

نارگیل



COCONUT

پودر نارگیل | Coconut Powder

توضیحات محصول | Product Description

پودر نارگیل یکی از فرآورده‌های محبوب نارگیل است که از گوشت تازه نارگیل خشک‌شده و آسیاب‌شده تهیه می‌شود. این محصول با بافت نرم و طعم شیرین و طبیعی خود، یک افزودنی عالی برای انواع غذاها، دسرها و نوشیدنی‌ها است. پودر نارگیل برای تهیه کیک، شیرینی، دسرهای سنتی و حتی غذاهای گرم کاربرد دارد و به دلیل خواص مغذی خود، گزینه‌ای سالم و خوشمزه برای آشپزی و پخت‌وپز محسوب می‌شود.

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.

ویژگی‌های محصول | Product Features

۱. طعم طبیعی و شیرین: فاقد شکر یا افزودنی‌های 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، چربی‌های 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

Benefits | فواید

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.

Culinary Applications | موارد استفاده

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 حلوی 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

Usage Instructions | نحوه مصرف

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

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

تزئین: روی کیک‌ها یا دسرهای 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.

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

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 | توصیه‌های نگهداری

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

