

زنجبیل



GINGER

پودر زنجبیل | Ginger Powder

توضیحات محصول | Product Description

پودر زنجبیل یک ادویه معطر و تند است که از خشک کردن و آسیاب کردن ریشه زنجبیل تازه به دست می‌آید. این ادویه طعمی تند، کمی شیرین و گرم دارد که به انواع غذاها، دسرها و نوشیدنی‌ها طعمی خاص و خوشایند می‌بخشد. پودر زنجبیل در آشپزی برای طعم‌دهی به سوپ‌ها، خوراک‌ها، غذاهای آسیایی، شیرینی‌ها و چای‌ها استفاده می‌شود. علاوه بر طعم‌دهی، زنجبیل خواص ضدالتهابی، ضدویروسی و گوارشی دارد که به بهبود سلامت بدن کمک می‌کند. این محصول به‌طور طبیعی و بدون مواد افزودنی و نگهدارنده تهیه شده است.

Ginger powder is a fragrant and spicy spice made by drying and grinding fresh ginger root. It has a spicy, slightly sweet, and warm flavor that adds a unique and pleasant taste to various dishes, desserts, and beverages. Ginger powder is used in cooking to flavor soups, stews, Asian dishes, baked goods, and teas. In addition to flavoring, ginger has anti-inflammatory, antiviral, and digestive properties that promote overall health. This product is naturally prepared without additives or preservatives.

ویژگی‌های محصول | Product Features

طعمی تند و گرم: پودر زنجبیل طعمی تند و کمی شیرین دارد که به غذاها و نوشیدنی‌ها طعمی خاص و معطر می‌بخشد.

Spicy & Warm Flavor: Ginger powder has a spicy and slightly sweet taste that imparts a unique and fragrant flavor to dishes and beverages.

مناسب برای انواع غذاها و دسرها: این ادویه برای استفاده در سوپ‌ها، خوراک‌ها، غذاهای آسیایی، شیرینی‌ها و نوشیدنی‌ها مناسب است.

Versatile Use: Ideal for use in soups, stews, Asian dishes, baked goods, and beverages.

خواص ضدالتهابی و گوارشی: زنجبیل خواص ضدالتهابی و گوارشی دارد که به کاهش التهابات بدن و بهبود هضم غذا کمک می‌کند.

Anti-inflammatory & Digestive Properties: Ginger has anti-inflammatory and digestive properties that help reduce inflammation and improve digestion.

طبیعی و بدون افزودنی‌ها: پودر زنجبیل به‌طور طبیعی و بدون مواد نگهدارنده یا افزودنی‌های مصنوعی تهیه شده است.

Natural & Additive-Free: Made naturally without preservatives or artificial additives.

Benefits | فواید و خواص

تقویت سیستم گوارشی: پودر زنجبیل به هضم غذا کمک می‌کند و از مشکلات گوارشی مانند نفخ و درد معده جلوگیری می‌کند.

Supports Digestive Health: Ginger powder aids digestion and helps prevent digestive issues like bloating and stomach discomfort.

کاهش التهابات بدن: زنجبیل خواص ضدالتهابی دارد که می‌تواند به کاهش درد و التهاب در بدن کمک کند.

Reduces Inflammation: Ginger has anti-inflammatory properties that help reduce pain and inflammation in the body.

تقویت سیستم ایمنی: پودر زنجبیل به تقویت سیستم ایمنی بدن کمک کرده و از بروز بیماری‌ها جلوگیری می‌کند.

Boosts Immune System: Ginger powder helps strengthen the immune system and prevent illness.

افزایش انرژی و نشاط: زنجبیل می‌تواند به افزایش انرژی و کاهش خستگی کمک کند.

Boosts Energy & Vitality: Ginger can help increase energy levels and reduce fatigue.

Culinary Applications | موارد استفاده

افزودن به سوپ‌ها و خوراک‌ها: پودر زنجبیل را می‌توان به سوپ‌ها، خوراک‌ها و خورشت‌ها اضافه کرد تا طعمی گرم و معطر به آنها بدهد.

Add to Soups & Stews: Ginger powder can be added to soups, stews, and casseroles to impart a warm, aromatic flavor.

استفاده در غذاهای آسیایی: پودر زنجبیل یکی از ادویه‌های اصلی در غذاهای آسیایی مانند کاری و stir-fry است.

Use in Asian Dishes: Ginger powder is a key spice in Asian dishes like curry and stir-fry.

استفاده در دسرها و شیرینی‌ها: این محصول می‌تواند به شیرینی‌ها، کوکی‌ها، کیک‌ها و دیگر دسرها اضافه شود.

Use in Desserts & Baked Goods: Ginger powder can be used in cookies, cakes, and other baked goods.

نوشیدنی‌های گرم: پودر زنجبیل را می‌توان به چای، قهوه یا سایر نوشیدنی‌های گرم اضافه کرد.

Add to Hot Beverages: Ginger powder can be added to tea, coffee, or other hot beverages.

نحوه مصرف | Usage Instructions

افزودن به سوپ‌ها و خوراک‌ها: پودر زنجبیل را به سوپ‌ها، خوراک‌ها یا خورشت‌ها برای طعمی گرم و خوشمزه اضافه کنید.

Add to Soups & Stews: Add ginger powder to soups, stews, or casseroles for a warm, delicious flavor.

استفاده در دسرها و شیرینی‌ها: این محصول را می‌توانید به دسرها و شیرینی‌های خانگی اضافه کنید.

Use in Desserts & Baked Goods: Add ginger powder to homemade desserts and baked goods.

نوشیدنی‌های گرم: به چای یا قهوه خود کمی پودر زنجبیل اضافه کنید تا طعمی معطر و گرم پیدا کند.

Add to Hot Beverages: Add a pinch of ginger powder to your tea or coffee for a fragrant and warming touch.

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

انرژی: ۱۸ کالری | Energy: 18 kcal

پروتئین: ۰.۴ گرم | Protein: 0.4 g

چربی: ۰.۱ گرم | Fat: 0.1 g

کربوهیدرات: ۴.۲ گرم | Carbohydrates: 4.2 g

نمک: ۰.۰۱ گرم | Salt: 0.01 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 بسته‌بندی را محکم ببندید.

Seal the packaging tightly after each use to preserve freshness.

