

شهر بانو
SHAHR BANOO

عسل طبیعی



PRODUCT CATALOG



به نام خدا

از شکم آنها (زنبورها) نوشیدنی بارنگ های گوناگون بیرون می آید که در آن درمانی برای مردم است.

«سوره مبارکه نحل آیه ۶۹»



شرکت کامیاران با شماره ثبت ۱۴۶۰۳، پس از دو دهه فعالیت مرتبط با محصولات زنبور عسل و کسب تجربه ای موفق در عرصه صادرات، در پاییز ۱۴۰۳ تصمیم گرفت این محصولات را با نام تجاری شهریانو در اختیار هم وطنان عزیز قرار دهد. رویکرد ما، معرفی علمی، مستند و کاربردی محصولات زنبور عسل، ترویج فرهنگ هدیه دادن عسل، تاکید بر تغذیه سالم، معرفی عسل به عنوان یک غذا- داروی بدون جایگزین و در نهایت عرضه محصولات طبیعی و با کیفیت به مخاطبان گرامی است. در این مجموعه، علاوه بر ارائه نوآورانه بسته بندی های متنوع، از نام ها و طرح های اصیل ایرانی بهره گرفته شده تا در کنار معرفی کشور عزیزمان ایران به عنوان سومین تولید کننده عسل در دنیا، هنر ناب ایرانی نیز به نمایش گذاشته شود. محصولات زنبور عسل را حقیقتاً می توان معجزه طبیعت دانست که در قرآن کریم نیز به شفا بخش بودن آن تصریح شده است. با توجه به تنوع اقلیمی و گیاهی بی نظیر ایران و چهار فصل بودن آن، محصولات زنبور عسل شهریانو، در بالاترین سطح کیفی، تولید شده و پس از آنالیز آزمایشگاهی، با به کارگیری به روزترین تجهیزات، تصفیه و بسته بندی می شوند تا در اختیار هم وطنان عزیز قرار گیرند.

عسل مصنوعی یا صنعتی (درجه کیفی سه)

- این محصول از ترکیب شربت فروکتوز، طعم دهنده ها، رنگ های مصنوعی و گاهی مقدار کمی عسل تغذیه ای تولید می شود.
- عسل مصنوعی هیچ ارتباطی با زنبور عسل ندارد و فرآیند تولید آن به طور کامل صنعتی است، بنابراین محصول نهایی، مصنوعی به شمار می آید.
- عسل صنعتی نه تنها فاقد ارزش غذایی است، بلکه می تواند مشکلات جدی برای سلامت انسان به وجود آورد.
- متأسفانه، این نوع محصول، سهم عمده ای از بازار عسل را در اختیار دارد و معمولاً با قیمت پایین و تخفیف های زیاد به فروش می رسد.

عسل شکری یا تغذیه ای (درجه کیفی دو)

عسل تغذیه ای یا شکری عسلی است که در فرآیند شهدآوری و تولید آن، دخالت عامل انسانی مشاهده می شود. زنبوردار به منظور افزایش میزان تولید، زنبور را با انواع شربت ها، تغذیه کرده و طبیعتاً منبع تغذیه زنبور به صورت عمده از شهد گل به شربت های دست ساز تغییر پیدا می کند؛ ویژگی های عسل شکری با تغذیه ای:

- تغذیه مصنوعی زنبور با شربت ها در مراحل شهدآوری و ذخیره سازی عسل
- مخلوط کردن عسل با شربت فروکتوز
- افزودن اسانس ها و رنگ های مصنوعی به عسل
- مخلوط کردن مقدار کمی از عسل طبیعی با حجم زیادی از عسل تغذیه ای و بی کیفیت

عسل تغذیه ای یا شکری به هیچ عنوان از نظر کیفیت، خواص و طعم قابل مقایسه با عسل طبیعی نیست؛ با این حال، طبق بررسی ها، تخمین زده می شود که بیش از ۷۰ درصد عسل های عرضه شده تحت عنوان "عسل طبیعی" در کشور، از نوع عسل تغذیه ای یا شکری هستند!

عسل طبیعی (درجه کیفی یک)

عسل طبیعی محصولی است که در فرآیند شهدآوری و تولید آن، زنبوردار شرایطی را فراهم می کند که زنبور، بیشترین میزان شهد طبیعی را به کندو منتقل کند و زنبورها نیز در شرایط بهبود یافته توسط زنبوردار با استفاده از غریزه و سیر طبیعی خود، این محصول را تولید و ذخیره می کنند. در این نوع عسل، شهدآوری تنها از گل ها و پوشش گیاهی اطراف زنبورستان انجام می شود و محصول نهایی به صورت خالص و بدون هیچ گونه افزودنی بسته بندی می گردد. بدیهی است، به دلیل حفظ فرآیند طبیعی تولید، در عسل طبیعی، برخلاف عسل های صنعتی و تغذیه ای، محدودیت هایی در حجم تولید وجود دارد؛ اما از نظر عطر، طعم و خواص، این نوع عسل قابل مقایسه با عسل های درجه دو و سه نیست. ناگفته نماند که در فرآیند تولید عسل طبیعی، زنبوردار در فصل پاییز و زمستان بسته به شرایط اقلیمی و پوشش گیاهی، گاهی ناچار می شود، برای حفظ جمعیت زنبورستان و اتصال زنجیره نسل قبل به نسل بعد، به صورت مدیریت شده زنبورها را تغذیه کند. اما نکته اینجاست که با مدیریت صحیح، علمی و اصولی زنبوردار، تغذیه در فصول سرد سال، نباید تاثیری در عسلی که در فصل بهار و تابستان برداشت می شود، داشته باشد.

عسل وحشی

عسل وحشی به عسلی گفته می شود که زنبورهای آزاد در طبیعت، با ساخت کندوهای کوچک در شکاف صخره ها، تنه درختان و خارج از کندوهای پرورشی، اقدام به ذخیره سازی آن می کنند.

- به دلیل حجم بسیار پایین تولید عسل وحشی و محدودیت دسترسی به آن، عسل وحشی قابلیت تجاری سازی ندارد؛ از سوی دیگر برداشت عسل وحشی، آسیب جدی به اکو سیستم طبیعت وارد می کند.
- از نظر کیفیت و خواص، تفاوتی بین عسل وحشی و عسل طبیعی وجود ندارد؛ حتی در برخی موارد، طبق آنالیز آزمایشگاه، پارامترهای کیفی عسل طبیعی برداشت شده توسط زنبوردار، بالاتر از پارامترهای کیفی عسل وحشی بوده است.
- در سال های اخیر، به دلیل تبلیغات گسترده در فضای مجازی، عسل وحشی به عرصه ای برای سوء استفاده افراد سودجو و متقلب تبدیل شده است و تنها راه مقابله با این روند، افزایش آگاهی عمومی است.

سطح کیفی عسل شهربانو

محصولات شهربانو با کیفیت درجه یک عرضه می شوند و برای هر محصول، شناسنامه ای مبتنی بر آنالیز آزمایشگاهی ارائه می گردد. علاوه بر این، سابقه موفق در صادرات به کشورهایی با استانداردهای سخت گیرانه در کنترل کیفیت، گواهی بر برتری سطح کیفی محصولات شهربانو است. منشور اخلاقی و حرفه ای این مجموعه مبتنی بر تعامل سازنده، نشر آگاهی و ایجاد روابط مستمر و مفید با مخاطبان است. بنابراین، عرضه محصولات با کیفیت کمتر از سطح یک، مغایر با سیاست های تعیین شده است. به دلیل واکنش شیمیایی عسل با مواد پلیمری، این محصول نباید در ظروف پلاستیکی قرار گیرد؛ از این رو، محصولات شهربانو تا حد امکان در ظروف شیشه ای بسته بندی شده اند، چرا که این انتخاب بهترین گزینه برای حفظ سلامت این ماده غذایی با ارزش و جلوگیری از کاهش کیفیت آن است.

انواع عسل ها

محصولات تک گل

زمانی که بیش از ۵۰ درصد پوشش گیاهی اطراف یک زنبورستان به یک گیاه اختصاص داشته باشد، محصول آن زنبورستان به نام همان گیاه غالب شناخته می شود و عسل تولیدی به عنوان عسل تک گل نام گذاری می شود. عسل های تک گل علاوه بر خواص مشترک تمامی عسل ها، از نظر رایحه، طعم و خواص درمانی به ویژگی های گیاه غالب اطراف زنبورستان نزدیک تر هستند. گاهی اوقات، پوشش گیاهی اطراف زنبورستان از نظر تراکم و پراکندگی به گونه ای است که تراکم یک گیاه خاص به ۵۰ درصد یا بیشتر نمی رسد؛ با این حال، به دلیل ویژگی های خاص آن گیاه، عطر و طعم آن، در عسل برداشت شده غلبه پیدا می کند. در چنین شرایطی نیز عسل به نام همان گیاه نام گذاری می شود. به عنوان مثال، ممکن است در عسل برداشت شده از زنبورستانی که ۴۰ درصد پوشش گیاهی اطراف آن را گیاه آویشن تشکیل می دهد، عطر و طعم آویشن به وضوح غالب باشد که در این صورت عسل به نام آویشن نام گذاری خواهد شد.

محصولات عمومی

زمانی که پوشش گیاهی اطراف یک زنبورستان به طور عمده به یک گیاه خاص محدود نباشد، عسل تولیدی آن زنبورستان به عنوان "عسل عمومی" شناخته می شود.

عسل کوهستان

عسل حاصل از زنبورستان هایی است که در مناطق مرتفع و کوهستانی قرار دارند. این نوع عسل به دلیل پوشش گیاهی بکر و نادر در ارتفاعات، معمولاً دارای خواص درمانی زیادی است. گیاهان موجود در ارتفاعات کوهستانی عبارتند از: گون، آویشن، گون گز، قنقال، بابونه، زول و ...

عسل چند گل

عسل به دست آمده از زنبورستان هایی است که پوشش گیاهی متنوعی در اطراف آن بوده و بیشتر در مناطق کم ارتفاع برداشت می شود. این عسل صرفاً به دلیل حجم تولید بالاتر، قیمت کمتری نسبت به سایر انواع عسل های عمومی دارد.

عسل مزرعه

عسل حاصل از زنبورستان هایی است که در اطراف آن ها یک یا چند نوع پوشش گیاهی کشت شده توسط کشاورزان وجود دارد. مزارعی که عموماً زنبورستان در اطراف آن مستقر می شوند، عبارتند از: گشنیز، رازیانه، شوید، یونجه و سیاه دانه.

عسل گلچین

گاهی چند نوع عسل طبیعی تک گل برای بهره مندی از خواص متنوع عسل های مناطق مختلف کشور، با هم ترکیب می شوند که این عسل تحت عنوان عسل گلچین نامگذاری می شود. این عسل علاوه بر دارا بودن خواص گوناگون، از عطر و طعم بسیار خوبی برخوردار است.

عسل رژیمی

عسل رژیمی یا دیابتی از زنبورستان هایی برداشت می شود که پوشش گیاهی اطراف آن موجب افزایش قند خون نمی شود و عسل حاصل از این پوشش گیاهی طبق آنالیز آزمایشگاهی میزان ساکارز پایین تری دارد. بنابراین مصرف این نوع عسل در مقدار محدود، مشکلی را برای افراد مبتلا به دیابت ایجاد نمی کند.



محصولات شهربانو

⇨ تک گل ⇨

عسل گون | عسل آویشن | عسل مرکبات | عسل گُنار (سدر)

⇨ عمومی ⇨

عسل مزرحه		عسل گلچین		عسل چندگل
عسل کوهستان		عسل با موم		عسل رژیمی

⇨ فرآورده ⇨

عسل وژل رویال | عسل سفید | سرکه انگبین | ارده عسل | عسل زعفرانی

انواع عسل طبیعی

عسل کوهستان

عسل آویشن

عسل گون

عسل چند گل

عسل گنار (سدر)

عسل مرکبات

عسل رژیمی

عسل گلچین

عسل مزرعه

عسل طبیعی

عسل های طبیعی شهربانو با تنوعی از طعم ها و رایحه های دلپذیر، پاسخگوی ذائقه های مختلف مشتریان گرامی است. این محصولات با کیفیت، کاملاً خالص و بدون هیچ گونه افزودنی تهیه شده اند تا تجربه ای کم نظیر از طعم واقعی عسل را برای شما به ارمغان آورند. بسته بندی چشم نواز و کیفیت بی نظیر، عسل های شهربانو را به انتخابی مطمئن برای مصرف روزانه خانوار و گزینه ای شگفت انگیز برای هدیه تبدیل کرده است.

بسته بندی:

- شیشه های ۳۵۰ و ۹۰۰ گرمی
- پک ویژه شهربانو، مناسب هدیه «ظرفیت: ۲ شیشه ۹۰۰ گرمی یا ۴ شیشه ۳۵۰ گرمی»



عسل زعفرانی

زعفران، به عنوان یکی از چاشنی‌های پرخاصیت و خوش‌عطر و طعم، همواره جایگاه ویژه‌ای در سبد غذایی خانواده‌های ایرانی داشته است.

استفاده از زعفران به‌طور مستقیم در ایجاد حس نشاط و شادابی تأثیر می‌گذارد و ترکیب آن با عسل طبیعی، این فرآورده را به یک شیرین‌کننده طبیعی، پرخاصیت و انرژی بخش تبدیل می‌کند که می‌تواند در کنار نوشیدنی‌های گرم مثل چای، شیر و حتی نوشیدنی‌هایی مانند انواع شربت‌های خنک مصرف شود.

این ترکیب خوش‌عطر و طعم، زمینه را برای کاهش استفاده از شیرین‌کننده‌های صنعتی فراهم می‌آورد که خود گامی مؤثر در ترویج تغذیه سالم و طبیعی است.

مجموعه شهربانو برای پاسخ به نیازهای متنوع مخاطبان خود و تأمین تمامی ذائقه‌ها، برخی از فرآورده‌های ترکیبی و مفید با عسل طبیعی را تولید کرده است. هدف از این کار، تسهیل مصرف عسل طبیعی در کنار دیگر محصولات مفید و برداشتن گامی کوچک در جهت ترویج تغذیه سالم است.



عسل و شل رویال

ژل رویال، که به آن شاه انگبین یا غذای ملکه نیز گفته می‌شود، یکی دیگر از محصولات بی‌نظیر زنبور عسل است که توسط زنبورهای پرستار تولید می‌شود. این محصول با رنگ سفید مایل به کرم، یک ترشح پروتئینی است که زنبور ملکه در تمام طول عمر خود و همچنین لاروهای کوچک در سه روز اول پس از خروج از تخم، با آن تغذیه می‌شوند. ژل رویال به دلیل داشتن ماده استیل‌کولین، در بسیاری از داروهای تمدد اعصاب، ضد آلزایمر و آرامبخش استفاده می‌شود. همچنین به دلیل کلاژن موجود در ژل رویال، در کرم‌های ترمیم‌کننده و ضدچروک پوست کاربرد دارد.

آنالیزهای آزمایشگاهی نشان می‌دهد که شاه انگبین سرشار از هورمون‌های مؤثر در باروری است و به همین دلیل، پزشکان مصرف این ماده را در روند درمان ناباروری توصیه می‌کنند. ژل رویال به تنهایی باید در محیطی کاملاً خنک، مانند یخچال و فریزر نگهداری شود؛ در غیر اینصورت، پس از چند ساعت خواص آن کاهش پیدا کرده و امکان فاسد شدن آن وجود دارد. یکی از روش‌های مطمئن برای حفظ سلامت این ماده ارزشمند، مخلوط کردن آن با عسل است.

مجموعه شهربانو در این فرآورده، ژل رویال با درجه کیفی بالا را با عسل ممتاز گنار (بیدر) و عسل‌های ممتاز کوهستانی ترکیب کرده تا خواص بی‌نظیر ژل رویال با فواید فراوان عسل گنار همراه شود. همچنین شیرینی ملایم عسل گنار، طعم گس ژل رویال را به طعمی دلپذیر و همه پسند تبدیل می‌کند.

برای آشنایی بیشتر با این محصول ارزشمند و روش مصرف آن، به سایت www.shahrb.com مراجعه فرمایید.





♦ ارده عسل ♦

با توجه به اینکه در سبد غذایی بسیاری از خانواده ها مواد غذایی با طبع سرد به وفور یافت می شود، استفاده از یک فرآورده با طبع گرم برای ایجاد تعادل در مزاج و حفظ سلامتی حائز اهمیت است.

ارده کنجد از دیرباز در خانواده های ایرانی به عنوان یک ماده غذایی گرم و انرژی بخش شناخته می شود؛ اما دلپذیر شدن طعم آن نیاز به شیرین کننده دارد. شیرین کردن ارده معمولاً با شربت شکر، شیره انگور یا شیر خرمای صورت می گیرد؛ اما در کنار این شیرین کننده ها، نمی توان از عسل طبیعی که بی ضرر و پرخاصیت است، چشم پوشی کرد.

ترکیب این دو ماده مفید، علاوه بر افزایش نیرو بخشی آن، باعث خوش طعم شدن ارده کنجد و اعتدال خشکی طبع عسل می شود.

عسل سفید

عسل سفید، عسلی است که در فرآوری آن هیچ ماده دیگری به آن افزوده نمی شود و برای حفظ تمامی خواص طبیعی آن، به طور طبیعی فرآوری می گردد. عسل سفید یا کرمی در واقع نوعی فرآوری ویژه بر روی عسل طبیعی با تمرکز بر خاصیت کریستالیزاسیون (رس زدن عسل) می باشد. نتیجه این فرآوری، حفظ تمامی ارزش های غذایی عسل خام، خوش خوراک تر شدن و ایجاد بافتی منسجم در عسل است. به دلیل این بافت خاص، عسل سفید مشکلات عسل مایع را در زمینه ریزش روی سطوح ندارد و می تواند گزینه مناسبی برای مصرف کودکان و سالمندان باشد. در فرهنگ جهانی مصرف عسل، استفاده از عسل سفید یا کرمی (Creamed Honey) یا عسل فرآوری شده به این شکل، یک امر رایج و طرفدار است.



عسل باموم



♦ عسل با موم ♦

برای برخی، عسل طبیعی همراه با موم طعمی دلپذیرتر دارد و جویدن موم آغشته به عسل، حس خوشایندی را به ارمغان می‌آورد.

برخی دیگر نیز بر این باورند که موم عسل نشانه‌ای از طبیعی بودن محصول است؛ چرا که موم‌ها و خانه‌های شش ضلعی آن ساخته دست بشر نیست و این امر تأیید می‌کند که محصول کاملاً طبیعی است.

در هر صورت، مجموعه شهربانو برای پاسخ به ذائقه این افراد و تأمین خواسته‌های آن‌ها، عسل با موم را در ظروف بهداشتی و استاندارد عرضه می‌کند.

سکنجبین

سکنجبین یا سرکه انگبین، یک نوشیدنی سنتی و پرخاصیت ایرانی است که از ترکیب عسل طبیعی، سرکه انگور خمری و عرق نعنا طبیعی تهیه میشود. در مجموعه شهربانو این نوشیدنی به صورت غلیظ فرآوری می‌شود تا هر کس با توجه به ذائقه خود، آن را به میزان دلخواه با اضافه کردن آب، رقیق کند و از طعم دلپذیر و خواص ارزشمند آن بهره‌مند شود. خواص شگفت‌انگیز این نوشیدنی در طب سنتی و مدرن به وضوح بیان شده و تاثیر بسیار زیادی در بهبود عملکرد کبد و دستگاه گوارش دارد. در ترکیب این فرآورده برخی از شکر استفاده می‌کنند؛ اما در این محصول، به جای شکر از عسل طبیعی استفاده شده است. ترکیب عسل طبیعی با سرکه انگور و عرق نعنا طبیعی، این نوشیدنی را به گزینه‌ای سالم، درمانی و خوش طعم تبدیل کرده که می‌تواند پایه ثابت سبد غذایی هر خانواده باشد.



• رنگین پک •

گاهی برای برخی افراد، تصور وجود ۱۰ نوع عسل با طعم ها، رایحه ها، رنگ ها و خواص مختلف دشوار است. برخی دیگر تمایل دارند طعم های گوناگون را امتحان کرده و به این نتیجه برسند که کدام یک با ذائقه آنها همخوانی بیشتری دارد.

مجموعه شهربانو با ارائه بسته ۱۰ عددی از تمام عسل هایی که عرضه می کند، این امکان را برای مشتریان عزیز فراهم کرده که ضمن کشف ذائقه خود، از تجربه طعم های متنوع لذت ببرند و انتخابی آگاهانه داشته باشند. این محصول با دو طرح سنتی و مدرن عرضه شده و از نظر کیفیت و محتوا یکسان است.





شهربانو "مهمان سلامتی باش"

SHahr BANOO

نگاه ما در مجموعه شهربانو، علاوه بر رویکرد اقتصادی، افزایش سطح آگاهی مردم عزیز کشورمان نسبت به محصولات زنبور عسل است. ما بر این باوریم که خرید این محصولات نه تنها یک هزینه نیست، بلکه یک سرمایه‌گذاری برای تأمین سلامت خانوار، تقویت سیستم ایمنی بدن و تسهیل در روند درمان بیماری‌ها است. مجموعه شهربانو یک گروه جوان و پیرانگیزه است که تمام تلاش خود را برای برداشتن گامی موثر در راستای تغذیه سلامت محور خانواده ایرانی به کار بسته است. امیدواریم این تلاش‌ها که بر پایه اصول اخلاقی و حرفه‌ای استوارند، موجبات خرسندی و رضایت هم‌وطنان عزیز را فراهم آورد.



وزارت بهداشت و آموزش پزشکی
۱۳۹۰/۱۱/۱۱



مرکز تحقیقات حلال
۳۳۳۳۱۱



پروانه فعالیت
۲۹/۵/۶۲۴۸



پروانه زنبورداری
۱۲۵۷۸۳



دفتر فروش : تهران ، خیابان مقدس اردبیلی
کوچه شیرین ، پلاک ۱۰ ، طبقه ۴
کارخانه: کیلومتر ۱۰ جاده قدیم قم اصفهان
تلفن دفتر فروش: ۰۲۱ ۸۲۸۰۹۵۱۱

وب سایت : www.shahrb.com
ایمیل : info@shahrb.com

