

**انواع پسته (بر اساس رقم)**

فندقی

احمدآقایی

اکبری

کله قوچی

بادامی

اوحدی

ممتاز

خنجری (محلی)

**انواع پسته (بر اساس ظاهر)**

پسته سفید

پسته قرمز

پسته لکه دار

**انواع پسته (بر اساس دهان)**

دهان باز طبیعی

دهان بسته

خندان مکانیکی

**بر اساس اندازه)) انواع پسته**

پسته درشت

پسته متوسط

پسته ریز

#### پسته فندقی

اندازه کوچک و گرد دارد، خوش‌خوراک و رایج‌ترین نوع پسته در بازار است. قیمت مناسب‌تری دارد و برای مصرف روزمره خیلی انتخاب خوبی است.

---

#### پسته احمدآقایی

کشیده و خوش‌رنگ با پوست روشن است. طعم عالی دارد و جزو پسته‌های محبوب و شیک بازار محسوب می‌شود. هم برای آجیل مجلسی هم هدیه مناسب است.

---

#### پسته کبری

خیلی کشیده و لوکس‌ترین نوع پسته است. ظاهر خاص و طعم خوب دارد و معمولاً گران‌ترین پسته بازار است. بیشتر برای پذیرایی خاص و صادرات استفاده می‌شود.

---

#### پسته کله‌قوچی

گرد و درشت با مغز حجیم است. ظاهر آن پر و چشمگیر است و برای کسانی که پسته درشت دوست دارند انتخاب جذابی است. قیمت آن معمولاً متوسط رو به بالاست.

---

#### پسته بادامی

کشیده ولی کوچک‌تر از بقیه است. بیشتر در شیرینی‌پزی و بستنی‌سازی استفاده می‌شود و نسبت به بقیه قیمت مناسب‌تری دارد.

---

#### پسته اوحدی

اندازه متوسط و طعم مطلوب دارد. انتخاب اقتصادی و همه‌پسند است و برای مصرف خانوادگی گزینه‌ی خوبی محسوب می‌شود.

---

#### پسته ممتاز

دانه‌هایی یکدست و خوش‌ظاهر دارد. بیشتر در آجیل‌های مرغوب و بسته‌بندی‌شده دیده می‌شود و کیفیت ظاهری آن بالاست.

---

#### پسته خنجری

باریک و کشیده است و نسبت به بقیه کمتر شناخته شده. بیشتر در برخی مناطق خاص پیدا می‌شود و طعم خوبی دارد اما مصرف آن محدودتر است.