



المنتجات

كاجو محمّص بالملح مع القشرة الرقيقة (التستنا)

الكاجو المحمّص بالملح وجبة خفيفة شهية ومغذية. تُحمّص هذه الحبات بعناية إلى درجة مثالية، مما يبرز نكهتها الجوزية الطبيعية.



حبات كاجو بيضاء كاملة (مقشرة)

حبات الكاجو البيضاء هي الشكل الخام غير المملّح، وتتميّز بقوام كريمي ونكهة غنية أقرب إلى الزبدة.



حبات كاجو نيئة مع القشرة الرقيقة

حبات كاجو نيئة مع القشرة الرقيقة — مثالية للتحميص بالملح أو التحميص الطبيعي؛ مفضلة ضريبياً (ميزة في رسوم الاستيراد) للمصانع.



نبذة عنا

شركة رائدة في إنتاج **Le Duong Cashew** تُعدّ وتصدير الكاجو عالي الجودة في فيتنام. نُعطي الأولوية للجودة والاستدامة ونضمن توافق منتجاتنا مع المعايير الدولية. يلتزم فريقنا المتخصص بتقديم خدمة متميزة ورضا عالٍ لعملائنا.

تواصل معنا

+84886 10 66 77 (WhatsApp)

رخصة الأعمال: 0318160855

info@leduongcashew.com

www.leduongcashew.com

⑥ (WA): المصنعان 1 و2 — حبات كاجو نيئة مع القشرة القرية 7، بلدية لونغ ها، محافظة دونغ ناي، فيتنام.

⑥ (A) المصنع 3 — كاجو محمّص بالملح مع القشرة قرية تان لُك، بلدية: (WW) وحبات كاجو بيضاء كاملة. فو ريينغ، محافظة دونغ ناي، فيتنام.



رؤيتنا

أن نصبح الموردَ الرائد للكاجو في السوق الدولية، مع إيصال منتجات عالية الجودة من فيتنام إلى العالم.

ملف القدرات

الشهادات: نمتلك شهادات أساسية بما يضمن أن عمليات الإنتاج لدينا آمنة وعلى أعلى مستوى من الجودة. الطاقة الإنتاجية: بقدرة على معالجة أكثر من 60 طنًا من الكاجو الخام يوميًا نلبي متطلبات السوق بكفاءة. المعدات الحديثة: تساعدنا معدتنا المتقدمة على الحفاظ على أعلى معايير سلامة الغذاء والنظافة.

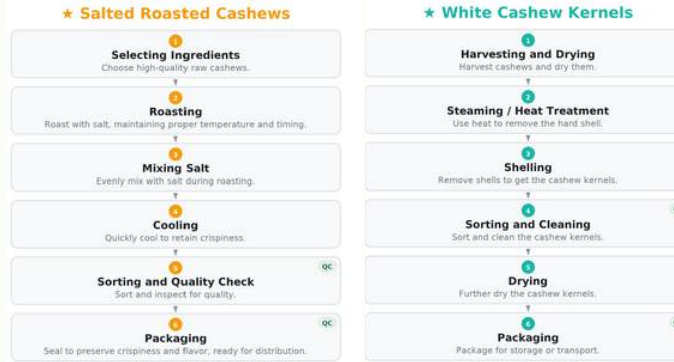


عملية الإنتاج

★ كاجو محمّص بالملح مع القشرة الرقيقة:

- (1) اختيار المكونات: اختر حبات كاجو خامّة عالية الجودة.
- (2) التحميص: حمّص بالملح مع الحفاظ على درجة الحرارة والتوقيت المناسبين.
- (3) خلط الملح: امزج الملح بالتساوي أثناء التحميص.
- (4) التبريد: برّد بسرعة للحفاظ على القرمشة.
- (5) الفرز وفحص الجودة: افرز وافحص لضمان الجودة.
- (6) التعبئة: أغلق بإحكام للحفاظ على القرمشة والنكهة استعدادًا للتوزيع

Cashew Processing Flowcharts



★ حبات كاجو بيضاء كاملة:

- (1) الحصاد والتجفيف: احصد الكاجو وجفّفه.
- (2) التبخير/المعالجة الحرارية: استخدم الحرارة لإزالة القشرة الصلبة.
- (3) إزالة القشرة: أزل القشرة للوصول إلى حبات الكاجو.
- (4) الفرز والتنظيف: افرز الحبات ونظّفها.
- (5) التجفيف: جفّف الحبات مرة أخرى.
- (6) التعبئة: عبّئ للتخزين أو النقل



خطتنا المستقبلية

توسيع الأسواق الدولية: زيادة الصادرات وتطوير أسواق جديدة لتعزيز حضورنا العالمي. تعزيز جودة المنتج: الاستثمار في التكنولوجيا المتقدمة والعمليات الإنتاجية الحديثة لضمان أعلى معايير الجودة وسلامة الغذاء. تلتزم **Le Duong Cashew** بالجهد المستمر والابتكار لتصبح علامة موثوقة ورائدة في صناعة الكاجو.

امسح الرمز

