

Очень многие считают, что арахис это орех, а между тем в реальности его относят к бобовым. Арахис крайне востребован и не только из-за своей ценовой доступности. Арахисовые бобы приятные на вкус, они хорошо насыщают и широко используются в кулинарном деле. Постоянное поедание арахиса, это антиоксиданты для сердечно-сосудистой системы, большой набор полезных кислот и витаминов, дневная норма фосфора и магния, клетчатка.

Большой спрос на арахисовые бобы - растущий и живой рынок сбыта. Арахис превосходно подходит для запуска рентабельного и прибыльного бизнеса. Некоторые фермеры с успехом выращивают адаптированные сорта арахиса в местных условиях и собирают хороший урожай. Но нет нужды запускать ферму, можно купить [арахис в скорлупе оптом](#)

. Продавать бобы арахиса можно различном виде. Как вариант, это продавать его вместе со скорлупой. Бытует мнение, что в скорлупе орехи лучше сохраняют полезные свойства, да и просто необычно попробовать арахис в необычном виде. Однако куда чаще арахис покупается в форме готовой закуски: жареный с солью.

Хорошо заходит под пиво или для быстрого перекуса. И да, реализация данных закусок в пивном магазине позволяет значительно увеличить доходность торговой точки.

Смотрите, сколько стоит [оборудование для арахисовой пасты](#). Паста арахисовая - это классический завтрак у американцев. У нас в России она также становится популярной и хорошо продается сегодня. Для ее приготовления требуется минимум действий, орехи достаточно мелко покрошить и сдобрить по вкусу солью и сахаром.

Пасту арахисовую обожают дети, с ее помощью получают полезные и сытные сэндвичи. Арахис бланшированный чаще всего закупают для кулинарии и из него же создают пасту. В этом случае с бобов снимается верхняя кожурка, которая может горчить и портить вид. Избавиться от нее довольно просто, нужно лишь опустить орехи в кипящую воду на две секунды, а потом встряхнуть. Также оболочка отлично отходит, если орешки поджарить на сковородке.