

# نشاسته ارگانیک



**ORGANIC STARCH**

## نشاسته ارگانیک راتیک / Ratic Organic Starch

کیفیتی خالص و کاربردی برای انواع دسرها و غذاهای سنتی.

Pure and versatile quality for traditional dishes and desserts.

### معرفی محصول

نشاسته ارگانیک راتیک از بهترین مواد اولیه تهیه شده و بدون هیچ گونه مواد افزودنی یا نگهدارنده، مناسب برای تهیه انواع دسرها و غذاهای سالم است.

Ratic's organic starch is made from premium raw materials, free from additives or preservatives, and perfect for preparing healthy dishes and desserts.

### خواص تغذیه‌ای نشاسته

نشاسته منبع غنی از انرژی و مواد مغذی زیر است:

کربوهیدرات: تامین انرژی روزانه

فیبر: بهبود عملکرد گوارش

پتاسیم: کمک به تنظیم فشار خون

کلسیم: تقویت استخوان‌ها و دندان‌ها

Starch is a rich source of energy and contains the following nutrients:

Carbohydrates: Provides daily energy

Fiber: Enhances digestive function

Potassium: Helps regulate blood pressure

Calcium: Strengthens bones and teeth

### خواص درمانی نشاسته

مناسب برای رژیم‌های کم‌چرب

کاهش التهاب‌های معده و دستگاه گوارش

تامین انرژی فوری

حفظ سلامت پوست و کاهش حساسیت‌ها

Health benefits of starch include:

Suitable for low-fat diets

Reduces stomach and digestive inflammations

Provides instant energy

Maintains skin health and reduces sensitivities

## طرز تهیه غذای ایرانی با نشاسته

شله زرد

یک دسر سنتی و محبوب ایرانی که با استفاده از نشاسته تهیه می‌شود.

مواد لازم:

برنج، شکر، نشاسته، گلاب، زعفران دم کرده، خلال بادام، دارچین برای تزئین  
طرز تهیه:

1. برنج را با آب بپزید تا نرم شود.
2. شکر را اضافه کنید و به آرامی هم بزنید.
3. نشاسته را با کمی آب سرد حل کنید و به مخلوط اضافه کنید.
4. زعفران و گلاب را اضافه کنید و مواد را با هم مخلوط کنید.
5. شله زرد را در ظرف سرو ریخته و با خلال بادام و دارچین تزئین کنید.

### Ingredients:

Rice, sugar, starch, rosewater, brewed saffron, almond slivers, cinnamon for garnish

### Preparation:

1. Cook rice with water until soft.
2. Add sugar and stir gently.
3. Dissolve starch in a little cold water and add to the mixture.
4. Mix in saffron and rosewater.
5. Serve and garnish with almond slivers and cinnamon.

ارزش غذایی (برای هر 100 گرم نشاسته)

کالری: 381 کیلوکالری

پروتئین: 0.3 گرم

چربی: 0.1 گرم

کربوهیدرات: 91 گرم

فیبر: 0.9 گرم

پتاسیم: 10 میلی‌گرم

### Nutritional Value (per 100 grams of starch):

Calories: 381 kcal

Protein: 0.3 grams

Fat: 0.1 grams

Carbohydrates: 91 grams

Fiber: 0.9 grams

Potassium: 10 mg

بسته‌بندی و توضیحات تکمیلی

بسته‌بندی مقاوم و بهداشتی

100% طبیعی و فاقد مواد نگهدارنده

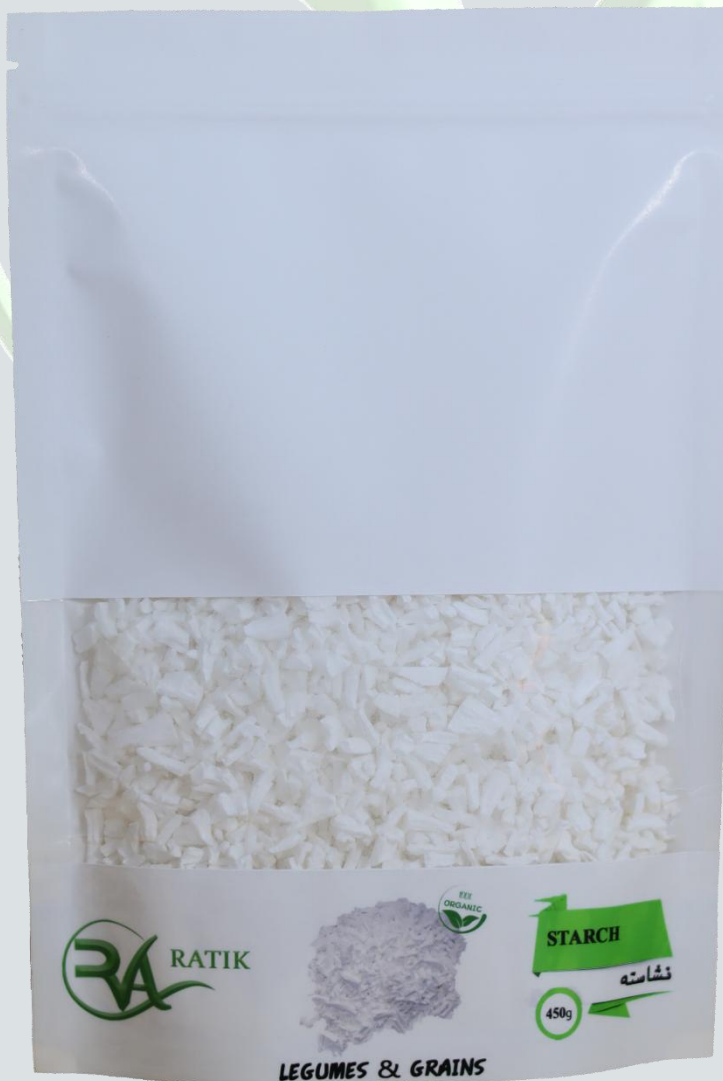
مناسب برای انواع دسرها و غذاهای سنتی

Durable and hygienic packaging  
100% natural and preservative-free  
Ideal for traditional dishes and desserts

### نکات جالب

نشاسته یکی از پرکاربردترین مواد اولیه در تهیه انواع دسرهای سنتی ایرانی مانند فرنی، شله زرد و حلوا است.

Starch is one of the most versatile ingredients used in traditional Iranian desserts like custards, sholeh zard, and halva.



اطلاعات تماس فروشگاه حبوبات و غلات ارگانیک راتیک

Ratik\_greenfarm.persianmall

صفحه اینستاگرام:

Ratik Organic Grains and Beans Store

Instagram Page: Ratik\_greenfarm.persianmall



Boosts energy

STARCH 450gr

100% Organic

28.5 cm

19.5 cm

Width عرض	Length طول	Weight وزن
19.5	28.5	450gr
25	33.5	900gr