

پودر سیر



**GARLIC POWDER**

## پودر سیر | Garlic Powder

### توضیحات محصول | Product Description

پودر سیر از سیر خشک شده تهیه می‌شود و طعمی قوی و معطر به غذاها می‌بخشد. این ادویه به دلیل عطر و طعم ویژه‌اش، به‌طور گسترده در آشپزی برای طعم‌دهی به انواع غذاها، از جمله سوپ‌ها، سس‌ها، خوراک‌ها، پلوها و سالادها استفاده می‌شود. پودر سیر همچنین خواص ضدباکتریایی و آنتی‌اکسیدانی دارد و در تقویت سیستم ایمنی بدن مؤثر است. این پودر علاوه بر طعم‌دهی، به‌عنوان یک مکمل غذایی مفید برای سلامتی نیز شناخته می‌شود.

Garlic powder is made from dried garlic and adds a strong, aromatic flavor to dishes. Due to its distinctive scent and taste, it is widely used in cooking to flavor soups, sauces, stews, rice dishes, and salads. Garlic powder also has antibacterial and antioxidant properties and is effective in boosting the immune system. In addition to flavoring, it is recognized as a beneficial food supplement for overall health.

### ویژگی‌های محصول | Product Features

طعم و عطر قوی: پودر سیر دارای طعمی غنی و معطر است که به غذاها طعمی دلپذیر و جذاب می‌بخشد.

**Strong Flavor & Aroma:** Garlic powder has a rich and aromatic taste that adds a delightful and enticing flavor to dishes.

خواص ضدباکتریایی و آنتی‌اکسیدانی: پودر سیر دارای خواص ضدباکتریایی و آنتی‌اکسیدانی است که به تقویت سیستم ایمنی بدن کمک می‌کند.

**Antibacterial & Antioxidant Properties:** Garlic powder has antibacterial and antioxidant properties, which help boost the immune system.

مناسب برای انواع غذاها: این پودر به راحتی در انواع غذاها، از جمله سوپ‌ها، خوراک‌ها، سس‌ها و سالادها استفاده می‌شود.

**Versatile for Various Dishes:** Easily used in a variety of dishes, including soups, stews, sauces, and salads.

بدون مواد افزودنی و نگهدارنده: پودر سیر به‌طور طبیعی و بدون هرگونه مواد افزودنی یا نگهدارنده تهیه می‌شود.

**Free from Additives & Preservatives:** Naturally made without any additives or preservatives.

## خواص و فواید | Benefits

تقویت سیستم ایمنی: پودر سیر به دلیل داشتن ترکیبات آلیسین، به تقویت سیستم ایمنی و مبارزه با بیماری‌ها کمک می‌کند.

**Boosts Immune System:** Due to its allicin compounds, garlic powder helps boost the immune system and fight off illnesses.

کاهش فشار خون: مصرف پودر سیر به کاهش فشار خون بالا و بهبود سلامت قلب کمک می‌کند.

**Reduces Blood Pressure:** Garlic powder helps lower high blood pressure and improve heart health.

خواص ضدالتهابی: پودر سیر به کاهش التهاب در بدن کمک می‌کند و برای درمان بیماری‌های التهابی مفید است.

**Anti-inflammatory Properties:** Helps reduce inflammation in the body and is beneficial for treating inflammatory conditions.

بهبود هضم: پودر سیر به بهبود فرآیند هضم و سلامت گوارش کمک می‌کند.

**Improves Digestion:** Aids digestion and supports gastrointestinal health.

کنترل سطح کلسترول: مصرف منظم پودر سیر می‌تواند به تنظیم سطح کلسترول و کاهش کلسترول بد (LDL) کمک کند.

**Regulates Cholesterol Levels:** Regular consumption helps regulate cholesterol levels and reduce bad cholesterol (LDL).

## موارد استفاده | Culinary Applications

سوپ‌ها و خوراک‌ها: پودر سیر به سوپ‌ها و خوراک‌ها طعمی غنی و دلپذیر می‌دهد.

**Soups & Stews:** Adds a rich and savory flavor to soups and stews.

سس‌ها و چاشنی‌ها: می‌توانید از پودر سیر برای تهیه سس‌ها و چاشنی‌ها استفاده کنید.

**Sauces & Dressings:** Use garlic powder to make flavorful sauces and dressings.

پلوها و برگرها: پودر سیر می‌تواند به پلوها و برگرها طعمی ویژه ببخشد.

**Rice Dishes & Burgers:** Adds a unique flavor to rice dishes and burgers.

سالادها و غذاهای سرد: پودر سیر برای طعم‌دهی به سالادها و غذاهای سرد مناسب است.

**Salads & Cold Dishes:** Perfect for seasoning salads and cold dishes.



## Usage Instructions | نحوه مصرف

اضافه کردن به سوپ‌ها و خوراک‌ها: مقداری پودر سیر را به سوپ‌ها و خوراک‌ها برای طعمی خاص اضافه کنید.

Add to Soups & Stews: Add garlic powder to soups and stews for a unique flavor.

استفاده در سس‌ها و چاشنی‌ها: پودر سیر را در تهیه سس‌ها و چاشنی‌ها به کار ببرید.

Use in Sauces & Dressings: Incorporate garlic powder in sauces and dressings.

پاشیدن بر روی غذاهای پخته شده: پودر سیر را بر روی غذاهای پخته شده مانند پلو، پیتزا یا سالاد بپاشید.

Sprinkle on Cooked Dishes: Sprinkle garlic powder on cooked dishes like rice, pizza, or salads.

## اطلاعات تغذیه‌ای (در هر ۵ گرم) | Nutritional Information (Per 5g)

انرژی: ۱۵ کالری | Energy: 15 kcal

پروتئین: ۰.۶ گرم | Protein: 0.6 g

چربی: ۰.۱ گرم | Fat: 0.1 g

کربوهیدرات: ۳.۳ گرم | Carbohydrates: 3.3 g

فیبر: ۰.۶ گرم | Fiber: 0.6 g

نمک: ۰.۰۳ گرم | Salt: 0.03 g



## Storage Recommendations | توصیه‌های نگهداری

در جای خشک و خنک، دور از نور مستقیم خورشید نگهداری شود.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

پس از هر بار استفاده، درب بسته‌بندی را محکم ببندید.

Seal the packaging tightly after each use to maintain freshness.

