



علوان هولدينج

للتوريدات العمومية
و تصدير الحاصلات الزراعية

COMPANY PROFILE 2024

ARABIC VERSION

Elwan Holding for crop export and import

all rights are reserved

من نحن ؟

علوان هولدينج هي شركة رائدة في تصدير المحاصيل، ملتزمة بتقديم منتجات زراعية عالية الجودة للأسواق العالمية. تأسست برؤية لجسر الفجوة بين المنتجات الزراعية الممتازة والطلب العالمي، وسرعان ما أصبحت علوان هولدينج اسما موثوقا في صناعة تصدير المحاصيل.

بدأت شركة علوان هولدينج في إنتاج التقاوي والبذور باسم شركة سوفت عام وأصبحت سوفت عنوان هولدينج لإنتاج التقاوي والبذور محليا واصبح نشاطها التوريدات العمومية وتصدير الحاصلات الزراعية.

وتصدر المنتجات حسب جميع المواصفات المطلوبة دوليا وموجود جميع الشهادات للمحطات التي تعمل بها الشركة .



مهمتنا؟

في علوان هولدينج، مهمتنا هي توفير المحاصيل ذات الجودة الممتازة والمستدامة مع تعزيز العلاقات القوية مع مزارعينا وعملائنا. نسعى لتعزيز الأمن الغذائي العالمي من خلال ضمان توافر المنتجات الزراعية المغذية والطازجة.

رؤيتنا؟

نحن نتصور عالمًا يتمتع فيه كل فرد بإمكانية الوصول إلى أفضل المنتجات الزراعية، بغض النظر عن الحدود الجغرافية. إن التزامنا بالجودة والاستدامة يوجهنا لنصبح قوة رائدة في السوق الزراعية العالمية.



قيمنا الأساسية



الاستدامة

تولي علوان هولدينج أهمية كبيرة للممارسات الزراعية المستدامة. نعمل بشكل وثيق مع مزارعينا لتطبيق الأساليب الصديقة للبيئة التي تحافظ على البيئة وتضمن الاستدامة الطويلة الأجل لمواردنا الزراعية.



ضمان الجودة

نحن ملتزمون بالحفاظ على أعلى معايير الجودة في كل منتج نقوم بتصديره. تضمن عمليات التحكم الصارمة في الجودة لدينا أن تصل أفضل المحاصيل فقط إلى عملائنا.



الابتكار

نحن نسعى باستمرار إلى إيجاد حلول مبتكرة لتعزيز سلسلة التوريد لدينا، من المزرعة إلى المائدة. يساعدنا استثمارنا في التكنولوجيا والبحث على البقاء في مقدمة الاتجاهات الصناعية وتلبية الطلبات المتطورة للسوق العالمي.



رضا العملاء

عملائنا في قلب كل ما نقوم به. نحن نولي احتياجاتهم الأولوية من خلال تقديم خدمات موثوقة وفي الوقت المناسب وفعالة، مما يضمن حصولهم على أفضل المنتجات والدعم الممكن.



النزاهة

نحن ندير أعمالنا بأقصى درجات النزاهة والشفافية. بناء الثقة مع أصحاب المصلحة من خلال الممارسات الصادقة والأخلاقية هو أمر بالغ الأهمية

منتجاتنا

مخللات

فاكهة

خضروات

مجفف

IQF

فريش



الخرشوف

ARTICHOKE

هو نوع من النباتات الشوكية يتميز بأوراقه الكبيرة والزهرة الصالحة للأكل. يُستخدم الخرشوف في الطهي حول العالم، خاصة في المأكولات المتوسطية. يتميز بنكهته الفريدة وقيمته الغذائية العالية، ويُزرع في المناطق ذات المناخ المعتدل.

الفوائد الصحية

لخرشوف غني بالفيتامينات والمعادن، وخاصة فيتامين C وفيتامين K. كما يحتوي على الفولات والمغنيسيوم. يُعتبر الخرشوف مصدرًا جيدًا للألياف الغذائية التي تساعد في تحسين الهضم ودعم صحة القلب. كما يحتوي على مضادات الأكسدة التي تساعد في تقليل مخاطر الإصابة بالأمراض المزمنة وتحسين وظائف الكبد.

السوق المستهدف

المطاعم والفنادق: يُستخدم الخرشوف بشكل واسع في إعداد الأطباق الرئيسية، السلطات، والمقبلات. محلات السوبر ماركت: يُعتبر الخرشوف من الخضروات الأساسية التي تُباع في أقسام الخضروات الطازجة. الأسواق الخارجية: هناك طلب متزايد على الخرشوف في الأسواق العالمية، خاصة في دول الشرق الأوسط وأوروبا وأمريكا الشمالية.

المواصفات الفنية

شهور التوفر:

JAN	FEB	MAR	APR
MAY	JUN	JUL	AUG
SEP	OCT	NOV	DEC

الحجم: صغير بقطر (40-50 ميليمتر)

متوسط بقطر (50-60 ميليمتر)

كبير بقطر (أكبر من 60 ميليمتر)

التعبئة: 10 - 20 - 25 كيلوجرام

النقل: يتم نقل الخرشوف في شاحنات مبردة أو حاويات مبردة للحفاظ على نضارته وجودته خلال فترة النقل الطويلة.

شروط التخزين

درجة الحرارة المثلى: 0-2 درجة مئوية.

الرطوبة النسبية: 95-100%.

مدة الصلاحية: يمكن تخزين الخرشوف لمدة تصل إلى 2-3 أسابيع عند توفير شروط التخزين المثلى.

الجزر

CARROTS



الجزر هو نوع من الخضروات الجذرية يتميز بلونه البرتقالي الزاهي ونكهته الحلوة المميزة. يُعتبر الجزر من أكثر الخضروات شيوعاً واستهلاكاً في العالم، حيث يُستخدم في العديد من الأطباق والسلطات والعصائر. يُزرع الجزر في المناطق ذات المناخ المعتدل ويُعرف بفوائده الصحية العديدة.

الفوائد الصحية

الجزر غني بالفيتامينات والمعادن، وخاصة فيتامين A الذي يلعب دوراً مهماً في تعزيز صحة العينين والبصر. كما يحتوي الجزر على مضادات الأكسدة والألياف الغذائية التي تساهم في تحسين الهضم ودعم جهاز المناعة. يعتبر الجزر أيضاً مصدراً جيداً للبتاسيوم والفيتامينات B و C.

السوق المستهدف

لمطاعم والفنادق: يُستخدم الجزر بشكل واسع في إعداد الأطباق الرئيسية والسلطات والعصائر.
محلات السوبر ماركت: يُعتبر الجزر من الخضروات الأساسية التي تباع في أقسام الخضروات الطازجة.
الأسواق الخارجية: هناك طلب متزايد على الجزر في الأسواق العالمية، خاصة في دول الشرق الأوسط وأوروبا وأمريكا الشمالية.

شهور التوفر: طوال العام

JAN	FEB	MAR	APR
MAY	JUN	JUL	AUG
SEP	OCT	NOV	DEC

المواصفات الفنية

الحجم: طول الجزرة الواحدة يتراوح ما بين 10 ~ 25 سم .
الوزن: يختلف وزن الحزمة الواحدة من الجزر حسب الحجم والعدد.
التعبئة: كارتونة بوزن 7 كيلو جرام تحتوى الواحد على من 9 لـ 12 حبة او حسب طلبات العميل.
الدرجة: درجة اولى FIRST CLASS .
النقل: يتم نقل الجزر في شاحنات مبردة أو حاويات مبردة للحفاظ على نضارته وجودته خلال فترة النقل الطويلة.

شروط التخزين

درجة الحرارة المثلى: 0-4 درجات مئوية.
الرطوبة النسبية: 98-100%.
مدة الصلاحية: يمكن تخزين الجزر لمدة تصل إلى 4-5 أسابيع عند توفير شروط التخزين المثلى..





الباذنجان

EGGPLANT

هو خضار استوائي يتميز بقشرته البنفسجية اللامعة ولحمه الأبيض الناعم. يُستخدم الباذنجان بشكل واسع في مختلف أنواع الطهي حول العالم، وهو جزء أساسي من الأطباق الشهيرة مثل المسقعة والبابا غنوش. ينمو الباذنجان في المناطق ذات المناخ الدافئ، ويُزرع بكميات كبيرة للاستهلاك المحلي والتصدير.

الفوائد الصحية

يحتوي الباذنجان على مجموعة واسعة من الفيتامينات والمعادن، بما في ذلك فيتامين K وفيتامين C، والبوتاسيوم. يُعتبر الباذنجان منخفض السعرات الحرارية ويحتوي على الألياف الغذائية التي تدعم الهضم وتحافظ على صحة القلب.

السوق المستهدف

مطاعم وفنادق
محلات الخضار والفواكه
الأسواق الخارجية مثل أوروبا والشرق الأوسط وآسيا

المواصفات الفنية

الحجم: ن 10 ~ 15 سم .













الوزن: يختلف وزن الحزمة الواحدة من الجزر حسب الحجم والعدد.
التعبئة: صناديق خشبية/ بيلاستيكية / كارتونية 5 كيلو جرام او

حسب رغبة العميل

الدرجة: درجة أولى FIRST CLASS .

النقل: يتم نقل الباذنجان في شاحنات مبردة أو حاويات مبردة للحفاظ على نضارته وجودته خلال فترة النقل الطويلة.

شهور التوفر: طوال العام

JAN 	FEB 	MAR 	APR 
MAY 	JUN 	JUL 	AUG 
SEP 	OCT 	NOV 	DEC 

شروط التخزين

يجب تخزين الباذنجان في درجة حرارة معتدلة تتراوح بين 10-12 درجة مئوية مع رطوبة نسبية تتراوح بين 85-90% للحفاظ على نضارته.

طماطم TOMATO



الطماطم، المعروفة أيضًا بالبندورة، هي نوع من الفواكه التي تُستهلك غالبًا كخضروات في الطهي. تتميز الطماطم بنكهتها الطازجة والعصرية وتُستخدم على نطاق واسع في السلطات، الصلصات، الأطباق الرئيسية، والعصائر. تُزرع الطماطم في المناطق ذات المناخ المعتدل والحار.

الفوائد الصحية

الطماطم غنية بالفيتامينات والمعادن، وخاصة فيتامين C وفيتامين K. كما تحتوي على فيتامين A والبوتاسيوم. تُعتبر الطماطم مصدرًا جيدًا لمضادات الأكسدة مثل الليكوبين، التي تساهم في تقليل مخاطر الإصابة بأمراض القلب والسرطان. كما أن الطماطم تحتوي على الألياف الغذائية التي تساعد في تحسين الهضم ودعم صحة القلب.

السوق المستهدف

المطاعم والفنادق: تُستخدم الطماطم بشكل واسع في إعداد الأطباق الرئيسية، السلطات، الصلصات، والعصائر. محلات السوبر ماركت: تُعتبر الطماطم من الفواكه الأساسية التي تُباع في أقسام الخضروات والفواكه الطازجة. الأسواق الخارجية: هناك طلب متزايد على الطماطم في الأسواق العالمية، خاصة في دول الشرق الأوسط وأوروبا وأمريكا الشمالية.

المواصفات الفنية

الحجم: صغير، وسط، كبير ويتراوح ما بين 5 ~ 10 سم .

الوزن: 100~250 جرام للوحدة.

التعبئة: - كرتونة بوزن 5 كيلو جرام - كرتونة بوزن 2.5 كيلو جرام

- كيس تعبئة بوزن 5 كيلو جرام

- او حسب طلبات العميل.

الدرجة: درجة اولى FIRST CLASS .

النقل: يتم نقل الطماطم في شاحنات مبردة أو حاويات مبردة

للحفاظ على نضارته وجودته خلال فترة النقل الطويلة.

شروط التخزين

درجة الحرارة المثلى: 12-15 درجة مئوية.

الرطوبة النسبية: 85-90%.

مدة الصلاحية: يمكن تخزين الطماطم لمدة تصل إلى 1-2 أسابيع

عند توفير شروط التخزين المثلى.





فلفل ألوان

CAPSICUM

الفلفل الألوان، المعروف أيضًا باسم الفلفل الحلو أو الفليفلة، هو نوع من الخضروات يتميز بألوانه المتعددة مثل الأحمر، الأصفر، البرتقالي، والأخضر. يتميز الفلفل الألوان بنكهته الحلوة والمقرمشة، ويُستخدم على نطاق واسع في الطهي، السلطات، والشواء. يُزرع الفلفل الألوان في المناطق ذات المناخ المعتدل والدافئ.

الفوائد الصحية

الفلفل الألوان غني بالفيتامينات والمعادن، وخاصة فيتامين C الذي يلعب دورًا مهمًا في تعزيز جهاز المناعة وصحة الجلد. كما يحتوي الفلفل الألوان على فيتامين A، فيتامين B6، وفيتامين E. إضافة إلى ذلك، يحتوي الفلفل الألوان على مضادات الأكسدة والألياف الغذائية التي تساهم في تحسين الهضم ودعم صحة القلب.

السوق المستهدف

المطاعم والفنادق: يُستخدم الفلفل الألوان بشكل واسع في إعداد الأطباق الرئيسية، السلطات، والشواء.
محلات السوبر ماركت: يُعتبر الفلفل الألوان من الخضروات الأساسية التي تباع في أقسام الخضروات الطازجة.
الأسواق الخارجية: هناك طلب متزايد على الفلفل الألوان في الأسواق العالمية، خاصة في دول الشرق الأوسط وأوروبا وأمريكا الشمالية.

المواصفات الفنية

FAT TYPE - PENCIL TYPE

الحجم: صغير، وسط، كبير ويتراوح ما بين 5 ~ 10 سم .
الوزن: 100~250 جرام للوحدة.

التعبئة: - كرتونة بوزن 5 كيلو جرام - كرتونة بوزن 2.5 كيلو جرام
- كيس تعبئة بوزن 5 كيلو جرام
- أو حسب طلبات العميل.

اللون: اخضر، اصفر، برتقالي، احمر

الدرجة: درجة اولي FIRST CLASS .

النقل: يتم نقل الفلفل الألوان في شاحنات مبردة أو حاويات مبردة للحفاظ على نضارته وجودته خلال فترة النقل الطويلة.













شروط التخزين

درجة الحرارة المثلى: 7-10 درجات مئوية.

الرطوبة النسبية: 90-95%.

مدة الصلاحية: يمكن تخزين الفلفل الألوان لمدة تصل إلى 2-3 أسابيع عند توفير شروط التخزين المثلى.

شهور التوفر: يناير حتى ابريل فقط

JAN 	FEB 	MAR 	APR 
MAY 	JUN 	JUL 	AUG 
SEP 	OCT 	NOV 	DEC 





خس الايسبيرج المصرى (الكابوتشى)

EGYPTIAN ICEBERG LETTUCE

خس الآيسبيرغ هو نوع من الخس يتميز بنسيجه المقرمش ونكهته الخفيفة. يُعتبر من أكثر أنواع الخس شيوعاً واستهلاكاً حول العالم، خاصة في السلطات والوجبات الخفيفة. يُعرف خس الآيسبيرج بشكله المستدير وأوراقه المدمجة، وهو نبات موسمي يُزرع في المناطق ذات المناخ المعتدل.

الفوائد الصحية

خس الآيسبيرج منخفض في السعرات الحرارية ويحتوي على نسبة عالية من الماء، مما يجعله خياراً مثالياً للتبريد والمساعدة في فقد الوزن. كما أنه مصدر جيد للألياف الغذائية، التي تساعد في تعزيز الهضم الصحي والانتظام. بالإضافة إلى ذلك، يحتوي على فيتامينات A و K، والبوتاسيوم، مما يساهم في تحسين صحة العيون وتقوية العظام وتنظيم وظائف العضلات.

السوق المستهدف

المطاعم والفنادق: يتم استخدام خس الآيسبيرغ بشكل واسع في إعداد السلطات والوجبات السريعة.
محلات السوبر ماركت: يعد خس الآيسبيرغ من الخضروات الأساسية التي تباع في أقسام الخضروات الطازجة.
الأسواق الخارجية: هناك طلب متزايد على خس الآيسبيرغ في الأسواق العالمية، خاصة في دول الشرق الأوسط وأوروبا وأمريكا الشمالية.

شهور التوفر:

JAN 	FEB 	MAR 	APR 
MAY 	JUN 	JUL 	AUG 
SEP 	OCT 	NOV 	DEC 

المواصفات الفنية

الحجم: يمكن توفير خس الآيسبيرج بأحجام مختلفة وفقاً لمتطلبات السوق.
الوزن: يختلف وزن الرأس الواحد من 600 إلى 1 كيلوجرام.
التعبئة: كارتونة بوزن 7 كيلو جرام تحتوى الواحد على من 9 لـ 12 حبة او حسب طلبات العميل.
الدرجة: درجة أولى FIRST CLASS .
النقل: يتم نقل خس الآيسبيرغ في شاحنات مبردة أو حاويات مبردة للحفاظ على جودته ونضارته خلال فترة النقل الطويلة.

شروط التخزين

درجة الحرارة المثلى: 0-2 درجة مئوية.
الرطوبة النسبية: 95-98%.
مدة الصلاحية: يمكن تخزين خس الآيسبيرغ لمدة تصل إلى 2-3 أسابيع عند توفير شروط التخزين المثلى.



الفاصوليا الخضراء

GREEN BEANS



هي نوع من الخضروات الطويلة والرفيعة تتميز بلونها الأخضر الزاهي ونكهتها الطازجة والمقرمشة. تُستخدم الفاصوليا الخضراء في العديد من الأطباق حول العالم، بما في ذلك السلطات، الأطباق الجانبية، واليخنة. تُزرع الفاصوليا الخضراء في المناطق ذات المناخ المعتدل والدافئ.

الفوائد الصحية

الفاصوليا الخضراء غنية بالفيتامينات والمعادن، خاصة فيتامين C وفيتامين K. كما تحتوي على فيتامين A وحمض الفوليك. تُعتبر الفاصوليا الخضراء مصدرًا جيدًا للألياف الغذائية التي تساهم في تحسين الهضم ودعم صحة القلب. كما أنها تحتوي على مضادات الأكسدة التي تساعد في تقليل مخاطر الإصابة بالأمراض المزمنة.

السوق المستهدف

المطاعم والفنادق: تُستخدم الفاصوليا الخضراء بشكل واسع في إعداد الأطباق الجانبية، السلطات، واليخنة. محلات السوبر ماركت: تُعتبر الفاصوليا الخضراء من الخضروات الأساسية التي تُباع في أقسام الخضروات الطازجة. الأسواق الخارجية: هناك طلب متزايد على الفاصوليا الخضراء في الأسواق العالمية، خاصة في دول الشرق الأوسط وأوروبا وأمريكا الشمالية.

المواصفات الفنية

شهور التوفر:

JAN	FEB	MAR	APR
MAY	JUN	JUL	AUG
SEP	OCT	NOV	DEC

الحجم: قرون كاملة أو مقطعة 3.5/2.5 سم - 6/4 سم.
التعبئة: يتم تعبئة الفاصوليا الخضراء في صناديق كرتونية أو أكياس بلاستيكية مع تهوية جيدة للحفاظ على جودتها.

- كرتونة 10 KG

- شيكارة 25 KG

النقل: يتم نقل الفاصوليا الخضراء في شاحنات مبردة أو حاويات مبردة للحفاظ على نضارتها وجودتها خلال فترة النقل الطويلة.

شروط التخزين

درجة الحرارة المثلى: 12-15 درجة مئوية.

الرطوبة النسبية: 85-90%.

مدة الصلاحية: يمكن تخزين الطماطم لمدة تصل إلى 1-2 أسابيع

عند توفير شروط التخزين المثلى.



الفراولة

STRAWBERRY

الفراولة هي نوع من الفواكه الصغيرة والحلوة ذات اللون الأحمر الزاهي والنكهة العطرية. تتميز الفراولة بقوامها العصيري وتُستخدم على نطاق واسع في الحلويات، السلطات، العصائر، والمرببات. تُزرع الفراولة في المناطق ذات المناخ المعتدل والبارد، وتُعتبر من الفواكه المحببة لدى الجميع بفضل فوائدها الصحية العديدة.

الفوائد الصحية

الفراولة غنية بالفيتامينات والمعادن، وخاصة فيتامين C الذي يعزز جهاز المناعة ويساهم في صحة الجلد. كما تحتوي الفراولة على حمض الفوليك والبوتاسيوم. تُعتبر الفراولة مصدرًا جيدًا للألياف الغذائية التي تساعد في تحسين الهضم ودعم صحة القلب. كما تحتوي على مضادات الأكسدة التي تساهم في تقليل مخاطر الإصابة بالأمراض المزمنة.

السوق المستهدف

المطاعم والفنادق: تُستخدم الفراولة بشكل واسع في إعداد الحلويات، السلطات، العصائر، والمرببات. محلات السوبر ماركت: تُعتبر الفراولة من الفواكه الأساسية التي تُباع في أقسام الفواكه الطازجة. الأسواق الخارجية: هناك طلب متزايد على الفراولة في الأسواق العالمية، خاصة في دول الشرق الأوسط وأوروبا وأمريكا الشمالية.

المواصفات الفنية

الحجم: معيارية وغير معيارية

الوزن: 10 كجم، 20 كجم، 25 كجم.

التعبئة: - شكاير

- اكياس

- او حسب طلبات العميل.

الدرجة: درجة اولي FIRST CLASS .

النقل: يتم نقل الفراولة في شاحنات مبردة أو حاويات مبردة للحفاظ على نضارته وجودته خلال فترة النقل الطويلة.


شروط التخزين

درجة الحرارة المثلى: 0-2 درجة مئوية.

الرطوبة النسبية: 90-95%.

مدة الصلاحية: يمكن تخزين الفراولة لمدة تصل إلى 5-7 أيام عند

توفير شروط التخزين المثلى.

JAN 	FEB 	MAR 	APR 
MAY 	JUN 	JUL 	AUG 
SEP 	OCT 	NOV 	DEC 



المانجو

MANGO



المانجو هي نوع من الفواكه الاستوائية التي تتميز بقشرتها الناعمة ولونها المتدرج بين الأخضر والأصفر والبرتقالي. تتميز المانجو بنكهتها الحلوة والعصرية، وتستخدم على نطاق واسع في العصائر، الحلويات، السلطات، والأطباق الرئيسية. تُزرع المانجو في المناطق ذات المناخ الاستوائي وشبه الاستوائي.

الفوائد الصحية

المانجو غنية بالفيتامينات والمعادن، وخاصة فيتامين C وفيتامين A اللذين يعززان جهاز المناعة ويساهمان في صحة الجلد والعينين. كما تحتوي المانجو على البوتاسيوم والألياف الغذائية. تُعتبر المانجو مصدرًا جيدًا لمضادات الأكسدة مثل البيتا كاروتين والبوليفينول التي تساهم في تقليل مخاطر الإصابة بأمراض القلب والسرطان. كما أن المانجو تحتوي على الألياف الغذائية التي تساعد في تحسين الهضم ودعم صحة القلب.

السوق المستهدف

المطاعم والفنادق: تُستخدم المانجو بشكل واسع في إعداد العصائر، الحلويات، السلطات، والأطباق الرئيسية. محلات السوبر ماركت: تُعتبر المانجو من الفواكه الأساسية التي تُباع في أقسام الفواكه الطازجة. الأسواق الخارجية: هناك طلب متزايد على المانجو في الأسواق العالمية، خاصة في دول الشرق الأوسط وأوروبا وأمريكا الشمالية.

المواصفات الفنية

الأنواع: تيمور - عويس - هندي - ألفونس - زبدية
سكرية - كحات - سنارة

الحجم: شرائح، قطع، معايرة وغير معايرة

التعبئة: - 10 كجم كرتون

- 25 كجم أكياس

- أو حسب طلبات العميل.

الدرجة: درجة أولى FIRST CLASS .

النقل: يتم نقل المانجو في شاحنات مبردة أو حاويات مبردة للحفاظ على نضارته وجودته خلال فترة النقل الطويلة.

شروط التخزين

درجة الحرارة المثلى: 10-12 درجة مئوية.

الرطوبة النسبية: 85-90%.

مدة الصلاحية: يمكن تخزين المانجو لمدة تصل إلى 2-3 أسابيع

عند توفير شروط التخزين المثلى.

JAN	FEB	MAR	APR
MAY	JUN	JUL	AUG
SEP	OCT	NOV	DEC



التين الأحمر RED FIG



التين هو نوع من الفواكه اللذيذة والحلوة التي تتميز بقشرتها الرقيقة ولونها المتدرج من الأخضر إلى الأرجواني. يتميز التين بلبّه العصيري والحلو، ويُستخدم في العديد من الأطباق، الحلويات، والمرببات، كما يُمكن تناوله طازجًا أو مجففًا. يُزرع التين في المناطق ذات المناخ المعتدل والدافئ.

الفوائد الصحية

التين غني بالفيتامينات والمعادن، وخاصة فيتامين A وفيتامين K والبوتاسيوم. كما يحتوي التين على الألياف الغذائية التي تساعد في تحسين الهضم ودعم صحة القلب. يُعتبر التين مصدرًا جيدًا لمضادات الأكسدة مثل البوليفينول التي تساهم في تقليل مخاطر الإصابة بأمراض القلب والسرطان. كما أن التين يحتوي على الألياف الغذائية التي تساعد في تحسين الهضم ودعم صحة القلب.

السوق المستهدف

المطاعم والفنادق: يُستخدم التين بشكل واسع في إعداد الحلويات، المرببات، السلطات، والأطباق الرئيسية. محلات السوبر ماركت: يُعتبر التين من الفواكه الأساسية التي تُباع في أقسام الفواكه الطازجة. الأسواق الخارجية: هناك طلب متزايد على التين في الأسواق العالمية، خاصة في دول الشرق الأوسط وأوروبا وأمريكا الشمالية.

المواصفات الفنية

شهور التوفر:

JAN	FEB	MAR	APR
MAY	JUN	JUL	AUG
SEP	OCT	NOV	DEC

التعبئة: KG10 / 20KG / 25KG
النقل: يتم نقل التين في شاحنات مبردة أو حاويات مبردة للحفاظ على نضارته وجودته خلال فترة النقل الطويلة.

شروط التخزين

درجة الحرارة المثلى: 0-2 درجة مئوية.
الرطوبة النسبية: 90-95%.
مدة الصلاحية: يمكن تخزين التين لمدة تصل إلى 1-2 أسابيع عند توفير شروط التخزين المثلى.



الخوخ

PEACH

الخوخ هو نوع من الفواكه الحجرية التي تتميز بقشرتها الناعمة أو المشعرة، ولونها الذي يتراوح بين الأصفر والوردي والأحمر. لب الخوخ يكون عادةً عصيرًا وحلوًا. يُستخدم الخوخ في العصائر، الحلويات، المربيات، والسلطات. يُزرع الخوخ في المناطق ذات المناخ المعتدل.

الفوائد الصحية

الخوخ غني بالفيتامينات والمعادن، وخاصة فيتامين C وفيتامين A والبوتاسيوم. كما يحتوي الخوخ على الألياف الغذائية التي تساعد في تحسين الهضم ودعم صحة القلب. يُعتبر الخوخ مصدرًا جيدًا لمضادات الأكسدة مثل البيتا كاروتين والبوليفينول التي تساهم في تقليل مخاطر الإصابة بأمراض القلب والسرطان. كما أن الخوخ يحتوي على الألياف الغذائية التي تساعد في تحسين الهضم ودعم صحة القلب.

السوق المستهدف

المطاعم والفنادق: يُستخدم الخوخ بشكل واسع في إعداد العصائر، الحلويات، المربيات، والسلطات. محلات السوبر ماركت: يُعتبر الخوخ من الفواكه الأساسية التي تُباع في أقسام الفواكه الطازجة. الأسواق الخارجية: هناك طلب متزايد على الخوخ في الأسواق العالمية، خاصة في دول الشرق الأوسط وأوروبا وأمريكا الشمالية.

المواصفات الفنية

الحجم: يمكن توفير الخوخ بأحجام مختلفة وفقًا لمتطلبات السوق. الوزن: يختلف وزن الثمرة الواحدة حسب الحجم، وعادةً ما يكون بين 50-200 جرام.

التعبئة: يتم تعبئة الخوخ في صناديق كرتونية أو صناديق بلاستيكية مع تغليف داخلي بالبلاستيك للحفاظ على جودته 5 كيلوجرام.

النقل: يتم نقل الخوخ في شاحنات مبردة أو حاويات مبردة للحفاظ على نضارته وجودته خلال فترة النقل الطويلة.

شروط التخزين

درجة الحرارة المثلى: 0-2 درجة مئوية.

الرطوبة النسبية: 90-95%.

مدة الصلاحية: يمكن تخزين الخوخ لمدة تصل إلى 2-4 أسابيع عند توفير شروط التخزين المثلى.

شهور التوفر:

JAN □	FEB □	MAR □	APR □
MAY 🍑	JUN 🍑	JUL 🍑	AUG 🍑
SEP 🍑	OCT □	NOV □	DEC □





الجوافة

GUAVA

الجوافة هي نوع من الفواكه الاستوائية التي تتميز بقشرتها الخضراء أو الصفراء ولبها العصيري الذي يكون عادةً أبيض أو وردي اللون. تتميز الجوافة بنكهتها الحلوة والمميزة وتستخدم على نطاق واسع في العصائر، المربيات، الحلويات، والسلطات. تُزرع الجوافة في المناطق ذات المناخ الاستوائي وشبه الاستوائي.

الفوائد الصحية

الجوافة غنية بالفيتامينات والمعادن، وخاصة فيتامين C الذي يعزز جهاز المناعة ويساهم في صحة الجلد. كما تحتوي الجوافة على فيتامين A، البوتاسيوم، والألياف الغذائية. تُعتبر الجوافة مصدرًا جيدًا لمضادات الأكسدة مثل أليكوبين والكاروتينات التي تساهم في تقليل مخاطر الإصابة بأمراض القلب والسرطان. كما أن الجوافة تحتوي على الألياف الغذائية التي تساعد في تحسين الهضم ودعم صحة القلب.

السوق المستهدف

المطاعم والفنادق: تُستخدم الجوافة بشكل واسع في إعداد العصائر، المربيات، الحلويات، والسلطات. محلات السوبر ماركت: تُعتبر الجوافة من الفواكه الأساسية التي تُباع في أقسام الفواكه الطازجة. الأسواق الخارجية: هناك طلب متزايد على الجوافة في الأسواق العالمية، خاصة في دول الشرق الأوسط وأوروبا وأمريكا الشمالية.

المواصفات الفنية

التعبئة: - 10 كجم كرتون
- 25 كجم أكياس

- أو حسب طلبات العميل.

الدرجة: درجة أولى FIRST CLASS .

النقل: يتم نقل الجوافة في شاحنات مبردة أو حاويات مبردة للحفاظ على نضارته وجودته خلال فترة النقل الطويلة.

شروط التخزين

درجة الحرارة المثلى: 5-10 درجات مئوية.

الرطوبة النسبية: 85-95%.

مدة الصلاحية: يمكن تخزين الجوافة لمدة تصل إلى 1-2 أسابيع عند توفير شروط التخزين المثلى.

JAN	FEB	MAR	APR
MAY	JUN	JUL	AUG
SEP	OCT	NOV	DEC





الرمان

POMEGRANATE

الرمان هو نوع من الفواكه التي تتميز بقشرتها السميك ولونها الأحمر القاني، وتحتوي بداخلها على العديد من الجيوب الصغيرة التي تتميز بطعمها الحلو المائل إلى الحموضة. يُستخدم الرمان في الطهي والعصائر والمشروبات والمربيات والسلطات. يُزرع الرمان في المناطق ذات المناخ المعتدل والجاف.

الفوائد الصحية

الرمان غني بالفيتامينات والمعادن، وخاصة فيتامين C وفيتامين K. كما يحتوي على حمض الفوليك والبوتاسيوم. يُعتبر الرمان مصدرًا جيدًا لمضادات الأكسدة مثل البوليفينول التي تساعد في تقليل مخاطر الإصابة بأمراض القلب والسرطان. كما أن الرمان يحتوي على الألياف الغذائية التي تساعد في تحسين الهضم ودعم صحة القلب.

السوق المستهدف

المطاعم والفنادق: يُستخدم الرمان بشكل واسع في إعداد السلطات، العصائر، والمقبلات.
محلات السوبر ماركت: يُعتبر الرمان من الفواكه الأساسية التي تُباع في أقسام الفواكه الطازجة.
الأسواق الخارجية: هناك طلب متزايد على الرمان في الأسواق العالمية، خاصة في دول الشرق الأوسط وأوروبا وأمريكا الشمالية.

المواصفات الفنية

الحجم: غير معيار
التعبئة: - 10 كجم كرتون
- 20 كجم أكياس
- او حسب طلبات العميل.

الدرجة: درجة أولى FIRST CLASS .

النقل: يتم نقل الرمان في شاحنات مبردة أو حاويات مبردة للحفاظ على نضارته وجودته خلال فترة النقل الطويلة.

شروط التخزين

درجة الحرارة المثلى: 5-7 درجات مئوية.

الرطوبة النسبية: 90-95%.

مدة الصلاحية: يمكن تخزين الرمان لمدة تصل إلى 2-3 أشهر عند توفير شروط التخزين المثلى.

JAN	FEB	MAR	APR
MAY	JUN	JUL	AUG
SEP	OCT	NOV	DEC





البرتقال ORANGE

البرتقال هو نوع من الفواكه الحمضية التي تتميز بقشرتها السميكة ولونها البرتقالي الزاهي. يتميز البرتقال بنكهته الحلوة المائلة إلى الحموضة وقوامه العصيري. يُستخدم البرتقال بشكل واسع في العصائر، الحلويات، السلطات، والأطباق الرئيسية. يُزرع البرتقال في المناطق ذات المناخ المعتدل والدافئ.

الفوائد الصحية

البرتقال غني بالفيتامينات والمعادن، وخاصة فيتامين C الذي يعزز جهاز المناعة ويساهم في صحة الجلد. كما يحتوي على فيتامين A، البوتاسيوم، والألياف الغذائية. يُعتبر البرتقال مصدرًا جيدًا لمضادات الأكسدة مثل الفلافونويدات التي تساهم في تقليل مخاطر الإصابة بأمراض القلب والسرطان. كما أن البرتقال يحتوي على الألياف الغذائية التي تساعد في تحسين الهضم ودعم صحة القلب.

السوق المستهدف

المطاعم والفنادق: يُستخدم البرتقال بشكل واسع في إعداد العصائر، الحلويات، السلطات، والأطباق الرئيسية. محلات السوبر ماركت: يُعتبر البرتقال من الفواكه الأساسية التي تُباع في أقسام الفواكه الطازجة. الأسواق الخارجية: هناك طلب متزايد على البرتقال في الأسواق العالمية، خاصة في دول الشرق الأوسط وأوروبا وأمريكا الشمالية.

المواصفات الفنية

شهور التوفر:

JAN 	FEB 	MAR 	APR 
MAY 	JUN 	JUL 	AUG 
SEP 	OCT 	NOV 	DEC 

الحجم: 48,56,64,72,80,88,100,113

الدرجة: الأولى

التعبئة: كارتونة 8 - 16 كيلو

كارتونة مفتوحة 8 - 16 كيلو

نسبة الحمضية: 0.9

مستوى ال BRIX: بين 12.5 و 14.5

النقل: يتم نقل البرتقال في شاحنات مبردة أو حاويات مبردة للحفاظ

على نضارته وجودته خلال فترة النقل الطويلة.

شروط التخزين

درجة الحرارة المثلى: 3-8 درجات مئوية.

الرطوبة النسبية: 85-95%.

مدة الصلاحية: يمكن تخزين البرتقال لمدة تصل إلى 1-2 أشهر

عند توفير شروط التخزين المثلى.

الموز

BANANA



الموز هو نوع من الفواكه الاستوائية التي تتميز بقشرتها الصفراء الناعمة ولبها الحلو والكريمي. يُعتبر الموز من الفواكه الأكثر شعبية في العالم، ويُستخدم في العصائر، الحلويات، المخبوزات، والسلطات. يُزرع الموز في المناطق ذات المناخ الاستوائي وشبه الاستوائي.

الفوائد الصحية

الموز غني بالفيتامينات والمعادن، وخاصة فيتامين C وفيتامين B6 والبوتاسيوم. كما يحتوي الموز على الألياف الغذائية التي تساعد في تحسين الهضم ودعم صحة القلب. يُعتبر الموز مصدرًا جيدًا للطاقة الطبيعية بفضل محتواه من الكربوهيدرات والسكر الطبيعي، مما يجعله خيارًا مثاليًا للوجبات الخفيفة.

السوق المستهدف

المطاعم والفنادق: يُستخدم الموز بشكل واسع في إعداد العصائر، الحلويات، المخبوزات، والسلطات. محلات السوبر ماركت: يُعتبر الموز من الفواكه الأساسية التي تُباع في أقسام الفواكه الطازجة. الأسواق الخارجية: هناك طلب متزايد على الموز في الأسواق العالمية، خاصة في دول الشرق الأوسط وأوروبا وأمريكا الشمالية.

المواصفات الفنية

التعبئة: - 14 كجم كرتون

- او حسب طلبات العميل.

الدرجة: درجة اولى FIRST CLASS .

النقل: يتم نقل الموز في شاحنات مبردة أو حاويات مبردة للحفاظ على نضارته وجودته خلال فترة النقل الطويلة.

شروط التخزين

درجة الحرارة المثلى: 13-14 درجة مئوية.

الرطوبة النسبية: 90-95%.

مدة الصلاحية: يمكن تخزين الموز لمدة تصل إلى 2-3 أسابيع عند توفير شروط التخزين المثلى.





المشمش

APRICOT

المشمش هو نوع من الفواكه الصغيرة ذات اللون البرتقالي، يتميز بقشرته الرقيقة ونكهته الحلوة والعطرية. تُستخدم المشمش في العصائر، الحلويات، المربيات، والسلطات. تُزرع المشمش في المناطق ذات المناخ المعتدل والجاف.

الفوائد الصحية

المشمش غني بالفيتامينات والمعادن، وخاصة فيتامين A الذي يعزز صحة العين والجلد. كما يحتوي على فيتامين C، البوتاسيوم، والألياف الغذائية. يُعتبر المشمش مصدرًا جيدًا لمضادات الأكسدة مثل البيتا كاروتين التي تساعد في تقليل مخاطر الإصابة بأمراض القلب والسرطان. كما أن المشمش يحتوي على الألياف الغذائية التي تساعد في تحسين الهضم ودعم صحة القلب.

السوق المستهدف

المطاعم والفنادق: يُستخدم المشمش بشكل واسع في إعداد العصائر، الحلويات، المربيات، والسلطات.
محلات السوبر ماركت: يُعتبر المشمش من الفواكه الأساسية التي تُباع في أقسام الفواكه الطازجة.
الأسواق الخارجية: هناك طلب متزايد على المشمش في الأسواق العالمية، خاصة في دول الشرق الأوسط وأوروبا وأمريكا الشمالية.

المواصفات الفنية

الحجم: معيارية وغير معيارية
التعبئة: - 10 كجم كرتون
- 25 كجم أكياس

- أو حسب طلبات العميل.

الدرجة: درجة أولى FIRST CLASS.

النقل: يتم نقل المشمش في شاحنات مبردة أو حاويات مبردة للحفاظ على نضارته وجودته خلال فترة النقل الطويلة.

شروط التخزين

درجة الحرارة المثلى: 0-2 درجة مئوية.

الرطوبة النسبية: 90-95%.

مدة الصلاحية: يمكن تخزين المشمش لمدة تصل إلى 1-2 أسابيع عند توفير شروط التخزين المثلى.

JAN	FEB	MAR	APR
MAY	JUN	JUL	AUG
SEP	OCT	NOV	DEC



العنب البناتي

SUPERIOR GRAPES



العنب البناتي (العنب السويبيور) هو نوع من العنب الخالي من البذور الذي يتميز بلونه الأخضر الفاتح وقوامه الناعم وتكهته الحلوة والعصرية. يُعتبر هذا النوع من العنب مثاليًا للاستهلاك الطازج وكذلك للاستخدام في السلطات والعصائر والمخبوزات. يُزرع العنب البناتي في المناطق ذات المناخ المعتدل والدافئ.

الفوائد الصحية

العنب البناتي غني بالفيتامينات والمعادن، وخاصة فيتامين C وفيتامين K. يحتوي أيضًا على مضادات الأكسدة مثل الفلافونويدات التي تساعد في تقليل مخاطر الإصابة بأمراض القلب والأوعية الدموية. كما أن العنب يحتوي على الألياف الغذائية التي تساعد في تحسين الهضم ودعم صحة القلب.

السوق المستهدف

المطاعم والفنادق: يُستخدم العنب بشكل واسع في إعداد العصائر، الحلويات، السلطات، والمرببات. محلات السوبر ماركت: يُعتبر العنب من الفواكه الأساسية التي تُباع في أقسام الفواكه الطازجة. الأسواق الخارجية: هناك طلب متزايد على العنب في الأسواق العالمية، خاصة في دول الشرق الأوسط وأوروبا وأمريكا الشمالية.

المواصفات الفنية

الحجم: 22ملم، 16ملم

التعبئة: - 5 كجم كرتونة معبئة 9 اكياس بلاستيك

- 5.5 كجم كرتونة معبئة 10 إناات

- او حسب طلبات العميل.

الدرجة: درجة اولي FIRST CLASS .

النقل: يتم نقل العنب في شاحنات مبردة أو حاويات مبردة للحفاظ على نضارته وجودته خلال فترة النقل الطويلة.

شروط التخزين

درجة الحرارة المثلى: 0-2 درجة مئوية.

الرطوبة النسبية: 90-95%.

مدة الصلاحية: يمكن تخزين العنب لمدة تصل إلى 2-4 أسابيع

عند توفير شروط التخزين المثلى.

JAN	FEB	MAR	APR
MAY	JUN	JUL	AUG
SEP	OCT	NOV	DEC





العنب الاسود

AUTUMN ROYAL GRAPES

العنب الخريفي الملكي الأسود هو نوع من العنب ذو لون أسود عميق وبراق. يتميز بجذاته الكبيرة وبيضاوية الشكل، وطعمه الحلو ونكهته المميزة. يُستخدم هذا العنب في إعداد العصائر، الحلويات، السلطات، والمرببات. تُزرع هذه النوعية من العنب في المناطق ذات المناخ المعتدل والجاف.

الفوائد الصحية

العنب الخريفي الملكي الأسود غني بالفيتامينات والمعادن، وخاصة فيتامين C الذي يعزز مناعة الجسم. يحتوي أيضًا على مضادات الأكسدة التي تساعد في تقليل مخاطر الإصابة بأمراض القلب والسرطان. يحتوي العنب على الألياف الغذائية التي تساعد في تحسين الهضم ودعم صحة القلب.

السوق المستهدف

المطاعم والفنادق: يُستخدم العنب بشكل واسع في إعداد العصائر، الحلويات، السلطات، والمرببات. محلات السوبر ماركت: يُعتبر العنب من الفواكه الأساسية التي تُباع في أقسام الفواكه الطازجة. الأسواق الخارجية: هناك طلب متزايد على العنب في الأسواق العالمية، خاصة في دول الشرق الأوسط وأوروبا وأمريكا الشمالية.

المواصفات الفنية

الحجم: 22ملم، 24ملم

التعبئة: - 5 كجم كرتونة معبئة 9 اكياس بلاستيك

- 5.5 كجم كرتونة معبئة 10 إناات

- او حسب طلبات العميل.

الدرجة: درجة اولى FIRST CLASS .

النقل: يتم نقل العنب في شاحنات مبردة أو حاويات مبردة للحفاظ على نضارته وجودته خلال فترة النقل الطويلة.

شروط التخزين

درجة الحرارة المثلى: 0-2 درجة مئوية.

الرطوبة النسبية: 90-95%.

مدة الصلاحية: يمكن تخزين العنب لمدة تصل إلى 2-4 أسابيع

عند توفير شروط التخزين المثلى.

JAN	FEB	MAR	APR
MAY	JUN	JUL	AUG
SEP	OCT	NOV	DEC





علوان هولدينج

للتوريدات العمومية
و تصدير الحاصلات الزراعية

CALL US

+201552363536
+201092178097