



Golden Hazelnut

MACRO MOMENTS OF NATURAL GOODNESS

Father of Hazelnuts



گروه خشکبار رضایی از سال ۱۳۷۰ توسط آقای علیرضا رضایی فعالیت خود را با تمرکز بر یک محصول (فندق) آغاز نمود و پس از سال ها تلاش و پشتکار توانسته در راستای اصلاح تولید، فرآوری و نگهداری محصول فندق با آموزش به کشاورزان موجب ارتقا کیفیت و میزان بهره وری و بهره برداری این محصول شود به همین دلیل با افتخار به عنوان (پدر فندق ایران) شناخته می شود. این مجموعه فعالیت خود را گسترش داده و به تولید و عرضه چندین محصول متنوع خشکبار پرداخته است. فندق طلایی پیشگام ورود مغز فندق و خشکبار به صنعت شیرینی و شکلات ایران می باشد. امروزه شرکت خشکبار آریا ناب به عنوان یکی از اصلی ترین قیمت گذاران محصولات خشکبار و تولید و فرآوری با کیفیت بالا و قیمت مناسب در ایران شناخته می شود. فعالیت ها در شرکت آریا ناب به صورت کاملا مکانیزه و با کارگیری و رعایت دقیق دستور العمل های بهداشتی روز دنیا انجام می شود و به همین دلیل توانسته محصولی با کیفیت بالا و متناسب با نیاز صنایع غذایی کشور عزیزمان ارائه دهد. این مسیر پیشرفت و توسعه همچنان با جدیت ادامه دارد.

بدأت مجموعه رضایی للمکسرات عملا في عام ۱۹۹۱ تحت قيادة السيد علیرضا رضائي، مكرزة في البداية على منتج واحد وهو البندق. وبعد سنوات من الاجتهاد والعمل الدؤوب، تمكنت المجموعة من تحسين إنتاج ومعالجة وتخزين البندق من خلال تنقيف المزارعين، مما رفع جودة وإنتاجية هذا المنتج. ولهذا السبب، يُعرف السيد رضائي بفخر بـ "أبو البندق الإيراني".

وسعت الشركة أنشطتها وهي الآن تنتج وتقدم تشكيلة متنوعة من المكسرات، كانت "الجوز الذهبي" رائدة في إدخال حبوب البندق والمكسرات إلى صناعة الحلويات والشوكولاتة في إيران. واليوم، تُعرف شركة آریا ناب للمكسرات كواحدة من أهم مُحدّدي أسعار منتجات المكسرات في إيران، حيث تنتج وتعالج منتجات عالية الجودة بأسعار تنافسية. يتم تنفيذ العمليات في شركة آریا ناب بطريقة ميكانيكية بالكامل مع الالتزام الصارم بمعايير الصحة العالمية، مما يمكنها من تقديم منتجات عالية الجودة تلبي احتياجات صناعة الغذاء في بلدنا. وما يزال هذا المسار من التقدم والطور مستمرا نبات والنزاهة.

Razaei Dry Fruit Group began its operations in 1991 under Mr. Alireza Razaei, initially focusing on a single product (hazelnut). After years of dedication and effort, it has succeeded in improving the production, processing, and storage of hazelnuts by educating farmers, thereby enhancing the quality and productivity of this product. For this reason, he is proudly known as the "Father of Hazelnuts in Iran." The company has expanded its activities and now produces and offers a variety of dry fruits. Golden Hazelnut pioneered the introduction of hazelnut kernels and dry fruits into Iran's confectionery and chocolate industry. Today, Aria Nab Dry Fruit Company is recognized as one of the main price setters for dry fruit products, producing and processing high-quality goods at competitive prices in Iran. Operations at Aria Nab Company are fully mechanized and adhere strictly to international health standards, enabling it to deliver high-quality products that meet the needs of our country's food industry. This path of progress and development continues with unwavering commitment.

Golden Hazelnut

Aria Nab



THE ART OF NUTS

Pure Taste of Nuts



ما با افتخار انواع مغز خشکبار درجه یک را در بسته‌بندی‌های وکیوم شده و در وزن‌های متنوع ارائه می‌دهیم. محصولات ما با تنوع سایز و کیفیت بی‌نظیر، انتخابی ایده‌آل برای استفاده در شیرینی‌پزی، شکلات‌سازی، صنایع غذایی و توزیع گسترده هستند. بسته‌بندی وکیوم ما طراوت و تازگی مغزها را حفظ کرده و امکان نگهداری طولانی‌مدت را فراهم می‌کند. با همراهی ما، طعم و کیفیت محصولات خود را به سطحی بالاتر ببرید و تجربه‌ای متفاوت از بهترین خشکبار را به مشتریان خود هدیه دهید.

نختر بتقدیم مجموعه متنوعه من اجود انواع المكسرات بقشور مفرغه من الهواء وبأوزان مختلفة. تتميز منتجاتنا بتنوع الأحجام وجودة استثنائية، مما يجعلها الخيار المثالي للاستخدام في صناعة الحلويات والشوكولاته والصناعات الغذائية والتوزيع الواسع. نحافظ تعبئتنا بالتفريغ الهوائي على نضارة وحيوية المكسرات، مما يتيح تخزينًا طويل الأمد. انضم إلينا لرفع مستوى طعم وجودة منتجاتك وقدم لعملائك تجربة فريدة من أفضل المكسرات.

We proudly offer a variety of premium nut kernels in vacuum-sealed packaging and various weights. Our products, with their diverse sizes and exceptional quality, are the ideal choice for use in confectionery, chocolate making, food industries, and wide distribution. Our vacuum packaging preserves the freshness and vitality of the kernels, allowing for long-term storage. Partner with us to elevate the taste and quality of your products and provide your customers with a unique experience of the finest nuts.

www.goldenhazelnut.com

Aria Nab

شرکت خشکبار آریا ناب

به دنیای خوشمزه و خوش آهنگ...

Welcome to our delicious world

مرحبًا بكم في عالمنا اللذيذ



Aria
Nab

THE ART
OF NUTS

LUXURY



پسته سبز قزوین با مغز سبز زمردی روشن، طعم و عطر بی نظیر و کیفیت صادراتی شناخته می شود. این پسته به دلیل داشتن دانسیته بالا و میزان چربی مطلوب قابلیت عالی برای خلال شدن دارد و برای مصارف صنایع شیرینی پزی و شکلات سازی بسیار مناسب است.

فرآوری صحیح داشت، اورگانیک و برداشت زودرس و خشک کردن دقیق این محصول آن را عاری از آفات و کسین می نماید.

پسته قزوین نمادی از اصالت و کیفیت بالای محصولات کشاورزی منطقه قزوین به ویژه بونین زهرا است.

بتمبر فستق قروین الأخضر بله الأخضر الزمردي اللامع، وكنهه ورائحته الاستثنائين، ومعايير جودة التصدير. وبفضل كثافته العالية ومحتواه الدهني المثالي، فإنه ممتاز للنقطيع ومناسب جدًا لاستخدامه في صناعة الحلويات والشوكولاته.

المعالجة الصحيحة، والزراعة العضوية، والحصاد المبكر، والتجفيف الدقيق تضمن خلو هذا المنتج من الأفلاتوكسين.

يمثل فستق قروين أصالة وجودة المنتجات الزراعية العالية في منطقة قروين، خاصة بونين زهرا.

Qazvin Green Pistachio is known for its bright emerald green kernel, exceptional flavor and aroma, and export-quality standards. Due to its high density and optimal fat content, it is excellent for slicing and highly suitable for use in the confectionery and chocolate industries.

Proper processing, organic farming, early harvesting, and precise drying ensure that this product is free from aflatoxin.

Qazvin Pistachio symbolizes the authenticity and high quality of agricultural products from the Qazvin region, especially Buin Zahra.

Golden Hazelnut





Pistachio



گردو نژادهای مختلفی که دارد در دو نوع به صورت بومی و غیر بومی در داخل ایران موجود است. معمولاً بخاطر رنگ و طعم؛ قیمت و بسته بندی مناسب از محصولات غیر بومی بیشتر استفاده میشود. گردو یکی از مغزهای پر مصرف در صنایع شیرینی و شکلات و مواد غذایی می باشد این محصول به دلیل چربی بالا می بایست در شرایط کنترل شده و خاص نگهداری شود تا بتوان در طولانی مدت کیفیت و طعم مطلوب آن را حفظ کنیم .

با استفاده از تجربه به دست آمده و علم روز می توان مغز گردو را با رطوبت استاندارد و بسته بندی وکیوم در محیط تاریک و خشک و خنک نگهداری کرد.

این مجموعه با به کارگیری دستگاه های پیشرفته و از بین بردن دخالت دست باعث کاهش آلودگی های میکروبی و مقایرت شیمیای گشته و سهم بزرگی در ارائه سالم این محصول در کشورمان دارد.

الجوز، المتوفر بأنواع محلية وغير محلية في إيران، تُفضل عادةً في الأصناف غير المحلية بسبب لونه وكميته وأسعاره التنافسية وتقليعه المناسب. بعد الجوز من المكسرات كثيرة الاستخدام في صناعات الحلويات والشوكولاتة والمواد الغذائية. ونظرًا لمحتواه الدهني العالي، يجب تخزينه في ظروف خاصة للتحكم وخاصة للحفاظ على جودته وكميته المرغوب فيهما على المدى الطويل. باستخدام الخبرة المكسبة والعلم الحديث، يمكن تخزين لب الجوز بمستويات رطوبة مناسبة، وفي تغليف مفرغ من الهواء، وفي بيئة مظلمة وخافتة وباردة. ومن خلال استخدام الآلات المتطورة وإزالة التدخل البشري، ساهمت هذه الشركة بشكل كبير في تقليل البتلوات الميكروبية والاختلافات الكيميائية، مما يلعب دورًا رئيسيًا في تقديم منتجات جوز صحية في بلدنا.

used in the confectionery, chocolate, and food industries. Due to their high fat content, they must be stored under controlled and specific conditions to maintain their desired quality and flavor over the long term.

Using gained experience and modern science, walnut kernels can be stored with standard moisture levels, vacuum packaging, and in a dark, dry, and cool environment.

By employing advanced machinery and eliminating manual handling, this company has significantly reduced microbial contamination and chemical discrepancies, playing a major role in providing healthy walnut products in our country.

Walnut



**Aria
Nab**

THE ART
OF NUTS

Golden Hazelnut

Aria
Nab

THE ART
OF NUTS

Walnut





Golden Hazelnut

فندق در جهان با ۲۴ گونه اصلی شناخته می‌شود که ۱۴ گونه از آن در ایران وجود دارد. این محصول در مناطق شمال، شمال غربی و مرکزی ایران با نام‌هایی همچون فرتیل، روند و غیره تولید می‌شود. میزان تولید سالانه فندق در ایران حدود سه هزار تن است که رتبه ششم جهانی را به خود اختصاص داده است. فندق تاب ایرانی در مناطق کوهستانی یا آب‌وهوای مطلوب، به صورت کاملاً ارگانیک و سستی تولید می‌شود و این موضوع باعث شده تا فندق ایرانی در جهان از کیفیت بالایی برخوردار باشد. در گذشته، روش‌های نادرست نگهداری فندق موجب افزایش ضایعات آن شده بود. اما گروه خشکبار رضایی با به‌کارگیری تجربه، علم و تخصص، روش صحیح فرآوری و نگهداری فندق (از جمله خشک‌کردن با نور خورشید و نگهداری در مکان‌های خشک و خنک) را به تأمین‌کنندگان این محصول آموزش داده است. این اقدامات منجر به ارتقای کیفیت، کاهش ضایعات و بهبود طعم مطلوب محصول شده که با نام «فندق زرین» شناخته می‌شود. به همین دلیل، آقای رضایی به عنوان «پدر فندق ایران» شناخته می‌شوند.

Hazelnut

تُعرف البندق عالميًا بـ ۲۴ صنفًا أصليًا، ۱۴ منها موجود في إيران. تزرع في المناطق الشمالية والشمالية الغربية والوسطى من إيران تحت أسماء مثل فیرتیل وراوند وغيرها. بلغ الإنتاج السنوي الإيراني من البندق حوالي ۳۰۰۰ طن، مما يضعها في المرتبة السادسة عالميًا. يُنتج البندق الإيراني النقي عصويًا وتقليديًا في المناطق الحليّة ذات المناخ الملائم، مما جعل البندق الإيراني مشهورًا بخودته العالية عالميًا. في الماضي، أدت طرق التخزين غير الصحيحة إلى هدر كبير. ومع ذلك، استخدمت مجموعة رضائي للمكسرات الخبرة والعلم والتكنولوجيا لتنظيف الموردين حول تقنيات المعالجة والتخزين الصحيحة — مثل التخفيف بالشمس والتخزين في أماكن باردة وخافتة. هذه الإجراءات عززت الجودة، وقللت الهدر، وحسنت النكهة، مما أدى إلى منتج مميز يعرف باسم "البندق الذهبي". لهذا السبب، يُعرف السيد رضائي باسم "أبو البندق الإيراني".



Aria
Nab

THE ART OF NUTS

Golden Hazelnut

Hazelnuts are known globally with 24 original varieties, 14 of which are found in Iran. They are cultivated in the northern, northwestern, and central regions of Iran under names such as Fertile, Round, etc. Iran's annual hazelnut production reaches approximately 3,000 tons, ranking sixth worldwide. Pure Iranian hazelnuts are grown organically and traditionally in mountainous areas with favorable climates, which has made Iranian hazelnuts renowned for their high quality globally. In the past, improper storage methods led to significant waste. However, Razaei Dry Fruit Group utilized expertise, science, and technology to educate suppliers on proper processing and storage techniques—such as sun-drying and storing in cool, dry places. These measures have enhanced quality, reduced waste, and improved flavor, resulting in a premium product known as "Golden Hazelnut." For this reason, Mr. Razaei is recognized as the "Father of Hazelnuts in Iran."

Aria
Nab



THE ART
OF NUTS

Golden Hazelnut



Hazelnut



Aria
Nab

THE ART
OF NUTS

Golden Hazelnut



Almond



Aria
Nab

THE ART
OF NUTS

Golden Hazelnut

Almond

تنوع نواه اللوز در ایران با انواع محلیه و غیر محلیه، بسم استنراد انواع غیر محلیه به شکل غیر مایسز به البلاد، و فصل سفرها و فصل های و حجمها و موید، و توبها مرغوب، و عدم مرابها، و توافرها المستمر، فهي تخبی بشعبه أكبر among المصنعي، ومع ذلك، لا تترك نكهه وجوده وقيمة اللوز المحلي الغدائية تحفظ بحصة في السوق.

أهم ميزة لنواه اللوز هي عدم وجود الطعم المر، والذي للأسف يمثل تحدياً في الإنتاج المحلي. في بعض الحالات، يخلط المنتجون (المزارعون) بين اللوز المر والحلو معاً، مما يقلل من قيمة اللوز الإيراني ويزيد من التفصيل للمنتجات غير المحلية.

تصنف نواه اللوز المحلي إلى أنواع مختلفة مثل مامائي، شهرودي، آذري، سنگي، إلخ، في حين تشمل الأصناف غير المحلية الأمريكية والأوربية والأفغانية وغيرها.

من حيث اللون، تصنف نواه اللوز إلى فئتين: الكراميل والذهبي. يستهلك اللوز الذهبي في الغالب كوجبات خفيفة، في حين يُستخدم اللوز الكراميل primarily في صناعات الحلويات والشوكولاته والمواد الغذائية. تشمل الأشكال المختلفة لنواه اللوز الشرائح والحبيبات المسحوق والرقائق.

Almond kernels are available in Iran in both domestic and non-domestic varieties. Non-domestic almonds are indirectly imported into the country and, due to their affordable price, uniform size, desirable color, lack of bitterness, and consistent availability, are more popular among producers. However, the taste, flavor, quality, and nutritional value of domestic almonds still hold a share of the market.

The most important feature of almond kernels is the absence of bitter taste, which unfortunately is a challenge in domestic production. In some cases, producers (farmers) mix bitter and sweet almonds together, which reduces the value of Iranian almonds and increases the preference for non-domestic products.

Domestic almond kernels are categorized into various types such as Mamaei, Shahroodi, Azari, Sangi, etc., while non-domestic varieties include American, Uzbek, Afghan, and others.

In terms of color, almond kernels are classified into two categories: caramel and golden. Golden almonds are mostly consumed as snacks, while caramel almonds are primarily used in the confectionery, chocolate, and food industries. Processed forms of almond kernels include slices, granules, powder, and flakes.

نواه اللوز محلي به صورت بومي و غير بومي در کشور موجود می باشد. نوع غیر بومي به صورت غیر مستقیم وارد کشور می شود و به دلیل قیمت مناسب، سایز یکدست و یکدخت، رنگ مطلوب، عدم تلخی و دسرسنی همیشگی، بیشتر مورد توجه تولیدکنندگان قرار گرفته است. با این حال، طعم، بزرگ، کیفیت و ارزش غذایی بادم درختی بومي همچنان سهمی از بازار را به خود اختصاص داده است.

مهمترین ویژگی نواه بادم درختی، نداشتن طعم تلخ است که متأسفانه در تولید آن در کشور با مشکل مواجه هستیم. در برخی موارد، تولیدکنندگان (کشاورزان) بادم تلخ و شیرین را با هم مخلوط می کنند که این امر باعث کاهش ارزش بادم ایرانی شده و تمایل به استفاده از محصول غیر بومي را افزایش داده است.

نواه بادم درختی بومي به نواه های مختلفی مانند مامائي، شهرودي، آذري، سنگي و غيره تقسیم می شود، در حالی که نوع غیر بومي شامل نواه های آمریکایی، اروپایی، افغانی و غيره است.

از لحاظ رنگ، نواه های بادم درختی به دو دسته کارامل و زردین تقسیم می گردد. نواه بادم زردین بیشتر به صورت آجیل مصرف می شود، در حالی که نواه های کارامل، بیشتر در صنایع شیرینی، شکلات و مواد غذایی کاربرد دارند. از فرآوری های نواه بادم درختی می توان به خلال، گرانول، پودر و پرک اشاره کرد.

THE ART OF NUTS

Peanut kernel, one of Aria Nab Company's products, has high nutritional value due to its underground growth and direct nutrient absorption. It is available in domestic (mainly from northern Iran) and non-domestic (imported from China and India) varieties. Non-domestic types dominate the market due to competitive pricing and diverse packaging. Peanuts are consumed in various forms such as salted, roasted, sliced, powder, and butter.

Peanut

Golden Hazelnut



مغز بادام زمینی، یکی از پنج دانه روغنی شرکت خشکبار آریا ناب، دارای ارزش غذایی بالا و معروف است. برخلاف دیگر دانه‌های روغنی، این محصول در زیر زمین رشد می‌کند که همین امر ارزش غذایی آن را افزایش داده است؛ چرا که مواد مغذی را مستقیماً از زمین جذب می‌کند. بادام زمینی به صورت دانه‌هایی چسبیده به ریشه گیاه در زمین تشکیل می‌شود.

این محصول هم به صورت بومی و هم غیربومی در چرخه خرید، فروش و تولید کشور موجود است. نوع بومی آن عمدتاً در مناطق شمال غربی و شمال کشور، به ویژه در حاشیه جنوبی دریای خزر، به صورت گسترده تولید می‌شود و نژادهای مختلفی مانند گلی و بذر ترک دارد که بیشتر در صنعت آجیل و خشکبار مورد استفاده قرار می‌گیرد. نوع غیربومی آن مستقیماً از کشورهایمانند چین و هند وارد و از گمرک ترخیص می‌شود. این محصول به صورت پوست‌کنده، سفید، و با پوست فرمز در سایزهای مختلف و بسته‌بندی‌های گوناگون مانند وکیوم، کاربن و کیسه در وزن‌های متفاوت عرضه می‌شود. به دلیل قیمت مناسب و ارزش غذایی بالا، بادام زمینی یکی از پرمصرفترین دانه‌های روغنی شناخته می‌شود. متأسفانه، محصول غیربومی به دلیل شرایط خاص خود، بازار محصول بومی را تحت تأثیر قرار داده و سهم بالایی از مصرف در کشور را به خود اختصاص داده است. با برنامه‌ریزی و ایجاد زیرساخت‌های مناسب در صنعت کشاورزی می‌توان از این بحران جلوگیری کرد.

بادام زمینی به اشکال مختلفی مانند مغز شور، رست، با پوست، خلال، پرک، گرانول، پودر



نواة الفول السوداني، إحدى منتجات شركة آریا ناب، تتميز بقيمة غذائية عالية بسبب نموها تحت الأرض وامتصاصها المباشر للمغذيات. يتوفر المنتج محلياً (من شمال إيران) وغير محلي (مستورد من الصين والهند). تهمي الأنواع غير المحلية على السوق أسعارها التنافسية وتقليلها المتنوع. يستهلك الفول السوداني بأشكال مختلفة مثل مملح، محمص، شرائح، مسحوق، وزبدة.

Nuts



يتراوح حجم رقائق لب المكسرات عادةً بين ١,٨ إلى ٢,٢ ملليمتر. تم تصميم هذا الحجم للحفاظ على القوام والنكهة المرغوبة لللب، مع السماح بسهولة دمجها في مختلف المنتجات الغذائية مثل الكيك، والمخبزات، والوجبات الخفيفة المصنعة. وبالمثل، فإن شرائح المكسرات التي تتمتع بسماكة مشابهة تتراوح عادةً بين ١,٨ و ٢,٢ ملليمتر، مناسبة جدًا للزينة والدمج في المواد الغذائية نظرًا لهذه الخاصية. من ناحية أخرى، تُنتج حبيبات المكسرات بأحجام تتراوح بين ١ إلى ٢ ملليمترات، وبفضل حجمها المتوسط، فهي مناسبة للاستخدام في الأطعمة المصنعة التي تتطلب جزيئات أكبر نسبيًا، ويمكنها نقل نكهة وقوام المكسرات بشكل فعال، أما بودرة المكسرات فتُصنع بأحجام أدق بكثير، تتراوح عادةً بين ٢٠ إلى ٧٠٠ ميكرون. وبفضل قوامها الناعم، تُستخدم هذه البودرة على نطاق واسع في تحضير الحلويات، والآيس كريم، والمخبوزات التي تتطلب تناسقًا وقوامًا ناعمًا.



The flake size of nut kernels typically ranges from 1.8 to 2.2 millimeters. This size is designed to maintain the desirable texture and flavor of the kernel while allowing easy incorporation into various food products such as cakes, pastries, and processed snacks.

Similarly, nut slivers, which have a comparable thickness usually between 1.8 and 2.2 millimeters, are well-suited for decoration and blending in food items due to this characteristic. On the other hand, nut granules are produced in sizes ranging from 1 to 3 millimeters. These granules, because of their medium size, are suitable for use in processed foods that require relatively larger particles and can effectively convey the flavor and texture of the nuts.

Nut powders are made in much finer sizes, typically ranging from 30 to 700 microns. Due to their fine texture, these powders are widely used in making desserts, ice creams, and baked goods that require uniformity and a smooth texture.

Golden Hazelnut

THE ART OF NUTS



سایز پرک مغز خشکبار معمولاً در محدوده ۱٫۸ تا ۲٫۲ میلی‌متر قرار دارد. این اندازه به‌گونه‌ای طراحی شده است که علاوه بر حفظ بافت و طعم مطلوب مغز، امکان استفاده آسان در انواع محصولات غذایی نظیر کیک، شیرینی و خوراکی‌های فرآوری‌شده را فراهم می‌کند. همچنین خلال خشکبار که ضخامت مشابهی دارد، معمولاً بین ۱٫۸ تا ۲٫۲ میلی‌متر ضخامت دارد و به دلیل همین ویژگی، برای تزئین و ترکیب در خوراکی‌ها بسیار مناسب است. از سوی دیگر، گرانول خشکبار با اندازه‌ای بین ۱ تا ۳ میلی‌متر تولید می‌شود. این گرانول‌ها به دلیل اندازه متوسط خود، برای استفاده در مواد غذایی فرآوری‌شده که نیاز به ذرات نسبتاً بزرگ‌تر دارند، کاربرد دارند و می‌توانند طعم و بافت مغز را به خوبی منتقل کنند. پودر مغز نیز در اندازه‌های بسیار ریزتری تولید می‌شود که معمولاً بین ۳۰ تا ۷۰۰ میکرون متغیر است. این پودر به دلیل ریز بودن، در تهیه انواع دسر، بستنی‌ها، و محصولات پختنی که نیاز به یکدستی و بافت نرم دارند، بسیار پرکاربرد است.

**Aria
Nab**



THE ART OF NUTS



Aria Nab
NUTS COMPANY

شرکت خشکبار آریا ناب




فندق طلایی
Golden Hazelnut



۰۹۱۲ ۰۵۵ ۸۴۰۶
۰۲۸ ۳۳ ۵۵ ۲۵ ۴۵

۰۹۱۲ ۶۸۱ ۶۸ ۰۷

قزوین، خیابان شهید انصاری
کوچه عرفان، پلاک ۳۷ - ۳۹