

شهر بانو
SHAHR BANOO

عسل طبیعی



PRODUCT CATALOG



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

﴿ ثُمَّ كُلِي مِنْ كُلِّ الثَّمَرَاتِ فَاسْلُكِي سُبُلَ رَبِّكِ ذُلُلًا يَخْرُجُ مِنْ بَطُونِهَا شَرَابٌ مُخْتَلِفٌ أَلْوَانُهُ فِيهِ شِفَاءٌ لِلنَّاسِ إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَةً لِقَوْمٍ يَتَفَكَّرُونَ ﴾
(النحل، ٦٩)



شركة زرين مائده نوش كامياران

بعد عقدين من الأنشطة المتعلقة بمنتجات النحل وتحقيق نجاح ملحوظ في التصدير، قررت شركة كامياران تقديم هذه المنتجات لعملائنا الأعزاء تحت الاسم التجاري "شهربانو" في عام ٢٠٢٤.

نهجنا هو تقديم منتجات النحل العلمية والموثقة والعملية، وتعزيز ثقافة تقديم العسل كهدية، بالإضافة إلى التركيز على الغذاء الصحي واعتبار العسل دواء غذائيًا لا غنى عنه، كما نحرص على توفير منتجات طبيعية عالية الجودة.

يمكن حقًا اعتبار منتجات النحل، معجزة الطبيعة التي ذكرها القرآن الكريم على أنها شفاء، ونظرًا للفصول الأربعة والمناخ الفريد والتنوع النباتي في إيران، تُعد هذه المنتجات من أفضل الأنواع على مستوى العالم، في مناحل العسل التابعة لشهربانو، يتم تنقية العسل وتعبئته بعد إجراء التحاليل المخبرية باستخدام أحدث المعدات، ليصل إلى عملائنا الأعزاء بأعلى مستويات الجودة.

تصنيف جودة العسل

نظرة على تصنيف جودة العسل

العسل الاصطناعي أو الصناعي (الدرجة الثالثة):

- يتم إنتاج هذا النوع من العسل عن طريق مزج شراب الفركتوز مع المنكهات والألوان الصناعية، وأحيانًا كمية ضئيلة من العسل المُغذّي.
- العسل الصناعي لا علاقة له بالنحل؛ فهو يتم إنتاجه بشكل صناعي تمامًا، مما يجعله منتجًا اصطناعيًا بالكامل.
- لا يحتوي العسل الصناعي على أي قيمة غذائية، بل يمكن أن يسبب مشكلات صحية خطيرة للإنسان.
- للأسف، يشكل هذا النوع من العسل جزءًا كبيرًا من سوق العسل، وغالبًا ما يُباع بأسعار منخفضة مع خصومات كبيرة.

عسل سكري أو العسل المغذّي (الدرجة الثانية):

العسل المغذّي أو السكري هو عسل يتدخل الإنسان في عملية جمع العسل وتصنيعه، ومن أجل زيادة كمية الإنتاج يغذّي النحل من أنواع الشراب، مما يغير مصدر تغذيته من رحيق الزهور إلى شراب صناعي وعصائر معدّة يدويًا. خصائص عسل السكري أو المغذّي:

- تغذية النحل صناعيًا بالشراب أثناء جمع الرحيق وتخزين العسل
- خلط العسل مع شراب الفركتوز
- إضافة الزيوت العطرية والألوان الصناعية إلى العسل
- مزج كمية قليلة من العسل الطبيعي مع كمية كبيرة من العسل المغذّي أو الرديء الجودة

على الرغم من أن العسل المغذّي أو السكري لا يمتلك نفس جودة وخصائص العسل الطبيعي، إلا أن الدراسات تشير إلى أن أكثر من ٧٠٪ من أنواع العسل التي تُعرض تحت اسم "العسل الطبيعي" في السوق قد تكون في الواقع عسلًا مغذّيًا أو سكريًا. **العسل الطبيعي (الدرجة الأولى):**

العسل الطبيعي هو منتج يُنتج من خلال عملية جمع الرحيق وتصنيعه، حيث يهتئ النحال الظروف التي تساعد النحل على نقل أكبر كمية ممكنة من الرحيق الطبيعي إلى الخلية، كما يقوم النحل في ظل الظروف المحسنة التي يوفرها النحال باستخدام غرائزه وسيره الطبيعي في إنتاج وتخزين هذا المنتج.

يتم جمع الرحيق في هذا النوع من العسل بواسطة النحل فقط من الزهور والنباتات المحيطة بالمنحل، ويتم تعبئة المنتج النهائي بشكل نقي وطبيعي.

من الواضح أنه بسبب الحفاظ على المسار الطبيعي لإنتاج هذا العسل، فإن كمية الإنتاج تكون محدودة مقارنة بالعسل الصناعي أو المغذّي. ومع ذلك، من حيث الجودة والخصائص، لا يمكن مقارنة العسل الطبيعي بأي من النوعين الآخرين.

لا بد من الإشارة إلى أنه في العسل الطبيعي، يقوم النحال في فصلي الخريف والشتاء، بناءً على الظروف المناخية والنباتية، أحيانًا بضرورة تغذية النحل بشكل مدبر للحفاظ على عدد الخلايا وربط سلسلة الأجيال من الجيل السابق إلى الجيل التالي ولكن النقطة الأساسية هنا هي أنه من خلال الإدارة الصحيحة والعلمية والمنهجية للنحال، لا يجب أن تؤثر التغذية في فصول الشتاء الباردة على الرحيق الذي يُجمع في فصلي الربيع والصيف.

العسل البري:

يُسمى العسل البري بذلك لأنه يتم جمعه بواسطة النحل البري الذي يقوم بتخزينه في خلايا صغيرة يتم إنشاؤها في شقوق الصخور وجذوع الأشجار، أي خارج الخلايا والمنحل.

- نظرًا لصغر حجم هذا النوع من العسل ومحدودية توفره، فإنه لا يمكن تسويق العسل البري أو توريده بشكل واسع ومن جهة أخرى، جني العسل البري يسبب ضررًا كبيرًا للنظام البيئي للطبيعة.
- من حيث الجودة والخصائص، لا يوجد فرق بين العسل البري والعسل الطبيعي؛ بل في بعض الحالات، وفقًا لتحليل المختبر، كانت المعايير الجودة للعسل الطبيعي الذي يجنيه النحال أعلى من المعايير الجودة للعسل البري.
- في السنوات الأخيرة، ومع انتشار الإعلانات عبر الإنترنت، أصبح العسل البري مصدرًا للمنتفعين والمحتالين. والطريقة الوحيدة لمكافحة هذه الظاهرة هي نشر الوعي بين الناس.

مستوى جودة عسل شهربانو

عسل شهربانو يتمتع بمستوى جودة عالي وهو يُصنف ضمن الدرجة الأولى، أي العسل الطبيعي. يتميز العسل الذي تقدمه مجموعة شهربانو بعدة خصائص تجعله يتفوق على العديد من الأنواع الأخرى في السوق:

- الطبيعة الخالصة: عسل شهربانو يتم جمعه وتخزينه بشكل طبيعي من الزهور والنباتات، دون أي تدخل صناعي أو تغذية للنحل بمواد إضافية.
- شهادات الجودة: كل منتج من منتجات شهربانو يحصل على شهادة جودة معتمدة، استنادًا إلى التحليل المختبري الدقيق لضمان سلامته وجودته العالية.
- التصدير إلى أسواق مع رقابة صارمة: استمرار تصدير العسل إلى بلدان تفرض رقابة شديدة على الجودة يعتبر دليلًا إضافيًا على مستوى الجودة العالي لهذا العسل.
- التعبئة والتخزين الصحي: لضمان الحفاظ على الخصائص الغذائية للعسل، يتم تعبئته في عبوات زجاجية، حيث أن العسل يمتلك خصائص حمضية تجعله حساسًا تجاه العبوات البلاستيكية.
- الالتزام بالمعايير الأخلاقية والمهنية: مجموعة شهربانو تلتزم بمبادئ الشفافية والنزاهة، حيث تسعى دائمًا لتقديم منتجات ذات جودة عالية وموثوقة، مع الالتزام بالمعايير البيئية والصحية.

انواع العسل

عسل الزهرة الواحدة

عندما يشكل نبات واحد أكثر من ٥٠٪ من الغطاء النباتي حول المنحل، يُعتبر العسل الناتج من هذا المنحل عسل الزهرة الواحدة. في هذه الحالة، يتم تسميته وفقاً للنبات السائد حول المنحل. عسل الزهرة الواحدة لا يتمتع فقط بالخصائص المشتركة بين جميع أنواع العسل من حيث الرائحة والطعم والفوائد الصحية، بل يحمل أيضاً خصائص فريدة تشبه النبات السائد الذي يحيط بالمنحل، ما يعكس تأثير ذلك النبات في خصائص العسل. في بعض الأحيان، يكون الغطاء النباتي حول المنحل من حيث الكثافة والانتشار بطريقة لا يتجاوز فيها تراكم نبات معين ٥٠٪ أو أكثر؛ ومع ذلك، بسبب الخصائص الخاصة لذلك النبات، يتفوق عطره وطعمه على العسل الذي يتم جمعه. في مثل هذه الحالات، يتم تسمية العسل باسم ذلك النبات. على سبيل المثال، قد يكون في العسل الذي يتم جمعه من منحل تحيط به نباتات الزعر بنسبة ٤٠٪ من الغطاء النباتي المحيط، أن رائحة وطعم الزعر يطغيان بوضوح، وفي هذه الحالة يُسمى العسل بعسل الزعر.

عسل العام أو متعدد الأزهار

عندما لا يهيمن نبات واحد على الغطاء النباتي حول المنحل، يُسمى العسل الناتج عسل العام أو العسل متعدد الأزهار. يتنوع هذا العسل بناءً على المنطقة التي يتم إنتاجه فيها، ويشمل عدة أنواع مميزة:

عسل جبلي

يتم جمعه من المناحل الموجودة في المناطق الجبلية والمرتفعة، عادة ما يتمتع هذا النوع بخصائص طبية مميزة بسبب النباتات النادرة والنقية التي تنمو في المرتفعات.

عسل متعدد الأزهار

يتم جمعه من منحل يقع في مناطق منخفضة الارتفاع. يتميز بتكلفة أقل مقارنة بأنواع العسل الأخرى نظراً لانخفاض تكاليف النقل.

عسل المزرعة

يُنتج من منحل محاط بنباتات أو محاصيل زراعية يزرعها المزارعون في تلك المناطق. المزارع التي عادةً ما يُقام فيها المنحل حولها هي: الكزبرة، الشمر، الكمون، البرسيم، وحبّة البركة.

العسل المختار

في بعض الأحيان، يتم دمج أنواع متعددة من العسل الطبيعي، المُنتج من أزهار مختلفة من مناطق متنوعة، للحصول على خليط يحقق خصائص خاصة. يُسمى هذا النوع العسل المختار، ويتم تحضيره بعناية فائقة لضمان توازن الخصائص الطبيعية للعسل.

عسل مرضى السكري

العسل لمرضى السكري يُجمع من المناحل التي أثبتت التجربة أن الغطاء النباتي المحيط بها لا يسبب زيادة في مستوى السكر في الدم، وأن العسل الناتج من هذا الغطاء النباتي يحتوي على نسبة منخفضة من السكر وفقاً لتحليل المختبر. لذلك، فإن استهلاك هذا النوع من العسل بكميات محدودة لا يسبب أي مشكلة لمرضى السكري.



منتجات شهربانو

عسل الزهرة الواحدة

عسل القتاد | عسل الزعتر | عسل الحمضيات | عسل السدر

عسل العام أو متعدد الازهار

عسل جبلى | عسل متعدد الأزهار | عسل المختار
عسل المزرعة | عسل مرضى السكرى | عسل بالشمع

منتج مركب

عسل و غذاء ملكي | عسل بالزعفران | خلّ العسل | الطحينة بالعسل | عسل أبيض

عسل
طبيعي



أنواع العسل الطبيعي

عسل جبلي

350 gr - 900 gr

عسل الزعتر

350 gr - 900 gr

عسل القتاد

350 gr - 900 gr

عسل متعدد الأزهار

350 gr - 900 gr

عسل الصدر

350 gr - 900 gr

عسل الحمضيات

350 gr - 900 gr

عسل مرضى السكري

350 gr - 900 gr

العسل المختار

350 gr - 900 gr

عسل المزرعة

350 gr - 900 gr

منتج مركب

قامت مجموعة شهربانو بتطوير مجموعة من المنتجات المفيدة المدمجة مع العسل الطبيعي، وذلك لتلبية الاحتياجات المتنوعة لجمهورها وإرضاء مختلف الأذواق. يهدف هذا الابتكار إلى تسهيل استخدام العسل الطبيعي جنبًا إلى جنب مع منتجات أخرى مفيدة، مما يجعلها خطوة بسيطة نحو التغذية الصحية والمتكاملة.

عسل بالزعفران

الزعفران، كواحد من أكثر التوابل تميزًا وغنى بالنكهة، يحتفظ دائمًا بمكانته في سلة الطعام للعائلات.

استخدام الزعفران بشكل مباشر يؤثر على تحفيز الإحساس بالنشاط والحيوية، ومزجه مع العسل الطبيعي يحول هذا المنتج إلى مُحلي طبيعي غني بالخصائص ومصدر للطاقة، يمكن تناوله إلى جانب المشروبات الساخنة مثل الشاي والحليب... والمشروبات الباردة مثل أنواع العصائر.

استخدام هذا المنتج اللذيذ والعطري يساعد على الاستغناء عن المحليات الصناعية، مما يشكل خطوة فعالة نحو تعزيز التغذية الصحية والحفاظ على نمط حياة أفضل.



منتج مركب

عسل أبيض

العسل الأبيض هو العسل الذي لم يُضاف إليه أي مادة أخرى خلال عملية تصنيعه، ويُعالج بشكل طبيعي للحفاظ على جميع خصائصه الطبيعية. العسل الأبيض أو العسل الكريمي هو في الحقيقة نوع من المعالجة الخاصة للعسل الطبيعي مع التركيز على خاصية التبلور (الترسيب). النتيجة من هذه المعالجة هي الحفاظ على جميع القيم الغذائية للعسل الخام، وجعله أكثر لذة، وخلق قوام متماسك فيه. وبفضل هذا القوام الخاص، فإنه لا يعاني من مشاكل العسل السائل في الانسكاب على الأسطح، ويعد خيارًا مناسبًا لاستهلاك الأطفال وكبار السن. في الثقافة العالمية لاستهلاك العسل، يُعد استخدام العسل الأبيض أو العسل الكريمي (Creamed Honey) أو العسل المُعالج بهذه الطريقة أمرًا شائعًا وشعبيًا.



منتج مركب



الطحينة بالعسل

نظرًا لوجود العديد من الأطعمة الباردة في سلة الغذاء للأسر، يعد من الضروري استخدام منتجات دافئة لتحقيق توازن في طبع الطعام. لطالما كانت طحينة السمسم معروفة كطعام دافئ ومنشط، لكنها تحتاج إلى مُحلي لتحسين مذاقها. عادةً ما يتم تحلية الطحينة بشراب السكر أو عصير العنب أو عصير التمر. ومع ذلك، لا يمكن تجاهل استخدام المحلي الطبيعي والآمن، مثل العسل الطبيعي، الذي يعد خيارًا متكاملًا من حيث الفوائد والمواصفات. من خلال دمج هذين المكونين المفيدتين، لا يقتصر الأمر على تعزيز القيمة الغذائية فقط، بل يُحسن طعم الطحينة ويوازن من جفاف العسل، مما يخلق مزيجًا صحيًا ولذيذًا.

عسل وغذاء ملكي «الرؤيال جلي»

الغذاء الملكي، هو أحد المنتجات الفريدة التي تنتجها ممرضة النحل. هذا المنتج، الذي يمتاز بلونه الأبيض المائل إلى الكريمي، هو إفراز بروتيني يتغذى عليه ملكة النحل طوال حياتها وجميع اليرقات الصغيرة خلال الأيام الثلاثة الأولى بعد خروجها من البيض.

يُستخدم الغذاء الملكي في العديد من الأدوية التي تهدف إلى تهدئة الأعصاب، وعلاج مرض الزهايمر، كمهدئ، وكذلك بسبب احتوائه على الكولاجين في كريمات ترميم الجلد ومضادة للتجاعيد.

تشير التحليلات المخبرية إلى أن الغذاء الملكي غني بالهرمونات التي تسهم في زيادة الخصوبة، وهذا هو السبب في أن الأطباء يوصون باستخدامه في علاج العقم.

الغذاء الملكي يجب أن يُحفظ بمفرده في بيئة باردة تمامًا، مثل الثلاجة أو الفريزر؛ وإلا، بعد عدة ساعات، تقل خصائصه وقد يتعرض للتلف. إحدى الطرق الموثوقة للحفاظ على صحة هذه المادة القيمة هي خلطها مع العسل.

قامت مجموعة "شهربانو" في هذا المنتج بخلط الغذاء الملكي عالي الجودة مع عسل السدر الممتاز وعسل جبلي ممتاز، ليتم دمج خصائص الغذاء الملكي الفريدة مع فوائد عسل السدر العديدة، كما أن حلاوة عسل السدر المعتدلة تحوّل طعم الغذاء الملكي المر إلى طعم لذيذ ومحبوب من الجميع.



عسل بالشَّمع

بالنسبة لبعض الأذواق، يعتبر العسل الطبيعي مع الشمع أكثر لذة، ومضغ الشمع الطبيعي المغطى بالعسل يوفر شعورًا جيدًا.

يعتقد البعض الآخر أن شمع العسل هو دليل على طبيعية المنتج، لأن الشموع والخلية السداسية ليست من صنع الإنسان، مما يجعل هذا المنتج طبيعيًا بلا شك. على أي حال، تقدم مجموعة "شهربانو" العسل مع الشمع في عبوات صحية لتلبية أذواق هؤلاء الأفراد وتلبية احتياجاتهم.

نقطة:

- من الناحية الطبية، لا يُنصح بابتلاع شمع العسل، ويفضل مضغه مثل العلكة الطبيعية ثم إخراجها من الفم. لمزيد من المعلومات حول هذا المنتج وطريقة استخدامه، يرجى زيارة موقعنا:

www.shahrb.com



خلّ العسل

خلّ العسل هو مشروب تقليدي ومفيد ويتكون من مزيج من العسل الطبيعي، خلّ العنب وماء النعناع الطبيعي. في مجموعة "شهربانو"، يتم تحضير هذا المشروب بشكل كثيف، حيث يمكن لكل شخص تخفيفه بالمقدار الذي يناسب ذوقه عن طريق إضافة الماء. لقد تم التأكيد على خصائص هذا المشروب في الطب التقليدي والحديث، وله تأثير كبير في تحسين وظيفة الكبد والجهاز الهضمي. في تحضير هذا المنتج، قد يستخدم بعض الناس السكر؛ ولكن استبدال السكر بالعسل الطبيعي إلى جانب الخل الطبيعي وماء النعناع يجعل هذا المزيج مشروبًا غير ضار، علاجيًا، ولذيذًا في نفس الوقت، ويمكن أن يكون جزءًا ثابتًا من السلة الغذائية للعائلة.



حديقة العسل

قد يصعب على بعض الأشخاص تصور وجود ١٠ أنواع من العسل، كل منها يتميز بطعم ورائحة ولون وفوائد مختلفة. بينما يفضل آخرون تجربة النكهات المتنوعة لاكتشاف أي نوع يتناسب أكثر مع ذائقتهم.

تقدم مجموعة شهربانو عبوة مكونة من ١٠ عبوات عسل فردية، تمثل جميع أنواع العسل التي تعرضها، لتمنح عملاءنا الكرام فرصة اكتشاف ذائقتهم الشخصية والاستمتاع بتجربة النكهات والرائحات المتنوعة، واتخاذ قرار مستنير يعتمد على تجربة حقيقية.



كُن ضيفاً للصحة...

شهربانو

SHAHN BANO

كلمة أخيرة

رؤيتنا في مجموعة "شهربانو" بالإضافة إلى النهج التجاري، هي زيادة وعي بشأن منتجات عسل النحل. نحن نعتقد أن شراء هذه المنتجات ليس مجرد تكلفة، بل هو استثمار من أجل تأمين صحة الأسرة، وتقوية جهاز المناعة، وتسهيل عملية علاج الأمراض. مجموعة "شهربانو" هي فريق شاب ومتحمس يبذل قصارى جهده من أجل اتخاذ خطوة فعّالة في مجال التغذية الصحية للأسرة. نأمل أن تسهم هذه الجهود المستندة إلى ميثاق أخلاقي ومهني في إسعاد ورضا السادة الأعزاء.



سازمان غذا و دارو
۳۹/۱۱۵۱-۱



مركز تحقيقات حلال
سازمان غذا و دارو
۳۳۳۳۱۱



برنامه فعالیت
۳۹/۵۱/۶۲۴۸



پروانه زیوردراری
۱۲۰۷۸۳



رقم الهاتف: ٠٠٩٨٩٠٢٢٥٣٨٨٥٧
العنوان: إيران، طهران، شارع مقدس
أردبيلي، زقاق شيرين، الرقم ١٠، الطابق ٤
البريد الإلكتروني: info@shahrb.com
الموقع الإلكتروني: www.shahrb.com

