

اسلايس ليمو عمانى



OMANI LEMON SLICE

اسلايس ليمو عماني | Dried Lime Slices (Omani Lime)

توضيحات محصول | Product Description

اسلايس ليمو عماني از ليموهای عماني خشک شده تهيه می شود که به طور سنتي در آشپزی ایرانی و کشورهای خاورميانه کاربرد دارد. اين ليموها به طور کامل خشک می شوند تا طعمی ملس و عطر و طعم متمایز خود را به غذاهای مختلف منتقل کنند. اسلايس های ليمو عماني به ویژه در خورش ها، سوپ ها، برنج ها و سس ها برای افزودن طعم تند و ترش استفاده می شوند و به غذا طعمی تازه و متمایز می بخشند.

Dried lime slices are made from Omani limes, which are traditionally used in Iranian and Middle Eastern cuisines. The limes are fully dried, allowing them to impart their unique tangy and aromatic flavor to various dishes. These slices are particularly popular in stews, soups, rice dishes, and sauces, adding a distinct sour and slightly bitter taste that enhances the overall flavor profile.

ویژگی های محصول | Product Features

طعم متمایز و ترش: ليمو عماني طعمی ترش، ملس و کمی تلخ دارد که به غذاهای شما طعمی متفاوت می بخشد.

Distinct Tangy Flavor: Omani lime slices offer a sour, tangy, and slightly bitter flavor that adds a unique taste to your dishes.

خشک و طبیعی: اين ليموها به صورت طبیعی خشک شده اند و هیچگونه مواد نگهدارنده یا افزودنی مصنوعی ندارند.

Natural & Dried: The limes are naturally dried without preservatives or artificial additives.

استفاده راحت: به راحتی می توانید اسلايس های ليمو عماني را به غذاهای خود اضافه کنید.

Easy to Use: Simply add dried lime slices to your dishes for an instant burst of flavor.

کاربرد گسترده در آشپزی: به ویژه در خورش ها، سوپ ها، سس ها و برنج های ایرانی و خاورميانه ای از ليمو عماني استفاده می شود.

Wide Culinary Application: Commonly used in Persian stews, soups, sauces, and rice dishes in Middle Eastern cuisines.

خواص و فواید | Benefits

تقویت سیستم ایمنی: لیمو عمانی حاوی ویتامین C است که به تقویت سیستم ایمنی بدن کمک می‌کند.

Boosts Immunity: Omani limes are rich in vitamin C, which helps strengthen the immune system.

بهبود گوارش: مصرف لیمو عمانی می‌تواند به بهبود هضم غذا و کاهش نفخ کمک کند.

Aids Digestion: Dried lime can aid in digestion and reduce bloating.

خواص آنتی‌اکسیدانی: لیمو عمانی حاوی آنتی‌اکسیدان‌هایی است که به محافظت از بدن در برابر آسیب‌های ناشی از رادیکال‌های آزاد کمک می‌کند.

Antioxidant Properties: Omani limes contain antioxidants that help protect the body from free radical damage.

خنک‌کنندگی و تصفیه بدن: لیمو عمانی به عنوان یک ماده تصفیه‌کننده طبیعی در بدن عمل کرده و به خنک‌کنندگی آن کمک می‌کند.

Cooling & Detoxifying: Dried lime helps detoxify and cool the body naturally.

موارد استفاده | Culinary Applications

در خورش‌ها و سوپ‌ها: اسلایس‌های لیمو عمانی به خورش‌ها و سوپ‌ها طعم و عطر خاصی می‌دهند.

In Stews & Soups: Add dried lime slices to stews and soups for a unique sour taste.

در برنج و پلو: می‌توانید اسلایس لیمو عمانی را به برنج یا پلو اضافه کنید تا طعمی تازه و ترش به آن بدهید.

In Rice Dishes: Add dried lime slices to rice or pilaf for a tangy and refreshing flavor.

در سس‌ها و مارینادها: برای طعم‌دهی به سس‌ها و مارینادها می‌توان از لیمو عمانی استفاده کرد.

In Sauces & Marinades: Use dried lime in sauces and marinades to enhance flavor.

چاشنی برای کباب‌ها: اسلایس‌های لیمو عمانی می‌توانند به عنوان چاشنی برای غذاهای کبابی و گوشتی استفاده شوند.

As a Seasoning for Grilled Foods: Add dried lime slices as a seasoning for grilled meats and dishes.

نحوه مصرف | Usage Instructions

افزودن به خورش‌ها و سوپ‌ها: اسلایس‌های لیمو عمانی را در خلال پخت خورش یا سوپ به غذا اضافه کنید.

Add to Stews & Soups: Add dried lime slices during the cooking process of stews or soups.

استفاده در برنج: لیمو عمانی را به هنگام پخت برنج به آن اضافه کنید.

Use in Rice: Add dried lime slices while cooking rice for added flavor.

آسیاب کردن و افزودن به سس‌ها: برای طعم‌دهی بیشتر، اسلایس‌های لیمو عمانی را می‌توانید آسیاب کرده و به سس‌ها اضافه کنید.

Grind & Add to Sauces: Grind dried lime slices and add them to sauces for extra flavor.

چاشنی برای غذاهای کبابی: برای افزودن طعم متمایز، از اسلایس‌های لیمو عمانی به‌عنوان چاشنی برای غذاهای کبابی استفاده کنید.

Seasoning for Grilled Dishes: Use dried lime slices as a seasoning for grilled dishes to enhance the flavor.

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

انرژی: ۱۸ کالری | Energy: 18 kcal

پروتئین: ۰.۲ گرم | Protein: 0.2 g

چربی: ۰.۱ گرم | Fat: 0.1 g

کربوهیدرات: ۴ گرم | Carbohydrates: 4 g

نمک: ۰.۰۱ گرم | Salt: 0.01 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.

