

# قورمه سبزی و کرفس



**GHORMEH SABZI & KARAFS**

## توضیحات محصول | Product Description

پودر چاشنی قرمه سبزی ترکیبی بی نظیر از ادویه‌ها و سبزیجات معطر است که طعم اصیل و دلپذیر این غذای ایرانی را به آشپزی شما می‌آورد. این چاشنی برای تهیه قرمه سبزی و سایر غذاهای ایرانی مناسب است و به شما این امکان را می‌دهد که طعمی خوشمزه و غنی را در کوتاه‌ترین زمان تجربه کنید.

Ghormeh Sabzi Spice Blend is a unique blend of aromatic spices and herbs that brings the authentic and delightful taste of this traditional Iranian dish to your cooking. Perfect for making Ghormeh Sabzi and other Iranian dishes, it allows you to enjoy rich and delicious flavors in no time.

## مواد تشکیل دهنده اصلی | Main Ingredients

پودر جعفری | Parsley Powder

پودر گشنیز | Coriander Powder

پودر شوید | Dill Powder

پودر تره | Leek Powder

پودر اسفناج | Spinach Powder

پودر لیمو عمانی | Dried Lime Powder

پودر زردچوبه | Turmeric Powder

فلفل سیاه | Black Pepper

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 ایرانی اصیل: ایجاد طعمی خاص و دلپذیر برای قرمه سبزی و غذاهای ایرانی.

**Authentic Iranian Flavor:** Delivers a unique and delightful taste for Ghormeh Sabzi and Iranian dishes.

۲. استفاده آسان: فقط کافی است چاشنی را به مواد غذایی خود اضافه کنید.

**Easy to Use:** Simply add the spice blend to your ingredients.

۳. موارد استفاده در آشپزی: مناسب برای قرمه سبزی، خورش‌ها و سایر غذاهای ایرانی.

**Cooking Applications:** Ideal for Ghormeh Sabzi, stews, and other Iranian dishes.

۴. بسته‌بندی بهداشتی: بسته‌بندی مقاوم که طراوت و عطر ادویه‌ها را حفظ می‌کند.

**Hygienic Packaging:** Comes in durable packaging to preserve the freshness and aroma of the spices.





## Usage Instructions | نحوه استفاده

۱. برای تهیه قرمه سبزی، چاشنی را به مواد خورش اضافه کنید.

Add the spice blend to your stew ingredients to make Ghormeh Sabzi.

۲. مقدار دلخواه را به گوشت، سبزیجات یا سایر مواد اولیه اضافه کنید.

Sprinkle over meat, vegetables, or other ingredients as desired.

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

Cook the dish as you normally would after mixing.

## Benefits | مزایای مصرف

۱. افزودن طعم اصیل ایرانی به غذاها

Adds an authentic Iranian flavor to your dishes.

۲. افزایش طعم و عطر غذاهای خانگی

Enhances the flavor and aroma of homemade meals.

۳. مناسب برای آشپزی سریع و آسان

Perfect for quick and easy cooking.

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

انرژی: ۲۰ کالری | Energy: 20 kcal

پروتئین: ۱ گرم | Protein: 1 g

چربی: ۰.۵ گرم | Fat: 0.5 g

کربوهیدرات: ۳.۵ گرم | Carbohydrates: 3.5 g

نمک: ۰.۵ گرم | Salt: 0.5 g

## Storage Recommendations | توصیه‌های نگهداری

۱. در جای خشک و خنک، دور از نور مستقیم خورشید نگهداری شود.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

۲. 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	4.6	130
4.5	4.5	12	3	85