


تولید کننده  
تخمه  
افق بگردان  
و نلدو







تخمه آفتابگردان یکی از محبوب‌ترین و پرفرودارترین انواع آجیل‌ها است که در اشکال و طعم‌های مختلف در دسترس است. این تخمه‌ها نه تنها به عنوان یک تنقلات خوشمزه بلکه به دلیل خواص غذایی بالا نیز مورد توجه قرار دارند. در ادامه به معرفی انواع مختلف تخمه آفتابگردان و ویژگی‌های هر یک می‌پردازیم

# شرکت کاما

شرکت کاما یکی از پیشروان در زمینه تولید و پخش انواع تخمه آفتابگردان آجیلی در ایران است. این شرکت با تکیه بر دانش فنی و تجربه‌ای که طی سال‌ها در این صنعت به دست آورده، توانسته است محصولاتی با کیفیت بالا و تنوع فراوان به بازار عرضه کند. کاما با داشتن شبکه توزیع گسترده، محصولات خود را در سراسر کشور به دست مصرف‌کنندگان می‌رساند. این شرکت علاوه بر فروش داخلی، در زمینه صادرات تخمه آفتابگردان نیز فعالیت دارد و محصولات خود را به کشورهای مختلف صادر می‌کند.

شرکت کاما با تعهد به کیفیت و نوآوری، توانسته است در صنعت تولید و پخش تخمه آفتابگردان به یکی از نام‌های معتبر تبدیل شود. با بهره‌گیری از تجربه و تکنولوژی‌های جدید، این شرکت همواره در تلاش است تا نیازهای مشتریان را به بهترین نحو ممکن برآورده کند و تجربه‌ای لذت‌بخش از مصرف تخمه آفتابگردان را برای آنان فراهم آورد.

## تخمه بادامی

که از لحاظ شکل شبیه به بادام است، طعمی غنی و بافتی نرم‌تر دارد. این نوع تخمه به دلیل طعم عالی و شکل جذابش، هم برای مصرف روزانه و هم برای پذیرایی از مهمانان انتخابی عالی به شمار می‌آید. تخمه‌های بادامی معمولاً در بسته‌بندی‌های مختلف عرضه می‌شوند و به دلیل مزه خوشایندشان، بسیار پرترفدار هستند

## تخمه شمشیری

یکی از انواع تخمه‌های آفتابگردان مشکی است که به دلیل شکل خاص و کشیده‌اش به این نام شناخته می‌شود. این تخمه‌ها اندازه بزرگتری نسبت به سایر انواع دارند و پوسته آنها کمی ضخیم‌تر است. طعم این نوع تخمه معمولاً ملایم و دلپذیر است و برای استفاده در مراسم‌ها و دوره‌های بسیار مناسب است

## تخمه قلمی

یکی دیگر از انواع تخمه‌های مشکی سنتی است که به دلیل شکل باریک و بلند خود معروف است. این تخمه‌ها از نظر طعم بسیار خوشایند هستند و به دلیل سایز مناسب، به راحتی مصرف می‌شوند. این نوع تخمه به دلیل ظاهر زیبا و طعم خوب، یکی از محبوب‌ترین انواع تخمه در بازار است

## تخمه دورسفید

یکی از جدیدترین و مدرن‌ترین انواع تخمه آفتابگردان است که با پوسته‌ای سفید و براق شناخته می‌شود. این تخمه‌ها به دلیل ظاهر جذاب و طعم فوق‌العاده، به سرعت در میان مصرف‌کنندگان محبوبیت پیدا کرده‌اند. تخمه دورسفید معمولاً به عنوان یک نوآوری در صنعت آجیلی شناخته می‌شود و به دلیل طعم خاص و کیفیت بالای خود، جایگاه ویژه‌ای در بازار دارد.

## تخمه فندقی

یکی از کوچک‌ترین و گردترین انواع تخمه آفتابگردان مشکی است. این تخمه‌ها دارای پوسته‌ای نازک و طعمی منحصر به فرد هستند. تخمه فندقی به دلیل اندازه کوچک و طعم دلچسبش، گزینه‌ای ایده‌آل برای تنقلات روزانه است. این نوع تخمه معمولاً در بسته‌بندی‌های کوچک و به صورت میان وعده عرضه می‌شود




## تخمه آفتابگردان روغنی

یک آنتی‌اکسیدان قوی است که E، همچنین منبع خوبی از ویتامین به محافظت از سلول‌های بدن در برابر آسیب‌های اکسیداتیو کمک می‌کند. علاوه بر این، تخمه‌های آفتابگردان روغنی سرشار از فیبر هستند که به بهبود هضم غذا و حفظ سلامت دستگاه گوارش کمک می‌کنند

## مغز تخمه آفتابگردان

به صورت خام، بو داده، شور یا طعم‌دار شده در بازار موجود است و می‌توان از آن به عنوان یک میان وعده سالم یا به عنوان افزودنی در سالاد، ماست، نان و سایر غذاها استفاده کرد. این مغزها سرشار و اسیدهای چرب ضروری هستند. B از پروتئین، ویتامین‌های گروه مصرف مغز تخمه آفتابگردان می‌تواند به بهبود عملکرد سیستم عصبی، تقویت استخوان‌ها و کمک به حفظ سلامت پوست و مو کمک کند

A photograph of a burlap sack lying on its side, spilling a large quantity of sliced almonds onto a dark, textured surface. The almonds are light-colored and have a smooth, slightly curved shape. The background is softly blurred, showing hints of green and yellow, possibly other food items or foliage. The lighting is warm and focused on the almonds, creating a sense of freshness and naturalness.

این محصولات نه تنها طعمی خوشایند دارند، بلکه به دلیل خواص غذایی بالا، می‌توانند به حفظ و بهبود سلامت بدن کمک کنند. مصرف منظم این تخمه‌ها به عنوان بخشی از یک رژیم غذایی متعادل، می‌تواند نقش مهمی در تأمین نیازهای روزانه بدن به مواد مغذی و ارتقای سطح سلامت عمومی ایفا کند

## تخمه کدو

سرشار از مواد معدنی مانند منیزیم، روی و آهن است و به بهبود سلامت قلب، تقویت سیستم ایمنی بدن و حفظ سلامت پوست و مو کمک می‌کند. علاوه بر این، تخمه کدو منبع خوبی از پروتئین و اسیدهای چرب امگا-3 است که برای تقویت عضلات و بهبود عملکرد مغز بسیار مفید است. تخمه‌های کدو در انواع مختلف طعم‌دار شده یا به صورت خام و شور در دسترس هستند.