



Сарва Фуд



Сарва Фуд

С лучших иранских ферм

Сарва Фуд

Иранский шафран, Орехи и Сухофрукты

Отслеживаемость

Устойчивость

Безопасность питания и качество

Environmental Management

Программа обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов нашей компании, состоящая из стандартов продукции, квалифицированного персонала, строгих программ оценки и отслеживаемой и организованной коммуникации по всей цепочке поставок, совершенствуется ежедневно.

Сарва Фуд

Sarva, основанная в 1997 году, является организацией по развитию экспорта, специализирующейся в области орехов, сухофруктов и шафрана. Здесь мы наслаждаемся уютной рабочей атмосферой в сочетании с чувством морального долга по отношению к целям компании. Работа в этом месте предлагает вам и вашим коллегам, клиентам и партнерам прекрасную возможность достичь своих целей, сделав свою карьеру, разрушая барьеры и выходя за пределы. Sarva не только считает себя ответственным за клиентов, акционеров и сотрудников, но и придерживается принципов устойчивого развития и справедливости в отношениях с обществом и окружающей средой.



Шафран



Иран производит 90% мирового шафрана. Шафран, также известный как красное золото, используется в качестве натурального и ароматического красителя в пищевых продуктах, сладостях, напитках, лекарствах и т. д. Шафран Сарва производится и упаковывается в сорта Супер Негин, Негин, Саргол (нарезанная нить), Пушал и Дасте.



Типы Дасте: его получают путем укладки и сушки целой нити шафрана (включая клеймо и стиль). Красящая способность шафрана Дасте составляет от 120 до 150 единиц.

Пушал: шафран пушала - это красная часть рыльца шафрановой нити с желтой частью стиля от 1 до 3 мм. Поскольку в этом типе шафрана больше рыльцы, он обладает большей красящей способностью, чем шафран дасте. Красящая способность шафрана пушала составляет от 25 до 170.

Саргол (разрезанная нить): у этого типа нет стилиевой части (корня), а полностью красные рыльца отделены друг от друга, образуя чистый шафран. Красящая способность саргольского шафрана больше, чем у остальных, и составляет от 210 до 260 единиц.

Негин: в основном это шафран, когда вы его чистите, три рыльца полностью отделяются от белой части (корня) и оранжевой части, и в нем нет другого цвета, кроме красного. Также чем крупнее эти рыльца, тем больше сила окраски и тем красивее ее вид.

Супер Негин: в этом типе шафрана трехконечные нити красного цвета и толстое клеймо без желтой части отделяются от существующих нитей, и получается объемный шафран. Самый роскошный и дорогой вид шафрана – шафран Супер Негин. Обладает самой высокой окрашивающей способностью (от 230 до 270 единиц).

Упаковка

0.5 гр, 1 гр, 2 гр, 5 гр, 10 гр, 50 гр, 250 гр.



+989133254904

www.sarvafood.com

sales@sarvafood.com

@sarvafood



Шафран порошок

Шафран — это сегменты цветка под названием *Crocus sativus* L., принадлежащего к семейству Iridaceae, и его получают из частей пестиков. Верхняя часть пестика называется рыльцем, а столбик — частью пестика между сигмой и завязью.



Употребление

- Шафран специи
- Пищевой краситель
- Лекарство



Преимущества

- Природный антиоксидант
- Укрепляет иммунную систему
-
- Лечение болезни Альцгеймера
- Потеря веса
- Предотвращение гибели клеток в головном мозге

Срок
сохраняемость
От 3 до 4 года

Упаковка

1кг-500г-250
г-100г-50г-10
г-5г-3г-2г-1
г-125мг

Типы

Уровень 1
Уровень 2
Уровень 3

Физический Спецификация

Цвет: красный
Вкус: сладкий

Химическая спецификация

Добавки: Нет

Параметр	Единица	Единица		
		Урв 1	Урв 2	Урв 3
Влага	%	12	12	12
Искусственный цвет	-	Отрица тельный	Отрица тельный	Отрица тельный
Пепел	%	8	8	8
Кроцин	-	200	170	120
Пикрокроцин	-	70	55	40
Сила аромата	-	20-50	20-50	20-50
Экстракт, растворимый в холодной воде	%	65	65	65
Кислотонерастворимая зола	-	1	1	1



ИЗЮМ



Изюм получают путем сушки винограда на солнце или в сушилке, что в конечном итоге делает виноград золотистым, зеленым или коричневым. Их вкус естественно сладкий. Изюм **Sarva** тестируется в самых авторитетных лабораториях по всему миру.

Изюм «Голден» и «Султана» производятся из одного и того же винограда, и единственная разница заключается в том, как он сушится. Изюм Султана высыхает естественным путем, а золотой изюм обрабатывается с помощью **SO₂**. Изюм Сарва высшего качества.



+98 996 198 3798

www.sarvafood.com

sales@sarvafood.com

[@sarvafood](https://www.instagram.com/sarvafood)

Виды изюма:

Изюм «Султана» — один из самых известных видов изюма, занимающий большую часть рынка. Первоклассный изюм Тизаби всегда был в высокой доступности благодаря хорошему качеству и вкусу.

Золотой изюм:

Этот продукт производится из винограда без косточек. В этом методе после укладки виноградные пыльцы связывают вертикально нитями от 2 до 3 метров в форме маятника, затем, чтобы сократить время сушки, их погружают в вещество под названием Тизаб (карбонат калия, вода и австралийский масло). Его подвешивают к потолку вдали от солнечного света, а затем помещают в пары серы **SO₂** на 7-8 часов, в результате чего кожица винограда становится тоньше и приобретает золотистый цвет.

Изюм вяленый (Томсон):

Это одна из разновидностей изюма, ягоды которого высушивают на солнце, и по этой причине он известен как высушенный на солнце изюм.

Кашмарский золотой изюм:

Этот тип славится своим особым сладким вкусом и длинной формой. Золотой изюм Кашмар производится с использованием сернистого газа. Они золотистого цвета и уникальны с точки зрения качества, сладости, без загрязнения почвы и контакта шип почвы.

Кашмарский зеленый изюм:

Зеленый изюм однороден по цвету и может быть зеленым или светло-зеленым. У него натуральный вкус, и он растет в Кашмаре. Статус кашмарского изюма находится на высоком уровне благодаря высокому качеству, цвету и вкусу.

Информация о доставке

Продукт	Упаковка	Вес нетто единицы (кг)	Контейнер	Количество	Общий вес нетто
Султана	Картонные коробки	10	20 Ft	1,200	12,000
			40 Ft	2,400	24,000
Изюм вяленый	Картонные коробки	10	20 Ft	1,200	12,000
			40 Ft	2,400	24,000
Золотой изюм	Картонные коробки	10	20 Ft	1,200	12,000
			40 Ft	2,400	24,000
Кашмарский изюм	Картонные коробки	10	20 Ft	13,00	13,000
			40 Ft	26,00	26,000

ФИНИКИ



Финики разных видов и размеров являются хорошим источником железа и калия, а также богаты минералами и антиоксидантами. Финики **Sarva** доступны в оптовых упаковках и упаковках, пригодных для непосредственного употребления. Лучшими финиками для экспорта в Иран являются колониальные (сайерские или эстамарские) финики, финики мазафати, финики захеди, финики пиаром и финики кабкаб. Когда вы пробуете персидские финики, вы игнорируете другие виды сладких закусок, которые вредны для здоровья.



+98 996 198 3798

www.sarvafood.com

sales@sarvafood.com

@sarvafood

Финики Пиаром — одни из самых премиальных фиников в Иране. Это полусухой финик позднего созревания.

Финики Мазафати — самый известный вид фиников в Иране, они очень влажные.

Финики Sayer (эстамарские финики): эти финики относятся к группе полусухих фиников, поэтому их легко транспортировать.

Финики Захеди золотистые, овальные, с толстой кожицей. Они полусухие и менее сладкие, чем другие финики. Этот вид фиников также содержит много клетчатки. Финики Кабкаб — разновидность полусухих фиников. Его кожура толще, чем у других видов фиников, и это один из наиболее широко используемых видов фиников в Иране.

Финики Меджула: Этот сорт фиников известен как «королева фиников», он имеет большую и мягкую текстуру, а также сильный и сладкий вкус.

Финики Хасуи: Финики хасуи — одни из самых маленьких фиников в Иране. Эти финики богаты питательными веществами. Финики хасуи меньше других фиников и имеют форму сливы.

Чипсы из фиников: приготовлены из лучших колониальных фиников или сушеных фиников кабкаб, которые можно долго хранить вне холодильника.

Финиковая паста: Финиковая паста: этот продукт очень энергичный, а ингредиенты финиковой пасты - это чистые финики, которые на 100% натуральные и питательные.

Информация о доставке

Продукт	Упаковка	Вес нетто единицы (кг)	Контейнер	Количество	Общий вес нетто
Мазафати	Картонные коробки (600-650 гр в маленьких ящиках) (12 маленьких ящиках в 1 коробке)	7.8 ~ 8	20 Ft	1600	12,500
			40 Ft	3200	25,000
Пиаром	Картонные коробки	10	20 Ft	1300	13,000
			40 Ft	2600	26,000
Эстамаран	Картонные коробки	10	20 Ft	1300	13,000
			40 Ft	2600	26,000
Захеди	Картонные коробки	10	20 Ft	1300	13,000
			40 Ft	2600	26,000

Фисташка



Иранские фисташки имеют слегка сладкий вкус и являются отличным выбором для перекуса и богаты питательными веществами. Фисташки компании «Сарва» упаковываются и продаются в мешках по 50 кг, небольших контейнерах из нейлона, целлофана и картонных коробках по 10 кг по мере необходимости. Фисташки по внешнему виду делятся на два типа, длинные и круглые.

А) Есть три вида длинных фисташек: Акбари, Ахмад Агаи и Бадами.

Б) Есть два вида круглых фисташек: Фандоги, Кале гучи.

Фисташки компании Сарва производятся в виде сырых фисташек, жареных фисташек, жареных и соленых фисташек.



Фандоги (Охади): один из самых известных в мире видов фисташек, по внешнему виду напоминающий фундук (Фандоги). Это круглая форма с самым высоким выходом. Он также доступен в размерах **28/30, 30/32 и 32/34**.

Кале Гучи: Этот тип фисташек называется кале Гучи, это тип Джамбо, и он принадлежит к семейству круглых фисташек. Он также доступен в размерах **20/22-22/24-24/26**.

Ахмад Агаи: Эта форма фисташек называется Ахмад Агаи, это один из длинных сортов. Наиболее распространенной характеристикой для идентификации этого типа является длинная форма, но размер ее длины отличается. Помимо грубости и размера, этот вид фисташек отличается от других костлявой белой скорлупой и другим вкусом. Он также доступен в размерах **22/24-24/26-26/28**.

Акбари: Одна из самых традиционных фисташек с уникальным вкусом и текстурой называется Акбари, это один из длинных видов. Он также доступен в размерах **20/22-22/24-24/26**.

Цельное ядро фисташки: цельное ядро фисташки – одна из вкусных фисташек с красноватым видом, свежий вкус которой делает ее вкусной натуральной и полезной закуской для всех.

Фисташковое зеленое ядро: Супер Зелёный Ядро имеет особый зеленый цвет, а другие сорта: сорт «А», сорт «В», сорт «С», сорт «D», сплит-зеленый, сплит-светло-зеленый.

Информация о доставке

Продукт	Упаковка	Вес нетто единицы (кг)	Контейнер	Количество	Общий вес нетто (кг)
В оболочке	Мешок	50	20 Ft	500 Мешок	12,500
			40 Ft	1000 Мешок	25,000
В оболочке	Картонные коробки	10	20 Ft	1,100 Картонные коробки	11,000
			40 Ft	2,200 Картонные коробки	22,000
Ядро	Картонные коробки	10	20 Ft	1,100 Картонные коробки	11,000
			40 Ft	2,200 Картонные коробки	22,000



+98 996 198 3798

www.sarvafood.com

sales@sarvachem.com

@sarvafood

Сушеные бутоны роз



Розы использовались в культурных и лечебных целях на протяжении тысячелетий. Семейство розовых насчитывает более 130 видов и тысячи сортов. Все розы съедобны и их можно использовать в чае, но некоторые сорта сладкие, а другие более горькие. Розовый чай – это ароматный травяной напиток, приготовленный из ароматных лепестков и бутонов цветков розы. Утверждается, что он предлагает многочисленные преимущества для здоровья.



Цветок розы или цветок розовой розы относится к семейству роз, большинство видов которого произрастают в Азии. Сушеные бутоны розы – один из самых полезных и популярных ароматов, которые хорошо сочетаются с чаем. Он успокаивает, дезинфицирует и предотвращает кожные инфекции и сердечный приступ (улучшает работу сердца), поэтому рекомендуется добавить его в свой рацион, чтобы извлечь пользу из целебных свойств и насладиться его невероятным вкусом.

Этот ароматный цветок широко используется в разных странах благодаря своим богатым и разнообразным свойствам. Некоторые области применения этого ценного растения включают:

- .Специи-
- .-Индустрия красоты и гламура
- .Парфюм, здоровый и гигиеничный-
- .-Еда и напитки
- .Лекарство-
- .Травяной чай-
- .Цветная индустрия-

Информация о доставке

Продукт	Упаковка	Вес нетто единицы (кг)	Контейнер	Количество	общий вес нетто
Сушеные бутоны роз	Картонные коробки	9	20 Ft	400	3,600
			40 Ft	800	7,200



+98 996 198 3798
www.sarvafood.com
sales@sarvafood.com
[@sarvafood](https://www.instagram.com/sarvafood)

Сушеные персики чипсы



Сушеные яблочные чипсы



Сушеные ягоды



Сушеные абрикосы чипсы



Сушеные банановые чипсы



Сушеные манго чипсы



Сушеные черносливы



Сушеные киви (чипсы)



Сушеные апельсиновые чипсы



Вяленые томаты



Сушеные ананасовые чипсы



Сушеные кокосовые чипсы



Сушеная хурма (чипсы)



лакрица

Типы сухофруктов, такие как сушеные яблочные чипсы, сушеные персики чипсы, сушеные абрикосы чипсы, сушеные ягоды, сушеные манго чипсы, сушеные банановые чипсы, сушеный киви чипсы, сушеные черносливы, и вяленые томаты, сушеные сливы чипсы, сушеные апельсиновые чипсы, сушеные кокосовые чипсы, сушеные ананасовые чипсы и сушеная хурма чипсы.

Вся вода, содержащаяся в фруктах, была удалена с помощью методов сушки, и конечный продукт называется сухофруктами.

Плод сжимается во время процесса, оставляя небольшой энергонасыщенной сухофрукт.

Изюм является наиболее распространенным типом, за ним следуют финики, чернослив, инжир и абрикосы.

Другие разновидности сухофруктов также доступны иногда в виде цукатов (покрытых сахаром). К ним относятся манго, ананасы, клюква, бананы и яблоки.

Сухофрукты могут храниться намного дольше, чем свежие фрукты, и могут быть удобной закуской, особенно в длительных поездках, когда холодильник недоступен.

Упаковки: 5кг, 10кг



ТМИН



Тмин ценится за характерный аромат и питательный вкус и является второй по популярности специей в мире после черного перца. Член семейства петрушки, семена тмина имеют продолговатую форму, продольно ребристые и желто-коричневого цвета, похожие на тмин, петрушку и укроп. Так же, как специя является важным ингредиентом в тушеных блюдах, хлебе, карри и национальных блюдах со всего мира, так что его лечебное применение вполне очевидно. На протяжении веков эта трава использовалась для лечения ряда заболеваний, как в виде целых высушенных семян, так и в виде порошка.



+98 996 198 3798

www.sarvafood.com

sales@sarvafood.com

[@sarvafood](https://www.instagram.com/sarvafood)

Тмин используется в кулинарии и медицине, и есть два вида тмина.

Зеленый тмин: Зеленый тмин продается на зеленом рынке.

Черный тмин: он черный и более зеленый, чтобы быть тоньше, чем тмин, но тмин более массивный и менее хрупкий.

Польза тмина для здоровья:

- Тмин чрезвычайно полезен при расстройствах пищеварения и других сопутствующих проблемах, таких как желтуха, утренняя тошнота, расстройство желудка, атоническая диспепсия, диарея, синдром мальабсорбции и метеоризм. Тмин содержит ароматическое органическое соединение, называемое куминальдегидом, которое активирует слюнные железы, тем самым помогая процессу пищеварения.

- Основной причиной геморроя является запор, который усугубляется инфекциями в ране анального тракта. Благодаря содержанию пищевых волокон и ветрогонным, стимулирующим, противогрибковым и микробным свойствам тмин способствует заживлению инфекционных или ран в пищеварительной и выделительной системе.

- Было исследовано, что тмин обладает дезинтоксикационными и химиопрофилактическими свойствами, которые важны для ускорения секреции детоксицирующих и антиканцерогенных ферментов из желез. Эти соединения в сочетании с витаминами А и С предотвращают риск развития рака молочной железы и толстой кишки.

Информация о доставке

Продукт	Упаковка	Вес нетто единицы (кг)	Контейнер	Количество	Общий вес нетто (кг)
Зелёный Тмин	Джутовые мешки	25	20 Ft	500	12,500
			40 Ft	1000	25,000
Чёрный Тмин	Джутовые мешки	25	20 Ft	500	12,500
			40 Ft	1000	25,000

Зизифус



Плоды и их семена используются в традиционной китайской и корейской медицине, где считается, что они снимают стресс, а также традиционно для противогрибковых, антибактериальных, противовозвездных, противовоспалительных и седативных, антиспазмических, противозачаточных, гипотензивных средств, а также антинефритические, кардиотонические, антиоксидантные, иммуностимулирующие и ранозаживляющие свойства. Это один из фруктов, используемых в Кампо. Зизифус, наряду с Гань Цао, используется в китайской медицине для гармонизации и смягчения других трав.



Джужуба, широко известная как зизифус, красный финик или китайский финик, употребляется в свежем или сушеном виде, а также в качестве традиционной медицины во всем мире из-за высокой питательной ценности и ценности для здоровья. Традиционно в Китае мармелад считается лекарственным фруктом, который используется для лечения дефицита крови. Применение экстракта зизифуса оказало положительное воздействие, в том числе регуляцию эритропоэза посредством активации индуцируемой гипоксией, фактор-индуцированного эритропоэтина, потенциальной способности рециклировать геможелез при эритрофагоцитозе и двунаправленной регуляции иммунного ответа. Таким образом, здесь предлагается кровопитательная функция зизифуса. Флавоноиды, полисахариды и тритерпеноиды в мармеладе могут служить потенциальными активными ингредиентами, отвечающими за вышеупомянутую пользу для здоровья. Взятые вместе, эти результаты дают несколько доказательств дальнейшего развития зизифуса в качестве дополнительных продуктов для профилактики и/или лечения анемии.

Информация о доставке

Продукт	Упаковка	Вес нетто единицы (кг)	Контейнер	Контейнер	Общий вес нетто
Зизифус	Джутовые мешки	25	20 Ft	500	12,500
			40 Ft	1000	25,000



 +98 996 198 3798
 www.sarvafood.com
 sales@sarvafood.com
 @sarvafood

Солодка

Солодка: Растение солодки имеет подземную часть, от которой отходят корни и погружаются в почву на глубину нескольких метров. Солодка является одним из дикорастущих лекарственных растений и менее культивируется. Используемая солодка представляет собой подземные стебли и корни растения, которые содержат различные соединения. Сарва Солодка - лекарственное растение, полезное при многих заболеваниях.

корень солодки:

Компания Сарва, исследуя эти корни в оборудованной лаборатории контроля качества и после одобрения опытными экспертами лаборатории, закупает корни и полностью очищает и сушит их в течение нескольких месяцев на современных машинах и использует их в качестве исходного сырья для производят некоторые продукты солодки.

Твердый экстракт солодки: жидкий экстракт солодки с концентрацией около 50% поступает в цельнометаллические устройства и в течение нескольких часов сильно испаряется вода из него.

Сафлор

Сафлор – иранское и широко используемое растение. После сбора урожая это цветущее растение очень похоже на шафран. Сафлор имеет различное применение, в том числе в пищевой и кондитерской промышленности. Сафлор сарва используется в качестве порошка для украшения хлеба и сладостей, а также для приготовления некоторых блюд.

Сегодня, из-за опасностей использования искусственных красок, снова рассматриваются натуральные цвета. Сафлор используется в кулинарии как более дешевая приправа, чем шафран, потому что он дает цвет, похожий на шафран, но не такой ароматный. Одной из причин повышенного внимания к сафлору является его использование в качестве масличного семени. Сафлор масло по питательным свойствам похоже на подсолнечное масло и используется для приготовления пищи, салатов и изготовления маргарина.

Упаковка: 50 кг (джутовых мешков)



Скипидар



Скипидар, камедь дикой фисташки, является одним из самых полезных лекарственных растений, употребление которого приносит много пользы для здоровья человека. Обычно в осенний период года камедь выделяется из ствола этого дерева естественным путем или путем создания трещины на его стембель. Он также используется в производстве жевательной резинки и обладает многими терапевтическими и промышленными свойствами.

Преимущества:

1. Жевательный скипидар помогает пищеварительной системе.
2. Жевательный скипидар устраняет неприятный запах изо рта и устраняет сухость во рту.
3. Жевательный скипидар отбеливает зубы и предотвращает их разрушение.
4. Употребление скипидарного сока натошак выводит камни в почках.
5. Другие области применения скипидара включают его использование в фармацевтике, полимерной промышленности, клеях, красках и лаках.



Трагакант

Преимущества:

1. Для облегчения симптомов кашля и простуды.
2. Регуляция уровня сахара в крови.
3. Использование в качестве клея для зубных протезов благодаря его адгезионным свойствам.
4. Лечение ожогов.
5. Лечение диареи и запоро.
6. Подавление опухолей и стимуляция иммунной системы.
7. Лечение язв в полости рта.
8. Отрегулируйте частоту сердечных сокращений.
9. Снижение температуры тела.
10. Уход за кожей и волосами.



Трагакант: Сухие липкие выделения получают из нескольких разных видов растений. Самые продуктивные виды трагаканта – это небольшие растения высотой до одного метра, произрастающие в Малой Азии, Иране, Сирии и Греции. Иран является крупнейшим экспортером трагаканта в мире.

В результате царапания стебля растения стенка клеток центрального луча и паренхиматозных клеток постепенно превращаются в камедь, поглощая воду. Создаваемое давление заставляет жевательную резинку проталкиваться к трещине. Резинка постепенно затвердевает из-за испарения воды в присутствии воздуха. Форма высушенного продукта зависит от типа прорези, сделанной на стебле.

Элемент	Питательная ценность/100г	Единица
Калорий	70	ккал
Углеводы	35	г
Фибра	30	г
Увлажнение	5	г
Натрий	9	г
Жиры	0	г
Калий	164	мг
Кальций	410	мг



+98 996 198 3798
www.sarvafood.com
sales@sarvafood.com
[@sarvafood](https://www.instagram.com/sarvafood)

Семена Сориандра



Преимущества:

1. Уход за кожей
2. Контроль диабета
3. Увеличение роста волос
4. Контроль холестерина
5. Лечение простуды и гриппа
6. Улучшить здоровье сердца
7. Укрепление нервной система
8. Лечение артрита



Семена кориандра – это пряность с сильным ароматом, которая используется в кулинарии. Он также используется в традиционной медицине. Семена кориандра используются для очищения крови, а также для приготовления домашних сладостей. Он используется в парфюмерной промышленности с давних времен.

Элемент	Питательная ценность/100 г	Единица
Калории	268.88	ккал
Углеводы	12.98	г
Вода	8.72	г
Жиры	17.47	г
Фибра	44.81	г
белок	10.66	г
Кальций	630	мг
Железо	7.1	мг
Фосфор	393	мг
Калий	990	мг
Цинк	3.26	мг
Магний	239	мг
Холин	1077	мг
Фолиевая кислота	32	мкг



+98 996 198 3798

www.sarvafood.com

sales@sarvafood.com

[@sarvafood](https://www.instagram.com/sarvafood)

Гальбанум



Гальбанум - устойчивое растение с толстым стеблем высотой от 1 до 2 метров и серовато-зелеными листьями. Рост растения имеет форму розетки, и с пятилетнего возраста оно вступает в репродуктивную стадию с образованием цветущего стебля. Гальбанум дает цветы и семена только один раз в жизни, после чего отмирает. Его желтые и сложные цветки появляются в виде сложных зонтиков и обычно в виде гроздей в верхних частях стебля.

Преимущества:

1. Уход за кожей
2. Детоксикация организма
3. Снять мышечные спазмы



Элемент	Питательная ценность
Альфа Паннон	4.46 ^a
Бета Паннон	7.13 ^a
Мирсен	2.6 ^a
Дельта-3-карен	4.83 ^a
Лимонен	9.43 ^a
Фенилацетат	0.56 ^a
Гуайл	3 ^a



+989133254904

www.sarvafood.com

sales@sarvafood.com

[@sarvafood](https://www.instagram.com/sarvafood)

Асафетида

Преимущества:

1. Защищает организм от хронических воспалений, сердечных заболеваний, рака и диабета 2 типа.
2. Смола асафетиды помогает усилить пищеварение за счет повышения активности пищеварительных ферментов.
3. Камедь асафетиды обладает антибактериальным, противогрибковым и противомикробным действием. Он также обладает защитным действием против патогенов.
4. Смола этого растения может помочь замедлить рост и распространение некоторых раковых клеток, включая рак молочной железы и печени.
5. Одним из преимуществ отнесна к камедом Ангузе, является защита здоровья мозга. Было доказано, что асафетида обладает защитным действием против повреждения нервов в головном мозге и потери памяти.



Асафетида – это сок растения, который выходит из шейки растения путем разрезания корня или нижней части стебля. Его получают летом, и он доступен на рынке в двух видах. Сорт под названием Асафетида Эшки очень чистый, без грязи и пыли, тоже высокого качества. Его внешний цвет красноватый, желтый или коричневый, гладкий и прозрачный. По размерам он размером с лесной орех, больше или меньше. Цвет его корня белый, который быстро окисляется и темнеет на воздухе. Другой тип, который продается на рынке, называется комок, который небрежно собран и перемешан с землей, соломой и листьями, также имеет низкое качество. Вкус асафетиды горьковатый, а у некоторых видов имеет запах, похожий на чесночный, вонючий и пряный.

Элемент	Питательная ценность/ 100г	Единицы
Калории	297	Ккал
Углеводы	68	Г
Общего жира	1	Г
Чистые углеводы	64	Г
Фибра	4	Г
Белок	4	Г
Кальций	690	МГ
Железо	39	МГ
Фосфор	50	МГ



+98 996 198 3798

www.sarvafood.com

sales@sarvafood.com

[@sarvafood](https://www.instagram.com/sarvafood)

“

Иранский шафран, Орехи и Сухофрукты

Our commitment, quality and customer satisfaction

”



www.SarvaFood.com



salse@sarvafood.com



+98 996 198 3798



№2, квартал 34, промзона Амиркабир, Исфаган, Иран