

چاشنی کاری



CAJUN

توضیحات محصول | Product Description

پودر چاشنی کاری یک ترکیب خوش‌عطر و پر طعم از ادویه‌های مختلف است که به غذاهای شما طعمی غنی و خوشمزه می‌بخشد. این چاشنی برای تهیه انواع خورش‌ها، برنج‌ها و غذاهای هندی و آسیایی طراحی شده است. با استفاده از پودر چاشنی کاری، می‌توانید طعمی اصیل و پر از ادویه را به غذاهای خود اضافه کنید و تجربه‌ای متفاوت از آشپزی را داشته باشید.

Curry Spice Blend is a fragrant and flavorful combination of various spices that adds a rich and delicious taste to your dishes. Designed for stews, rice dishes, and Indian and Asian recipes, this blend brings an authentic and spicy flavor to your cooking, offering a unique culinary experience.



مواد تشکیل‌دهنده اصلی | Main Ingredients

پودر زردچوبه | Turmeric Powder

پودر فلفل قرمز | Red Pepper Powder

پودر گشنیز | Coriander Powder

پودر زیره | Cumin Powder

پودر دارچین | Cinnamon Powder

پودر فلفل سیاه | Black Pepper Powder

پودر زنجبیل | Ginger Powder

پودر سیر | Garlic Powder

پودر میخک | Clove Powder

نمک دریایی | Sea Salt

فاقد مواد نگهدارنده و افزودنی‌های مصنوعی

Free from preservatives and artificial additives

ویژگی‌های محصول | Product Features

۱. طعم غنی و ادویه‌ای: ترکیبی از ادویه‌های مختلف برای ایجاد طعمی کامل و دلپذیر.

Rich & Spicy Flavor: A blend of various spices for a full and delightful taste.

۲. استفاده آسان: به راحتی می‌توانید چاشنی را به غذاهای مختلف اضافه کنید.

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

۳. موارد استفاده در آشپزی: مناسب برای خورش‌ها، برنج، کباب، و غذاهای هندی و آسیایی.

Cooking Applications: Perfect for stews, rice dishes, kebabs, and Indian and Asian cuisine.

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

Hygienic Packaging: Comes in durable packaging to preserve the freshness and flavor of the blend.

نحوه استفاده | Usage Instructions

۱. برای تهیه خورش یا برنج، چاشنی را به مواد غذایی اضافه کنید.

Add the spice blend to your stew or rice for added flavor.

۲. از چاشنی برای طعم‌دهی به گوشت، مرغ یا سبزیجات استفاده کنید.

Use the spice blend to flavor meats, poultry, or vegetables.

۳. چاشنی را می‌توانید برای تهیه سس یا ماریناد نیز استفاده کنید.

Use the spice blend to create sauces or marinades.

مزایای مصرف | Benefits

۱. افزودن طعم و عطر خاص به غذاهای مختلف.

Adds a unique taste and aroma to a variety of dishes.

۲. مناسب برای آشپزی با طعم‌های هندی و آسیایی.

Ideal for cooking with Indian and Asian flavors.

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: ۱۸ کالری | Energy: 18 kcal

پروتئین: ۰.۶ گرم | Protein: 0.6 g

چربی: ۰.۹ گرم | Fat: 0.9 g

کربوهیدرات: ۲.۵ گرم | Carbohydrates: 2.5 g

نمک: ۰.۷ گرم | Salt: 0.7 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	5 140
4.5	4.5	12	3 85