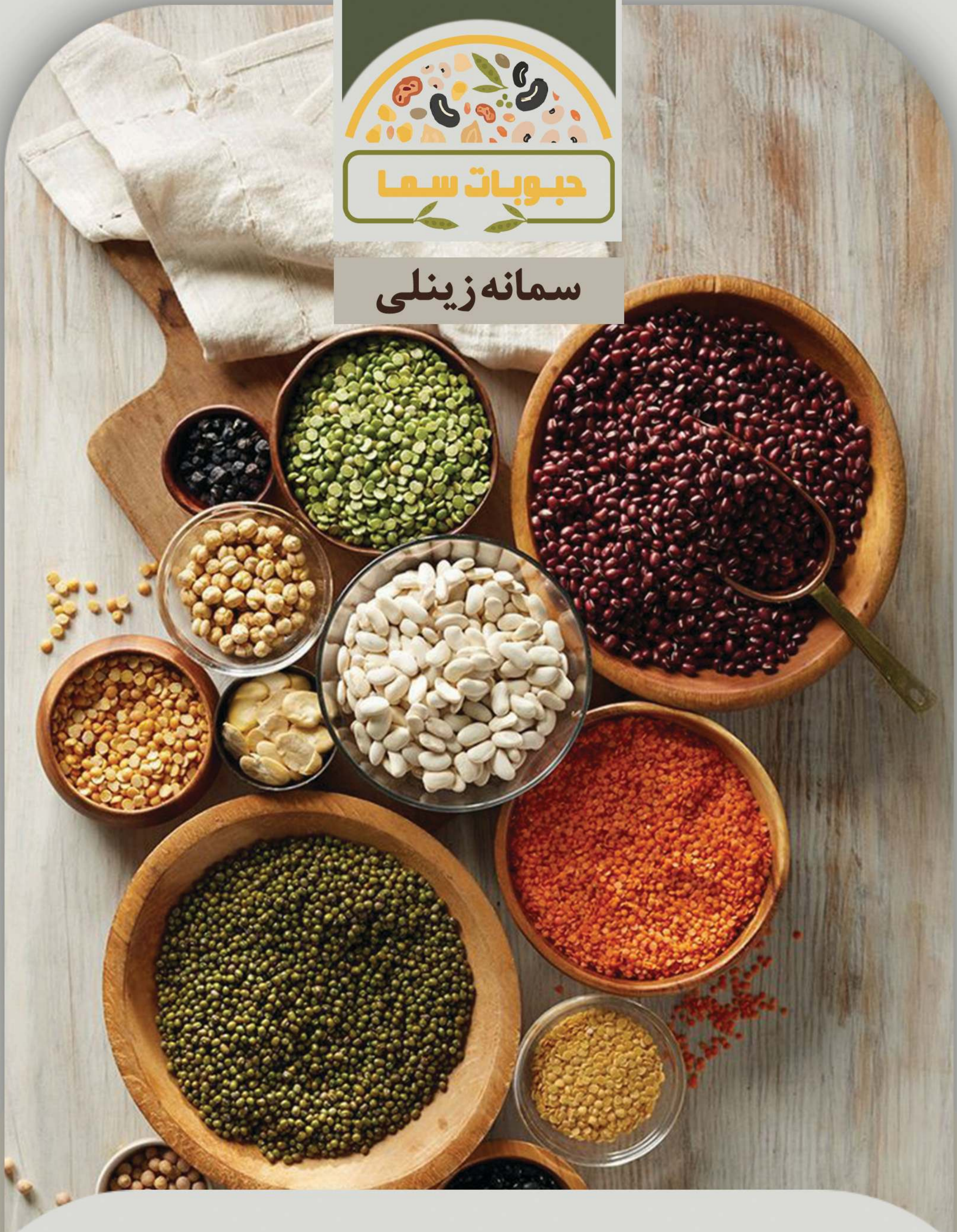




## سمانه زینلی



### شرکت حبوبات سما

یکی از پیشروهای صنعت تولید و تامین محصولات حبوبات در ایران است که با بیش از دو دهه تجربه در این حوزه فعالیت دارد



شرکت حبوبات سما، یکی از پیشروهای صنعت تولید و تامین محصولات حبوبات در ایران است که بابتش از دو دهه تجربه در این حوزه فعالیت دارد. این شرکت با تمرکز بر روی کیفیت بالا توانسته است جایگاه بسیار مهمی در بازار مصرف ایران داشته باشد.

از جمله محصولات تولیدی و تامین شده توسط شرکت سما می توان به نخود لوبیا، عدس، ماش و لپه اشاره کرد شرکت سما به منظور ارائه بهترین محصولات خود، از تکنولوژی های پیشرفته و تیم متخصص و مجرب در زمینه کشاورزی و صنعت حبوبات استفاده می کند.



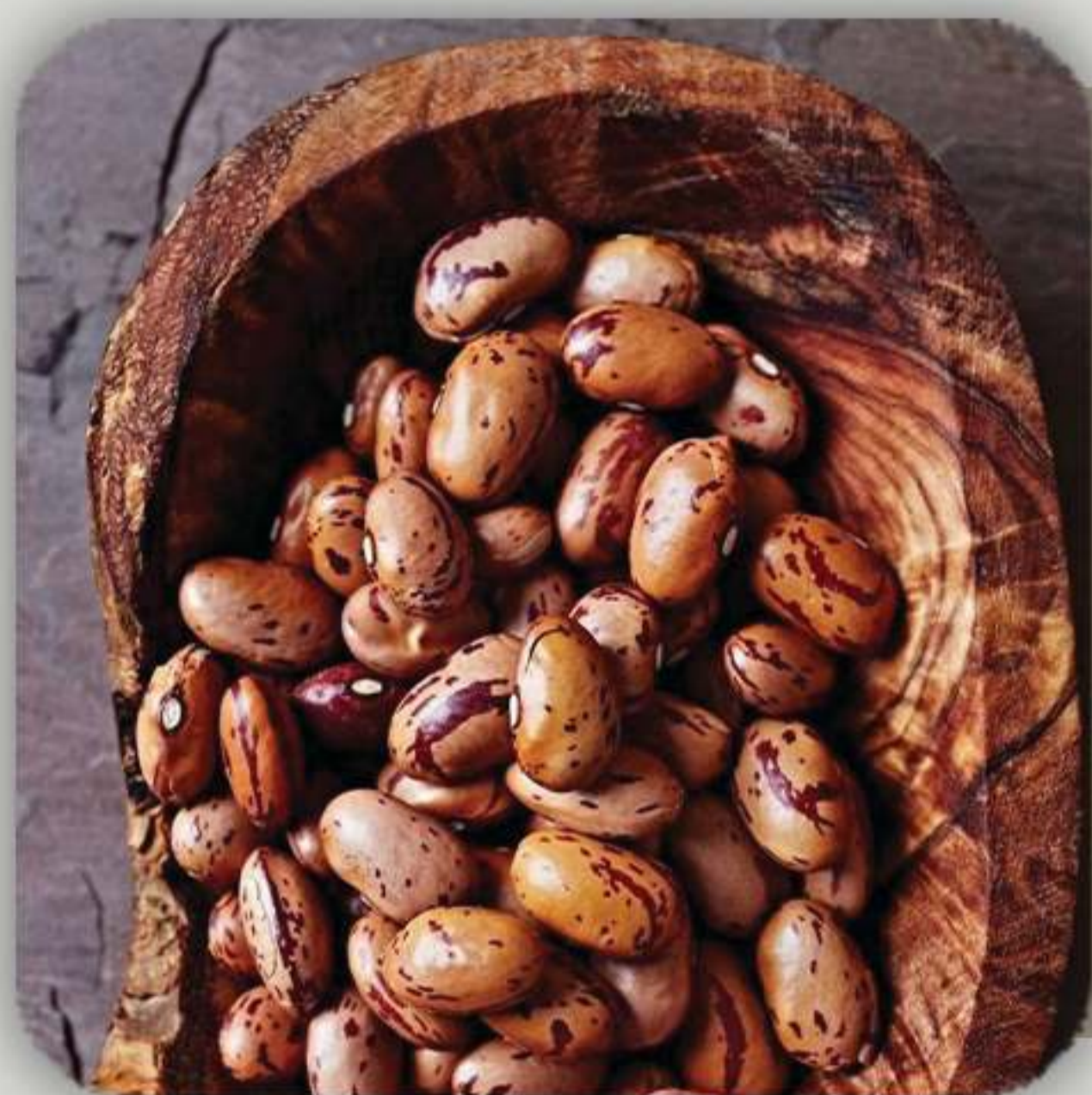


## انواع لوبیا



### لوبیا قرمز

لوبیای قرمز دارای رنگ قرمز تیره است و در غذاهای مختلفی مانند سوپ ها و خورش ها استفاده می شود.



### لوبیا چیتی

این نوع لوبیا دارای خال های قهوه ای روی پوستش است و طعمی ملایم دارد و برای تهیه خوراک ها و سالادها مناسب است.



### لوبیا سیاه

لوبیای سیاه با رنگ تیره و طعم خاص در آشپزی مکزیکی و غذاهای گیاهی پر کاربرد است.



## انواع لوبیا



### لوبیاسبز

لوبیای سبز به صورت تازه یا منجمد مصرف می شود و در سالادها و خوراک های سبزیجات مورد استفاده قرار می گیرد.



### لوبیا چشم بلبلی

این نوع لوبیا دارای خال سیاه در وسط دانه است و در تهیه خوراک ها و غذاهای سنتی استفاده می شود.



### لوبیاسفید

لوبیای سفید با پوست صاف و سفید، معمولاً در تهیه سوپ ها و خوراک های گیاهی استفاده می شود.





# انواع نخود



## نخود سفید

نخودهای سفید که به نخود فرنگی نیز معروف هستند، دارای دانه های بزرگ و کرم رنگی هستند و در غذاهایی مانند هوموس و سوپ ها استفاده می شوند.



## نخود سیاه

نخودهای سیاه با دانه های کوچک و سیاه رنگ که در غذاهای مختلف استفاده می شوند و طعمی خاص و ملایم دارند.



## نخود سبز

نخود سبز دانه هایی کوچک و سبز رنگ هستند که معمولاً به صورت تازه یا منجمد مصرف می شوند. این نخودها طعمی شیرین و ملایم دارند و سرشار از پروتئین، فیبر و ویتامین ها هستند.



## نخود لپه ای

این نوع نخود به صورت لپه شده یا نصف شده ارائه می شود و برای پختن سریع تر و استفاده در خوراک ها و سوپ ها مناسب است.





# انواع عدس



## عدس قرمز

عدس قرمز به رنگ نارنجی متمایل به قرمز است و سریع تر از دیگر انواع عدس ها پخته می شود. مناسب برای تهیه سوپ ها و خوراک های مختلف است.



## عدس سبز

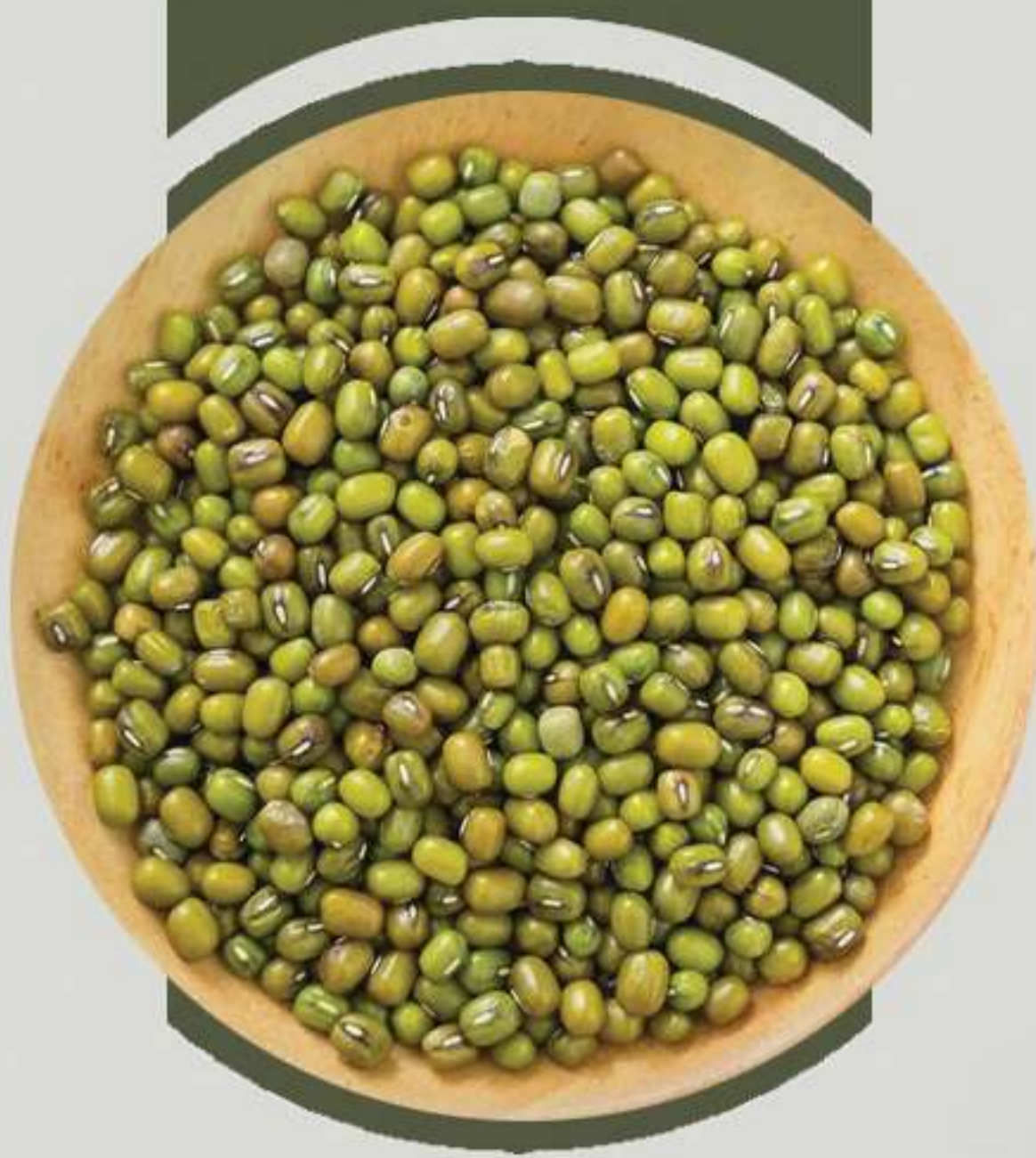
عدس سبز دانه های بزرگتر و رنگ سبز دارد. مناسب برای پختن سوپ ها خوراک ها و سالادها است.



## عدس قهوه ای

عدس قهوه ای دارای دانه های کوچکتر و رنگ قهوه ای است طعمی ملایم و دلپذیر دارد و مناسب برای سوپ ها و خوراک های گیاهی است.





## ماش

ماش یک نوع حبوبات کوچک و سبز رنگ است که در غذاهای مختلفی مانند سوپ ها خوراک ها و سالادها استفاده می شود. این دانه ها سرشار از پروتئین، فیبر و مواد مغذی هستند و به بهبود گوارش و افزایش انرژی کمک می کنند.

## انواع لپه

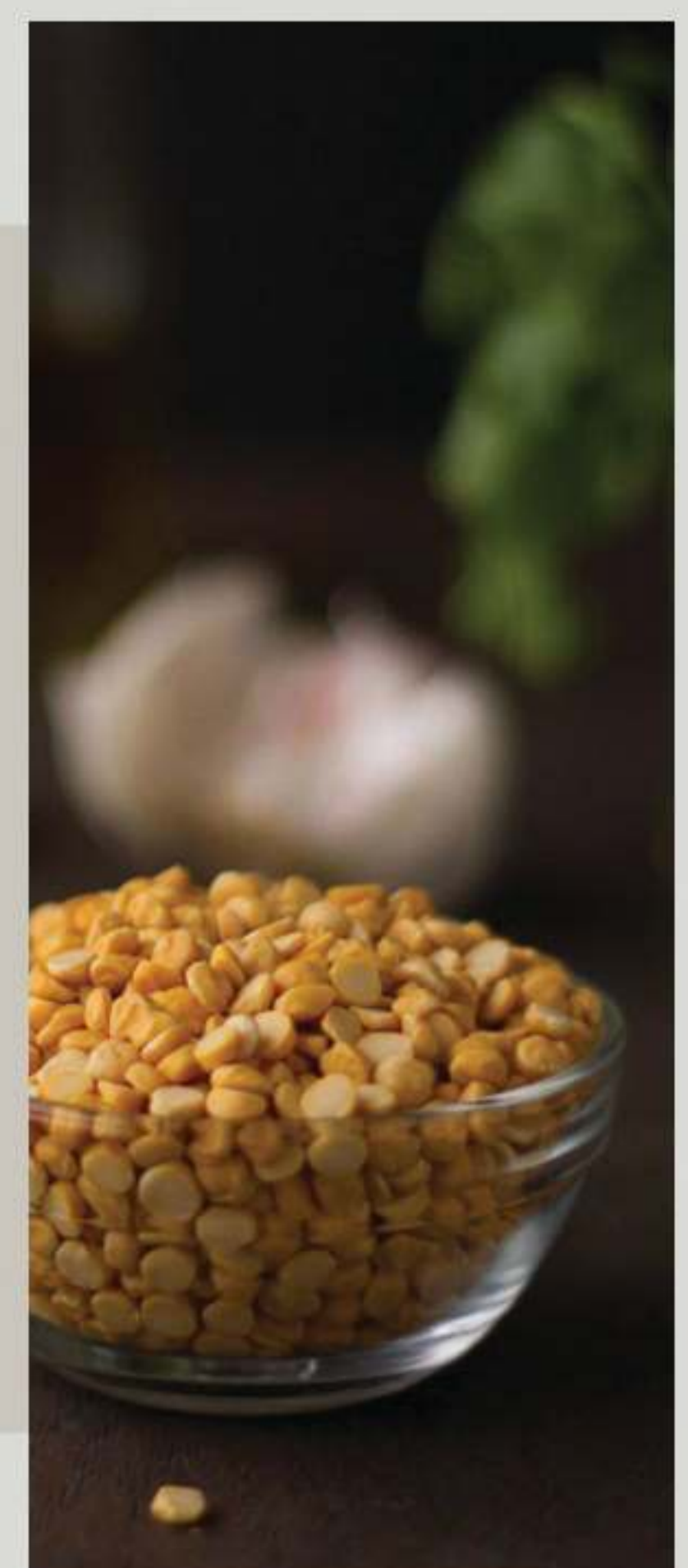
### لپه عدس

لپه عدس از عدس تهیه می شود و دارای دانه های کوچک و نصف شده است همچنین این نوع لپه به سرعت پخته می شود.



### لپه معمولی

لپه نوعی حبوبات است که از نخود تهیه می شود. دانه های آن کوچک و نیمه شده هستند و به راحتی پخته می شوند.





# انواع بسته بندی حبوبات



## بسته بندی نایلون زیپ کیپ

نایلون زیپ کیپ برای بسته بندی حبوبات از مواد پلاستیکی مقاوم و شفاف تهیه می شود. این نوع بسته بندی دارای زیپ قابل باز و بسته شدن است که به راحتی امکان دسترسی به محتویات را فراهم می کند.

## بسته بندی سلفون نایلون

سلفون نایلون بسته بندی حبوبات شامل پلاستیک های شفاف و مقاوم است که برای بسته بندی و حفاظت از حبوبات استفاده می شود.

## بسته بندی وکیوم

بسته بندی وکیوم برای حبوبات شامل حذف هوا از داخل بسته و سپس مهر و موم کردن آن است. این روش باعث حفظ تازگی و کیفیت حبوبات می شود و از ورود رطوبت و آلودگی ها جلوگیری می کند.

## بسته بندی سی پی پی

نوعی بسته بندی پلاستیکی است که از پلی پروپیلن با کیفیت بالا ساخته شده و به دلیل ویژگی های مناسب خود برای نگهداری و حمل حبوبات بسیار محبوب است.







<https://samabeans.com>



[zynlysmanh107@gmail.com](mailto:zynlysmanh107@gmail.com)



09158128377 & 09397690744

بامدیریت سمانه زینلی