



کاتالوگ



## انواع خیار گلخانه ای

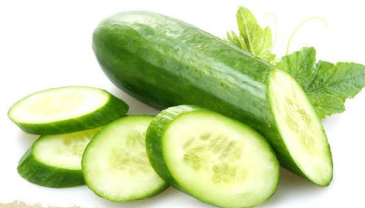
### خیار سبز

یکی از رایج ترین نوع خیار، نوع سبز آن می باشد که مردم برای مصارف مختلفی از جمله به عنوان میوه و یا برای ترشی و خیار شور استفاده میکنند. این محصول ارگانیک علاوه بر طمع و عطر طبیعی که تحت پرورش در بهترین گلخانه های کشور بدست آورده، خواص درمانی زیادی نیز دارد که از جمله آن میتوان به درمان بیماری های آرتروز و نقرس اشاره کرد. شرکت ما انواع خیار گلخانه ای سبز را به صورت طبیعی در گلخانه های تمام مکانیزه پرورش میدهد و در بسته بندی های ... کیلویی تحویل مشتریان عزیز میدهد. خیارهای سبز بعد از چیدن سورت میشوند تا بهترین محصولات به دست مصرف کنندگان برسد.

### خیار چنبر

خیار چنبر دارای خواص درمانی از جمله دفع کننده سنگ کلیه و مثانه، کاهش دهنده قند خون، فشار و چربی خون، کاهش دردهای سیاتیک، درمان یرقان و ... می باشد. همچنین خیار چنبر ضد سرطان و ضد صفرا است و فشارخون را پایین می آورد. شرکت ما انواع این خیار را تحت بهترین شرایط در گلخانه های تمام مکانیزه پرورش میدهد و محصول برداشتی را پس از سورت نمودن، بسته بندی و وارد بازار می نماید.





### خیار ارمنی

خیار ارمنی گیاهی یکساله است که طول آن گاهی به سه متر نیز می رسد. خیار چنبر ارمنی دارای برگ هایی گرد سه تا پنج لویی و ساقه ای گوشدار می باشد. برداشت خیار ارمنی براساس اندازه صورت می گیرد و زمانی که این نوع خیار به حد معینی برسد برداشت می شود.

### خیار لیمویی

خیار لیمویی، ترد است و طعمی شیرین دارد. این محصول به لحاظ ظاهری شباهت بسیار بالای با لیمو دارد و به همین دلیل به خیار لیمویی معروف است. خیار لیمویی شیرین بوده و فاقد قسمت های تلخ موجود در اکثر خیارها است. این نوع خیار پوسته نازک و دانه های نرم و طعم دار دارد. خیار لیمویی خام بسیار خوشمزه بوده و در سالادها استفاده می شود. همچنین، می توان از آن برای تهیه ترشی نیز استفاده کرد. شرکت ما انواع این خیار را تحت بهترین شرایط در گلخانه های تمام مکانیزه پرورش میدهد و محصول برداشتی را پس از سورت نمودن، بسته بندی و وارد بازار می نماید.

### خیار انگلیسی

خیار انگلیسی یا خیار بدون دانه خیاری بلند است که طول گیاهش ممکن است تا 60 سانتیمتر برسد. پوست آن نازک و به رنگ سبز تیره می باشد.





این خیار دارای طعم ملایمی بوده و پوست آن نازک و تعداد دانه های آن بسیار کم است. برخلاف خیار ارمنی، خیار انگلیسی به خوبی برش داده شده و برای تهیه ترشی مناسب نیست. خیار انگلیسی غالباً با عنوان خیار «بدون پوست» شناخته شده و در گلخانه، بهترین رشد را دارد؛ به همین دلیل عموماً کمی گران تر از انواع دیگر خیارهاست.

### خیار ژاپنی

این خیارها بسیار باریک اند و پوستی نازک با برجستگی های کوچک به رنگ سبز تیره دارند. این خیار دانه های بسیار ریز و طعمی شیرین و ترد دارد. این گیاه، رشدی عمودی دارد و از خانواده خربزه و کدو است و به انواع سالاد و ترشی، طعم بی نظیری خواهد بخشید. طول بعضی از آنها به 60 و قطر 8 سانتیمتر می رسد. خیارهای غربی تا حدودی به شکل خمیده اند، اما خیارهای ژاپنی عموماً بسیار صاف هستند. شرکت ما انواع این خیار را تحت بهترین شرایط در گلخانه های تمام مکانیزه پرورش میدهد و محصول برداشتی را پس از سورت نمودن، بسته بندی و وارد بازار می نماید.

### خیار برای خیارشور و ترشی

طول خیار ترشی، معمولاً فقط 7 تا 10 سانتیمتر است و از انواع دیگر خیارها، کوتاه تر است و پوستی خاردار و نازک دارد.





رنگ خیار ترشی از سبز تیره تا سبز روشن، متغیر است. این خیار، بعد از گذشت 7 تا 10 روز آماده برداشت می‌شود و تشخیص مناسب بودن یا نبودن آن برای استفاده در ترشی، تنها از شکل ظاهری آن، پیداست. می‌توانید آنها را در هر زمان برداشت کرده و برای انواع دستورپخت‌های خود استفاده نمایید. این گیاه، تنها در عرض چند هفته، محصولات بزرگ و فراوانی تولید کرده و رشد و پرورش آن بسیار ساده است.

### خیار باغی

خیار باغی از خیار ترشی بلندتر است و طول آن تقریباً به 20 سانتیمتر می‌رسد و پوست بسیار ضخیم تری نیز دارد. این خیار، رنگ سبز تیره یکنواختی دارد و ممکن است ظاهر برخی از آن‌ها، کمی متفاوت باشد.

این نوع خیار با عنوان خیار Slicing آمریکایی نیز شناخته شده و به دلیل داشتن پوست ضخیم، صاف و بدون خار آن، زیبا و برای حمل و نقل بسیار مناسب است.



خیارهای باغی، رایج ترین نوع خیار در آمریکای شمالی هستند. ارقام واکسی مختلفی وجود دارد که پوست آنها ضخیم یا تلخ می باشد. در این خیارها، دانه ها بزرگ بوده و دستورالعمل های باغی خاص برای کشت بذر این خیارها استفاده می شود. با این حال، هنگامی که دانه ها برداشته میشود، برای هر دستور غذایی مناسب هستند.

### خیار Kirby

خیار Kirby، از محبوب ترین انواع خیارهای تجاری است و بعد از تولید، بلافاصله به فروش می رسد. این خیار کم دانه، پوستی نازک و طعمی بسیار ترد و لذیذ دارد. خیار Kirby، خیاری سفت و محکم است و برای تهیه ترشی، بسیار مناسب است و طول آن به طور معمول به حدود 13 یا 15 سانتیمتر می رسد. این خیارهای ترد و خوشمزه، پوستی ناهموار دارند و برای استفاده در سالادها و حتی سس های سالسا، انتخاب ایده آلی هستند. این خیار، برای استفاده در سالاد، و سرو شدن در کنار غذای اصلی، و همچنین تهیه ترشی، بسیار مناسب است و در تمام طول سال در دسترس است. مصرف این خیارها به دلیل تردی و طعم بی نظیرش، بصورت تازه و خام، توصیه می شود.







بازار گانے بین الحلل

اردستانی