



درباره ما

شهابی، برند پیشگام در حوزه کشت، برداشت و عرضه تخصصی فلفل دلمه‌ای، فعالیت خود را با رویکردی علمی، مبتنی بر کشاورزی هوشمند و توسعه پایدار آغاز کرده است. این مجموعه با بهره‌گیری از



فناوری‌های نوین، دانش تخصصی

کشاورزی و رعایت استانداردهای کیفی بین‌المللی، توانسته جایگاهی ممتاز در زنجیره تامین فلفل دلمه‌ای در ایران و منطقه کسب کند. تمرکز اصلی این مجموعه بر تولید فلفل دلمه‌ای با کیفیت بالا، طعم غنی، رنگ‌پذیری عالی و ماندگاری بیشتر است که مناسب مصارف تازه خوری، فرآوری صنعتی، صادرات و عرضه در بازارهای عمده‌فروشی و خرده‌فروشی می‌باشد.

انواع محصولات

فلفل دلمه‌ای، یکی از سبزیجات محبوب و پرمصرف در سراسر دنیا است که به دلیل طعم ملایم، رنگ‌های جذاب و کاربردهای متنوع در آشپزی، به بخش جدایی ناپذیر از بسیاری از غذاها تبدیل شده است. این سبزی خوشمزه نه تنها در طعم‌دهی به غذاها نقش مهمی دارد، بلکه از نظر تغذیه‌ای نیز بسیار ارزشمند است. فلفل دلمه‌ای‌ها در رنگ‌ها و انواع مختلفی عرضه می‌شوند که هر یک ویژگی‌های خاص خود را دارند. در ادامه، به بررسی انواع مختلف فلفل دلمه‌ای و ویژگی‌های آن‌ها می‌پردازیم:





1. فلفل دلمه‌ای سبز

فلفل دلمه‌ای سبز از نظر طعم به نسبت بقیه انواع کمی تلخ‌تر است. این نوع فلفل‌ها معمولاً قبل از رسیدن کامل برداشت می‌شوند، به همین دلیل طعمی تندتر و بافتی سفت‌تر دارند. فلفل دلمه‌ای سبز به عنوان پایه و بیس بسیاری از غذاها در آشپزی‌های مختلف از جمله غذاهای مدیترانه‌ای، آسیایی و حتی ایرانی استفاده می‌شود. استفاده از این نوع فلفل دلمه‌ای در غذاهایی همچون خوراک‌ها، پیتزها، ساندویچ‌ها، سوپ‌ها و سالادها متداول است. این نوع فلفل دلمه‌ای به دلیل بافت سفت و ماندگاری بالا، برای حمل و نقل و استفاده طولانی مدت نیز مناسب است.

2. فلفل دلمه‌ای قرمز

فلفل دلمه‌ای قرمز یکی از پرطرفدارترین انواع این سبزی است که پس از رسیدن کامل فلفل سبز به این رنگ تبدیل می‌شود. طعم آن نسبت به فلفل سبز شیرین‌تر و ملایم‌تر است و به دلیل رنگ جذاب و طعم دلپذیر، بیشتر در غذاهایی که به ظاهر و طعم خاص نیاز دارند، کاربرد دارد. این نوع فلفل به طور گسترده در تهیه سس‌ها، خوراک‌ها، سالادها و انواع غذاهای پخته شده استفاده می‌شود. فلفل دلمه‌ای قرمز منبع غنی ویتامین C و آنتی‌اکسیدان‌ها است که خواص ضد التهابی و تقویت‌کننده سیستم ایمنی بدن دارد. همچنین، رنگ قرمز آن به غذاهایی که در آن‌ها استفاده می‌شود، زیبایی ویژه‌ای می‌بخشد.





3. فلفل دلمه‌ای زرد

فلفل دلمه‌ای زرد رنگی متمایز و درخشان دارد که در مراحل پایانی رشد به رنگ زرد تغییر می‌کند. طعم این نوع فلفل دلمه‌ای شیرین‌تر از فلفل سبز است، اما همچنان نسبت به فلفل قرمز طعمی ملایم‌تر دارد. فلفل



دلمه‌ای زرد در بسیاری از غذاهای سالم و رژیمی به عنوان یک افزودنی خوشمزه و زیبا مورد استفاده قرار می‌گیرد. این نوع فلفل، علاوه بر طعم خوب، برای تزئین غذاها و افزودن تنوع رنگی به آن‌ها بسیار مناسب است. استفاده از این فلفل در سالادها، خوراک‌ها، پیتزها و انواع ساندویچ‌ها، غذاهای مغذی و سبک را خوشمزه‌تر می‌کند.

4. فلفل دلمه‌ای نارنجی

فلفل دلمه‌ای نارنجی، ترکیبی از طعم شیرین و کمی تلخ دارد که این ویژگی آن را از سایر انواع متمایز می‌کند. این فلفل دلمه‌ای معمولاً از نظر رنگی بسیار جذاب است و در کنار رنگ‌های دیگر مانند قرمز، زرد و سبز در غذاها به زیبایی می‌درخشد. طعم ملایم و رنگ درخشان آن، آن را به گزینه‌ای عالی برای استفاده در انواع سالادها، پیتزها و حتی غذاهای پخته‌شده تبدیل می‌کند. فلفل دلمه‌ای نارنجی نیز همچون سایر انواع، سرشار از ویتامین C است و خواص ضد التهابی و آنتی‌اکسیدانی دارد.





5. فلفل دلمه‌ای سه رنگ

فلفل دلمه‌ای سه رنگ، ترکیبی از سه رنگ سبز، قرمز و زرد است که به طور همزمان در یک محصول جمع‌آوری می‌شود. این نوع فلفل دلمه‌ای معمولاً در غذاهای خاص و برای تزئین سفره‌ها استفاده می‌شود. استفاده از فلفل دلمه‌ای سه رنگ در غذاها نه تنها طعم خوشمزه‌ای به آن‌ها می‌بخشد، بلکه رنگ‌های جذاب آن‌ها به غذا جلوه‌ای زیبا و متنوع می‌دهد. فلفل دلمه‌ای سه رنگ برای کسانی که به ظاهر و تزئین غذا اهمیت می‌دهند، انتخابی مناسب است.





6. فلفل دلمه‌ای ارگانیک



فلفل دلمه‌ای ارگانیک، همانند سایر محصولات ارگانیک، بدون استفاده از کودهای شیمیایی و سموم تولید می‌شود. این نوع فلفل دلمه‌ای برای افرادی که به سلامت و مصرف محصولات طبیعی اهمیت می‌دهند، انتخابی مناسب است. فلفل دلمه‌ای ارگانیک طعمی خوشمزه‌تر و غنی‌تر از فلفل‌های معمولی دارد و از آنجا که در تولید آن از هیچ گونه مواد شیمیایی استفاده نشده، به عنوان یک محصول سالم و طبیعی برای مصرف خانواده‌ها شناخته می‌شود.





7. فلفل دلمه‌ای صنعتی

این نوع فلفل دلمه‌ای به طور عمده برای مصارف تجاری و صنعتی تولید می‌شود و معمولاً در بسته‌بندی‌های بزرگ برای استفاده در رستوران‌ها، کارخانه‌های تولیدی، صنایع غذایی و سوپرمارکت‌ها در دسترس قرار دارد. فلفل دلمه‌ای صنعتی می‌تواند شامل تمامی رنگ‌ها و انواع فلفل دلمه‌ای باشد و برای تولید محصولات مختلفی مانند سس‌ها، پودر فلفل دلمه‌ای و افزودنی‌های غذایی به کار می‌رود.





ویژگی‌های عمومی فلفل دلمه‌ای

■ منبع غنی ویتامین C: فلفل دلمه‌ای به ویژه انواع قرمز و زرد، سرشار از ویتامین C هستند که به تقویت سیستم ایمنی بدن کمک کرده و خطر ابتلا به بیماری‌های مختلف را کاهش می‌دهد.

■ آنتی‌اکسیدان‌ها: فلفل دلمه‌ای‌ها حاوی ترکیبات آنتی‌اکسیدانی هستند که به مبارزه با رادیکال‌های آزاد و کاهش التهاب در بدن کمک می‌کنند.

■ کالری پایین: فلفل دلمه‌ای به دلیل کالری پایین، می‌تواند به عنوان یک گزینه مناسب برای کسانی که رژیم‌های غذایی کم‌کالری دارند، مصرف شود.

■ بهبود هضم و گوارش: این سبزی خوشمزه به بهبود عملکرد دستگاه گوارش کمک کرده و به ویژه به دلیل محتوای فیبر، برای افرادی که از مشکلات گوارشی رنج می‌برند، مفید است.



مزایا محصولات ما



محصولات ما با ارائه کیفیت بی نظیر، تنوع بالا، و قیمت‌های رقابتی، انتخابی ایده‌آل برای مشتریان هستند. ما به سلامت و ایمنی محصولات توجه ویژه‌ای داریم و تمامی استانداردهای بهداشتی را در فرآیند تولید رعایت می‌کنیم. علاوه بر این، بسته‌بندی‌های جذاب و مقاوم، استفاده از تکنولوژی‌های نوین در تولید، و پشتیبانی قوی از مشتریان، همگی باعث می‌شوند تا محصولات ما به طور مداوم نیازهای مشتریان را برآورده کنند. تیم تحقیق و توسعه ما همواره در حال نوآوری و بهبود محصولات است تا بهترین تجربه ممکن را برای مصرف‌کنندگان فراهم آورد.

چشم‌انداز ما

چشم‌انداز برند شهابی تبدیل شدن به یک برند پیشرو در صنعت تولید فلفل دلمه‌ای با کیفیت عالی است. ما بر این باوریم که با توجه به استانداردهای بالا، بهره‌گیری از فرآیندهای نوآورانه، و حفظ تعهد به کیفیت و رضایت مشتری، می‌توانیم در بازار داخلی و بین‌المللی جایگاهی برجسته پیدا کنیم. هدف ما این است که با ارتقاء مستمر محصولات و گسترش دامنه خدمات خود، سهم بیشتری از بازار را به دست آورده و نقش مهمی در تامین سلامت و تغذیه جامعه ایفا کنیم. برند شهابی به ایجاد روابط بلند مدت و پایدار با مشتریان، تأمین‌کنندگان و شرکای تجاری خود متعهد است.



عرفان شهابی

09132288852

www.shahabipepper.com

erfanshababi95@gmail.com