

# چاشنی تندوری



**TANDOORI**

## توضیحات محصول | Product Description

پودر چاشنی تندوری ترکیبی غنی از ادویه‌جات معطر هندی است که طعمی تند و دلپذیر به غذاهای شما می‌بخشد. این چاشنی برای استفاده در انواع گوشت‌ها، مرغ، سبزیجات، سس‌ها و غذاهای هندی طراحی شده و مناسب برای کسانی است که به طعم‌های تند و پرانرژی علاقه دارند.

Tandoori Spice Blend is a rich mix of aromatic Indian spices that adds a bold and delightful flavor to your dishes. Perfect for meats, chicken, vegetables, sauces, and Indian recipes, it's ideal for those who enjoy spicy and vibrant flavors.

### مواد تشکیل‌دهنده اصلی | Main Ingredients



پودر فلفل قرمز | Red Chili Powder

پودر زیره | Cumin Powder

پودر گشنیز | Coriander Powder

پودر زنجبیل | Ginger Powder

پودر سیر | Garlic Powder

پودر دارچین | Cinnamon Powder

پودر هل | Cardamom Powder

پودر پاپریکا | Paprika Powder

نمک دریایی | Sea Salt

فلفل سیاه | Black Pepper

فاقد مواد نگهدارنده و افزودنی‌های مصنوعی

Free from preservatives and artificial additives

## ویژگی‌های محصول | Product Features

1. طعم تند و معطر: ترکیب ادویه‌های هندی برای ایجاد طعمی تند و خوشمزه.

Spicy & Aromatic Flavor: A blend of Indian spices for a bold and flavorful taste.

2. استفاده آسان: به راحتی می‌توانید این چاشنی را به گوشت، مرغ یا سبزیجات اضافه کنید.

Easy to Use: Simply add this blend to meats, chicken, or vegetables.

3. کاربردهای آشپزی: مناسب برای تندوری، کباب، مرغ تندوری، سس‌ها، و غذاهای هندی دیگر.

Culinary Applications: Perfect for tandoori dishes, kebabs, tandoori chicken, sauces, and other Indian dishes.

4. بسته‌بندی بهداشتی: در بسته‌بندی مقاوم برای حفظ طراوت و کیفیت چاشنی.

Hygienic Packaging: Comes in durable packaging to maintain the freshness and quality of the blend.

## نحوه استفاده | Usage Instructions

1. برای تهیه مرغ یا گوشت تندوری، چاشنی را به مواد غذایی همراه با ماست اضافه کنید.

Add the spice blend to meat or chicken along with yogurt for tandoori preparation.

2. می‌توانید این چاشنی را به سس‌ها و خوراک‌ها برای طعم‌دهی بیشتر اضافه کنید.

Mix the blend into sauces and curries for extra flavor.

3. از چاشنی برای طعم‌دهی به سبزیجات کبابی یا گریل شده استفاده کنید.

Use the blend to flavor grilled or roasted vegetables.

## مزایای مصرف | Benefits |

افزودن طعم تند و پرانرژی به غذاهای هندی

Adds a bold and energetic flavor to Indian dishes.

مناسب برای انواع غذاهای تندوری و کبابی

Ideal for all tandoori and grilled dishes.

راحتی در تهیه غذاهای تند و خوشمزه

Convenient for preparing spicy and delicious meals.

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



انرژی: 25 کالری | Energy: 25 kcal

پروتئین: 1 گرم | Protein: 1 g

چربی: 0.3 گرم | 0.3 g

کربوهیدرات: 4 گرم | 4 g

نمک: 0.9 گرم | 0.9 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 محصول را محکم ببندید.

Seal the packaging tightly after each use.



Width Cm عرض	Length Cm طول	Height Cm ارتفاع	Weight ounce(oz)	وزن gram(g)
4.5	4.5	16.7	5.6	160
4.5	4.5	12	2.5	85