



*poone*





+989136298127



poonehfarm.com



elyasporpirali@gmail.com



فلفل دلمه‌ای یکی از صیفی جات محبوب و خوشمزه است که به دلیل طعم ملایم و رنگ‌های جذابش در بسیاری از غذاها استفاده می‌شود. این محصول منبع غنی از ویتامین‌ها و مواد معدنی است و به سلامت عمومی بدن کمک می‌کند و دارای انواع مختلفی با رنگ‌های متنوع از جمله سبز، زرد، نارنجی و قرمز است همچنین کاربردهای بسیار زیادی در آشپزی دارد و می‌توان آن را به صورت تازه و یا حتی به صورت خشک و پودر شده مصرف نمود



## درباره شرکت

برند پونه یکی از برندهای معتبر و محبوب در زمینه تولید فلفل دلمه ای است که با بیش از 20 سال سابقه ی فعالیت حرفه ای در بازارهای داخلی شهرت بالایی یافته است. این شرکت با استفاده از بهترین انواع فلفل و رعایت استانداردهای بالای بهداشتی و کیفیتی، محصولات با کیفیت و کاملاً ارگانیک تولید می کند همچنین، توانسته است با طراحی بسته بندی جذاب ویژه برند پونه، محصولاتش را از رقبا تمایز دهد. از ویژگی های برجسته فلفل دلمه برند پونه می توان به تازگی، طراوت و طعم بی نظیر آن اشاره کرد. مجموعه خوشنام پونه با رعایت استانداردهای بهداشتی و با بهره گیری از فناوری های نوین، امنیت و کیفیت محصولات خود را تضمین می کند

# خواص تغذیه‌ای فلفل دلمه

منبع غنی ویتامین C

حاوی آنتی‌اکسیدان‌ها (کاروتنوئیدها)

کم کالری و مناسب برای رژیم‌های غذایی

حاوی فیبر که به بهبود هضم کمک می‌کند



# انواع فلفل دلمه

فلفل دلمه‌ای سبز: طعم ملایمی دارد و معمولاً در سالادها و خورشت‌ها استفاده می‌شود

فلفل دلمه‌ای زرد: دارای طعمی شیرین‌تر از نوع سبز است و برای تزئین و تهیه غذاهای مختلف مناسب است

فلفل دلمه‌ای نارنجی: طعمی شیرین و خوشمزه دارد و به زیبایی غذاها افزوده می‌شود

فلفل دلمه‌ای قرمز: شیرین‌ترین نوع فلفل دلمه‌ای است و می‌باشد C سرشار از ویتامین



# بسته‌بندی در کارتن

کارتن‌های مقوایی: این نوع بسته‌بندی برای حمل و نقل فلفل دلمه‌ای به صورت عمده استفاده می‌شود کارتن‌ها معمولاً مقاوم و با طراحی مناسب هستند تا از آسیب دیدن محصول جلوگیری کنند

حجم‌های مختلف: کارتن‌ها می‌توانند در حجم‌های مختلفی مانند 5 کیلوگرم، 10 کیلوگرم یا بیشتر باشند



# کاربردهای فلفل دلمه

سالادها: افزودن رنگ و طعم به سالادهای تازه

خورشت‌ها و غذاهای پخته: به عنوان یک ماده اصلی یا مکمل در غذاهای مختلف

کبابی یا سرخ شده: برای تهیه کباب‌ها و غذاهای سرخ‌کردنی

تزئین غذاها: ایجاد زیبایی بصری در سفره

با توجه به خواص غذایی و طعم بی نظیری که فلفل دلمه ای به غذاها می بخشد، استفاده از این محصول یک گزینه عالی برای افزودن طعم و ارزش به رژیم غذایی روزانه شما خواهد بود. بسته‌بندی فلفل دلمه‌ای در بازار داخلی معمولاً به چندین شکل مختلف انجام می‌شود که بسته به نوع عرضه، بازار هدف و نیازهای مشتریان متفاوت است



# بسته‌بندی در سبدهای پلاستیکی

سبدهای مشبک: این سبدها به دلیل طراحی مشبک خود، هوا را به خوبی عبور می‌دهند و از فساد محصول جلوگیری می‌کنند این نوع بسته‌بندی برای فروش در بازارهای میوه و تره‌بار رایج است

حجم کم: معمولاً در حجم‌های کوچک‌تر (مثلاً 1 تا 3 کیلوگرم) بسته‌بندی می‌شوند  
بسته‌بندی در کیسه‌های پلاستیکی


کیسه‌های شفاف: فلفل دلمه‌ای ممکن است در کیسه‌های شفاف پلاستیکی بسته‌بندی شود که امکان مشاهده محصول را برای مشتری فراهم می‌کند

وزن‌های مختلف: این نوع بسته‌بندی معمولاً برای فروش خرده و در وزن‌های مختلف (مثلاً 500 گرم یا 1 کیلوگرم) استفاده می‌شود



بسته‌بندی با استفاده از فناوری‌های مدرن بسته‌بندی و کیوم: این نوع بسته‌بندی به حفظ تازگی و کیفیت فلفل دلمه‌ای کمک می‌کند و عمر ماندگاری آن را افزایش می‌دهد. بسته‌بندی‌های قابل تنفس: این بسته‌ها به گونه‌ای طراحی شده‌اند که رطوبت اضافی را خارج کرده و از فساد محصول جلوگیری کنند





تولیدات برند پونه به دلیل استفاده از بهترین نوع فلفل و رعایت استانداردهای بالای بهداشتی، به عنوان یک گزینه مطلوب و مطمئن برای مصرف کنندگان تلقی می شود. ارائه قیمت های رقابتی، بسته های بندی های بهداشتی مناسب و کیفیت درجه یک محصولات از اهم شاخص های شناخته شده این شرکت معتبر هستند. تیم مجرب پونه، با افتخار تضمین می کند که هر محصول، در بالاترین و برترین کیفیت و در حجم دلخواه، متناسب با نیاز مشتریان عزیز، در بسته بندی های مناسب و با قیمتی رقابتی ارائه خواهد شد

# برچسب‌گذاری و اطلاعات محصول

بسته‌بندی‌ها معمولاً دارای برچسب‌هایی هستند که شامل اطلاعاتی مانند نام محصول، وزن، تاریخ تولید و انقضا، قیمت و نکات تغذیه‌ای می‌باشند