

چاشنی فلافل



FALAFEL

توضیحات محصول | Product Description

پودر چاشنی فلافل یک ترکیب خوش عطر از ادویه‌های مخصوص است که طعمی اصیل و لذیذ به فلافل و دیگر غذاهای سنتی عربی و مدیترانه‌ای می‌بخشد. این چاشنی می‌تواند به طور خاص برای تهیه فلافل، کباب‌ها، ساندویچ‌ها و حتی سالادها استفاده شود و تجربه‌ای دلپذیر از غذاهای مدیترانه‌ای را به ارمغان آورد.

The Falafel Spice Blend is a fragrant combination of specially selected spices that imparts an authentic and delicious flavor to falafel and other traditional Arabic and Mediterranean dishes. This blend is perfect for making falafel, kebabs, sandwiches, and even salads, offering a delightful Mediterranean food experience.

مواد تشکیل دهنده اصلی | Main Ingredients

پودر زیره | Cumin Powder

پودر گشنیز | Coriander Powder

پودر فلفل سیاه | Black Pepper Powder

پودر سیر | Garlic Powder

پودر پیاز | Onion Powder

پودر پاپریکا | Paprika Powder

پودر فلفل قرمز | Red Chili Powder

پودر زردچوبه | Turmeric Powder

پودر دارچین | Cinnamon Powder

پودر نعناع خشک | Dried Mint Powder

نمک دریایی | Sea Salt

سبزیجات معطر خشک | Dried Aromatic Herbs

فاقد مواد نگهدارنده و افزودنی‌های مصنوعی

Free from preservatives and artificial additives



ویژگی‌های محصول | Product Features

۱. طعم و عطر مدیترانه‌ای اصیل: ایجاد طعمی طبیعی و خوشمزه برای فلافل و غذاهای مدیترانه‌ای.

Authentic Mediterranean Flavor: Adds a natural and delightful taste to falafel and Mediterranean dishes.

۲. استفاده آسان: این چاشنی را می‌توانید به راحتی به ترکیب فلافل یا دیگر غذاهای مدیترانه‌ای اضافه کنید.

Easy to Use: Simply add to your falafel mix or other Mediterranean dishes.

۳. موارد استفاده در آشپزی: مناسب برای فلافل، کباب‌ها، سالادها و ساندویچ‌های مدیترانه‌ای.

Cooking Applications: Perfect for falafel, kebabs, salads, and Mediterranean sandwiches.

۴. بسته‌بندی بهداشتی: در بسته‌بندی مقاوم برای حفظ طراوت و عطر چاشنی‌ها.

Hygienic Packaging: Packaged to preserve freshness and aroma.



نحوه استفاده | Usage Instructions

۱. چاشنی را به مخلوط فلافل یا گوشت چرخ کرده اضافه کنید.

Add the spice blend to falafel mix or ground meat.

۲. برای طعم بیشتر، چاشنی را به سسها یا سالادهای مدیترانه‌ای اضافه کنید.

Add to sauces or Mediterranean salads for more flavor.

۳. پس از ترکیب، غذا را به روش دلخواه طبخ کنید.

Cook the dish as desired after mixing.

مزایای مصرف | Benefits

افزودن طعمی اصیل و لذیذ به فلافل و غذاهای مدیترانه‌ای

Adds an authentic and delicious flavor to falafel and Mediterranean dishes.

مناسب برای طعم‌دهی سریع و آسان

Ideal for quick and easy flavoring.

لذت بردن از غذاهای خانگی با طعمی متفاوت

Enjoy homemade dishes with a unique taste.

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

انرژی: ۲۰ کالری | Energy: 20 kcal

پروتئین: ۰.۶ گرم | Protein: 0.6 g

چربی: ۰.۲ گرم | Fat: 0.2 g

کربوهیدرات: ۴ گرم | Carbohydrates: 4 g

نمک: ۰.۹ گرم | Salt: 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 عرض Cm	Length طول Cm	Height ارتفاع Cm	Weight وزن ounce(oz) gram(g)
4.5	4.5	16.7	5.3 150
4.5	4.5	12	3 85