

GOHAR

SAFFRON

Since 2004

Food Safety System Certification(FSSC) 22000, 40150567
OHSAS 18001:2007, 980003042602 | ISO 3632:2011, 03600980349
ISO 9001:2015, 980003042601 | ISO 22000:2005, 03600980476
ISO 17025:2005, 03600980350 | ORGANIC, 098030014520001
HACCP, 40150567 HCI | GMP, 03600980675

THE BEST CHOICE

www.gohar-saffron.com



Gohar Saffron

www.gohar-saffron.com

Gohar Saffron Co. has been the prominent Iranian exporter of Saffron for the last 15 years for exporting the best quality Iranian Saffron to all over the world. Our commitment to excellence always makes us going the extra mile to provide products and services that exceed expectations.

You can be sure that the product you're using has been tested chemically & microbiologically in our high-tech laboratory to make sure it maintains high food hygiene standards.

Gohar Saffron Import-Export GmbH company

www.goharsaffrongmbh.com

It should be mentioned that Gohar Saffron Import-Export GmbH company which is under the contract of Gohar Saffron, has been established in Hamburg for fast access customers to saffron products.

All information below:

Gohar Saffron Import-Export GmbH company

Saseler chaussee 183, wg . Nr . E2, 22393 Hamburg

Tell +49 40 72002900 Tell +49 40 72002901 Tell +49 40 72002902

info@goharsaffrongmbh.com





Gohar Saffron Co. is the premier Saffron Exporter in Iran which has been founded in 2004 by **Mr. Mohammad Hossein Khazaei** to fulfill the heightened worldwide demands for the best quality saffron. Due to the efficient management and codified planning, the company could obtain numerous achievements internationally and it could enter the target markets in many countries in Asia, Europe, Africa, Oceania, and America and with the establishment a factory around area of 3880 square meters make process to expand production line and the export of dried fruits such as raisins and dates, barberry and pistachio also by attending various trade missions and familiarity with foreign businessmen, participating in national and international exhibitions (Exhibition sial France, Germany and Gulfood Dubai, etc.) and with expanding target markets has achieved 12 titles as the prominent and premier saffron exporter of Iran and Khorasan Razavi Province in a row. After having been active for 15 years in foreign markets and gaining international experiences, now this company is honored to offer its products with the superior quality to the internal market.



شركة جوهر زعفران، صادر كنده برتر زعفران در ايران، به منظور برآورده ساختن تقاضای روز افزون جهانی زعفران با کیفیت در سال ۱۳۸۳ توسط آقای محمد حسین خزاعي تاسیس گردید. این شرکت با مدیریت کارآمد و برنامه ریزی مدون به سرعت توانست موفقیت های بسیاری را در سطح بین المللی کسب نموده و بازارهای هدف بسیار متعددی را در کشورهای آسیایی، اروپایی، آفریقایی، اقیانوسیه و آمریکا به دست آورد و با احداث کارخانه ای به مساحت ۳۸۸۰ متر مربع اقدام به گستردگی خط تولید و صادرات خشکبار از جمله کشمش، خرما، زرشک و پسته نموده و با حضور در هیئت های تجاری مختلف و آشنایی با تجار خارجی و همچنین شرکت در نمایشگاه های داخلی و بین المللی (نمایشگاه سیال فرانسه، آنوگا آلمان و گلفود دبی و ...) و گسترش بازارهای هدف موفق به کسب ۱۲ عنوان صادرکننده نمونه، برتر و استانی گردید. پس از ۱۵ سال فعالیت در بازارهای خارجی و کسب تجربیات بین المللی هم اکنون شرکت مفتخر است که محصولات خود را با بهترین کیفیت به بازارهای داخلی عرضه نماید.

شركة جوهر الزعفران، المصدر أعلى من الزعفران في إيران، من أجل تلبية الطلب العالمي المتزايد على جودة الزعفران، سنويا ۱۳۸۳ (۲۰۰۴) التي أنشأها السيد محمد حسين خزاعي. هذه الشركة الشابّة مع الإدارة الفعالة والتخطيط دوت بسرعة اكتسبت العديد من النجاحات على الصعيد الدولي، حصل على العديد من الأسواق المستهدفة في آسيا وأوروبا وأفريقيا وأوقيانوسيا وأمريكا. أنشأت شركه جوهر زعفران مصنعا على مساحته ۳۸۸۰ متر مربع و قامت بتطوير خط الإنتاج و التصدير، لمجففات كالزبيب و التمر، هبه الرمان، فستق ثم نالت ۱۲ مراتب كالمصدر النموذجي على صعيد المحافظة و ذلك عبر مشاركتها في اللجان التجارية و تعرفها على التجار الأجانب و حضورها في المعارض الوطنية و الدولية (معرض سيال الفرنسي، و أنوگا الألمانى و غلفود فى دبی و ...) و تنمية الأسواق المستهدفة بعد ۱۵ سنوات من العمل في الأسواق الخارجية واكتساب الخبرة الدولية الآن الشركة تفخر لتقديم منتجات ذات نوعية أفضل الأسواق المحلية



Honors and Internal certificates

During the years, Gohar Saffron Co. has achieved 12 titles as the Prominent and Premier Saffron Exporter of Iran and Khorasan Razavi Province in a row. This company has achieved Iran's Institute of Standard and Industrial Research License. It has also received the Utilization License by Iran's Ministry of Industry and the production License of Iran's Ministry of Hygiene, and the Utilization License and the Constitution License of Iran's Ministry of Hygiene.

Gohar Saffron Co. was chosen as the premier hygienic unit in 2011. The amount of exported saffron reached 11000 kg in the same year. Gohar Saffron Company was chosen as the premier national exporter in 2013. The target markets increased from 11 countries in 2012 to 20 countries in 2018. Now, according to the amount and value of the exported saffron this company is the biggest Iranian saffron exporter. Gohar Saffron Company considers enhancing quality and quantity as its main goals. To fulfill them it has increased holding continuous training sessions for its personnel, employing experienced staff and having active sales agents in different countries.

افتخارات و گواهینامه های کشوری

این شرکت صادراتی تاکنون توانسته ۱۲ عنوان صادر کننده نمونه کشوری و برتر و همچنین نمونه استانی در کشور را طی سالیان متوالی به خود اختصاص دهد. شرکت گوهر زعفران دارنده استاندارد کشوری از سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، پروانه بهره برداری از وزارت صنایع و معادن و پروانه بهره برداری از وزارت بهداشت و درمان می باشد. این شرکت در سال ۱۳۹۰ به عنوان واحد نمونه بهداشتی برگزیده شد. میزان صادرات زعفران در همان سال به بیش از ۱۱۰۰۰ کیلو گرم رسید. شرکت گوهر زعفران در سال ۱۳۹۲ موفق به کسب عنوان صادر کننده نمونه ملی شد. بازارهای هدف از ۱۱ کشور در سال ۱۳۹۱ به ۲۰ کشور در سال ۱۳۹۷ افزایش یافت. در حال حاضر این شرکت بزرگترین صادر کننده زعفران ایران بر اساس میزان و ارزش زعفران صادر شده می باشد. شرکت گوهر زعفران افزایش ارتقای کیفیت و کمیت را سر لوحه کار خود قرار داده و بر این اساس افزایش دوره های آموزشی، جذب پرسنل با تجربه و نمایندگی های فعال در کشورهای مختلف را جزو اهداف اصلی خود قرار داده است.

الجوائز و شهادات البلاد

صادرات الشركة تم حتى الآن قادرة ۱۲ لقب المصدر والعليا في البلاد فضلا عن عينة المحافظات لتخصيص سنوات متتالية. شركة جوهر الزعفران حامل لواء من المعهد الوطني للمعايير والبحوث الصناعية الإيرانية، رخصة تشغيل من وزارة الصناعة والمناجم ورخصة تشغيل من وزارة الصحة يوجد. الشركة سنويا ۱۳۹۰ (۲۰۱۱) وقد تم اختيار وحدة الصحة كما. بلغت صادرات الزعفران في نفس العام أكثر من ۱۱۰۰۰ جنيه. شركة جوهر الزعفران، سنويا ۱۳۹۰ فاز مصدر كان عينة وطنية. الأسواق المستهدفة من ۱۱ دولة سنويا ۱۳۹۱ ارتفع إلى ۲۰ دولة عام ۱۳۹۷. وتعد الشركة حاليا أكبر مصدر للزعفران زعفران ايران أصدرت يتم على أساس كمية وقيمة شركة جوهر الزعفران، زيادة نوعية وكمية عملهم لتحقيق الهدف المحدد، وتبعاً لذلك زيادة التدريب، وتجنيد الموظفين كانت والوكالات العاملة في مختلف البلدان من ذوي الخبرة من بين الأهداف الرئيسية.



صادر کننده نمونه ملی، برتر کشوری و استانی از سال ۱۳۸۶ تا ۱۳۹۶
Holder Of the most prominent exporter in last 15 years
Up to 2018

گواهینامه های بین المللی

شرکت گوهر زعفران با کسب چندین گواهینامه استاندارد از جمله

FSSC 22000: 2017, HACCP, ISO 22000: 2005, ISO 9001, ISO 3632
ISO 17025, ISO OHSAS 18001, HALAL, ORGANIC

به طور مستمر در تلاش بوده تا با اجرای مدیریت کیفیت پیشرفته، زعفران با بهترین کیفیت را به مشتریان خود در سرتا سر دنیا عرضه نماید.

International certificates

By achieving various international standards namely,

FSSC 22000: 2017, HACCP, ISO 22000: 2005
ISO 9001, ISO 3632, ISO 17025, ISO OHSAS 18001
HALAL, ORGANIC

our compan has constantly tried to conduct
high quality management and offer the best quality saffron to the
customers all around the world.

الشهادات الدولية

شركة جوهر الزعفران، مع اكتساب العديد من الشهادات القياسية

FSSC 22000: 2017, HACCP, ISO 22000: 2005, ISO 9001, ISO 3632
ISO 17025, ISO OHSAS 18001, HALAL, ORGANIC

باستمرار كانت تحاول تنفيذ إدارة الجودة المتقدمة، وأفضل نوعية الزعفران لتزويد
عملائها في جميع أنحاء العالم..



Food Safety System Certification(FSSC) 22000, 40150567

HACCP, 40150567 HCI

ISO 22000:2005, 03600980476

ISO 9001:2015, 980003042601

ISO 3632:2011, 03600980349

ISO 17025:2005, 03600980350

OHSAS 18001:2007, 980003042602

ORGANIC, 098030014520001

GMP, 03600980675





Laboratory

To verify the standard quality of the end products, our company has been equipped with a highly specialized and technical laboratory. By using the chromatography method, the type, the quantity, and the amount of saffron compounds are determined and compared with those prescribed by the relevant standards.

Any deviation from the prescribed ranges shows that the sample is adulterated and it is removed from the cycle of processing. Our products constantly undergo rigorous physical, chemical, and microbiological laboratory experiments before being delivered to the target market.

به منظور تایید کیفیت استاندارد محصول نهائی این شرکت به آزمایشگاه تخصصی و تکنیکی پیشرفته تجهیز شده است. با استفاده از روش کروماتوگرافی نوع، کیفیت و میزان ترکیبات زعفران تعیین شده و سپس با استاندارد های تجویز شده مقایسه می گردد. در صورت مشاهده هر گونه مغایرت بین نتایج حاصله از آزمایش و میزان های تجویز شده، زعفران مورد آزمایش از چرخه فرآوری خارج شده و تقلبی محسوب خواهد شد. محصولات ما پیش از ارسال به بازار مقصد به طور مستمر تحت آزمایش های لابراتوری دقیق فیزیکی، شیمیایی و میکرو بیولوژی قرار می گیرند.

مختبر

من أجل التأكد من مستوى جودة المنتج النهائي، وقد تم تجهيز الشركة مع المختبرات المتقدمة والخبرات الفنية باستخدام نوع اللوني، نوعية وكمية مركبات الزعفران يمكن تحديد ومن ثم مقارنتها بالمعايير المقررة. في حال وجود أي تناقض بين نتائج اختبارات معدل المقررة، سيتم النظر دورات معالجة الزعفران من اختبار الاحتمالية.

منتجاتنا تستهدف السوق باستمرار تحت الاختبارات المعملية صارمة من الفيزيائية والكيميائية والبيولوجية الدقيقة الوجود.



تركيب شيميائي زعفران

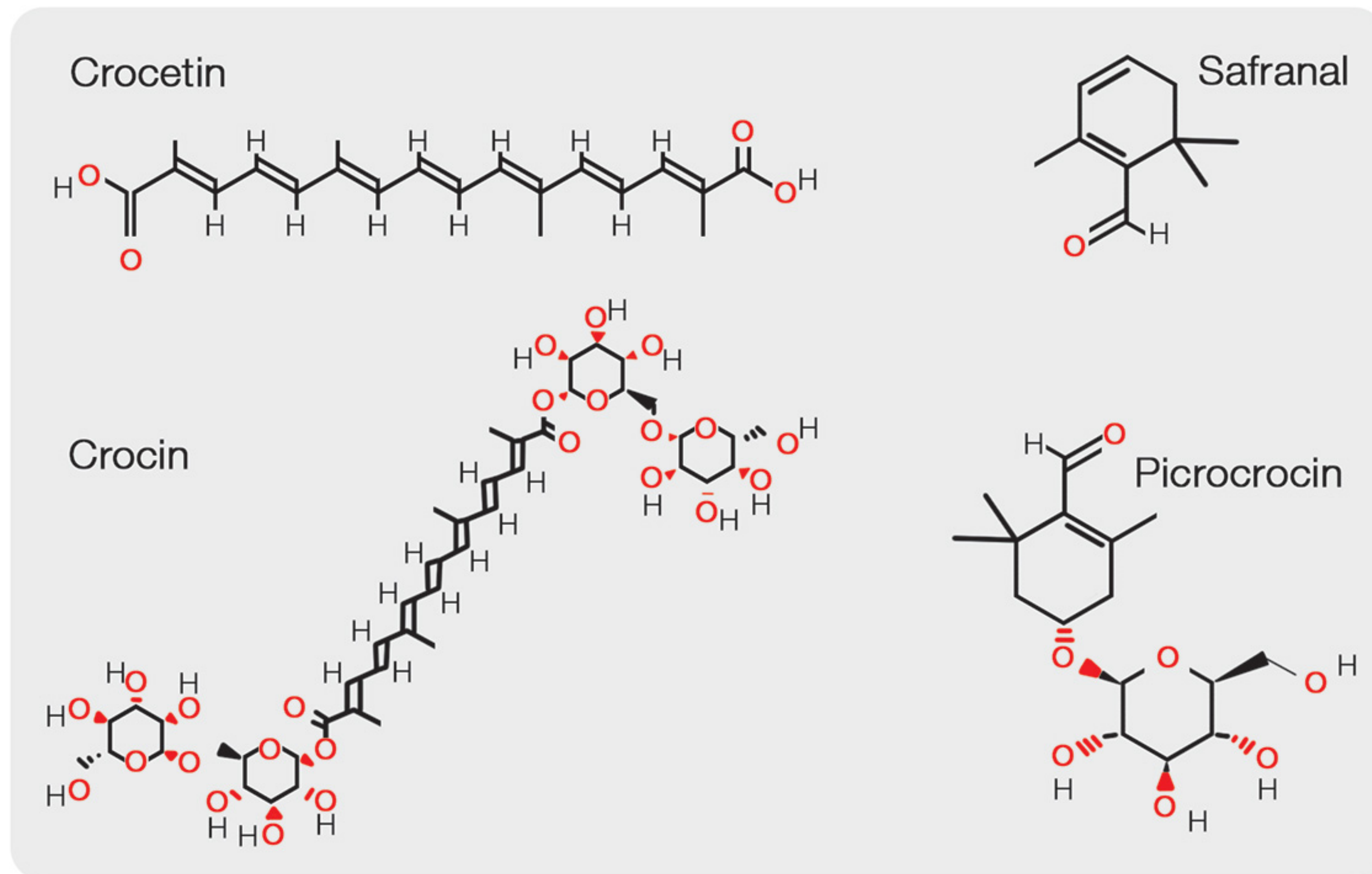
كلالة غياه زعفران كه در واقع قسمت اصلى زعفران تجارتي را تشكيل مي دهد داراي تركيبات شيميائي متنوعى است از جمله: كربوهيدراتها، مواد معدنى، موسيلاژ، وىتامينها (بويژه ريبوفلاوين و ثيامين) رنگدانه ها شامل كروسين، آنتوسيانين، كاروتن، ليكوپين، زيگزانتين ، يك اسانس معطر ترينيك به نام سافرانال، و مواد طعم دهنده (بيكروكروسين)

Chemical Composition of Saffron

Saffron plant's stigma ,which is the main part of commercial saffron, contains a variety of chemical substances including: carbohydrates, minerals, mucilage, vitamins such as riboflavin and thiamine, color pigments such as crocin, anthocyanin, carotene, lycopene, Zeaxanthin and aromatic terpenic essence called "safranal" and flavoring substances such as picrocrocin.

التركيب الكيمايى للزعفران

الوصمات الزعفران، التي تشكل الجزء الرئيسي من الزعفران التجارية التركيب الكيمايى هي متنوعة، بما في ذلك: الكربوهيدرات والمعادن والشمغ والفيتامينات (فيتامين بي والثيامين خاصة) أصباغ بما في ذلك كروسين، الأنثوسيانين، كاروتين، الليكوبين، الزيگزانتين، والعطرية ترينيك اسم السافرانال، المكونات والنكهات(بيكروكروسين)





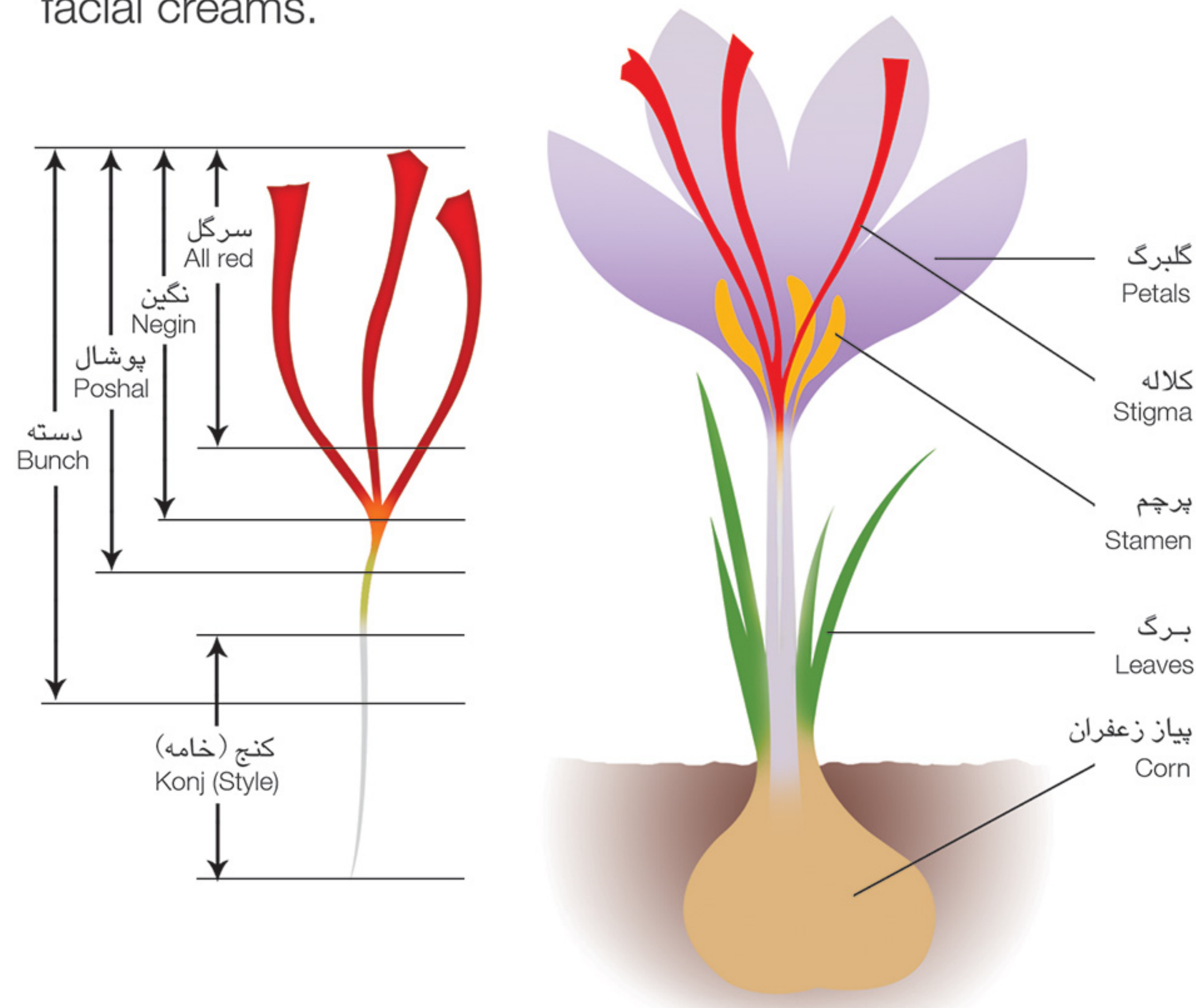
GOHAR SAFFRON
www.gohar-saffron.com

Saffron "the Red Gold"

Human cultivation and use of saffron spans 3000 years and spans civilizations. Saffron is a spice used in many cultures to add flavor and color to food, desserts and drinks. It is by far the highest-priced spice in the world.

According to FDA, using saffron is permitted as a natural coloring agent. For an adult using very small amount of saffron (0/1 gr) is recommended daily as the natural flavoring and coloring agent.

The golden spice saffron contains vitamins B-1 and B-2, essential volatile oils and phytochemicals, which are antioxidant-dense chemicals produced in plants that are thought to have countless golden health benefits, too. Saffron is also used in many other industries such as dye industry, cosmetic industry for perfume and odorants and facial creams.



زعفران "طلای سرخ"

زعفران گیاهی با قدمت ۳۰۰۰ ساله است که از آن در بسیاری از فرهنگ ها به عنوان ادویه به منظور افزودن رنگ و طعم به غذاها، دسر ها و نوشیدنی ها استفاده می شود. زعفران از گرانبها ترین ادویه جات در دنیا به شمار می رود. بر اساس قانون سازمان نظارت بر مواد غذایی و دارویی آمریکا (FDA) مصرف زعفران به عنوان رنگ دهنده طبیعی مجاز می باشد و حداکثر میزان مصرف روزانه زعفران به عنوان عطر و طعم دهنده طبیعی ۰/۱ گرم برای یک فرد بالغ می باشد. این ادویه اعلا دارای ویتامین های B۱ و B۲ روغن های فرار ضروری و آنتی اکسیدان با منشا گیاهی می باشد و در نتیجه از فوائد درمانی و دارویی بی شماری نیز برخوردار است. از زعفران در صنعت رنگسازی برای رنگ آمیزی ابریشم و نخ ... استفاده می شود. در صنایع عطرسازی و خوشبو کننده ها از زعفران که از رایحه خوشی برخوردار است استفاده می گردد. از زعفران در ترکیب کرم های آرایشی و بهداشتی نیز استفاده می شود.

الزعفران "الذهب الأحمر"

نبات الزعفران هو 3000 سنة، والتي في كثير من الثقافات باعتبارها بهار لإضافة نكهة ولون الأطعمة والحلويات، والمشروبات ستكون، الزعفران من التوابل الثمينة في العالم. وفقا لإدارة الغذاء والدواء الأمريكية (FDA) قد أجاز استخدام الزعفران كملون الطبيعية والحد الأقصى من الاستهلاك اليومي من النكهات الطبيعية ورائحة الزعفران 1/0 g لشخص بالغ هو أنه يحتوي على فيتامينات B1، B2 التوابل الرائحة والزيوت الأساسية والمواد المضادة للاكسدة هي من أصل نباتي مما أدى إلى عدد لا يحصى من الفوائد الصحية والمنافع الصيدلانية، ويستخدم الزعفران صناعة الطلاء لتلوين الحرير والقطن. وقد استخدم المعطر صناعة العطور ورائحة الزعفران. ويستخدم زيت الزعفران في صياغة العديد من العطور والروائح الثمينة بسبب الإقبال العالمي المتزايد من أصل طبيعي، ويصبح النفط أكثر فائدة الزعفران.

دلایل برتری زعفران ایرانی

ایران یکی از قدیمی ترین مناطق شناخته شده برای کشت زعفران می باشد . به دلیل دارا بودن تنوع آب و هوایی، بسیاری از محصولات باغی و زراعی ایران از جمله زعفران ، دارای کیفیت عالی می باشد. زعفران ایرانی به علت قدرت بالای آن از ارزشمندترین ادویه ها می باشد. بطور اصولی تغییرات آب و هوا و شرایط جغرافیایی بر روی کمیّت و کیفیت مواد مؤثر گیاهان کاملاً تأثیر گذاراست و گیاهانی که در نقاط مختلف دنیا کشت و برداشت میشوند، ممکن است دارای مواد و در نتیجه اثرات مختلف و یا ارزش های درمانی باشند. هم اکنون بزرگترین تولیدکننده زعفران جهان ایران می باشد.

Superiority of Persian Saffron

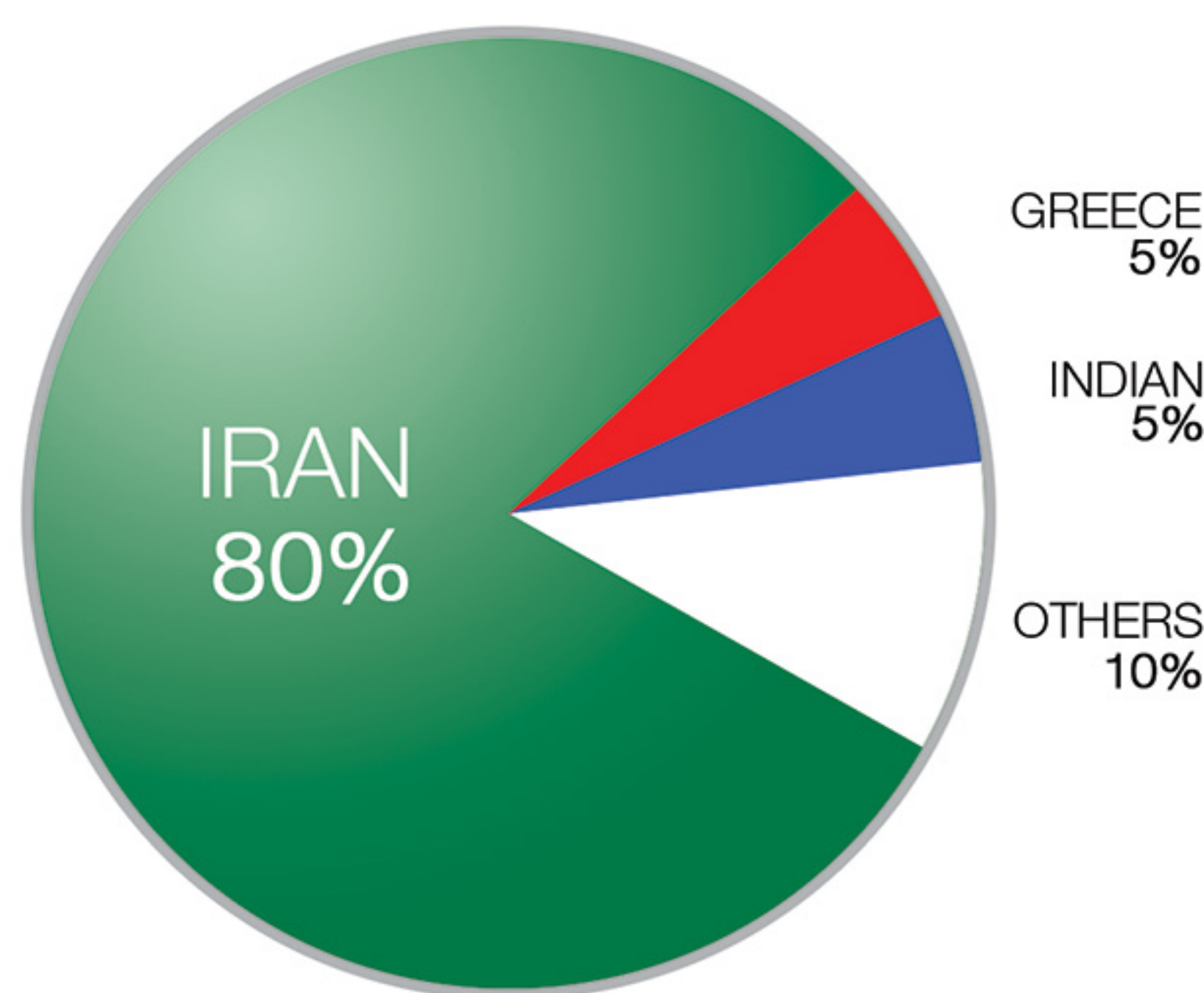
Iran is one of the oldest regions known to have cultivated saffron. Iran's agricultural and garden products including Saffron enjoy high quality due to the variety in its climatic conditions.

Iranian saffron is the most expensive spice because of its potent. Generally the climatic and geographical conditions completely influence on the quality and amount of plants cultivated and harvested in different parts of the world.

At the present time Iran is the biggest producer of saffron worldwide.

أسباب تفوق الزعفران الايراني

الایران، واحدة من أقدم المناطق المعروفة بكونها الزعفران. بسبب تقلب المناخ، العديد من المحاصيل الزراعية والبستانية مثل الزعفران إيرانونوعية ممتازة. التوابل الزعفران الايراني هو أثمن بسبب قوتها العالية التغيرات الرئيسية في المناخ والظروف الجغرافية على نوعية وكمية من المكونات العشبية فعالة للغاية. تزرع النباتات في جميع أنحاء العالم وتحصد ، والمواد، وبالتالي قد يكون لها تأثيرات مختلفة وقيم مختلفة قد تكون علاجية واحدة من المواد بجرعات في الزعفران عالية فإنه يمكن أن يسبب التسمم، هي يسمى العنصر سافرنال، واحدة من المكونات الرئيسية هي في الزعفران لأبحاث التي أجريت في إيران تبين أن الزعفران الايراني لديهم نسبة أقل من سافرنال الزعفران مقارنة بالدول الأخرى وهذا هو واحد من أكبر المزايا والاختلافات بين الزعفران الايراني وغير الإيراني. معا أكبر منتج في العالم من الزعفران في إيران.



Different types of Saffron

Negin

This kind of saffron has the highest aroma and coloring power among the other kinds and its volume is higher, too.



All-Red (Sargol)

This kind of saffron is really pure and without style so it is completely red. It has very high coloring power.



Poushal

This kind of saffron contains filaments which have 2 or 3 mm style. Due to the presence of style, its aroma is high.



Bunch (Dastehi)

This kind of saffron consists of both, style and red-colored stigma. The red part along with the style are placed on each other and tied by a string.



Style (Konj)

It is the yellow or white parts of saffron threads which are separated from Red-colored stigma.



أنواع الزعفران

نيغين الزعفران

هذا النوع من كريم الزعفران مع نفس الكمية من الزعفران هو نموذجي من القش وقصبة، ولكن أكثر سمكا من المعتاد. قوة اللون والرائحة عالية من حيث الحجم ورائحة الجمال.

رؤساء زهرة الزعفران:

هذا النوع من الزعفران نقية جدا زعفران المقشود يتم قطع السلسلة. هذا النوع من الزعفران هو أيضا قوة اللون عالية جدا وليس كسر وينظر في هذا المجال.

أخشاب فرش الشحنة الزعفران

ذا النوع من الزعفران يحتوي على سلسلة مقترن 3.2 مم كريم. لأن كريم (الزعفران الأبيض) هو عطرة للغاية.

الفئة الزعفران

هذا النوع من الزعفران يحتوي على جميع فروع من خيوط الزعفران. هذا النوع من الزعفران يحتوي على وصمة العار المرتبطة كريم. الأحمر هو لون الزعفران (الوصمة) المرتبطة فئات وضعت جنبا إلى جنب مع مساعدة من الغزل العادية ومن لف حزمة.

زوايا أو أبيض

عندما رؤساء زهرة الزعفران وبصرف النظر عن بقية الزوايا يسمى الجذر أو أبيض.

انواع زعفران

زعفران نغين

این نوع زعفران از نظر میزان خامه همراه با آن مشابه زعفران پوشال معمولی است و لیکن ضخیم تر از پوشال معمولی است. از قدرت رنگی و عطر بالائی برخوردار است و از نظر حجم و زیبایی بسیار فوق العاده می باشد.

زعفران سرگل

این نوع زعفران کاملا خالص بوده و همان رشته بریده زعفران بدون خامه می باشد. قدرت رنگی این نوع از زعفران نیز بسیار بالا است و شکستگی در بین رشته ها دیده نمی شود.

زعفران پوشال

این نوع زعفران شامل رشته هایی است که با ۲-۳ میلی متر خامه همراه است. به علت وجود خامه (قسمت سفید زعفران) از عطر بالائی برخوردار است.

زعفران دسته

این نوع زعفران شامل تمام رشته یا فیلامیت زعفران است. این نوع زعفران شامل کلاله های همراه با خامه است. بخش قرمز رنگ زعفران (کلاله) همراه با دسته بصورت مرتب روی هم قرار گرفته اند و به کمک نخ بصورت دسته پیچیده شده اند.

کنج یا سفید

زمانیکه زعفران سر گل را از زعفران دسته ای جدا می کنیم قسمت ریشه یا سفید باقیمانده کنج نامیده می شود.

طريقة مصرف و نگهداری:

برای نگهداری زعفران خشک آن را در ظروف شیشه ای و یا فلزی دربسته قرار داده و در محیط خشک، سرد و تاریک نگهداری کنید. هنگام مصرف زعفران را پودر نموده و دم کنید. برای پودر کردن زعفران آن را درون یک هاون کوچک ریخته و نرم کنید. در یک ظرف نشکن مقدار کمی آب جوش ریخته و مقدار کمی زعفران پودر شده اضافه کرده و برای مدتی آن را در جای گرم قرار دهید تا دم بکشد.

زعفران "سلطان ادویه ها"

طعم و رنگ به یاد ماندنی زعفران در سفره های ایرانی نشان بارز محبوبیت زعفران در آشپزی ایرانی است. زعفران به عنوان یک طعم دهنده و رنگ دهنده طبیعی و مفید در طبخ انواع غذاها، دسرها و نوشیدنی ها همواره کاربرد داشته و دارد.

برای کسب اطلاعات بیشتر در مورد شرکت گوهر زعفران، محصولات و اخبار بروز شرکت، مقالات جدید علمی در مورد زعفران، دستور طبخ غذاهای متنوع با زعفران و از شما دعوت می نمائیم تا از سایت ما www.gohar-saffron.com بازدید فرمائید.

کیفیه استخدام وصیانه

للهفاظ علی الزعفران الجاف، تخزینها فی مکان جاف و ببارد و مظلم عندما تستهلك، مسحوق الزعفران والشراب. مسحوق الزعفران وسكب علیه فی تطبیق هاون صغيرة . فی وعاء غیر قابله للكسر وكمیه صغيرة من الماء المغلي، وإضافة كمیه صغيرة من مسحوق الزعفران لفترة من الوقت وضعت فی مكان دافئ

الزعفران "ملك البهارات"

الزعفران الإيراني لا تنسى طعم ولون الجدول یبین شعبیه واضحه من الزعفران الإيراني فی الطبخ. الزعفران أو "ملك البهارات" باعتبارها توابل الطبیعیة وتلون مفیده فی الطبخ الأطباق المختلفه والحلویات والمشروبات وينطبق دائما.

مزيد من المعلومات حول شركة جوهر الزعفران، المنتجات وأخبار الشركة التحديثات، ورقة علمیه جدیدة حول الزعفران، والمطبخ وصفة الزعفران ونحن ندعوك لزيارة موقعنا علی www.gohar-saffron.com زیارة.

How to store and use saffron:

Store your dried saffron into small airtight glass or metal containers, away from light. Keep it in dry and cool environment. Before using saffron in cooking, grind it and then soak it in warm water.

To grind saffron, put a pinch of it in a mortar and crush it. Place ground saffron in a small bowl and pour hot water over it. Make sure that you always use warm water as it helps release the aroma.

Saffron as "Monarch of Spices"

The everlasting and memorable presence of saffron's flavor, color, and aroma in Persian Food is the most prominent indication of saffron's popularity in Persian cuisine.

Saffron or "Monarch of Spices" has been always used as a useful and natural flavoring and coloring spice in preparing various food, desserts, and drinks.

To get more information about "Gohar Saffron" company, our products and recent news of the company, new scientific articles about saffron, various food recopies with saffron, and, we invite you to view our Web Site at

www.gohar-saffron.com





Saffron "Herbal Medicine of Third Millennium"

According to Ibn Sina's book "Canon of medicine", saffron has been used as an effective medicine in traditional medicine for a long time. Today, many recent scientific researches confirm that saffron has unique properties to treat disease that are difficult to cure. Saffron has got countless medicinal applications as a natural pharmacy. Some of them are listed here:

- Treatment of Alzheimer
- Reduction of Neurological Impairment & Inflammation in Multiple Sclerosis
- Free Radicals Neutralizer & Cancer Fighter
- Heart Booster
- Eye Health & Elimination of Molecular Degeneration
- Reduction of Cataracts
- Mood Aid & Stimulator
- Depression Fighter
- Memory & Learning Booster
- Insomnia Remover
- Effective in Treatment of Convulsion Febrile
- Iron Absorption Helper & Treatment of Anemia Resulted from Lack of Iron in Girls
- Digestion Helper due to some Bitter Substances
- Weight Loss & Stomach Booster
- Arthritis & Fatigue Reliever
- Menstruation Relief
- Nerve Stimulator
- Sexual Desire Booster
- Liver, Kidney & Bladder Refiner
- Cough Reliever & Treatment of Bronchitis
- Fever Killer
- Reduction of Blood Pressure
- Reduction of Cholesterol & Blood Circulation Improvement
- Giving Glowing Skin, Curing Acne, Healing Scars & Toning the Skin
- Removing Suntan & Improving Skin Complexion
- Encouraging Hair Growth

الزعفران "العشبية الألفية الثالثة"

وفقا لكتاب حكم ابن سينا الزعفران من الماضي باعتباره دواء فعال وقد استخدم في الطب التقليدي. معالجة العديد من الدراسات العلمية الحديثة تمت الموافقة على هذه الخصائص تأثير الزعفران لمرض الحساسية لديه العديد من الأغراض الطبية باعتبارها الصيدليات الطبيعية، وبعضها المذكورة أدناه.

- مرض الزهايمر
- منع فقدان طبقة واقية من خلايا الدماغ في مرضى التصلب المتعدد
- تحييد الجذور الحرة وعلاج السرطان والأورام
- علاج أمراض السكتة الدماغية والقلب
- الوقاية من فقدان البصر في سن الشيخوخة
- الحد من خطر إعتام عدسة العين
- مبهجة وعلاج الاكتئاب
- تعزيز الذاكرة والتعلم
- تساعد في تخفيف الأرق
- فعالة في علاج حالات المتشنجة
- المساعدات وعلاج فقر الدم بسبب نقص الحديد ونقص الحديد لدى النساء
- يساعد على الهضم بسبب المواد مريرة
- فقدان الشهية والمعدة منشط
- تخفيف الألم، ألم والحد من آلام التهاب المفاصل.
- إزالة آلام الطمث
- تحفيز الأعصاب
- الطاقة الجنسي
- تحقق من الكلى والمثانة والكبد
- السعال والتهاب القصبات تخفيف العلاج
- تخفيف الغازات والنفخة
- انخفاض في درجة حرارة الجسم
- خفض ضغط الدم
- منعش الجلد، والقضاء على حب الشباب والجلد تجديد
- خفض مستويات الكوليسترول السيئ وتحسين تدفق الدم
- القضاء على طمس الناجمة عن حروق الشمس
- علاج تساقط الشعر

زعفران "داروی گیاهی هزاره سوم"

با استناد به کتاب قانون ابن سینا زعفران از گذشته به عنوان یک داروی موثر در طب سنتی مورد استفاده قرار می گرفته است. امروزه بسیاری از تحقیقات علمی نوین تاثیر به سزای خواص زعفران در برطرف کردن بیماریهای صعب العلاج را تأیید می کنند. زعفران به عنوان یک داروخانه طبیعی مصارف داروئی بی شماری دارد که در ذیل به برخی از آنها اشاره میشود.

- درمان آلزایمر
- مانع از بین رفتن لایه محافظتی سلول های مغزی در بیماری ام.اس
- خنثی کننده رادیکال های آزاد و درمان سرطان و تومور
- درمان سکته و بیماری های قلبی
- عامل پیشگیری از کاهش دید در سالخوردگی
- کاهش ابتلا به آب مروارید
- شادی آور و درمان افسردگی
- تقویت حافظه و یادگیری
- کمک به رفع بی خوابی
- موثر در درمان حالات تشنجی
- کمک به جذب آهن و درمان کم خونی ناشی از فقر آهن در دختران
- کمک به هضم غذا به علت وجود مواد تلخ
- کاهش اشتها و مقوی معده
- تسکین دهنده درد، کوفتگی و کاهش درد ورم مفاصل
- قاعده آور و رفع درد قاعدگی
- محرک اعصاب
- تقویت قوای جنسی
- تصفیه کننده کلیه، مثانه و کبد
- رفع کننده سرفه و درمان برونشیت
- برطرف کننده تب
- برطرف کننده گاز معده و نفخ شکم
- کاهش فشار خون
- کاهش سطح کلسترول بد و بهبود جریان خون
- روشن کردن، رفع آکنه و جوانسازی پوست
- رفع تیرگی ناشی از آفتاب سوختگی
- درمان ریزش مو





Product

Gohar Saffron



Rectangular Crystal (10 gr)
All Red: 8 - 12 gr
Filament (Poshali): 4 - 5 gr



Khatam (25gr)
All Red: 25 - 50 gr
Filament (Poshali): 12 - 15 gr



Bulk
All Red: 1000 gr
Filament (Poshali): 500 gr



Khatam (5 gr - 10 gr)
All Red: 3 - 20 gr
Filament (Poshali): 3 - 10 gr



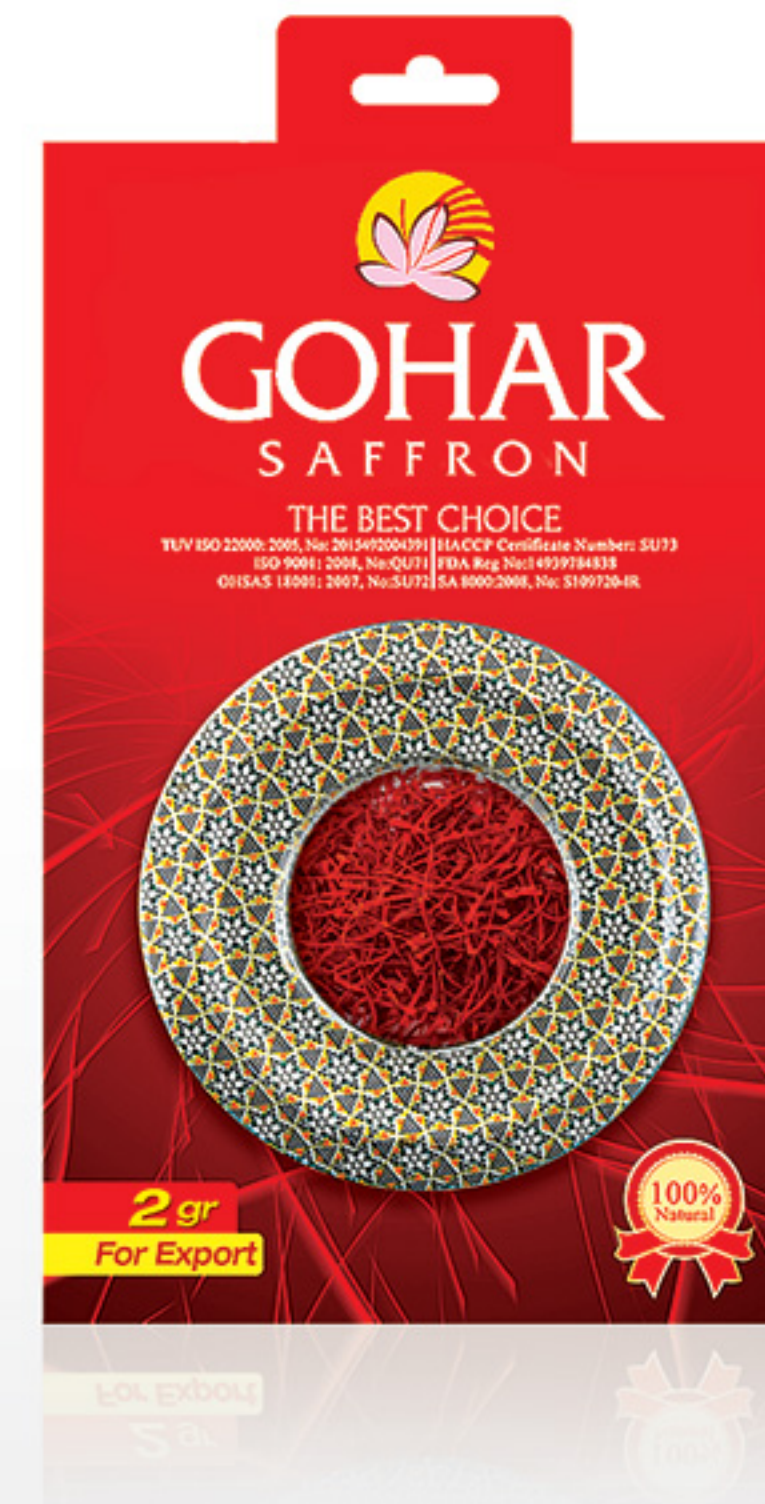
Taj
All Red: 4 - 6 gr
Filament (Poshali): 2 - 3 gr



Gohar (Small, Middle, Large, Very Large)
All Red: 3 - 25 gr
Filament (Poshali): 1 - 12 gr



Khatam (0.5 gr)
 All Red: 0.5 - 1 gr
 Filament (Poshali): 0.5 gr
 Powder: 0.5 - 1 gr



Khatam (2gr)
 All Red: 2 - 3 gr
 Filament (Poshali): 1gr



Tiny Lenzi
 Powder: 0.1 - 0.5 gr



Milad (Small, Middle, Large)
 All Red: 4 - 12 gr
 Filament (Poshali): 2 - 5 gr



Atlas (Small, Middle, Large)
 All Red: 2 - 12 gr
 Filament (Poshali): 1 - 5 gr



Cylindrical
 All Red: 4 - 5 gr
 Powder: 20 - 25 gr



Barberry



Golden Raisins



Brown Raisins



Lenzy
 All Red: 0.25 - 1 gr
 Filament (Poshali): 0.25 - 0.5 gr
 Powder: 0.5 - 2 gr



Sadafi (Shelf)
 All Red: 0.25 - 1 gr
 Filament (Poshali): 0.25 - 0.5 gr
 Powder: 0.5 - 2 gr



Dates
 Net Weight: 600 gr

Bulk

Gohar Saffron



Bulk (Khatam 1)
All Red: 120 - 150 gr
Filament (Poshali): 50 - 80 gr



Bulk (Khatam 2)
All Red: 120 - 150 gr
Filament (Poshali): 50 - 80 gr



Bulk (Khatam 3)
All Red: 300 - 350 gr
Filament (Poshali): 125 gr



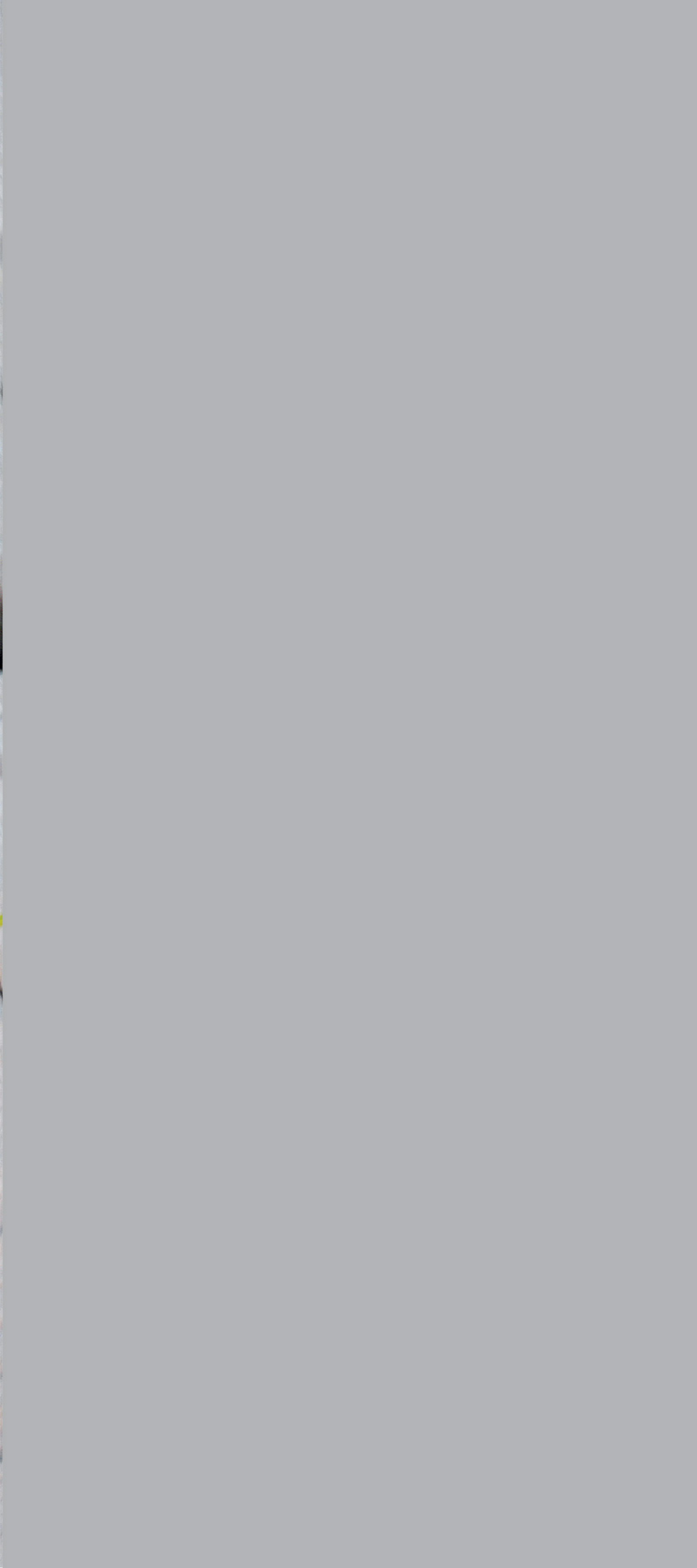
Bulk (Khatam 4)
All Red: 500 - 550 gr
Filament (Poshali): 250 gr



Bulk (Khatam 5)
All Red: 1000 gr
Filament (Poshali): 500 gr



THE LARGEST EXPORTER OF
SAFFRON IN IRAN



The **FSSC 22000** Food Safety System **Certification** provides a framework for effectively managing your organization's food safety responsibilities. **FSSC 22000** is fully recognized by the Global Food Safety Initiative (**GFSI**) and is based on existing ISO Standards. It demonstrates your company has a robust Food Safety Management System in place that meets the requirements of your customers and consumers.



گوهر زعفران

Prominent National top exporting of 2013
THE PROMINENT EXPORTER OF SAFFRON IN
2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2016, 2017
IRANS PREMIERE EXPORTER FROM 2009 TO 2018

مشهد، شهرک صنعتی توس، فاز یک، تلاش جنوبی، نبش خیابان سوم، شماره ۲۲۸

کد پستی: ۹۱۸۵۱۷۷۱۷۵

تلفن: ۰۵۱-۳۵۴۱۱۶۶۸-۹ ۰۵۱-۳۵۴۱۴۹۸۶-۷ فاکس: ۰۵۱-۳۵۴۱۴۹۸۸

No 228, 3rd Southern Talash St., 1st Phase of Toos Industrial Estate, Mashhad, Iran

Tel : +98(51) 35414986-7 +98(51) 35411668-9 Fax : +98(51) 35414988

P.O.Box: 9185177175

www.gohar-saffron.com info@gohar-saffron.com gohar.saffron@gmail.com