



• المنتج

التمر

يعتبر التمر من السكريات الطبيعية وله سعرات حرارية عالية ، وتختلف السعرات الحرارية في التمر حسب النوع التمر. يحتوى كل ١٠٠ غرام من التمر على ٢٨٢ سعرة حرارية ، بينما يحتوى ١٠٠ غرام من التمر المجفف على ٣١٩ سعرة حرارية. يبلغ متوسط محتوى السعرات الحرارية في التمر الطازج حوالي ٢٣ وحدة. تتميز التمور شركة نيل بجودة عالية ويتم إنتاجها بأنواع مختلفة.

أنواع التمر

التمر برحي : يعتبر هذا التمر من أفضل التمور وأكثرها تغذية لأنه يحتوى على الكثير من إمدادات الطاقة وكمية المعادن وال الحديد عالية. لون هذا التمر أصفر مائل إلى البني. لها شكل بيضاوي وقوام لين وناعم وقشره سميك. تمور البرحى لها طعم الكراميل والسكر البني ومذاقه حلو.





التمر آلوي أو خاصوي : التمر خاصوي من أحلى نوع التمور الموجودة وهو صغير الحجم. حجمها ما بين ١.٥ إلى ٢ سنتيمتر ووزن كل عدد من التمر ٣ إلى ٥ غرام. إنها حمراء اللون ولها قابلية التخزين عالية جداً. هذا التمر يسمى أيضاً التمر البرقوق.

التمر العسلى : التمور العسلى والمعروفة أيضاً باسم الرطب الأصفر لها لون بني فاتح ومذاقها لذيد وتذوب في الفم بسهولة. هذا التمر له قشر خفيف ويمكن فصل النواة والقشرة بسهولة عن لحم التمر.

التمر كلوته : يعتبر من التمور كبيرة الحجم وهو من التمور الطرية ولها كمية عصير متوازن. يتراوح حجم هذا التمر بين ٢ إلى ٤ سنتيمتر. لها ملمس ناعم ومقرمش، والخصائص المنشطة لهذا التمر جعلته أن يكون كوجبة خفيفة ومغذية.

التمر ربي : هذه التمور لها لحم و مظهر طويل و ممدود. لونها أسود أو بني غامق ولديها الكثير من العصير. نظراً لحالتها شبه الجافة يسهل تخزين تمور ربي ويتم تخزينها في درجة حرارة معتدلة.

التمر هليلة : التمر هليله من التمور التي تتأخر في النضج. لون الأصفر الفاتح وشكله الدائري من خصائص التمر هليلة وطعمه اللذيد ومظهره الجميل جعله أن يكون له شعبية كبيرة بين العملاء.

التمر زاهدى : تعتبر تمور الزاهدى من التمور الجافة. تمور الزاهدى منخفضة جداً في السعرات الحرارية والسكر الموجود بها هو الفركتوز، التمر الزاهدى يساعد في خفض نسبة السكر في الدم وله دور فعال في إنفاص الوزن. لا تحتاج تمور الزاهدى إلى التبريد للتخزين.





التمر شاهانى : هذا التمر ممدوّد، وله قمة رفيعة وايضاً له الكثير من الحلاوة ولها قيمة غذائية عالية. لا يحتوى على نسبة عالية من الكوليسترول وينظم الكوليسترول الإيجابى فى الدم.

التمر دكلى نور : وهو واحد من أفضل أنواع التمور التي تحظى بشعبية كبيرة. بالإضافة إلى طعمه الفريد ، ومن حيث المظهر فإن هذه التمور ذات جودة عالية جدا ، ولونه ذهبي.

التمر كبكاب : هذا التمر ينافى الشكل ويعتبر من التمور شبه جاف أو المرطوب. قشرته ملصوق بلحم التمر وحالوتها ليست كبيرة. يتم تخزين هذا المنتج في درجة حرارة من ١٥ إلى ٢٠ درجة مئوية. يعتبر هذا التمر مصدرًا رائعاً للحديد والمعادن المفيدة للجسم.

التمر مضافقى : تتميز التمور المضافتى بلحمة ونكثارها وطعمها الرائع ويكون لونها بشكل عام بنفسجى غامق وأسود. جميع التمور المضافتى يتم تخزينها فى المخازن، فى ظروف مناسبة ومع معايير حديثة فى درجة حرارة التى لم تسبب تعفن للتمور.

التمر بيaram : هذا التمر من أفضل وأشهر التمور وهو تمر شبه جاف. تمور بيaram غنية بالسكريات والبروتينات والمعادن الأخرى ولها قيمة غذائية عالية. الخصائص الرئيسية لتمور بيaram هو القشر الخفيف والمتجدد ومنخفض الرطوبة وللون القشرة بنى داكن.



التعبئة والتغليف المنتجات

نظرًا لحقيقة أن التمور لها ملمس ناعم وينهض بسرعة بسبب الضغط فإن عملية التعبئة والتغليف والعمليات الأخرى تتم بطريقة آليًا بالكامل.

التعبئة والتغليف في علب من صفين : يحتوى على ٣٢ عبوة تمور بترتيب ٢ * ٤ * ٤ . يتراوح وزن عبوات التمر ما بين ٣٨٠ إلى ٥٢٠ غرام.

التعبئة والتغليف في علب من ثلاثة صفوف : يحتوى على ٤٨ عبوة من التمور بترتيب ٣ * ٤ * ٤ . يتراوح وزن عبوات التمر في الصندوق بين ٥٥٠ و ٧٥٠ غرام.

التعبئة والتغليف في كرتون ٥ و ١٠ كليو غرام : في هذه الكراتين ، يتم تعبئة جميع أنواع التمور بكميات كبيرة.



دبس التمر

دبس التمر منتجٌ طبيعيٌ من التمر ومناسبٌ للأذواق وأطعام مختلفةٍ و ايضاً غنى بالطاقة. هذا المنتج ذو قيمة غذائية عاليةٍ ويحتوى على الكثير من البروتينات والسكر الطبيعي والمعادن والفيتامينات مثل B_1 و B_2 و B_3 و B_5 و A_1 و C وهو اختيارٌ جيدٌ لتناول وجبةٍ خفيفة. دبس التمر غنى بالكربوهيدراتٍ وسهل الهضم. شركة نيل تنتج وتصدر أفضل وأجود أنواع دبس التمر في شكلٍ نقىٍ وطبيعيٍ وباستخدام أجود أنواع التمور.



التعبئة و التغليف

تعبئة دبس التمر فى قنينة : آلة التعبئة الخطية للسوائل المركزة مناسبة لتعبئة دبس التمر فى قنينة زجاجية أو قنينة PET. والخطوة الأخيرة هى الكرتونة والتعبئة بالآلة Shirink Pack

تعبئة عصير التمر فى عبوات يمكن التخلص منها : باستخدام نموذج ثلاثي سيلر أو ختم فيلسل مع نظام تعبئة سائل مركز ، ومناسب لتعبئة وتغليف دبس التمر فى عبوات يمكن التخلص منها. والخطوة الأخيرة هى الكرتونة والتعبئة بالآلة Shirink Pack



مسحوق نواة التمر

مسحوق نواة التمر مصنوع من نواة التمر ومثل ثمار التمر له العديد من الخصائص والفوائد. مذاق النواة حارة و جافة. كمية الألياف العالية في نواة التمر تقلل الليبوبروتينات الدهنية في الدم ، مما يساعد على السيطرة في ضغط الدم و خفض نسبة الدهون في الدم. بالإضافة إلى ذلك ، فإن الألياف العالية في نواة التمر فعالة في تسهيل هضم الطعام. يتم الحصول على مسحوق نواة التمر الذي تنتجه شركة نيل من خلال عمليات الغسيل والتقطيع والغلى والتجميف والطحن.



التعبئة والتغليف

يتم استخدام آلة تعبئة عبوات المسحوق لتعبئة هذا المنتج ، والذى غالباً ما يكون فى عبوات بلاستيكية PET. تقوم هذه الآلة تلقائياً بتعبئة جميع أنواع مواد المسحوق و المطحنة فى عبوات بلاستيكية - علب - التي فى أوزان تتراوح من ٢٠ إلى ١٠٠٠ غرام.



قهوة نواة التمر

يتم إنتاج قهوة نواة التمر من قبل شركة النيل عن طريق غسلها وتجفيفها وطهيها لمدة ٣٠ دقيقة عند درجة حرارة ١٢٥ درجة مئوية. تحتوى قهوة نواة التمر على٪ ٠ كافيين. حوالى٪ ١١-١٨ من وزن التمر عبارة عن حبة وتتكون من الكربوهيدرات والألياف الغذائية والدهون والرماد والبروتين. تتمتع قهوة التمر بالعديد من الخصائص العلاجية ، بما في ذلك: علاج الآلام الروماتيزمية وآلام المفاصل ، وقوية جهاز المناعة ، وعلاج لاختلالات في الهضم. يمكن إذابة قهوة نواة التمر في الماء أو تدخيرها ثم تناولها .



التعبئة والتغليف

يمكنك طلب قهوة نواة التمر الأصلية من شركة نيل، بجودة ممتازة بكميات كبيرة أو في أي حجم.

يمكن أيضاً تعبئة قهوة التمر في كيس واحد. باستخدام هذا النوع من العبوات ، يمكن الوصول إلى منتجك واستخدامه بسهولة في أي مكان.

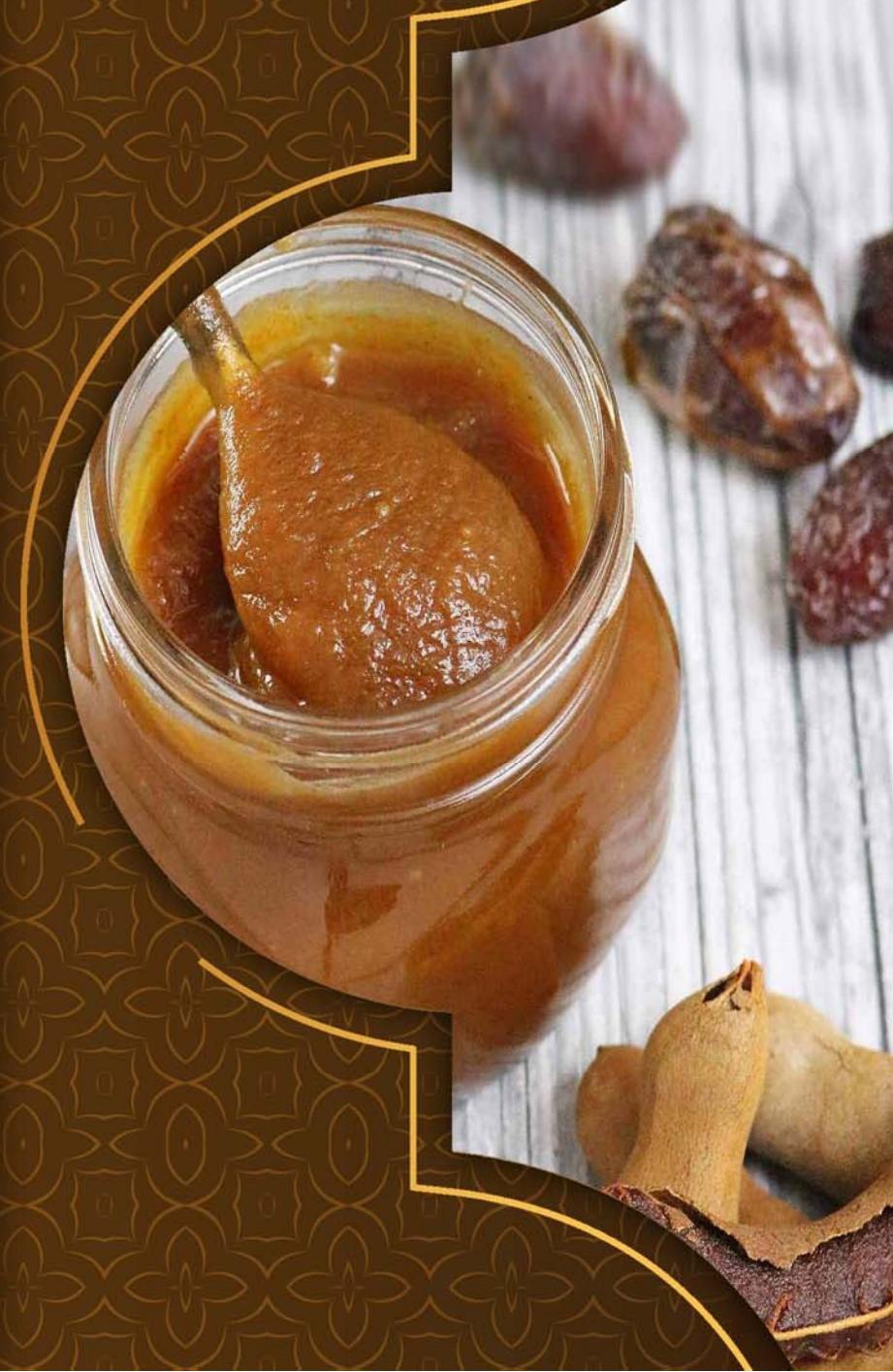


عجينة التمر

عجينة التمر هو أحد مشتقات التمر الأكثر شيوعاً ويحظى بشعبية كبيرة. لإنتاج عجينة التمر ، تقوم شركة نيل أولاً بإعداد و إزالة النواة التمور من التمور الأفضل والأعلى جودة. ثم يفصل القشر عن التمر ويقطع . هذا المنتج ، بعد التحكم في نسبة الرطوبة ، والذى يجب أن تتراوح بين ٢٠ إلى ٢٦ في المائة ، يتم طحنه وتزويدك بعجينة التمر. لا يتم استخدام أي مواد حافظة أو مواد ضارة في إنتاج هذا المنتج ويكون قوامه ناعماً تماماً. يتم استخدام الجوز والسمسم واللوز لإضفاء نكهة على عجينة التمر.

التعبئة والتغليف

يتم تقديم هذا المنتج في عبوات مختلفة وكذلك بكميات كبيرة.



مكعبات سكر التمر

مكعب سكر التمر هو منتج يتم إنتاجه من التمر الطازج ومسحوق نواة التمر وله حلاوة أقل مقارنة بالسكر المكرر وهو أحد الخيارات المناسبة لاستخدامه بدل السكر في النظام الغذائي. تنتج شركة نيل مكعب سكر التمر الطبيعية والعضوية ١٠٠٪، وبدون أضافة لون وتقديما بنكهات بشكل بسيطة أو القرفة أو الزنجبيل أو الهيل.



١٤

التعبئة والتغليف

يتم تقديم مكعبات سكر التمر في شكلين:

بكميات كبيرة : في عمليات الشراء بالجملة ، يتم تقديم المنتج عادة في علب كرتون ٨ و ١٠ كيلو .

التعبئة : ترسل طلبات المنتجات في عبوات ٣٠٠ و ٥٠٠ غرام و ١٢ قطعة في عبوات كرتونية.

