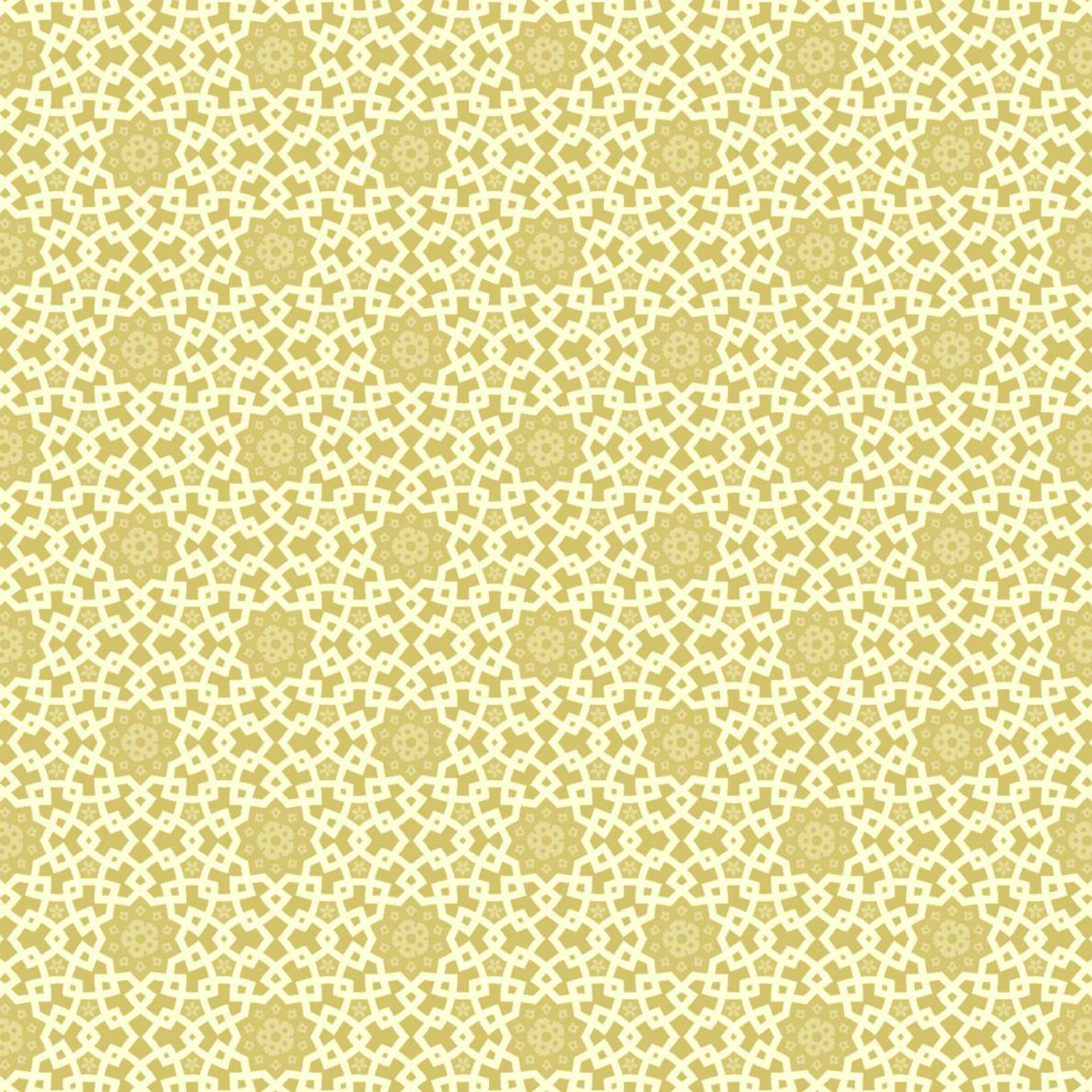
PERSIAN FOOD

Organic Dates, Pistachios and Saffron



Hintergrund

Nach zwei studentischen Auslandssemestern in Teheran und weiteren Reisen in den Iran, wuchs die Idee persische Nüsse und Trockenfrüchte auch nach Deutschland zu bringen, da viele persische Sorten in Deutschland selten zu finden und geschmacklich einzigartig sind. Durch die Öffnung des Marktes sollen die Menschen Zutritt zu persischen Köstlichkeiten bekommen. Somit wurde Persian Food Import 2017 in Berlin gegründet. Die Firma ist auf persische Nüsse, Trockenfrüchte und Gewürze spezialisiert und bietet diese sowohl konventionell als auch biologisch angebaut an. Daher ist uns der direkte Kontakt zu Bauern und Produzenten sehr wichtig.

Datteln

Was macht persische Datteln aus?

Persische Datteln sind meist süßer als andere Datteln und haben ein kräftiges Aroma. Einige von Persian Food Import geführte Sorten sind bisher in Deutschland selten bis gar nicht zu finden. Jede Sorte hat ihre ganz eigene Geschmacksnote. Dies ist dem geographischen Hochland und dem trocken warmen Wetter zu verdanken.

Piarom

Konventionell

Biologisch sowie konventionell angebaut erhältlich

Die Piarom ist die außergewöhnlichste Dattel. Eine halbtrockene und etwas festere Sorte, die von der Konsistenz her eher an Weingummi erinnert und ein unerwartet interessantes Gefühl beim Kauen erzeugt. Sie hat ihr ganz eigenes Aroma, welches unter anderen Dattelsorten nicht zu finden ist. Der Geschmack erinnert leicht an herbes Karamell. Durch ihre nach außen hin trockene Beschaffenheit ist sie ideal, um sie als Snack dabei zu haben. Die besten Qualitäten kommen aus der Hormozgan Provinz, da nur dort die perfekten klimatischen Bedingungen herrschen. Versuche, sie auch woanders zu verbreiten sind nicht gelungen.

Anbaugebiet:	Hormozgan, Iran.
Farbe:	Dunkel- bis Hellbraun je nach Klasse.
Aufbewahrung:	Kühl und trocken.
Verpackung:	200 – 500 g Standbeutel oder PET Material Box, 5 –10 Kg Karton.
Qualität:	Klasse 1 oder Super Jumbo.

Mazafati (frisch)

Konventionell

Biologisch sowie konventionell angebaut erhältlich

Während andere Sorten meist noch am Baum trocknen, wird die Mazafati frisch geerntet und direkt verpackt und gekühlt. Somit wird sie frisch geliefert und ist daher sehr saftig und weich. Die Konsistenz ist eher cremig. Die Dattel zergeht wie eine Praline im Mund und der Geschmack ist nussig karamellig. Sie eignet sich daher auch ideal für Kuchenfüllungen oder Smoothies.

Anbaugebiet:	**Bam, Iran.**
Farbe:	**Sehr dunkel.**
Aufbewahrung:	**Kühl und trocken bei +2 bis +8 C°.**
Verpackung:	**230g PET Material Box, 400 - 600g Kartonpackungen.**
Qualität:	**Klasse 1.**

Kabkab

Konventionell

Auch die Kabkab hat ihren ganz eigenen Geschmack, der etwas an Milchkaffee mit Karamell erinnert. Die Datteln sind außen vom Eigensaft klebrig, innen sehr saftig und weich. Eine Sorte, die geschmacklich zu den Besten gehört.

Anbaugebiet:	Khuzestan, Iran.
Farbe:	Dunkelbraun bis Dunkelrot.
Aufbewahrung:	Kühl und trocken.
Verpackung:	200 g Standbeutel, 500 g und 700 g PET Material Box.
Qualität:	Klasse 1.

Dattel Pralinen

Konventionell

Diese Delikatesse wird aus Kabkab Datteln hergestellt.
Dazu werden entkernte Datteln verwendet. In Form gebracht, werden sie mit Sesam bestreut und mit einer Walnuss verziert. Die Walnuss harmoniert perfekt mit der Dattel, da hier Bitternoten auf Süße treffen. Im Iran werden Walnüsse oft zu Datteln gereicht.

Anbaugebiet:	Khuzestan, Iran.
Aufbewahrung:	Kühl und trocken.
Verpackung:	350 g PET Material Box.
Qualität:	Klasse 1.

Dattelsirup

Konventionell

Biologisch sowie konventionell angebaut erhältlich

Natürliche Süßkraft aus der Dattelfrucht. Dattelsirup bringt neue, fruchtige Aromen in die Küche und versüßt nicht nur Desserts, Backwaren, Joghurts, Frühstück, Tees und Smoothies, sondern rundet auch würzige Gerichte perfekt ab.
Etwa 80 Gramm Dattelsirup können 100 Gramm Haushaltszucker ersetzen.

Anbaugebiet:	Khuzestan und Bam, Iran.
Farbe:	Dunkelbraun.
Zutaten:	Datteln (80%), Wasser.
Aufbewahrung:	Kühl und trocken.
Verpackung:	330 g, 350 g, 900 g Becher, 14 Kg und 20 Kg Eimer.
Qualität:	Klasse 1.

Produkte

Pistazien

Eine der ältesten blühenden Kulturpflanzen

Im Nahen Osten heimisch, fand ein gezielter Anbau spätestens seit der Antike statt. Die Legende besagt, dass die Königin von Saba die Pistazien zu einem ausschließlich königlichen Nahrungsmittel ernannte und es dem einfachen Volk verbot, sie für den persönlichen Verzehr anzubauen. Ein Glück ist das heute nicht mehr so. Denn die mandelartige Süße und das kräftig-würzige Aroma sind typisch für persische Pistazien und machen sie zu einem Gaumenschmaus. Der hohe Nährwertgehalt und die lange Haltbarkeit haben die Pistazie auch zu einem unverzichtbaren Reisegut unter frühen Forschungsreisenden und Händlern gemacht. Die klimatischen Bedingungen mit heißen Tagen und kalten Nächten in den Steppenregionen des Iran sind ideal für den Pistazienbaum. Damit zählen persische Pistazien zu den Besten der Welt.

Fandoghi

Aus biologischer Landwirtschaft

Die Rundlichste und Kleinste unter den Pistazien. Mandelartig süß und kräftig-würziges Aroma. Die am häufigsten verkaufte Art der persischen Pistazie hat sich zu einem Exportgut des Irans entwickelt. In allen Varianten erhältlich (naturbelassen, gesalzen, geröstet, mit oder ohne Safran).

Anbaugebiet:	**Kerman und Solatan Ahmadlu Village, Iran.**
Form:	**Rundlich.**
Aufbewahrung:	**Kühl und trocken.**
Verpackung:	**150 g Kartonschachtel oder Standbeutel, 10 – 70 Kg Beutel/Karton.**

Akbari

Aus biologischer Landwirtschaft

Die längste aller Pistazien. Eine beliebte Variante aufgrund ihrer Form ist die Akbari. Sie hat ein optisch schönes Erscheinungsbild und ist durch ihre längliche Form leicht zu öffnen. Geschmacklich hat sie den für persische Pistazien typisch süßlichen Charakter. In allen Varianten erhältlich. (naturbelassen, gesalzen, geröstet, mit oder ohne Safran)

Anbaugebiet:	**Solatan Ahmadlu Village, Iran.**
Form:	**Sehr Lang.**
Aufbewahrung:	**Kühl und trocken.**
Verpackung:	**150 g Kartonschachtel oder Standbeutel, 10 – 70 Kg Beutel/Karton.**

Ahmad Aghai

Aus biologischer Landwirtschaft

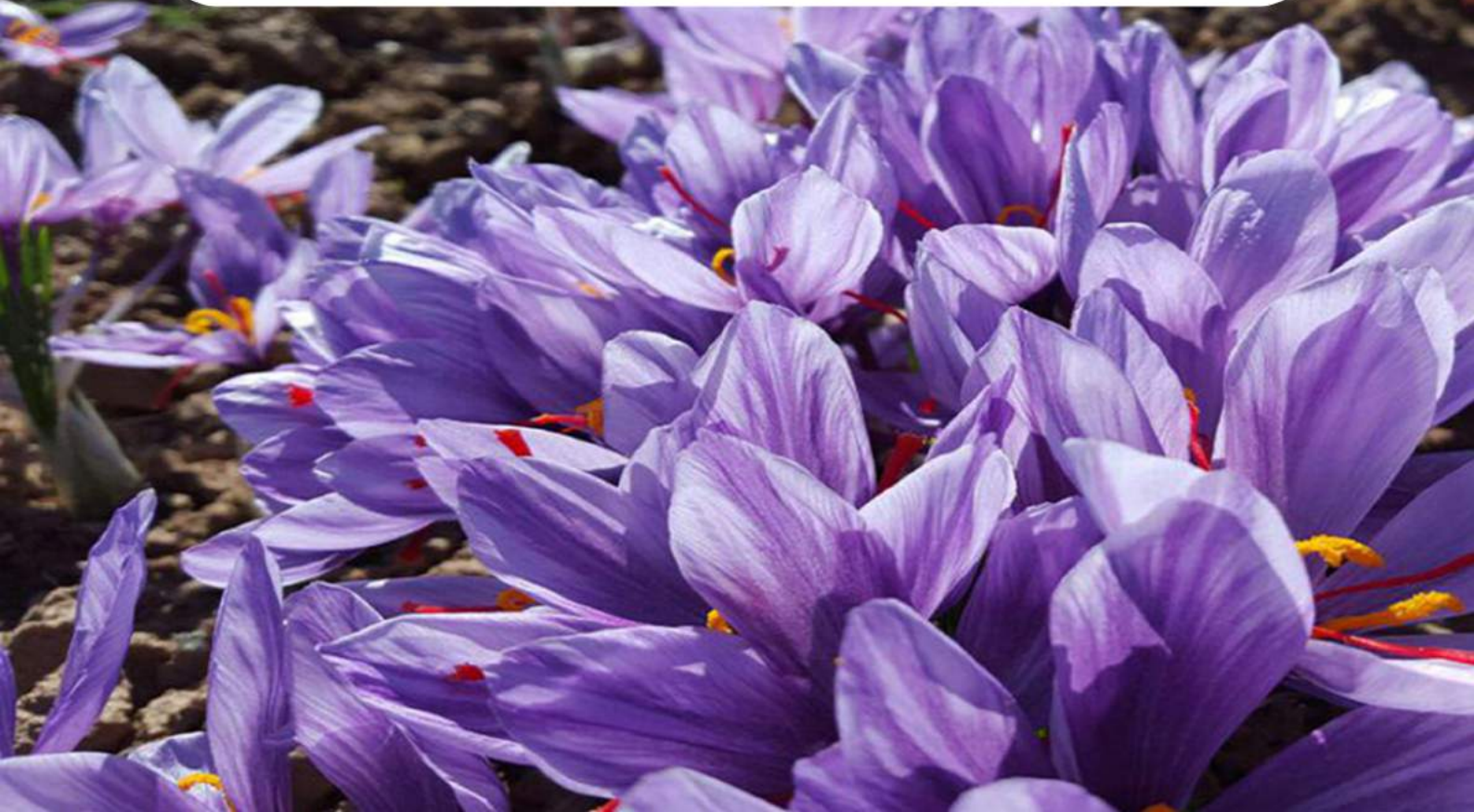
Die Form ähnelt der der Akbari. Dabei gilt auch für diese Sorte der für persische Pistazien typische Geschmack. Ähnlich wie die Fandoghi, eine weit verbreitete Sorte. In allen Varianten erhältlich (naturbelassen, gesalzen, geröstet, mit oder ohne Safran).

Anbaugebiet:	**Kerman und Solatan Ahmadlu Village, Iran.**
Form:	**Länglich.**
Aufbewahrung:	**Kühl und trocken.**
Verpackung:	**150 g Kartonschachtel oder Standbeutel, 10 – 70 Kg Beutel/Karton.**

Safran

Safran – typisch persisch

Iran ist neben seinen Perser Teppichen auch bekannt für seinen Safran. Mit dem teuersten Gewürz der Welt würzen die Perser schon seit über 3000 Jahren. Hiervon produziert das Land 91% der weltweiten Produktion. Diese Krokusart (Crocus sativus) aus der der Safran gewonnen wird, liebt das trocken warme Wetter. Das macht den persischen Safran geschmacklich zum Besten weltweit und unsere Sorte Negin ist Premiumqualität.



Safran

Konventionell

Als Fäden oder Pulver biologisch sowie konventionell angebaut erhältlich

Unsere Safranfäden der Sorte Negin zeichnen sich durch eine besonders tiefrote Farbe, lange Fäden und intensives Aroma aus. Das lässt diesen Safran gegenüber der ähnlichen Sorte Sargol optisch schöner erscheinen. Negin Safran kommt aus Khorazan, Iran, dem besten Anbaugebiet der Welt und hat die beste Qualität weltweit.

Anbaugebiet:	Khorazan, Iran.
Aufbewahrung:	Kühl und trocken.
Verpackung Safranfäden:	Wiederverschließbarer Aromabeutel oder im Fläschchen in diversen Größen erhältlich (0,5 g, 1 g, 5 g, ...).
Verpackung Safranpulver:	In einer kleinen Dose (75 mg, 125 mg, ...)
Qualität:	Negin AA1.
Analysewerte lt. ISO 3632-2:	Crocin (Färbung) 255,11, Safranal (Duft) 38,74, Picrocrocin (Geschmack) 91,08.

Produktübersicht

Piarom Datteln Konventionell

Biologisch sowie konventionell angebaut erhältlich
200 g

Mazafati Datteln Konventionell

Biologisch sowie konventionell angebaut erhältlich
400 g, 600 g

Kabkab Datteln Konventionell

Konventionell angebaut
200 g

Kabkab Datteln Konventionell

Konventionell angebaut
500 g, 700 g

Dattelpralinen Konventionell

Konventionell angebaut
350 g

Dattelsirup Konventionell

Biologisch sowie konventionell angebaut erhältlich
330g, 350g, 900g, 14kg, 20 kg

Pistazien div. Sorten.

Aus biologischer Landwirtschaft
150 g

Pistazien div. Sorten.

Aus biologischer Landwirtschaft
150 g

Safran Konventionell

Biologisch sowie konventionell angebaut erhältlich
0,5 g, 1 g, 5 g, ...

Safranpulver Konventionell

Biologisch sowie konventionell angebaut erhältlich
75 mg, 125 mg, ...

Unsere Plantagen

Heranreifende Kabkabdatteln in Khuzestan, Iran.

Probenentnahme an einer Bio-Mazafati Dattelpalme.

Bio-Mazafati Dattelplantage Nähe Bam, Iran

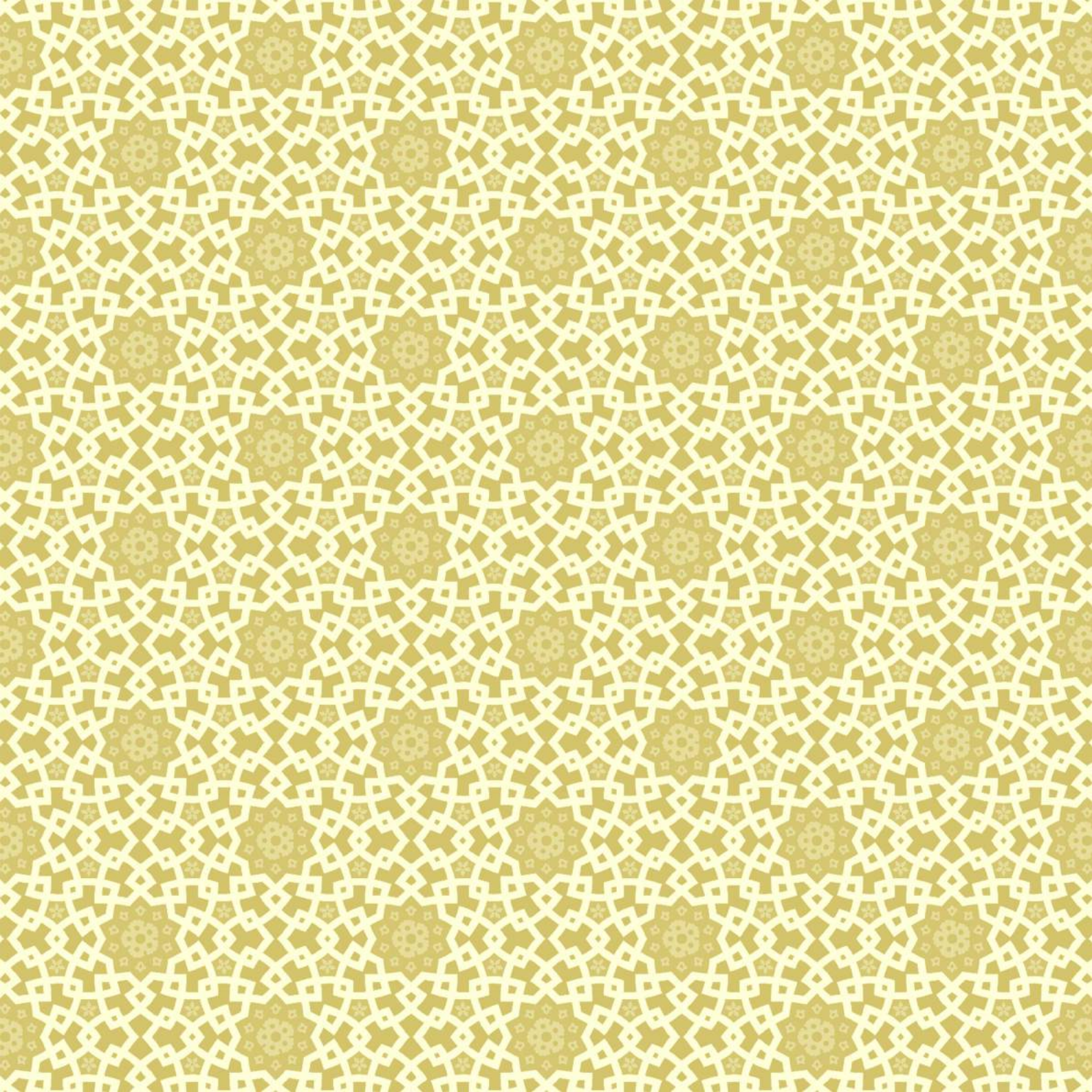
Heranreifende Mazafatidattel ca. 1 Monat vor der Ernte.

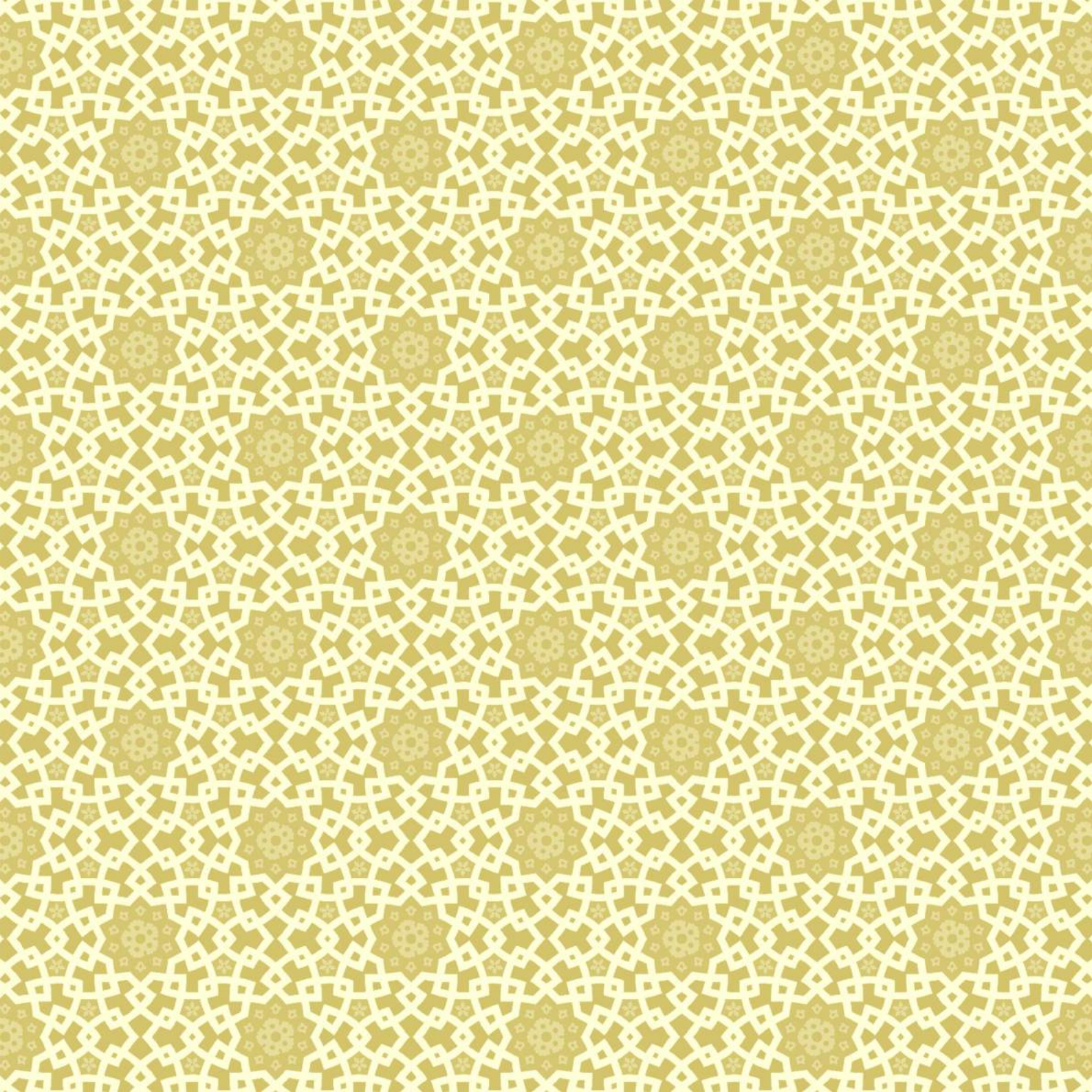
Bio-Mazafati Dattelpalme nähe
Bam, Iran.

Safranfeld in Khorazan, Iran.

Pistazienstrauch auf einer Bioplantage
in Solatan Ahmadlu Village, Iran.

Ein Pistazienbauer bei der Pflanzenbeschauung
in seinem Feld in Kerman, Iran.





Persian Food Import

+49 1573 095 0365 (Germany)
+98 930 589 4105 (Iran)
www.persianfoodimport.com
info@persianfoodimport.com

Rigaer Str. 57, 10247 Berlin, Germany