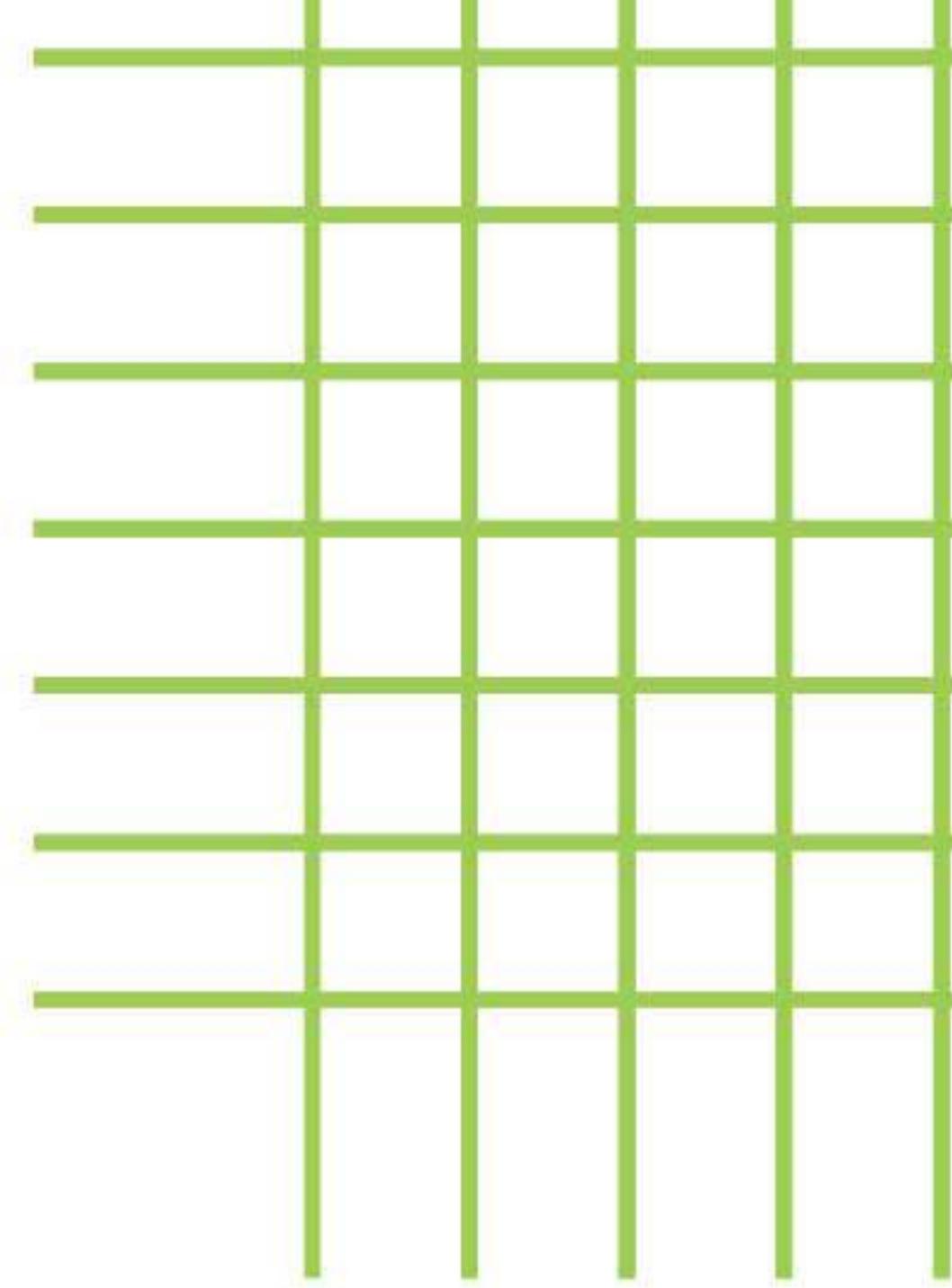
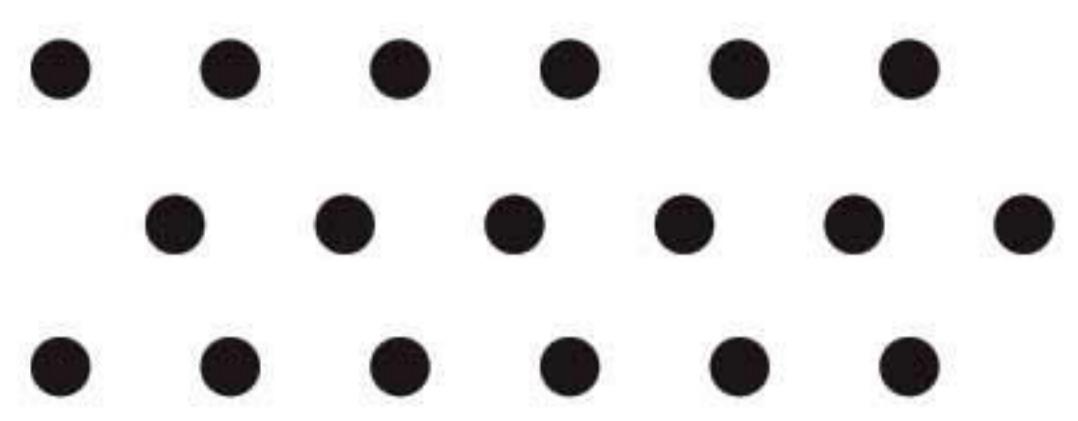




کاتالوگ



درباره ما

مجموعه سارا، یک شرکت پیشرو در زمینه تولید و تامین محصولات آلو بخارا، با سابقه ای بیش از ۲۰ ساله در صنعت کشاورزی، به عنوان یکی از پیشگامان این صنعت شناخته می شود. این شرکت با تمرکز بر کیفیت بالا و نگاهی مدرن به تولید، توانسته است جایگاه ویژه ای در بازار به دست آورد و اعتماد مشتریان بسیاری را جلب کند.

یکی از اصلی ترین محصولات مجموعه سارا، آلو بخارا بوده که با استفاده از روش های کشت مدرن و نگاهی حرفه ای به مرحله تولید، این شرکت توانسته است کیفیت بی نظیری را به مشتریان خود ارائه دهد.



انواع آلو بخارا

آلو کبرایی

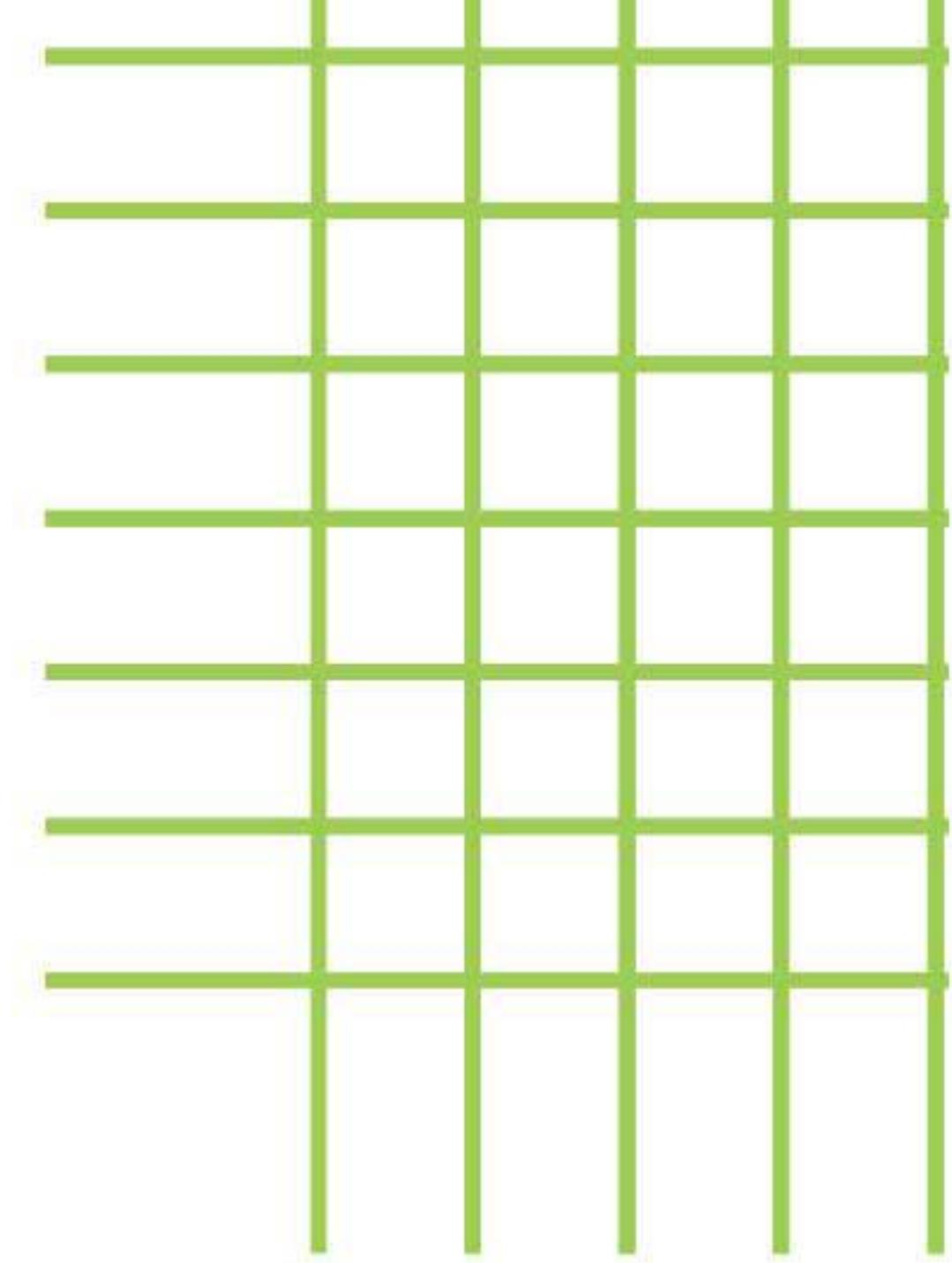
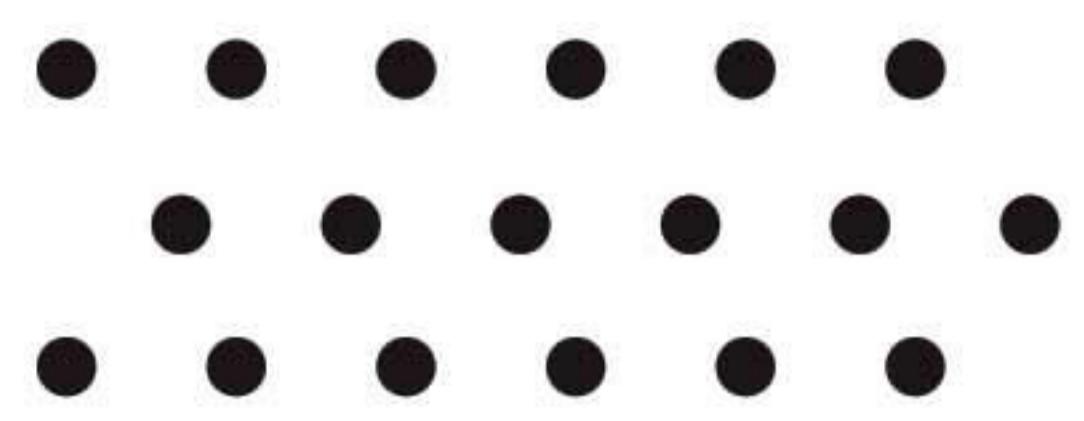
آلو کبرایی دارای اندازه ای متوسط تا بزرگ و شکلی گرد است. رنگ این نوع آلو قرمز تیره یا بنفش است و دارای طعم شیرین و آبدار می باشد. آلو کبرایی به دلیل مزه خوشمزه و قابلیت استفاده در تهیه مربا و خشکبار بسیار محبوب است.

آلو بخارا آفتابی

آلو بخارا آفتابی به روش خشک کردن طبیعی در آفتاب تهیه می شود. این نوع آلو دارای طعم خوشمزه و ملایمی است و معمولاً برای استفاده در پخت و پز و تهیه خوراک ها و دسرها مناسب است.

آلو شمس

آلو شمس به دلیل رنگ طلایی و طعم شیرین و خوشایند خود شناخته می شود. این نوع آلو معمولاً به صورت خشکبار مصرف می شود و برای استفاده در انواع دسرها و خوراک ها مناسب است.



آلو طربه

آلو طربه یکی از معروف ترین انواع آلو در ایران است و به دلیل طعم شیرین و عطر دلپذیر خود شناخته می شود. این نوع آلو دارای رنگ قرمز تا بنفش و اندازه متوسط است و معمولاً به صورت تازه و خشکبار مصرف می شود.

آلو شوقانی

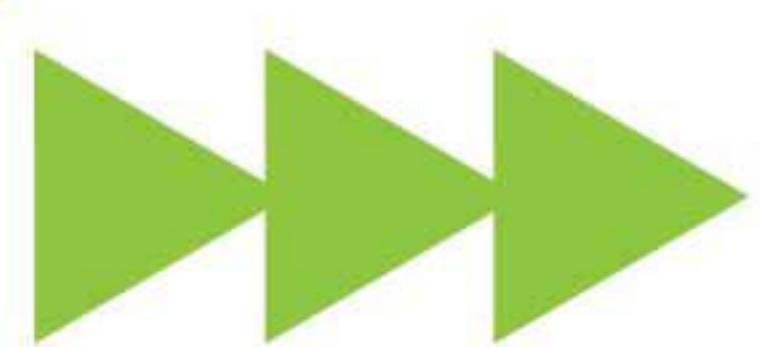
آلو شوقانی با اندازه ای کوچک تا متوسط و شکلی گرد، دارای طعم ملایم و شیرین است. رنگ این نوع آلو معمولاً زرد یا نارنجی است و به دلیل طعم خوب و کیفیت بالا، برای تهیه مربا، کمپوت و خشکبار مورد استفاده قرار می گیرد.



مزایای آلو بخارا



- درمان اختلالات گوارشی
- منبع ویتامین سی
- افزایش سلامت قلب و عروق
- مبارزه با سلول های سرطانی
- کاهش خطر لکه زرد چشم
- بهبود جریان خون





اهداف مجموعه سارا

مجموعه سارا، یکی از پیشروان در زمینه تولید و تامین آلو بخارا در بازار است. با تمرکز بر کیفیت بالا، نوآوری و خدمات ویژه به مشتری، این مجموعه توانسته است جایگاه قابل توجهی را در صنعت به دست آورد. با توجه به روند رو به رشد صنایع غذایی و تقاضای روزافزون برای محصولات با کیفیت، مجموعه سارا به منظور تأمین نیازهای بازار و ایجاد تفاوت با رقبا، به تلاش برای بهبود مستمر محصولات خود مشغول است.





٠٩١٥١٥٤٠٢٤٨