهوه ای تیره تا رنگ زرد کهربایی، متغیر است. کشمش بی دانه از نظر اندازه به سه طبقه درشت، متوسط و ریز تقسیم می شود



## کشمش دانه دار

این نوع کشمش از خشک شدن انگور دانه دار، که دانه آن به وسیله فشار انگشتان دست قابل لمس و تشخیص است، به دست می آید.





## کشمش تیزابی (سلطانی)

کشمش تیزابی از میوه رسیده انگور تهیه می‌شود که با محلول قلیایی آغشته و در نور آفتاب خشک می‌شود. رنگ این کشمش از زرد روشن تا قهوه‌ای خرمایی متغیر است.



## مویز

میوه خشک شده ارقام مختلف انگور دانه دار است که به طور معمول دارای میوه های درشت و مایل به رنگ سیاه است که با استفاده از تابش مستقیم نور آفتاب خشک می‌شود.



## کشمش انگوری (طلایی)

به میوه خشک شده انگور بی دانه که با دود دی اکسید گوگرد، و در سایه خشک شده باشد، گفته می‌شود. رنگ این نوع کشمش، به رنگ زرد مایل به سبز و یا به رنگ کهربایی کم رنگ است.



## کشمش پلویی

نوعی کشمش خشک شده از انگورهای قرمز یا زرد است که بیشتر برای استفاده در غذاهای پخته شده مانند پلوها، خورش‌ها، دسرها و سالادها به کار می‌رود. این کشمش به دلیل طعم شیرین و ملایم خود، به عنوان یک افزودنی خوشمزه و مغذی در غذاهای سنتی و مدرن استفاده می‌شود.

## کشمش آفتابی

به میوه رسیده ارقام مختلف انگور، که با تابش مستقیم نور آفتاب خشک شده باشد، گفته می‌شود. رنگ این نوع کشمش، به رنگ قهوه ای است. باید توجه داشت که به کشمش آفتابی نباید هیچگونه مواد افزودنی اضافه شود.





 [www.laronafars.com](http://www.laronafars.com)

 [Sepahdar1113@Gmail.com](mailto:Sepahdar1113@Gmail.com)

 09350697838