

سبزی خشک ارگانیک نعنا جعفری



ORGANIC Dried MINT & PARSLEY

سبزی خشک نعنا و جعفری مخصوص خورش کرفس ارگانیک با بهترین کیفیت و طعمی بی نظیر

Organic Dried Mint and Parsley for Khoresht Kharafs - The Finest Quality and Flavor for Traditional Iranian Stews

معرفی محصول

سبزی خشک نعنا و جعفری مخصوص خورش کرفس ارگانیک راتیک از بهترین مزارع ایران تهیه شده است. این محصول با استفاده از روش‌های کاملاً بهداشتی و استاندارد، با دقت بالا خشک و بسته‌بندی شده است تا کیفیت و طعم اصلی سبزیجات حفظ شود.

Ratik's organic dried mint and parsley for Khoresht Kharafs are sourced from the finest farms in Iran. These herbs are carefully dried and packaged using fully hygienic and standard methods to preserve their original flavor and quality, ensuring a perfect taste for your traditional stews.

ترکیبات سبزی

سبزی خشک نعنا و جعفری مخصوص خورش کرفس شامل ترکیبات زیر است:

نعناع: طعم تازه و خوشبو برای خورش

جعفری: سرشار از ویتامین‌ها و تقویت‌کننده سیستم ایمنی

شوید: طعم خوش و عطر دلپذیر

The dried mint and parsley mix for Khoresht Kharafs includes:

Mint: Fresh and fragrant flavor for stews

Parsley: Rich in vitamins and boosts the immune system

Dill: Pleasant taste and aroma



خواص درمانی

سبزی‌های موجود در این محصول دارای خواص درمانی زیر هستند:

بهبود عملکرد گوارش

کاهش التهابات بدن

تقویت سیستم ایمنی بدن

ضد نفخ و تسکین‌دهنده معده

The herbs in this product provide the following benefits:

Improve digestive health

Reduce inflammation

Boost the immune system

Anti-bloating and soothe the stomach

طرز تهیه خورش کرفس با سبزی خشک نعنا و جعفری

مواد لازم:

سبزی خشک نعنا و جعفری مخصوص خورش کرفس 20 گرم

500 گرم گوشت گوسفندی یا مرغ

1 عدد پیاز متوسط

1 قاشق غذاخوری رب گوجه‌فرنگی

1 قاشق غذاخوری زعفران دم‌کرده

1 دسته کرفس تازه (حدود 200 گرم)

نمک و فلفل به میزان دلخواه

طرز تهیه:

1. پیاز را خرد کرده و در روغن تفت دهید تا طلایی شود.

2. گوشت را اضافه کرده و تفت دهید تا رنگ آن تغییر کند.

3. سبزی خشک نعنا و جعفری را به مواد اضافه کنید و کمی تفت دهید تا عطر سبزی‌ها آزاد شود.

4. کرفس تازه را پس از شستن و خرد کردن به خورش اضافه کنید و کمی تفت دهید تا عطر کرفس درآید.

5. رب گوجه‌فرنگی، زعفران و نمک و فلفل را اضافه کرده و مخلوط کنید.

6. آب اضافه کرده و اجازه دهید خورش به مدت 1.5 ساعت پخته شود تا گوشت و کرفس نرم شوند.

7. خورش کرفس را با برنج سرو کنید و از طعم لذیذ آن لذت ببرید.

ارزش غذایی (برای هر 100 گرم سبزی خشک)

ارزش غذایی سبزی خشک نعنا و جعفری مخصوص خورش کرفس به شرح زیر است:

کالری: 50 کیلوکالری

پروتئین: 4 گرم

چربی: 1 گرم

کربوهیدرات: 10 گرم

فیبر: 5 گرم

ویتامین C: 30 میلی گرم

آهن: 3 میلی گرم

Nutritional Value (per 100 grams of dried product):

Calories: 50 kcal

Protein: 4 grams

Fat: 1 gram

Carbohydrates: 10 grams

Fiber: 5 grams

Vitamin C: 30 mg

Iron: 3 mg

بسته‌بندی و توضیحات تکمیلی

بسته‌بندی کاملاً بهداشتی و مقاوم

صد در صد ارگانیک و عاری از مواد افزودنی

هر 100 گرم سبزی خشک معادل 1 کیلوگرم سبزی تازه است.

Fully hygienic and durable packaging

100%organic and free from additives

Every 100 grams of dried herbs is equivalent to 1 kilogram of fresh herbs.

نکات جالب

خورش کرفس یکی از غذاهای سنتی ایرانی است که با سبزی‌های مخصوص همچون نعناع و جعفری طعمی بی‌نظیر پیدا می‌کند.

سبزی‌های خشک به دلیل نگهداری طولانی و طعم غنی، جایگزین مناسبی برای سبزی تازه هستند.

Khoresht Kharafs is a traditional Iranian dish that gains its unique flavor from herbs like mint and parsley.

Dried herbs are an excellent alternative to fresh ones due to their long shelf life and rich flavor.



اطلاعات تماس

فروشگاه سبزیجات خشک ارگانیک راتیک

صفحه اینستاگرام:

Ratik_driedveg.persianmall: Ratik Organic Dried Vegetables Store
Instagram Page: Ratik_driedveg.persianmall



Strengthening the
immune system

MINT & PARSLEY
115 gr 4 oz

100% Organic

Width عرض	Height (cm) ارتفاع	Weight	
		Ounce (oz)	(gr) وزن
20	28.5	4 oz	115 gr
25	35.5	9 oz	255 gr
30	43	18 oz	510 gr

20cm