

چاشنی کاجون



CAJUN

توضیحات محصول | Product Description

پودر چاشنی کاجون یک ترکیب پر طعم و تند از ادویه‌ها است که طعمی خاص و دودی به غذاهای شما می‌بخشد. این چاشنی به طور خاص برای آشپزی جنوبی آمریکا طراحی شده و برای انواع غذاهای دریایی، مرغ، گوشت، و سبزیجات عالی است. اگر به دنبال یک طعم تند و غنی برای غذاهای خود هستید، پودر چاشنی کاجون گزینه‌ای بی‌نظیر است.

Cajun Spice Blend is a bold and spicy combination of spices that adds a distinctive smoky flavor to your dishes. Specially designed for Southern American cuisine, it's perfect for seafood, chicken, meats, and vegetables. If you're looking for a rich and spicy taste, Cajun Spice Blend is the perfect choice.

مواد تشکیل‌دهنده اصلی | Main Ingredients

پودر فلفل قرمز | Red Pepper Powder

پودر پاپریکا | Paprika Powder

پودر سیر | Garlic Powder

پودر پیاز | Onion Powder

پودر فلفل سیاه | Black Pepper Powder

پودر زیره | Cumin Powder

پودر آویشن | Thyme Powder

پودر اورگانو | Oregano Powder

نمک دریایی | Sea Salt

پودر فلفل سفید | White Pepper Powder

فاقد مواد نگهدارنده و افزودنی‌های مصنوعی

Free from preservatives and artificial additives



ویژگی‌های محصول | Product Features

۱. طعم دودی و تند: طعمی پرحرارت و غنی برای غذاهای تند.

Smoky & Spicy Flavor: A bold and rich taste for spicy dishes.

۲. استفاده آسان: کافی است چاشنی را به غذاهای خود اضافه کنید.

Easy to Use: Simply add the spice blend to your dishes.

۳. موارد استفاده در آشپزی: مناسب برای غذاهای دریایی، مرغ، گوشت، سبزیجات و برنج.

Cooking Applications: Ideal for seafood, chicken, meats, vegetables, and rice dishes.

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

Hygienic Packaging: Comes in durable packaging to maintain the freshness and flavor of the spices.

نحوه استفاده | Usage Instructions

۱. برای طعم‌دهی به غذاهای دریایی یا مرغ، چاشنی را روی گوشت بپاشید و بپزید.

Sprinkle the spice blend over seafood or chicken and cook.

۲. مقدار دلخواه را به غذاهای پخته شده مانند برنج یا سبزیجات اضافه کنید.

Add the blend to cooked dishes like rice or vegetables as desired.

۳. از چاشنی برای تهیه سس یا ماریناد برای گوشت و مرغ استفاده کنید.

Use the spice blend to make sauces or marinades for meats and poultry.

مزایای مصرف | Benefits

۱. افزودن طعم تند و دودی به غذاهای خود.

Adds a smoky and spicy flavor to your dishes.

۲. مناسب برای انواع غذاهای جنوبی و آمریکایی.

Ideal for Southern and American dishes.

۳. تقویت طعم و عطر غذاهای خانگی.

Enhances the flavor and aroma of homemade meals.

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

انرژی: ۲۰ کالری | Energy: 20 kcal

پروتئین: ۱ گرم | Protein: 1 g

چربی: ۱ گرم | Fat: 1 g

کربوهیدرات: ۳ گرم | Carbohydrates: 3 g

نمک: ۰.۹ گرم | Salt: 0.9 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	4 115
4.5	4.5	12	2.5 70