

موسیر



SHALLOT

## ادویه پودر موسیر | Shallot Powder Spice

### توضیحات محصول | Product Description

پودر موسیر یک ادویه معطر و خوش طعم است که از خشک کردن و آسیاب کردن موسیر به دست می آید. این ادویه به دلیل طعم ملایم و خاص خود در آشپزی محبوبیت زیادی دارد و می تواند به عنوان جایگزینی برای پیاز در غذاهای مختلف استفاده شود. پودر موسیر به غذاها طعم و عطری دلپذیر می بخشد و مناسب برای انواع سوپ ها، خورش ها، سس ها و سالادها است.

Shallot powder is a fragrant and flavorful spice made from dried and ground shallots. Renowned for its mild yet distinctive taste, it serves as a versatile alternative to onions in a variety of dishes. It adds an appealing aroma and flavor to soups, stews, sauces, and salads.

### ویژگی های محصول | Product Features

۱. طعم ملایم و دلپذیر: مناسب برای طعم دهی به غذاهای مختلف بدون غلبه بر طعم اصلی.

Mild and Pleasant Taste: Enhances dishes without overpowering their original flavor.

۲. بافت پودری نرم: به راحتی در غذاها مخلوط می شود و به آنها طعمی یکنواخت می بخشد.

Fine Powder Texture: Easily blends into dishes for an even flavor.

۳. طبیعی و خالص: فاقد مواد افزودنی، نگهدارنده و طعم دهنده های مصنوعی.

۱۰۰٪ Pure and Natural: Free from additives, preservatives, and artificial flavors.

۴. کاربرد چندمنظوره: مناسب برای غذاهای گرم و سرد.

Versatile Use: Suitable for both hot and cold dishes

## Benefits | فواید و خواص

تقویت سیستم ایمنی: سرشار از آنتی اکسیدان هایی که به بهبود عملکرد بدن کمک می کنند.

Rich in antioxidants that support overall health and immunity.

بهبود گوارش: کمک به هضم غذا و کاهش نفخ.

Aids digestion and reduces bloating.

کاهش التهاب: دارای خواص ضدالتهابی طبیعی.

Provides natural anti-inflammatory benefits.

تقویت طعم غذا: ایجاد تعادل در طعم و عطر غذاها.

Enhances and balances the flavor of dishes.

## Culinary Applications | موارد استفاده

۱. سوپ ها و خورش ها: اضافه کردن به انواع سوپ ها و خورش ها برای طعم دهی بهتر.

Use in soups and stews for enhanced flavor.

۲. سس ها و دیپ ها: مناسب برای تهیه انواع سس های خانگی و دیپ ها.

Perfect for homemade sauces and dips.

۳. سالادها: پاشیدن روی سالادها برای طعمی خاص و متفاوت.

Sprinkle over salads for a unique flavor.

۴. گوشت و مرغ: استفاده به عنوان ادویه در مریینیت گوشت، مرغ یا ماهی.

Use as a seasoning for marinating meat, chicken, or fish.

۵. غذاهای سرخ کردنی و برنجی: افزودن به غذاهای سرخ کردنی یا پلوپی برای عطر و طعمی متفاوت.

Add to stir-fried dishes or rice recipes for a distinct aroma and taste.

## Usage Instructions | نحوه مصرف

پاشیدن مستقیم: مقداری از پودر موسیر را به غذا اضافه کنید و خوب مخلوط کنید.

Sprinkle directly onto dishes and mix well.

مرینیت کردن: در ترکیب با روغن و سایر ادویه‌ها برای مزه‌دار کردن گوشت یا مرغ استفاده کنید.

Combine with oil and other spices for marinating meat or chicken.

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

انرژی: ۱۶ کالری | Energy: 16 kcal

پروتئین: ۰.۵ گرم | Protein: 0.5 g

چربی: ۰.۱ گرم | Fat: 0.1 g

کربوهیدرات: ۳.۳ گرم | Carbohydrates: 3.3 g

فیبر: ۰.۷ گرم | Fiber: 0.7 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 استفاده، درب ظرف را محکم ببندید تا عطر و طعم آن حفظ شود.

Seal tightly after use to maintain its aroma and freshness.

