



ROTAB

TRADING COMPANY





درباره شرکت رطب

شرکت رطب، با سابقه‌ای درخشان و شهرتی قابل اعتماد در صنعت خرما، به عنوان یکی از برجسته‌ترین تولیدکنندگان و توزیع‌کنندگان خرما و مشتقات آن در کشور شناخته می‌شود. این شرکت با استفاده از تکنولوژی‌های پیشرفته و تیمی مجرب، تمرکز ویژه‌ای بر کیفیت و نوآوری دارد.

شرکت رطب با تلاش برای ارائه بهترین محصولات و خدمات، به‌طور مداوم در تلاش است تا به استانداردهای جهانی دست یابد و به عنوان پیشرو در صنعت خرما و مشتقات آن شناخته شود. این شرکت با تمرکز بر کیفیت، نوآوری، و رضایت مشتریان، به آینده‌ای روشن و

- استفاده از بهترین و تازه‌ترین خرماها و رعایت استانداردهای بهداشتی و کیفی در تمام مراحل تولید.
- بهره‌گیری از فناوری‌های مدرن برای فرآوری و بسته‌بندی محصولات.
- توزیع محصولات در سطح وسیع به صورت عمده و جزئی، با هدف دسترسی آسان مشتریان به محصولات با کیفیت.
- ارائه خدمات و مشاوره به مشتریان برای انتخاب بهترین محصولات و رفع نیازهای خاص آنها.

خرمای مضافتی

خرمای مضافتی معمولاً بزرگ تر از سایر انواع خرماها است. رنگ پوست آن قهوه ای تیره تا سیاه و براق است. این خرماها معمولاً از نظر ظاهری جذاب و درشت هستند.

این خرما طعمی بسیار شیرین و ملایم دارد و بافت آن نرم و چسبناک است. بافت آن به گونه‌ای است که به راحتی در دهان حل می‌شود.

به دلیل شیرینی زیاد و بافت نرم، خرمای مضافتی بسیار محبوب است و معمولاً در مجالس و مهمانی‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرد. این خرما به خوبی برای مصرف خام، تهیه دسرها و شیرینی‌ها مناسب است.





خرمای ربی

خرمای ربی معمولاً کوچکتر از خرمای مضافتی است. پوست آن قهوه‌ای تیره و کمی خشک است. این خرماها دارای اندازه و فرم نسبتاً یکنواختی هستند. طعمی شیرین و غنی با بافتی نسبتاً خشک و فیبری دارد. بافت این خرما به گونه‌ای است که کمی جویدن لازم دارد. به دلیل بافت خشک‌تر، خرمای ربی مناسب برای مصرف به عنوان میان‌وعده یا استفاده در ترکیب با غذاهای دیگر و همچنین در تهیه پوره‌ها و شیرینی‌ها است.





خرمای شهابی

دارای اندازه متوسط و پوست قهوه‌ای است. این خرماها نسبتاً خشک و با بافتی متراکم هستند.

طعمی شیرین و خوشمزه با بافتی نسبتاً خشک و فیبری دارد. این خرماها نیاز به جوییدن بیشتری دارند به دلیل بافت خشکتر، خرمای شهابی برای استفاده به عنوان میان‌وعده و در تهیه شیرینی‌ها و دسرها مناسب است. همچنین این خرما برای استفاده در وعده‌های غذایی مختلف نیز کاربرد دارد.



خرمای زاهدی

خرمای زاهدی کوچکتر از خرمای مضافتی و پیارم است و پوست آن زرد روشن تا قهوه ای است. این خرماها نسبتاً خشک و با بافتی متراکم هستند.

طعمی ملایم و کمی تلخ با بافتی فیبری و خشک دارد. این خرما به نسبت سایر خرماها خشکتر و کمتر شیرین است. خرمای زاهدی مناسب برای مصرف خشک و در تهیه غذاها و دسرهای مختلف است. این خرما به دلیل خشک بودنش به خوبی در پخت و پز و تهیه انواع غذاهای سنتی و مدرن مورد استفاده قرار می‌گیرد.





خرمای کبکاب

خرمای کبکاب به طور معمول درشت و با پوست قهوه‌ای تیره و براق است. این خرماها دارای شکل نسبتاً یکنواخت و زیبا هستند. طعمی شیرین و بافتی نرم و چسبناک دارد. این خرما به راحتی در دهان حل می‌شود و لذت بردن از آن آسان است.

خرمای کبکاب به دلیل طعم شیرین و بافت نرمش، برای مصرف به عنوان میان‌وعده و همچنین در تهیه دسرها و شیرینی‌های مختلف بسیار مناسب است.





پوره خرما

پوره خرما محصولی است که از خرماهای تازه یا خشک به دست می آید و به صورت خمیری نرم و صاف تولید می شود. پوره خرما دارای طعمی شیرین و طبیعی است و به راحتی در تهیه انواع دسرها، شیرینیها و غذاهای مختلف به کار می رود. استفاده در تهیه کیکها، شیرینیها، دسرهای مختلف، و همچنین به عنوان پایه ای برای تهیه محصولات غذایی دیگر. پوره خرما به عنوان یک ماده طبیعی و بدون افزودنی برای ارتقاء طعم و ارزش غذایی محصولات غذایی کاربرد دارد.



شیره خرما

شیره خرما محصولی است که از خرماهای رسیده استخراج می‌شود و از طریق فرآیند جوشاندن و تغلیظ مایعات به دست می‌آید. شیره خرما دارای طعمی شیرین و غلیظ است و رنگ آن معمولاً قهوه‌ای تیره است. این محصول حاوی قندهای طبیعی و مواد معدنی ضروری است. به عنوان شیرین‌کننده طبیعی در تهیه انواع دسرها، نوشیدنی‌ها و غذاها. شیره خرما می‌تواند به عنوان یک گزینه سالم و طبیعی به جای شکر در رژیم غذایی استفاده شود.





خرمای پرورده شده

خرمای پرورده شده، خرماهایی است که با افزودن مغزها، دانه‌ها، و ادویه‌های مختلف بهبود یافته و طعمی متنوع به خود می‌گیرد. این محصول با طعم‌ها و بافت‌های مختلفی تولید می‌شود و می‌تواند شامل ترکیب‌هایی از مغز پسته، بادام، دانه‌های کنجد و ادویه‌های مختلف باشد. مناسب برای مصرف به عنوان میان‌وعده، در تهیه دسرها، شیرینی‌ها و حتی به عنوان افزودنی در وعده‌های غذایی. خرمای پرورده شده به دلیل طعم‌های متنوع و خوشمزه‌اش، گزینه‌ای عالی برای مهمانی‌ها و جشن‌ها است.



پودر خرما

پودر خرما از خرماهای خشک‌شده به دست می‌آید و به صورت پودر نرم و قهوه‌ای رنگ عرضه می‌شود. پودر خرما دارای طعمی شیرین و طبیعی است و به دلیل غنی بودن از فیبر و مواد معدنی، گزینه‌ای مغذی است. استفاده در تهیه اسموتی‌ها، دسرها، و به عنوان یک افزودنی سالم به انواع غذاها و میان‌وعده‌ها. پودر خرما می‌تواند به عنوان یک شیرین‌کننده طبیعی و منبع تغذیه‌ای مفید در رژیم‌های غذایی مختلف به کار رود.



شکلات خرما

شکلات خرما ترکیبی خوشمزه و سالم از خرماهای شیرین و شکلات است. در این محصول، خرما با مغزهایی مانند بادام، پسته یا فندق پر شده و سپس با شکلات تلخ یا شیرین پوشانده می‌شود. شکلات خرما علاوه بر طعم بی‌نظیر، انرژی فراوانی دارد و برای مصرف به‌عنوان یک میان‌وعده مقوی یا هدیه‌ای خاص بسیار مناسب است. این محصول بدون شکر افزوده تهیه می‌شود و به دلیل استفاده از خرما به‌عنوان پایه، دارای مواد مغذی مانند فیبر، ویتامین‌ها و مواد معدنی است که برای بهبود عملکرد سیستم ایمنی و کاهش استرس مفید است.

خرما خاصویه:

خرمای خاصوئی نام گونه‌ای از خرما در جنوب ایران است. این گونه از خرما بسیار مرغوب است، دانه‌ای گرد و رنگی سرخ کمی مایل به نارنجی دارد. پوستش نازک و خوش‌طعم است. خارک و رطب و خرمایش فروش زیادی دارد و پرتعداد است. خرمای خاصوئی در کشورهای حوزه خلیج فارس خیلی مشهور است. همچنین نخل و خرمای خاصوئی در روستای ایلود شهرستان بستک هرزگان بسیار مشهور و مرغوب و یکی از مهم‌ترین کالاهای اقتصادی این روستاست. روستای ایلود سالانه هزاران تن خرمای خاصوئی صادر می‌کند.





خرمای پیارم:

خرمایی مجلسی و با کیفیت که به دلیل پوست نازک، طعم ملایم و قند طبیعی بالا مورد توجه خاصی قرار دارد. این خرما عمدتاً در صادرات و مصارف لوکس به کار می‌رود.



قهوه خرما

قهوه خرما محصولی نوآورانه و سالم است که از هسته خرما تهیه می‌شود. در فرآیند تولید قهوه خرما، هسته‌های خرما ابتدا خشک و سپس برشته و آسیاب می‌شوند تا پودری با طعم خاص و مشابه قهوه تولید شود. این نوشیدنی بدون کافئین بوده و سرشار از آنتی‌اکسیدان‌ها، فیبر و مواد معدنی مانند آهن و کلسیم است. قهوه خرما انتخابی عالی برای کسانی است که به دنبال جایگزینی سالم برای قهوه‌های کافئین‌دار هستند و به طور خاص برای تقویت سلامت گوارش و افزایش سطح انرژی بدن توصیه می‌شود.





خرماها منبع غنی از ویتامین‌ها، مواد معدنی و فیبر هستند. آن‌ها به طور خاص برای انرژی‌زایی، تقویت سیستم گوارش و افزایش سلامت عمومی مفید هستند.

انواع خرماها می‌توانند در تهیه میان‌وعده‌ها، دسرها، شیرینی‌ها، و غذاهای مختلف به کار روند. همچنین، خرماها به دلیل خواص طبیعی خود می‌توانند به عنوان شیرین‌کننده‌های سالم و طبیعی در رژیم‌های غذایی مختلف استفاده شوند.

شرکت رطب با ارائه انواع مختلف خرما از جمله مضافتی، ربی، پیارم، شهابی، زاهدی و کبکاب، به نیازهای متنوع مشتریان پاسخ می‌دهد و تلاش دارد تا بهترین کیفیت و طعم را در محصولات خود حفظ کند.



TRADING COMPANY

✉ rotab7rotab7@gmail.com

☎ 09173551103

🌐 www.rotab7.com