

ليمو عمانى



LEMON

توضیحات محصول | Product Description

پودر لیمو عمانی یکی از ادویه‌های اصیل و محبوب ایران است که از لیمو عمانی خشک‌شده و آسیاب‌شده تهیه می‌شود. این ادویه با طعم ترش، عطر دلپذیر، و خواص بی‌نظیر خود، انتخابی فوق‌العاده برای طعم‌دهی به غذاهای سنتی و مدرن محسوب می‌شود. پودر لیمو عمانی به ویژه در خورش‌ها، سوپ‌ها، غذاهای دریایی، برنج‌ها و سالادها کاربرد دارد و طعمی منحصر به فرد به غذاهای شما می‌بخشد.

Dried Lime Powder is a staple ingredient in Persian cuisine, made from ground dried limes. With its tangy flavor, delightful aroma, and exceptional health benefits, it's a perfect addition to both traditional and modern recipes. This versatile spice is ideal for stews, soups, seafood, rice dishes, and salads, enhancing them with its unique taste.

مواد تشکیل‌دهنده | Ingredients

لیمو عمانی خالص، بدون افزودنی‌های مصنوعی و مواد نگهدارنده

Pure dried lime, free from artificial additives and preservatives

ویژگی‌های محصول | Product Features

۱. عطر و طعم منحصر به فرد: طعم ترش طبیعی و رایحه‌ای دلپذیر برای طعم‌دهی به انواع غذاها

Unique Taste and Aroma: A natural tangy flavor with a delightful fragrance for diverse dishes.

۲. کاربرد گسترده در آشپزی: مناسب برای خورش قرمه‌سبزی، خورش قیمه، سوپ‌ها، ماهی، مرغ و برنج

Versatile Culinary Use: Perfect for dishes like Ghormeh Sabzi, Gheimeh stew, soups, fish, chicken, and rice.

۳. کاملاً طبیعی و سالم: بدون مواد نگهدارنده، رنگ‌های مصنوعی و گلوتن

100% Natural and Healthy: Gluten-free, preservative-free, and free from artificial colors

خواص و فواید | Benefits

منبع غنی آنتی اکسیدان: کمک به مبارزه با رادیکال های آزاد و تقویت سیستم ایمنی

Rich in antioxidants to combat free radicals and boost immunity.

حاوی ویتامین C: مفید برای سلامت پوست و افزایش انرژی

High in Vitamin C, supporting skin health and boosting energy.

بهبود گوارش: کمک به هضم غذا و کاهش نفخ

Aids digestion and reduces bloating.

کاهش چربی خون: مفید برای سلامت قلب و عروق

Helps lower cholesterol, supporting heart health.

موارد استفاده | Culinary Applications

۱. خورش ها: پودر لیمو عمانی را در مراحل آخر پخت به خورش های سنتی مانند قرمه سبزی و قیمه اضافه کنید.

Add to traditional stews like Ghormeh Sabzi and Gheimeh towards the end of cooking.

۲. سوپ ها و غذاهای دریایی: این پودر برای طعم دهی به سوپ ها، ماهی و غذاهای دریایی ایده آل است.

Perfect for soups, fish, and seafood dishes for an enhanced flavor.

۳. سالادها و برنج ها: بر روی سالادها یا برنج سفید بپاشید تا طعمی ترش و تازه ایجاد کنید.

Sprinkle over salads or plain rice for a fresh and tangy taste.

۴. چای و دمنوش: برای افزودن عطر و طعمی ترش به چای یا دمنوش استفاده کنید.

Add to tea or herbal infusions for a tangy aroma and taste.

نحوه مصرف | Usage Instructions

۱. مقدار کمی از پودر را به غذا اضافه کنید و بسته به ذائقه تنظیم نمایید.

.Use a small amount and adjust according to taste

۲. برای غذاهای مایع مانند خورش یا سوپ، در اواخر زمان پخت اضافه کنید تا عطر و طعم بهتر حفظ شود.

Add to liquid dishes like stews or soups near the end of cooking to preserve
aroma and taste

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

انرژی: ۱۲ کالری | Energy: 12 kcal

پروتئین: ۰.۴ گرم | Protein: 0.4 g

چربی: ۰.۱ گرم | Fat: 0.1 g

کربوهیدرات: ۳ گرم | Carbohydrates: 3 g

فیبر: ۱.۳ گرم | Fiber: 1.3 g

ویتامین C: ۱۰ میلی گرم | Vitamin C: 10 mg



Storage Recommendations | توصیه‌های نگهداری

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

Store in a cool, dry place away from moisture and direct sunlight

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

Seal the packaging tightly after use

