

نارگیل



COCONUT

پودر نارگیل | Coconut Powder

توضیحات محصول | Product Description

پودر نارگیل یکی از فرآوردهای محبوب نارگیل است که از گوشت تازه نارگیل خشک شده و آسیاب شده تهیه می شود. این محصول با بافت نرم و طعم شیرین و طبیعی خود، یک افزودنی عالی برای انواع غذاها، دسرها و نوشیدنی ها است. پودر نارگیل برای تهیه کیک، شیرینی، دسرهای سنتی و حتی غذاهای گرم کاربرد دارد و به دلیل خواص مغذی خود، گزینه ای سالم و خوشمزه برای آشپزی و پخت و پز محسوب می شود.

Coconut powder is a popular coconut product made from dried and ground fresh coconut meat. With its soft texture and naturally sweet flavor, it's an excellent addition to a variety of dishes, desserts, and beverages. Ideal for baking cakes, making traditional desserts, and even in savory dishes, it's a healthy and delicious choice for cooking and baking.

ویژگی های محصول | Product Features

۱. طعم طبیعی و شیرین: فاقد شکر یا افزودنی های مصنوعی.

Naturally Sweet Flavor: Free from added sugar or artificial additives.

۲. بافت نرم و لطیف: مناسب برای انواع مصارف آشپزی و قنادی.

Soft and Fine Texture: Suitable for diverse culinary and baking uses.

۳. سرشار از مواد مغذی: حاوی فیبر، چربی های مفید و مواد معدنی.

Rich in Nutrients: High in fiber, healthy fats, and minerals.

۴. کاربرد چندمنظوره: مناسب برای غذاهای شیرین و شور.

Versatile Use: Perfect for both sweet and savory dishes.

خواص و فواید | Benefits

تقویت انرژی: منبع طبیعی چربی‌های سالم برای افزایش انرژی بدن.

Provides natural healthy fats to boost energy.

کمک به سلامت گوارش: سرشار از فیبر برای بهبود عملکرد دستگاه گوارش.

Aids digestion with its high fiber content.

سلامت قلب: حاوی چربی‌های مفید که به سلامت قلب کمک می‌کنند.

Supports heart health with beneficial fats.

تقویت سیستم ایمنی: دارای ترکیبات آنتی‌باکتریال و ضدالتهابی طبیعی.

Boosts immunity with natural antibacterial and anti-inflammatory properties.

حفظ سلامت پوست و مو: مغذی برای مراقبت از پوست و مو.

Nourishes skin and hair health.

موارد استفاده | Culinary Applications

۱. پخت کیک و شیرینی: استفاده برای کیک نارگیلی، شیرینی‌ها و کوکی‌ها.

Ideal for baking coconut cakes, cookies, and pastries.

۲. دسرها: افزودن به دسرهای سنتی مانند حلوا نارگیلی یا بستنی.

Perfect for traditional desserts like coconut halwa or ice cream.

۳. نوشیدنی‌ها: ترکیب با اسموتی‌ها یا شیک‌های میوه‌ای.

Blend into smoothies or fruit shakes for added flavor.

۴. تزئین غذاها: استفاده برای تزئین کیک‌ها، دسرها و خوراکی‌های خانگی.

Use as a topping for cakes, desserts, and homemade treats.

۵. غذاهای شور: افزودن به خوراک‌ها و کاری‌های آسیایی برای طعمی خاص.

Enhance savory dishes and Asian curries with a unique flavor.

نحوه مصرف | Usage Instructions

پخت و پز: مقدار مورد نظر را به خمیر، سوپ یا خوراک اضافه کنید.

Add the desired amount to dough, soups, or stews.

ترئین: روی کیک‌ها یا دسرها بپاشید.

Sprinkle over cakes or desserts as a garnish.

نوشیدنی‌ها: به اسموتی یا نوشیدنی‌های گرم مانند شیر نارگیل اضافه کنید.

Mix into smoothies or hot drinks like coconut milk.

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

انرژی: ۳۵ کالری | Energy: 35 kcal

پروتئین: ۰.۳ گرم | Protein: 0.3 g

چربی: ۳ گرم | Fat: 3 g

کربوهیدرات: ۱.۵ گرم | Carbohydrates: 1.5 g

فیبر: ۰.۸ گرم | Fiber: 0.8 g



Storage Recommendations | نگهداری راهنمایی

در جای خشک و خنک و دور از رطوبت نگهداری شود.

Store in a cool, dry place away from moisture

پس از هر بار استفاده، درب ظرف را محکم ببندید تا تازگی حفظ شود.

Keep the container tightly sealed after use to maintain freshness

