

مغز پسته سبز

این نوع مغز به نام مغز کالک نیز شناخته می شود. این نوع مغز پسته بسیار سبز رنگ است. در این نوع مغز از پوست رویی مغز که بیشتر قرمز است خبری نیست و برای فرآوری این نوع مغز پوست رویی آن برداشته می شود و به همین دلیل کاملاً رنگ سبز و ظاهری یکدست دارد.

تقریباً ۹۰ درصد تولیدی این نوع مغز برای صادرات استفاده می شود. مغز پسته سبز نوع مغز پسته می باشد که مصارف زیاد و گوناگونی دارد که بیشترین دلیل مصرف آن رنگ سبز مخصوص به خودش هست که پودر شده یا خرد شده آن باعث زیبایی خاصی به شیرینیجات یا مصارف دیگر میشود. گر چه طعم مغز سبز واقعا بی نظیر هست. کیفیت این نوع محصول بر اساس رنگ آن سنجیده می شود. به این معنی که هر چه پسته سبز تر باشد کیفیت بالاتری دارد. این مغز پسته بیشتر به کشورهای فرانسه، ایتالیا، و آلمان صادر می گردد. برخی از مناطق پسته کاری به دلیل خاک یا شرایط آب و هوایی مغز پسته آنها سبز تر می باشد. شرکت اطلس دانه با بررسی مناطق مختلف ایران توانسته بهترین باغ های پسته را برای تولید مغز پسته سبز گلچین کند و با استفاده از بهترین تکنولوژی روز دنیا مغز پسته سبز اعلا را در اختیار مشتریان خارجی خود قرار دهد.