

SAĞLIKLI YAŞAM SAĞLIKLI GIDA

www.edviyyat.az



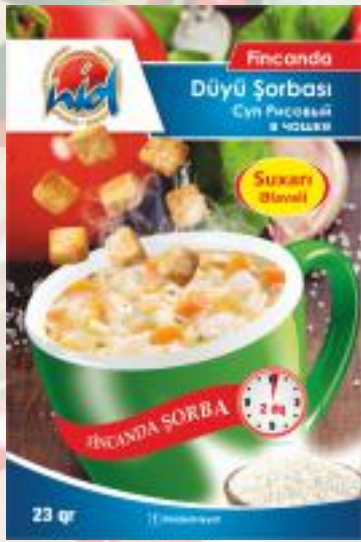
BARDAKTA ÇORBA

PİRİNÇLİ ÇORBA

İçindekiler: pirinç, iyotlu tuz, kurutulmuş sebzeler (havuç, soğan, sarımsak, tatlı biber), kuru otlar (kişniş, dereotu, maydanoz), baharatlar (zerdeçal, karabiber, kırmızı biber, safran, beyaz biber), kurutulmuş tavuk, tavuk aroması, bitkisel yağ.

Kullanım kuralı:

1. Poşetin içindekini fincana ekleyin.
2. 200 ml kaynar suyu ilave edip, hemen karıştırın.
3. 1-2 dakika beklethin.
4. Krakerleri ekleyin.



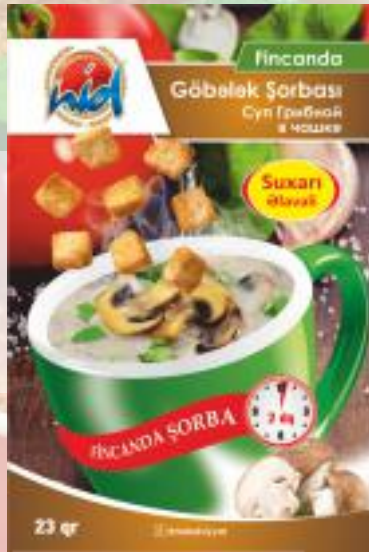
Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

MANTAR ÇORBASI

İçindekiler: mantar, iyotlu tuz, kurutulmuş sebzeler (havuç, soğan, sarımsak, tatlı biber), kuru otlar (kişniş, dereotu, maydanoz), baharatlar (zerdeçal, karabiber, kırmızı biber, safran, beyaz biber), kurutulmuş tavuk, tavuk aroması, bitkisel yağ.

Kullanım kuralı:

1. Poşetin içindekini fincana ekleyin.
2. 200 ml kaynar suyu ilave edip, hemen karıştırın.
3. 1-2 dakika beklethin.
4. Krakerleri ekleyin.



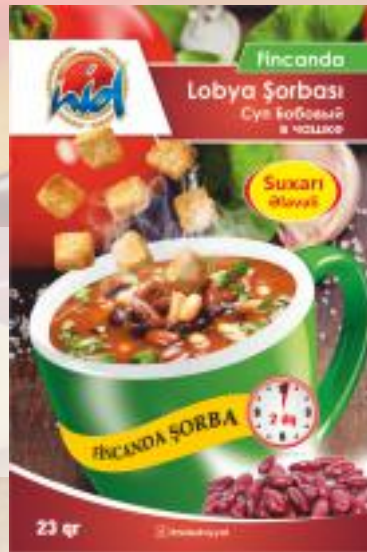
Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

FASULYE ÇORBASI

İçindekiler: fasulye, iyotlu tuz, kuru sebzeler (havuç, soğan, sarımsak, tatlı biber), kurutulmuş otlar (kişniş, dereotu, maydanoz), baharatlar (zerdeçal, karabiber, kırmızı biber, safran, beyaz biber), kurutulmuş tavuk, tavuk aroması, bitkisel yağ.

Kullanım kuralı:

1. Poşetin içindekini fincana ekleyin.
2. 200 ml kaynar suyu ilave edip, hemen karıştırın.
3. 1-2 dakika beklethin.
4. Krakerleri ekleyin.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

MERCİMEK ÇORBASI

İçindekiler: mercimek, iyotlu tuz, kurutulmuş sebzeler (havuç, soğan, sarımsak, tatlı biber), kuru otlar (kişniş, dereotu, maydanoz), baharatlar (zerdeçal, karabiber, kırmızı biber, safran, beyaz biber), kurutulmuş tavuk, tavuk aroması, bitkisel yağ.

Kullanım kuralı:

1. Poşetin içindekini fincana ekleyin.
2. 200 ml kaynar suyu ilave edip, hemen karıştırın.
3. 1-2 dakika beklethin.
4. Krakerleri ekleyin.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

BEZELYE ÇORBASI

İçindekiler: bezelye, iyotlu tuz, kurutulmuş sebzeler (havuç, soğan, sarımsak, tatlı biber), kuru otlar (kişniş, dereotu, maydanoz), baharatlar (zerdeçal, karabiber, kırmızı biber, safran, beyaz biber), kurutulmuş tavuk, tavuk aroması, bitkisel yağ.

Kullanım kuralı:

1. Poşetin içindekini fincana ekleyin.
2. 200 ml kaynar suyu ilave edip, hemen karıştırın.
3. 1-2 dakika beklethin.
4. Krakerleri ekleyin.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



ÇORBA

TAVUKLU EBEGÜMECİ ÇORBASI

İçindekiler: kurutulmuş ebegümeçi, tuz, doğal kurutulmuş tavuk eti, kurutulmuş sebzeler (havuç, soğan, kırmızı biber, sarımsak), bitkisel yağ, patates, kuru otlar (maydanoz, dereotu, kişniş, mercanköşk), tatlandırıcı ve aroma artırıcı (monosodyum glutamat E621), baharatlar (zerdeçal, karabiber, acıbiber vb.).



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 6 ay.

SIĞIR ETİ İLE MERCİMEK ÇORBASI

İçindekiler: kırmızı mercimek, tuz, doğal kurutulmuş sığır eti, kurutulmuş sebzeler (havuç, soğan, kırmızı biber, sarımsak, domates), bitkisel yağ, patates, kuru otlar (maydanoz, dereotu, kişniş, mercanköşk), tatlandırıcı ve aroma artırıcı (monosodyum glutamat E621), baharatlar (zerdeçal, karabiber, acıbiber vb.).



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 6 ay.

TAVUKLU MERCİMEK ÇORBASI

İçindekiler: kırmızı mercimek, tuz, doğal kurutulmuş tavuk eti, kurutulmuş sebzeler (havuç, soğan, kırmızı biber, sarımsak, domates), bitkisel yağ, patates, kuru otlar (maydanoz, dereotu, kişniş, mercanköşk), tatlandırıcı ve aroma artırıcı (monosodyum glutamat E621), baharatlar (zerdeçal, karabiber, acıbiber vb.).



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 6 ay.

SIĞIR ETİ İLE EBEGÜMECİ ÇORBASI

İçindekiler: kurutulmuş ebegümeçi, tuz, doğal kurutulmuş sığır eti, kurutulmuş sebzeler (havuç, soğan, kırmızı biber, sarımsak), bitkisel yağ, patates, kuru otlar (maydanoz, dereotu, kişniş, mercanköşk), tatlandırıcı ve aroma artırıcı (monosodyum glutamat E621), baharatlar (zerdeçal, karabiber, acıbiber vb.).



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 6 ay.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



ÇORBA



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 6 ay.

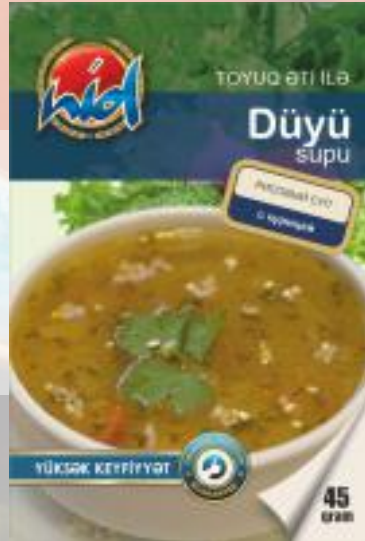
SİĞİR ETİ İLE PİRİNÇ ÇORBASI

İçindekiler: pirinç, tuz, doğal kurutulmuş dana eti, kurutulmuş sebzeler (havuç, soğan, kırmızı biber, sarımsak, domates), bitkisel yağ, patates, kuru otlar (maydanoz, dereotu, kişniş, mercanköşk), lezzet ve aroma artırıcı (monosodyum glutamat E621), baharatlar (zerdeçal, karabiber, acıbiber vb.).



TAVUKLU PİRİNÇ ÇORBASI

İçindekiler: pirinç, tuz, doğal kurutulmuş tavuk eti, kurutulmuş sebzeler (havuç, soğan, kırmızı biber, sarımsak, domates), bitkisel yağ, patates, kuru otlar (maydanoz, dereotu, kişniş, mercanköşk), lezzet ve aroma artırıcı (monosodyum glutamat E621), baharatlar (zerdeçal, karabiber, acıbiber vb.).



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 6 ay.

SİĞİR ETİ İLE VERMİŞEL ÇORBASI

İçindekiler: vermişel, tuz, doğal kurutulmuş sığır eti, kuru sebzeler (havuç, soğan, kırmızı biber, sarımsak, domates), bitkisel yağ, patates, kuru otlar (maydanoz, dereotu, kişniş, mercanköşk), lezzet ve aroma artırıcı (monosodyum glutamat E621), baharatlar (zerdeçal, karabiber, acıbiber vb.).



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 6 ay.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 6 ay.

TAVUKLU VERMİŞEL ÇORBASI

İçindekiler: vermişel, tuz, doğal kurutulmuş tavuk eti, kuru sebzeler (havuç, soğan, kırmızı biber, sarımsak, domates), bitkisel yağ, patates, kuru otlar (maydanoz, dereotu, kişniş, mercanköşk), lezzet ve aroma artırıcı (monosodyum glutamat E621), baharatlar (zerdeçal, karabiber, acıbiber vb.).



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
f edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



ÇORBA



Kuru və serin yerdə saxlayın.
Raf ömrü: 6 ay.

ETLİ ERİŞTE ÇORBASI

İçindəkilər: erişte, tuz, doğal kurutulmuş sığır eti, kuru sebzələr (havuç, soğan, qırmızı bibər, sarımsaq, domates), bitkisel yağ, patates, kuru otlar (maydanoz, dereotu, kişniş, mercanköşk), lezzət və aroma artırıcı (monosodyum glutamat E621), baharatlar (zerdeçal, karabiber, acıbiber vb.).



TAVUKLU ERİŞTE ÇORBASI

İçindəkilər: erişte, tuz, doğal kurutulmuş tavuk eti, kuru sebzələr (havuç, soğan, qırmızı bibər, sarımsaq, domates), bitkisel yağ, patates, kuru otlar (maydanoz, dereotu, kişniş, mercanköşk), lezzət və aroma artırıcı (monosodyum glutamat E621), baharatlar (zerdeçal, karabiber, acıbiber vb.).



Kuru və serin yerdə saxlayın.
Raf ömrü: 6 ay.

ETLİ HİNKAL

İçindəkilər: hinkali, tuz, doğal kurutulmuş sığır eti, kuru sebzələr (havuç, soğan, qırmızı bibər, sarımsaq, domates), bitkisel yağ, kuru otlar (maydanoz, dereotu, kişniş, mercanköşk), lezzət və aroma artırıcı (monosodyum glutamat E621), öğütülmüş peynir, baharatlar (zerdeçal, karabiber, acıbiber vb.).



Kuru və serin yerdə saxlayın.
Raf ömrü: 6 ay.



Kuru və serin yerdə saxlayın.
Raf ömrü: 6 ay.

TAVUKLU HİNKAL

İçindəkilər: hinkali, tuz, doğal kurutulmuş tavuk eti, kuru sebzələr (havuç, soğan, qırmızı bibər, sarımsaq, domates), bitkisel yağ, kuru otlar (maydanoz, dereotu, kişniş, mercanköşk), lezzət və aroma artırıcı (monosodyum glutamat E621), öğütülmüş peynir, baharatlar (zerdeçal, karabiber, acıbiber vb.).



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
f edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



ÇORBA



TAVUKLU BEZELYE ÇORBASI

İçindekiler: bezelye, tuz, doğal kurutulmuş tavuk eti, kurutulmuş sebzeler (havuç, soğan, kırmızı biber, sarımsak), bitkisel yağ, patates, kuru otlar (maydanoz, dereotu, kişniş, mercanköşk), lezzet ve aroma artırıcı (monosodyum glutamat E621), baharatlar (zerdeçal, karabiber, acıbiber vb.).



Kuru ve serin yerdə saxlayın.
Raf ömrü: 6 ay.

SİĞİR ETİ İLƏ BEZELYE ÇORBASI

İçindekiler: bezelye, tuz, doğal kurutulmuş sığır eti, kurutulmuş sebzeler (havuç, soğan, kırmızı biber, sarımsak), bitkisel yağ, patates, kuru otlar (maydanoz, dereotu, kişniş, mercanköşk), lezzet ve aroma artırıcı (monosodyum glutamat E621), baharatlar (zerdeçal, karabiber, acıbiber vb.).



Kuru və serin yerdə saxlayın.
Raf ömrü: 6 ay.



Kuru və serin yerdə saxlayın.
Raf ömrü: 6 ay.



Kuru və serin yerdə saxlayın.
Raf ömrü: 6 ay.

MAKARNALI TAVUK ÇORBASI

İçindekiler: makarna, tuz, doğal kurutulmuş tavuk eti, kurutulmuş sebzeler (havuç, soğan, kırmızı biber, sarımsak, domates), bitkisel yağ, patates, kuru otlar (maydanoz, dereotu, kişniş, mercanköşk), lezzet ve aroma artırıcı (monosodyum glutamat E621), baharatlar (zerdeçal, karabiber, acıbiber vb.).



Kuru və serin yerdə saxlayın.
Raf ömrü: 6 ay.

MAKARNALI ET ÇORBASI

İçindekiler: makarna, tuz, doğal kurutulmuş sığır eti, kuru sebzeler (havuç, soğan, kırmızı biber, sarımsak, domates), bitkisel yağ, patates, kuru otlar (maydanoz, dereotu, kişniş, mercanköşk), lezzet ve aroma artırıcı (monosodyum glutamat E621), baharatlar (zerdeçal, karabiber, acıbiber vb.).



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



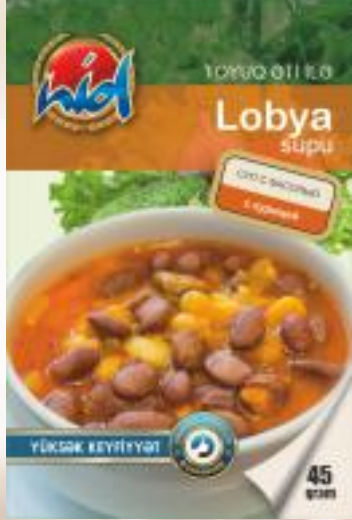
ÇORBA

TAVUKLU FASULYE ÇORBASI

İçindekiler: fasulye, tuz, doğal kurutulmuş tavuk eti, kurutulmuş sebzeler (havuç, soğan, kırmızı biber, sarımsak, domates), bitkisel yağ, patates, kuru otlar (maydanoz, dereotu, kişniş, mercanköşk), lezzet ve aroma artırıcı (monosodyum glutamat E621), baharatlar (zerdeçal, karabiber, acıbiber vb.).



FRANV 45 YUKSOK KEFİYYAT 20



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 6 ay.

KUZU ETİ İLE DÜŞBERE

İçindekiler: birinci sınıf un, tuz, doğal kurutulmuş kuzu eti, kuru sebzeler (havuç, soğan, kırmızı biber, sarımsak, domates), bitkisel yağ, patates, kuru otlar (maydanoz, dereotu, kişniş, mercanköşk), lezzet ve aroma artırıcı (monosodyum glutamat E621), baharatlar (zerdeçal, karabiber, acıbiber vb.).



FRANV 45 YUKSOK KEFİYYAT 20



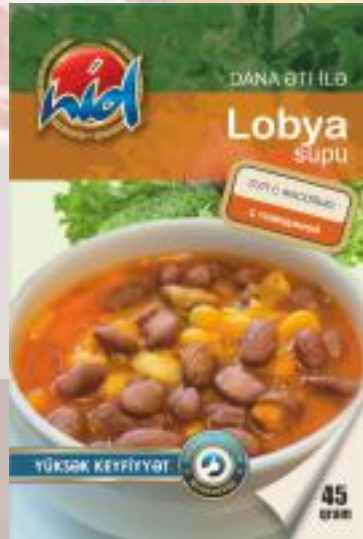
Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 6 ay.

SIĞIR ETİ İLE FASULYE ÇORBASI

İçindekiler: fasulye, tuz, doğal kurutulmuş sığır eti, kuru sebzeler (havuç, soğan, kırmızı biber, sarımsak, domates), bitkisel yağ, patates, kuru otlar (maydanoz, dereotu, kişniş, mercanköşk), lezzet ve aroma artırıcı (monosodyum glutamat E621), baharatlar (zerdeçal, karabiber, acıbiber vb.).



FRANV 45 YUKSOK KEFİYYAT 20



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 6 ay.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
f edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



YEŞİLLİK

DEFNE YAPRAĞI ÖĞÜTÜLMÜŞ

Uygulama: Baharat olarak turşu ve yemek pişirmenin yanı sıra şekerleme imalatında kullanılır.



4 760080 700936



10 20

KURU NANE

Uygulama: yemek pişirmede geniş kullanılan bir baharat.



4 760080 701506



4 760080 701094



50 20



10 50



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

DEFNE YAPRAĞI

Uygulama: Baharat olarak turşu ve yemek pişirmenin yanı sıra şekerleme imalatında kullanılır.



4 760080 700684



4 760080 700936



30 20



10 20



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

MELİSA

Uygulama: turşu ve yemek yapımında baharat olarak kullanılır.



4 760080 700981



10 20



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

MERCANKÖŞK

Uygulama: baharat olarak et, tavuk ve balık pişirmek için kullanılır. Yemeklerinize eşsiz tat ve aroma katacak.



4 760080 701858



10 50



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



YEŞİLLİK



MAYDANOZ

Uygulama: gıda endustrisinde et ve balık yemeklerinin yapımı için kullanılır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

DEREOTU

Uygulama: gıda endustrisinde et ve balık yemeklerinin yapımı için kullanılır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

KURU FESLEĞEN

Uygulama: genel olarak yemek pişirmek için kullanılan bir baharat.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

KEKİK

Uygulama: yemek pişirmede baharat olarak, ve çay demlenirken kullanılır.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
f edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



YEŞİLLİK



KEREVİZ

Uygulama: gıda endustrisinde et ve balık yemeklerinin yapımı için kullanılır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

PANCAR KÖKÜ

Uygulama: gıda endustrisinde yemeklerin yapımı için kullanılır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

KURU HAVUÇ

Uygulama: gıda endustrisinde yemeklerin yapımı için kullanılır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

KİŞNİŞ

Uygulama: gıda endustrisinde et ve balık yemeklerinin yapımı için kullanılır.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99

f edviyat.az www.edviyat.az

VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



ÇAY İÇİN BİTKİLER



GÜL

Uygulama: çay ve demlemelerin, tatlı ve şekerlemelerin yapımında kullanılır.
Faydalı özellikleri: toksinleri vücuttan çıkarır, beyin fonksiyonlarını iyileştirir, stresi azaltır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



KUŞBURNU

Uygulama: çay ve demlemelerin, tatlı ve şekerlemelerin yapımında kullanılır.
Faydalı özellikleri: bağırsıklığı geliştirir, gergin sistemini güçlendirir, böbrek, mesane ve safra kesesini temizler, kardiyovasküler dolaşım sistemi için iyi gelir.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

PAPATYA

Uygulama: çay ve demlemelerin, tatlı ve şekerlemelerin yapımında kullanılır.
Faydalı özellikleri: baş ağrıları için etkilidir, spazmları giderir, mide ağrıları zamanı kullanılır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



BADYAN

Uygulama: çay ve demlemelerin, tatlı ve şekerlemelerin yapımında kullanılır.



KARKADE

Uygulama: çay ve demlemelerin, tatlı ve şekerlemelerin yapımında kullanılır.
Faydalı özellikleri: kanda şekeri ve tansiyonu normalleştirir, böbrek hastalıklarında ve iltihaplanma zamanı iyi gelir.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



ŞEKERLEME İÇİN ÜRÜNLER "KREM ŞANTI»

KARAMELLİ KREM ŞANTI

İçindekiler: toz şeker, bitkisel yağ, emülgatör (mono ve di-gliserid), süt protein, mısır nişastası, doğal tatlar.

Hazırlama yöntemi: paket içeriği 200 ml süt veya 150 ml suda çözülür. Karıştırıcı ile 5-6 dakika çırpın ve 15-30 dakika buzdolabında bekletin. Meyve salataları, tatlı ve şekerlemelerin yapımında uygulanır.



4 760080 700301



70 20

Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.



ÇİKOLATALI KREM ŞANTI

İçindekiler: toz şeker, bitkisel yağ, emülgatör (mono ve di-gliserid), süt protein, mısır nişastası, doğal tatlar.

Hazırlama yöntemi: paket içeriği 200 ml süt veya 150 ml suda çözülür. Karıştırıcı ile 5-6 dakika çırpın ve 15-30 dakika buzdolabında bekletin. Meyve salataları, tatlı ve şekerlemelerin yapımında uygulanır.



4 760080 700301



70 20



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

SADE KREM ŞANTI

İçindekiler: toz şeker, bitkisel yağ, emülgatör (mono ve di-gliserid), süt protein, mısır nişastası, doğal tatlar.

Hazırlama yöntemi: paket içeriği 200 ml süt veya 150 ml suda çözülür. Karıştırıcı ile 5-6 dakika çırpın ve 15-30 dakika buzdolabında bekletin. Meyve salataları, tatlı ve şekerlemelerin yapımında uygulanır.



4 760080 700301



70 20



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

ÇİLEKLİ KREM ŞANTI

İçindekiler: toz şeker, bitkisel yağ, emülgatör (mono ve di-gliserid), süt protein, mısır nişastası, doğal tatlar.

Hazırlama yöntemi: paket içeriği 200 ml süt veya 150 ml suda çözülür. Karıştırıcı ile 5-6 dakika çırpın ve 15-30 dakika buzdolabında bekletin. Meyve salataları, tatlı ve şekerlemelerin yapımında uygulanır.



4 760080 700301



70 20

Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
f edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



ŞEKERLEME İÇİN ÜRÜNLER "DONDURMA»



PLOMBİR 1956

İçindekiler: toz şeker, süt tozu, tereyağı, yumurta, stabilizatör, emülgatör.

Hazırlama yöntemi: paketin içeriğini sıcak su veya sütte (70°-80°C) çözün. Karıştırıcı ile 5-10 dakika çırpın. Oda sıcaklığında soğutun. 3-4 saat boyunca dondurucuda bekletin.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

VANİLYALI DONDURMA

İçindekiler: toz şeker, süt tozu, tereyağı, yumurta, stabilizatör, emülgatör, vanilya.

Hazırlama yöntemi: paketin içeriğini sıcak su veya sütte (70°-80°C) çözün. Karıştırıcı ile 5-10 dakika çırpın. Oda sıcaklığında soğutun. 3-4 saat boyunca dondurucuda bekletin.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.



MEYVELİ DONDURMA

İçindekiler: toz şeker, süt tozu, tereyağı, yumurta, stabilizatör, emülgatör, meyveli aroma.

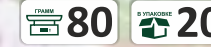
Hazırlama yöntemi: paketin içeriğini sıcak su veya sütte (70°-80°C) çözün. Karıştırıcı ile 5-10 dakika çırpın. Oda sıcaklığında soğutun. 3-4 saat boyunca dondurucuda bekletin.



FINDIKLI DONDURMA

İçindekiler: toz şeker, süt tozu, tereyağı, yumurta, stabilizatör, emülgatör, öğütülmüş fındık.

Hazırlama yöntemi: paketin içeriğini sıcak su veya sütte (70°-80°C) çözün. Karıştırıcı ile 5-10 dakika çırpın. Oda sıcaklığında soğutun. 3-4 saat boyunca dondurucuda bekletin.



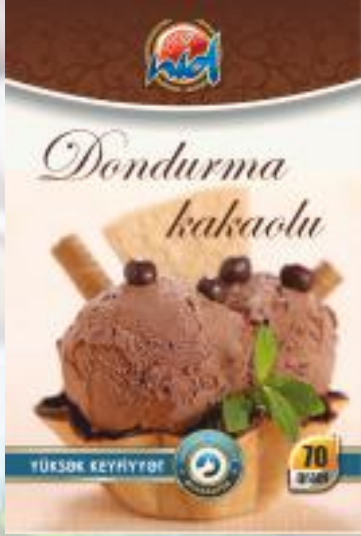
Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



12

ŞEKERLEME İÇİN ÜRÜNLER "DONDURMA»



KAKAOLU DONDURMA

İçindekiler: toz şeker, süt tozu, tereyağı, yumurta, stabilizatör, emülgatör, kakao tozu.
Hazırlama yöntemi: paketin içeriğini sıcak su veya sütte (70°-80°C) çözün. Karıştırıcı ile 5-10 dakika çirpin. Oda sıcaklığında soğutun. 3-4 saat boyunca dondurucuda bekletin.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

TARÇINLI DONDURMA

İçindekiler: toz şeker, süt tozu, tereyağı, yumurta, stabilizatör, emülgatör, tarçın.
Hazırlama yöntemi: paketin içeriğini sıcak su veya sütte (70°-80°C) çözün. Karıştırıcı ile 5-10 dakika çirpin. Oda sıcaklığında soğutun. 3-4 saat boyunca dondurucuda bekletin.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

ZENCEFİLLİ DONDURMA

İçindekiler: toz şeker, süt tozu, tereyağı, yumurta, stabilizatör, emülgatör, zencefil.
Hazırlama yöntemi: paketin içeriğini sıcak su veya sütte (70°-80°C) çözün. Karıştırıcı ile 5-10 dakika çirpin. Oda sıcaklığında soğutun. 3-4 saat boyunca dondurucuda bekletin.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

ÇİKOLATALI DONDURMA

İçindekiler: toz şeker, süt tozu, tereyağı, yumurta, stabilizatör, emülgatör, çikolata.
Hazırlama yöntemi: paketin içeriğini sıcak su veya sütte (70°-80°C) çözün. Karıştırıcı ile 5-10 dakika çirpin. Oda sıcaklığında soğutun. 3-4 saat boyunca dondurucuda bekletin.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



ŞEKERLEME İÇİN ÜRÜNLER "JÖLE»

VANİLYALI JÖLE

Hazırlama yöntemi: Poşetin içeriği üzerine 250 ml sıcak, kaynamış su dökün, tamamen eriyene kadar karıştırın. Önceden hazırlanmış formlara dökün ve katılaşmak için serin bir yere bırakın. Sıcak havalarda yapıldığında kullanacağınız su hacmini azaltın ve jöleyi birkaç saatlik buzdolabına koyun.
İçindekiler: şeker, jelatin, sitrik asit, doğal aroma, boya E 110.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.



VIŞNELİ JÖLE

Hazırlama yöntemi: Poşetin içeriği üzerine 250 ml sıcak, kaynamış su dökün, tamamen eriyene kadar karıştırın. Önceden hazırlanmış formlara dökün ve katılaşmak için serin bir yere bırakın. Sıcak havalarda yapıldığında kullanacağınız su hacmini azaltın ve jöleyi birkaç saatlik buzdolabına koyun.
İçindekiler: şeker, jelatin, sitrik asit, doğal aroma, boya E 110.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.



PORTAKALLI JÖLE

Hazırlama yöntemi: Poşetin içeriği üzerine 250 ml sıcak, kaynamış su dökün, tamamen eriyene kadar karıştırın. Önceden hazırlanmış formlara dökün ve katılaşmak için serin bir yere bırakın. Sıcak havalarda yapıldığında kullanacağınız su hacmini azaltın ve jöleyi birkaç saatlik buzdolabına koyun.
İçindekiler: şeker, jelatin, sitrik asit, doğal aroma, boya E 110.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.



MUZLU JÖLE

Hazırlama yöntemi: Poşetin içeriği üzerine 250 ml sıcak, kaynamış su dökün, tamamen eriyene kadar karıştırın. Önceden hazırlanmış formlara dökün ve katılaşmak için serin bir yere bırakın. Sıcak havalarda yapıldığında kullanacağınız su hacmini azaltın ve jöleyi birkaç saatlik buzdolabına koyun.
İçindekiler: şeker, jelatin, sitrik asit, doğal aroma, boya E 110.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
f edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76

ŞEKERLEME İÇİN ÜRÜNLER "JÖLE»

KİVİLİ JÖLE

Hazırlama yöntemi: Poşetin içeriği üzerine 250 ml sıcak, kaynamış su dökün, tamamen eriyene kadar karıştırın. Önceden hazırlanmış formlara dökün ve katılaşmak için serin bir yere bırakın. Sıcak havalarda yapıldığında kullanacağınız su hacmini azaltın ve jöleyi birkaç saatlik buzdolabına koyun.

İçindekiler: şeker, jelatin, sitrik asit, doğal aroma, boya E 110.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.



ÇİLEKLİ JÖLE

Hazırlama yöntemi: Poşetin içeriği üzerine 250 ml sıcak, kaynamış su dökün, tamamen eriyene kadar karıştırın. Önceden hazırlanmış formlara dökün ve katılaşmak için serin bir yere bırakın. Sıcak havalarda yapıldığında kullanacağınız su hacmini azaltın ve jöleyi birkaç saatlik buzdolabına koyun.

İçindekiler: şeker, jelatin, sitrik asit, doğal aroma, boya E 110.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.



NARLI JÖLE

Hazırlama yöntemi: Poşetin içeriği üzerine 250 ml sıcak, kaynamış su dökün, tamamen eriyene kadar karıştırın. Önceden hazırlanmış formlara dökün ve katılaşmak için serin bir yere bırakın. Sıcak havalarda yapıldığında kullanacağınız su hacmini azaltın ve jöleyi birkaç saatlik buzdolabına koyun.

İçindekiler: şeker, jelatin, sitrik asit, doğal aroma, boya E 110.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.



AHUDUDULU JÖLE

Hazırlama yöntemi: Poşetin içeriği üzerine 250 ml sıcak, kaynamış su dökün, tamamen eriyene kadar karıştırın. Önceden hazırlanmış formlara dökün ve katılaşmak için serin bir yere bırakın. Sıcak havalarda yapıldığında kullanacağınız su hacmini azaltın ve jöleyi birkaç saatlik buzdolabına koyun.

İçindekiler: şeker, jelatin, sitrik asit, doğal aroma, boya E 110.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
f edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



ŞEKERLEME İÇİN ÜRÜNLER "JÖLE»

Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.



ŞEFTALİLİ JÖLE

Hazırlama yöntemi: Poşetin içeriği üzerine 250 ml sıcak, kaynamış su dökün, tamamen eriyene kadar karıştırın. Önceden hazırlanmış formlara dökün ve katılaşmak için serin bir yere bırakın. Sıcak havalarda yapıldığında kullanacağınız su hacmini azaltın ve jöleyi birkaç saatlik buzdolabına koyun.

İçindekiler: şeker, jelatin, sitrik asit, doğal aroma, boya E 110.



ELMALI JÖLE

Hazırlama yöntemi: Poşetin içeriği üzerine 250 ml sıcak, kaynamış su dökün, tamamen eriyene kadar karıştırın. Önceden hazırlanmış formlara dökün ve katılaşmak için serin bir yere bırakın. Sıcak havalarda yapıldığında kullanacağınız su hacmini azaltın ve jöleyi birkaç saatlik buzdolabına koyun.

İçindekiler: şeker, jelatin, sitrik asit, doğal aroma, boya E 110.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

ERİKLİ JÖLE

Hazırlama yöntemi: Poşetin içeriği üzerine 250 ml sıcak, kaynamış su dökün, tamamen eriyene kadar karıştırın. Önceden hazırlanmış formlara dökün ve katılaşmak için serin bir yere bırakın. Sıcak havalarda yapıldığında kullanacağınız su hacmini azaltın ve jöleyi birkaç saatlik buzdolabına koyun.

İçindekiler: şeker, jelatin, sitrik asit, doğal aroma, boya E 110.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

ANANASLI JÖLE

Hazırlama yöntemi: Poşetin içeriği üzerine 250 ml sıcak, kaynamış su dökün, tamamen eriyene kadar karıştırın. Önceden hazırlanmış formlara dökün ve katılaşmak için serin bir yere bırakın. Sıcak havalarda yapıldığında kullanacağınız su hacmini azaltın ve jöleyi birkaç saatlik buzdolabına koyun.

İçindekiler: şeker, jelatin, sitrik asit, doğal aroma, boya E 110.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
f edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



ŞEKERLEME İÇİN ÜRÜNLER

JELATİN

Uygulama: şekerleme yapımında kullanılır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

PUDRA ŞEKER

Uygulama: gıda endüstrisinde şekerleme ve unlu mamuller yapmak için kullanılır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

YUMURTA BOYASI

Hazırlama yöntemi: Bir poşetin içeriğinin üzerine 250 ml 70-90°C sıcak su dökün, 1 çorba kaşığı % 9 sirke ekleyin. İyice karıştırın. Önceden pişirilmiş temiz yumurtaları 1-2 dakikalığına yaptığınız suyun içine yerleştirin (yumurtalar tercihen sıcak halde olmalı). Yumurtaları çıkarıp kağıt veya kurutma bezi üzerine koyun. Kurutun. Yumurtalara parlaklık katmak için onları yağla fırçalayın. Bir poşet 20-ye kadar yumurtayı renklendirmek için yeterlidir.

İçindekiler: gıda renkleri E102, E110, E122, E133, nişasta, tuz.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

ŞEKERLİ PIRILTI

Uygulama: şekerleme yapımında kullanılır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

ŞEKERLİ BONCUK

Uygulama: şekerleme yapımında kullanılır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99

[edviyyat.az](https://www.edviyyat.az) www.edviyyat.az

VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



HAMUR İÇİN

HAMUR İÇİN KATKILAR KALİTELİ ARTIRICI «EKASEL»

Uygulama: Ekasel her türlü hamur için uygundur. Ekmeğe yumuşaklık ve gözeneklilik kazandırır. Parasel unlu mamullerinize güzellik ve hoş koku verecektir. Paket içeriği maya ile 0,5 kg un için kullanımlıdır. Ekasel ile pişirmeyi seveceksiniz.
İçindekiler: bitki bazlı hamur katkı maddeleri.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

DOĞAL MAYA

Uygulama: her türlü hamur için doğal maya. Ekmeğe, unlu mamullerinize yumuşaklık ve güzel koku katacaktır. Paketin içeriği 0.5 kg un için yeterlidir. Doğal maya ile pişirmeyi seveceksiniz.
İçindekiler: bitki bazlı hamur mayası.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

HAMUR İÇİN KATKILAR KALİTELİ ARTIRICI «PARASEL»

Uygulama: Parasel her türlü hamur için uygundur. Ekmeğe yumuşaklık ve gözeneklilik kazandırır. Parasel unlu mamullerinize güzellik ve hoş koku verecektir. Paket içeriği maya ile 0,5 kg un için kullanımlıdır. Parasel ile pişirmeyi seveceksiniz.
İçindekiler: bitki bazlı hamur katkı maddeleri.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

KABARTMA TOZU

Uygulama: kek ve unlu mamuller pişirmek için kullanılır. Unlu mamullere benzersiz bir özellik, tat ve aroma katacaktır.
İçindekiler: doğal ürünler bazlı kabartma tozu.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
f edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



HAMUR İÇİN

Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



ŞEKERLİ VANİLYA

Uygulama: hamur, tatlı ve süt ürünleri için kullanılır.



ŞEKERLİ VANİLYA

Uygulama: hamur, tatlı ve süt ürünleri için kullanılır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

MAYA

Uygulama: çeşitli hamurların, ekmeğin, hamur işleri, rulolar, turtalar vb ürünlerin hazırlanmasında kullanılır.



KABARTMA TOZU

Uygulama: pişirme endüstrisinde şekerleme ve unlu mamüllerin yapımı için uygulanır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

EK PLYUS

Uygulama: 2 kg hamur için (mayalı hamur için) 10 gr EK PLYUS ekleyin.

İçindekiler: şeker, soya unu, buğday unu, emülgatör (E472), sitrik asit (E330), antioksidan (E300), enzim.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



BOYALAR

Kuru ve serin yerdə saxlayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



BOYA ÇİKOLATALI

Uygulama: gıda ürünlerine renk eklemek için kullanılır.
İçindekiler: gıda boyası E102, E122, E132, dolgu şekeri.



Kuru ve serin yerdə saxlayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



BOYA KIRMIZI

Uygulama: gıda ürünlerine renk eklemek için kullanılır.
İçindekiler: gıda boyası E102, E122, E132, dolgu şekeri.



Kuru ve serin yerdə saxlayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



BOYA SARI

Uygulama: gıda ürünlerine renk eklemek için kullanılır.
İçindekiler: gıda boyası E102, E122, E132, dolgu şekeri.



Kuru ve serin yerdə saxlayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



BOYA KAHVERENGİ

Uygulama: gıda ürünlerine renk eklemek için kullanılır.
İçindekiler: gıda boyası E102, E122, E132, dolgu şekeri.



Kuru ve serin yerdə saxlayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



BOYA TURUNCU

Uygulama: gıda ürünlerine renk eklemek için kullanılır.
İçindekiler: gıda boyası E102, E122, E132, dolgu şekeri.



Kuru ve serin yerdə saxlayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



BOYA YEŞİL

Uygulama: gıda ürünlerine renk eklemek için kullanılır.
İçindekiler: gıda boyası E102, E122, E132, dolgu şekeri.



Хранить в сухом и прохладном месте.
Срок хранения: 3 года.



BOYA PEMBE

Uygulama: gıda ürünlerine renk eklemek için kullanılır.
İçindekiler: gıda boyası E102, E122, E132, dolgu şekeri.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
f edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



BOYALAR

Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



BOYA KOYU MAVİ

Uygulama: gıda ürünlerine renk eklemek için kullanılır.
İçindekiler: gıda boyası E102, E122, E132, dolgu şekeri.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



BOYA AROMALI 5 RENK

Uygulama: gıda ürünlerine renk eklemek için kullanılır.
İçindekiler: gıda boyası E 102, E 122, E 132, gıda doldurucu, tatlandırıcı.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



BOYA KOYU KIRMIZI

Uygulama: gıda ürünlerine renk eklemek için kullanılır.
İçindekiler: gıda boyası E102, E122, E132, dolgu şekeri.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



BOYA AROMALI 5 RENK

Uygulama: gıda ürünlerine renk eklemek için kullanılır.
İçindekiler: gıda boyası E 102, E 122, E 132, gıda doldurucu, tatlandırıcı.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
f edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



KURU SÜT

YAĞLI KURU SÜT

Piştirme yöntemi: 1 litre süt hazırlamak için 9-10 yemek kaşığı kuru sütü 0.9 litre soğutulmuş kaynamış suya ekleyin. Süt tam kıvam oluncaya kadar karıştırın. Sonra kalan su miktarını ekleyin ve sürekli karıştırılarak kaynatın. Hazırlanmış süt gıda veya süt mamullerinin yapımında kullanılabilir.



Kuru ve serin yerdə saxlayın.
Raf ömrü: 6 ay.

YAĞLI KURU SÜT

Piştirme yöntemi: 1 litre süt hazırlamak için 9-10 yemek kaşığı kuru sütü 0.9 litre soğutulmuş kaynamış suya ekleyin. Süt tam kıvam oluncaya kadar karıştırın. Sonra kalan su miktarını ekleyin ve sürekli karıştırılarak kaynatın. Hazırlanmış süt gıda veya süt mamullerinin yapımında kullanılabilir.



Kuru ve serin yerdə saxlayın.
Raf ömrü: 6 ay.

YAĞSIZ KURU SÜT

Piştirme yöntemi: 1 litre süt hazırlamak için 9-10 yemek kaşığı kuru sütü 0.9 litre soğutulmuş kaynamış suya ekleyin. Süt tam kıvam oluncaya kadar karıştırın. Sonra kalan su miktarını ekleyin ve sürekli karıştırılarak kaynatın. Hazırlanmış süt gıda veya süt mamullerinin yapımında kullanılabilir.



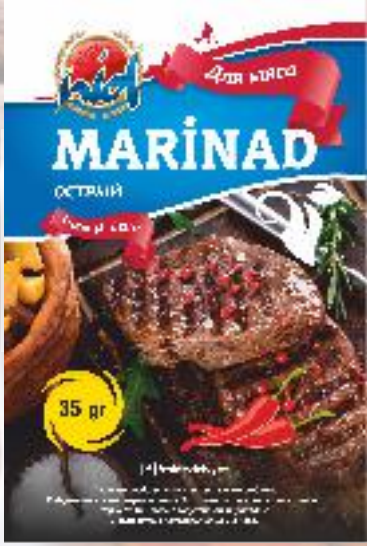
Kuru ve serin yerdə saxlayın.
Raf ömrü: 6 ay.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
f edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



MARİNELER



ET İÇİN ACILI MARİNE

İçindekiler: karabiber, kırmızı biber, kişniş tohumu, hardal tozu, kurutulmuş sebzeler (domates, havuç, soğan, biber, sarımsak vb.), kuru otlar (kişniş, dereotu), tuz, sitrik asit, baharat ve servis için otlar, tat ve aroma.

Hazırlama yöntemi: Paketin içeriği 1 kg et için tasarlanmıştır.

1. 1 kg et porsiyonlara bölünür.
2. Paketin içindekileri 5 yemek kaşığı bitkisel yağla karıştırılır.
3. Eti elde edilen sosla karıştırın ve 2-3 saat buzdolabında saklayın.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 2 yıl.

ET İÇİN AROMALI MARİNE

İçindekiler: karabiber, kırmızı biber, kişniş tohumu, hardal tozu, kurutulmuş sebzeler (domates, havuç, soğan, biber, sarımsak vb.), kuru otlar (kişniş, dereotu), tuz, sitrik asit, baharat ve servis için otlar, tat ve aroma.

Hazırlama yöntemi: Paketin içeriği 1 kg et için tasarlanmıştır.

1. 1 kg et porsiyonlara bölünür.
2. Paketin içindekileri 5 yemek kaşığı bitkisel yağla karıştırılır.
3. Eti elde edilen sosla karıştırın ve 2-3 saat buzdolabında saklayın.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 2 yıl.

TAVUK İÇİN AROMALI MARİNE

İçindekiler: karabiber, kırmızı biber, kişniş tohumu, hardal tozu, kurutulmuş sebzeler (domates, havuç, soğan, biber, sarımsak vb.), kuru otlar (kişniş, dereotu), tuz, sitrik asit, baharat ve servis için otlar, tat ve aroma.

Hazırlama yöntemi: Paketin içeriği 1 kg et için tasarlanmıştır.

1. 1 kg et porsiyonlara bölünür.
2. Paketin içindekileri 5 yemek kaşığı bitkisel yağla karıştırılır.
3. Eti elde edilen sosla karıştırın ve 2-3 saat buzdolabında saklayın.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 2 yıl.

TAVUK İÇİN ACILI MARİNE

İçindekiler: karabiber, kırmızı biber, kişniş tohumu, hardal tozu, kurutulmuş sebzeler (domates, havuç, soğan, biber, sarımsak vb.), kuru otlar (kişniş, dereotu), tuz, sitrik asit, baharat ve servis için otlar, tat ve aroma.

Hazırlama yöntemi: Paketin içeriği 1 kg et için tasarlanmıştır.

1. 1 kg et porsiyonlara bölünür.
2. Paketin içindekileri 5 yemek kaşığı bitkisel yağla karıştırılır.
3. Eti elde edilen sosla karıştırın ve 2-3 saat buzdolabında saklayın.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 2 yıl.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99

edviyyat.az www.edviyyat.az

VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



MARİNELER

KEBAP İÇİN AROMALI MARİNE

İçindekiler: karabiber, kırmızı biber, kişniş tohumu, hardal tozu, kurutulmuş sebzeler (domates, havuç, soğan, biber, sarımsak vb.), kuru otlar (kişniş, dereotu), tuz, sitrik asit, baharat ve servis için otlar, tat ve aroma.

Hazırlama yöntemi: Paketin içeriği 1 kg et için tasarlanmıştır.

1. 1 kg et porsiyonlara bölünür.
2. Paketin içindekileri 5 yemek kaşığı bitkisel yağla karıştırılır.
3. Eti elde edilen sosla karıştırın ve 2-3 saat buzdolabında saklayın.



4 760080 700776



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 2 yıl.



SARIMSAKLI MARİNE

İçindekiler: karabiber, kırmızı biber, kişniş tohumu, hardal tozu, kurutulmuş sebzeler (domates, havuç, soğan, biber, sarımsak vb.), kuru otlar (kişniş, dereotu), tuz, sitrik asit, baharat ve servis için otlar, tat ve aroma.

Hazırlama yöntemi: Paketin içeriği 1 kg et için tasarlanmıştır.

1. 1 kg et porsiyonlara bölünür.
2. Paketin içindekileri 5 yemek kaşığı bitkisel yağla karıştırılır.
3. Eti elde edilen sosla karıştırın ve 2-3 saat buzdolabında saklayın.



4 760080 700776



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 2 yıl.



KEBAP İÇİN ACILI MARİNE

İçindekiler: karabiber, kırmızı biber, kişniş tohumu, hardal tozu, kurutulmuş sebzeler (domates, havuç, soğan, biber, sarımsak vb.), kuru otlar (kişniş, dereotu), tuz, sitrik asit, baharat ve servis için otlar, tat ve aroma.

Hazırlama yöntemi: Paketin içeriği 1 kg et için tasarlanmıştır.

1. 1 kg et porsiyonlara bölünür.
2. Paketin içindekileri 5 yemek kaşığı bitkisel yağla karıştırılır.
3. Eti elde edilen sosla karıştırın ve 2-3 saat buzdolabında saklayın.



4 760080 700776



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 2 yıl.



BALIK İÇİN ACILI MARİNE

İçindekiler: karabiber, kırmızı biber, kişniş tohumu, hardal tozu, kurutulmuş sebzeler (domates, havuç, soğan, biber, sarımsak vb.), kuru otlar (kişniş, dereotu), tuz, sitrik asit, baharat ve servis için otlar, tat ve aroma.

Hazırlama yöntemi: Paketin içeriği 1 kg et için tasarlanmıştır.

1. 1 kg et porsiyonlara bölünür.
2. Paketin içindekileri 5 yemek kaşığı bitkisel yağla karıştırılır.
3. Eti elde edilen sosla karıştırın ve 2-3 saat buzdolabında saklayın.



4 760080 700776



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 2 yıl.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 2 yıl.



BALIK İÇİN AROMALI MARİNE

İçindekiler: karabiber, kırmızı biber, kişniş tohumu, hardal tozu, kurutulmuş sebzeler (domates, havuç, soğan, biber, sarımsak vb.), kuru otlar (kişniş, dereotu), tuz, sitrik asit, baharat ve servis için otlar, tat ve aroma.

Hazırlama yöntemi: Paketin içeriği 1 kg et için tasarlanmıştır.

1. 1 kg et porsiyonlara bölünür.
2. Paketin içindekileri 5 yemek kaşığı bitkisel yağla karıştırılır.
3. Eti elde edilen sosla karıştırın ve 2-3 saat buzdolabında saklayın.



4 760080 700776



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99

edviyyat.az www.edviyyat.az

VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



ÇEŞNİLER

BORÇ ÇORBASI İÇİN ÇEŞNİ KARİŞİMİ

İçindekiler: tuz, sarımsak, hardal tozu, kırmızı biber, karabiber, kimyon, fesleğen, kişniş, maydanoz, defne yaprağı, havuç, pancar, soğan, tat ve aroma artırıcılar.

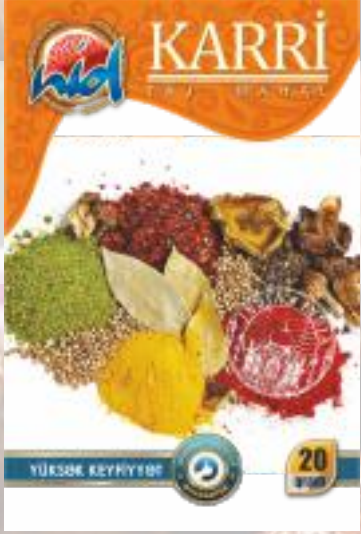


Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.

KÖRİ «TAJ MAHAL»

Uygulama: köri yemeklerinize hoş tat ve aroma vermek için eklenir.

İçindekiler: zerdeçal, kakule, kişniş, zencefil, öğütülmüş biber, tat ve aroma artırıcılar.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.

KÖRİ «TAJ MAHAL» ACILI

Uygulama: köri yemeklerinize hoş tat ve aroma vermek için eklenir.

İçindekiler: zerdeçal, kakule, kişniş, zencefil, acı biber, öğütülmüş biber, tat ve aroma artırıcılar.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.

IZGARA İÇİN ÇEŞNİ KARİŞİMİ

Uygulama: Et, tavuk ve balık yemeklerini pişirmek için kullanılır. Yemeğe hoş bir tat ve aroma verir.

İçindekiler: tuz, sarımsak, öğütülmüş kırmızı biber, öğütülmüş karabiber, susam, kimyon, fesleğen, duman aroması.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
f edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



ÇEŞNİLER

ÇORBA İÇİN ÇEŞNİ KARIŞIMI

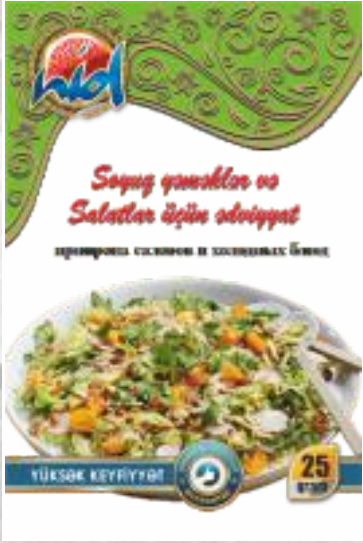
Uygulama: çorba ve diğer sıvı yemekler yapmak için kullanılır. Yemeklerinize hoş bir tat ve aroma katacaktır.
İçindekiler: soğan, sarımsak, kişniş, dereotu, maydanoz, nane, köri, karabiber, kırmızı biber, tat ve aroma artırıcılar.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.

SALATA VE SOĞUK YEMEKLER İÇİN ÇEŞNİ KARIŞIMI

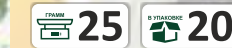
Uygulama: Bu çeşni karışımı yemeklerinize eklenerek eşsiz tat ve aroma verecektir. Yemeği servis etmeden 5 dakika önce eklemeniz önerilir.
İçindekiler: sarımsak, kişniş, dereotu, maydanoz, biber, kırmızı biber, karabiber, kimyon, aroma ve aroma artırıcılar.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.

BALIK YEMEKLERİ İÇİN ÇEŞNİ KARIŞIMI

Uygulama: balık ve deniz ürünlerinden yapılan yemekler için kullanılır. Yemeklerinize eşsiz tat ve aroma katacaktır.
İçindekiler: tuz, sarımsak, hardal tozu, kırmızı biber, karabiber, kimyon, fesleğen, kişniş, maydanoz, tat ve aroma artırıcılar.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.

SEBZELİ YEMEKLER İÇİN ÇEŞNİ KARIŞIMI

Uygulama: sebzelı yemeklerin hazırlanması için kullanılan çeşni karışımı. Yemeklerinize eşsiz tat ve aroma katacaktır.
İçindekiler: sarımsak, kişniş, dereotu, fesleğen, kimyon, küçük hindistan cevizi, karabiber, kırmızı biber, tat ve aroma artırıcılar.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
f edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76

ÇEŞNİLER



KÖFTE İÇİN ÇEŞNİ KARIŞIMI

Uygulama: köfte pişirmek için kullanılır.
Köftelerinize hoş bir tat ve aroma verecektir.
İçindekiler: öğütülmüş kişniş tohumu, tuz, kırmızı tatlı biber, küçük hindistan cevizi, karabiber, tatlı biber, beyaz dereotu.



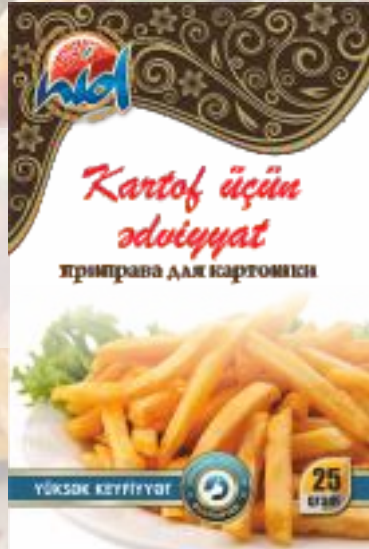
Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.

PATATEZ İÇİN ÇEŞNİ KARIŞIMI

Uygulama: patatesli yemekleri pişirmek için kullanılır
(patates kızartması, french fries, patates püresi vb.). Yemeklerinize hoş bir tat ve aroma verecektir.
İçindekiler: öğütülmüş sarımsak, zencefil, kişniş tohumu, zerdeçal, karabiber, tatlı biber, acı biber.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.



PİLAV İÇİN ÇEŞNİ KARIŞIMI

Uygulama: pilav pişirmek için kullanılır.
Yemeğinize hoş bir tat ve aroma verecektir.
İçindekiler: öğütülmüş kişniş tohumu, tuz, zerdeçal, susam, kızamik, kırmızı biber, acı biber.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.

KUZU ETİ İÇİN ÇEŞNİ KARIŞIMI

Uygulama: kuzu yemeklerini pişirmek için kullanılır.
Yemeklerinize hoş bir tat ve aroma verecek.
İçindekiler: sarımsak, zencefil, karabiber, tatlı biber, kişniş tohumu, fesleğen, kırmızı biber, pul biber, hardal, baharat.



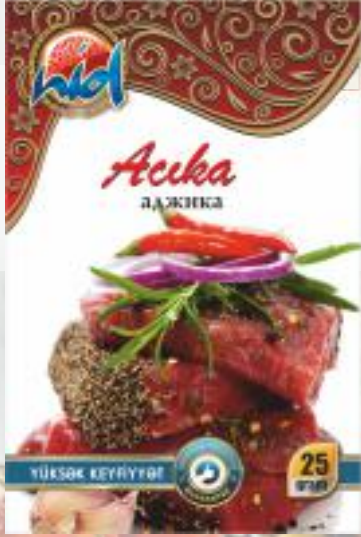
Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



ÇEŞNİLER



ACIKA

Uygulama: balık ve et yemeklerini pişirmek için kullanılır. Yemeklerinize eşsiz tat katacak.

İçindekiler: tuz, kırmızı biber, pul biber, sarımsak, hmeli-suneli, baharatlar.

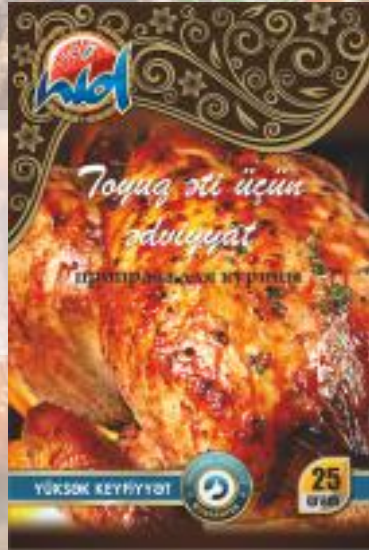


Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.

TAVUK İÇİN ÇEŞNİ KARIŞIMI

Uygulama: tavuk yemekleri pişirmek için kullanılır. Yemeklere özel bir tat ve aroma verecek.

İçindekiler: tuz, sarımsak, hardal, öğütülmüş kırmızı biber, susam, kimyon, karabiber, fesleğen, lezzet artırıcılar.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.

BALIK İÇİN ÇEŞNİ KARIŞIMI

Uygulama: balık pişirmek için kullanılır. Bu karışım yemeklerinize eşsiz tat ve aroma katacak.

İçindekiler: tuz, sarımsak, hardal, kırmızı biber, susam, kimyon, karabiber, fesleğen, kişniş, dereotu, tat ve aroma artırıcı.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.

MAKARNA İÇİN ÇEŞNİ KARIŞIMI

Uygulama: makarna yemekleri için kullanılan çeşni karışımı, yemeklerinize özel tat ve aroma verecek.

İçindekiler: öğütülmüş sarımsak, zencefil, kişniş tohumu, zerdeçal, karabiber, tatlı biber, kırmızı biber.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99

f edviyyat.az www.edviyyat.az

VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



ÇEŞNİLER



KEBAP İÇİN ÇEŞNİ KARIŞIMI

Uygulama: et kebabları pişirmek için kullanılır. Çeşni karışımı yemeklere özel bir tat ve aroma verecektir.
İçindekiler: tatlı biber, kişniş, zerdeçal, tarçın, kakule, zencefil, karabiber vb.



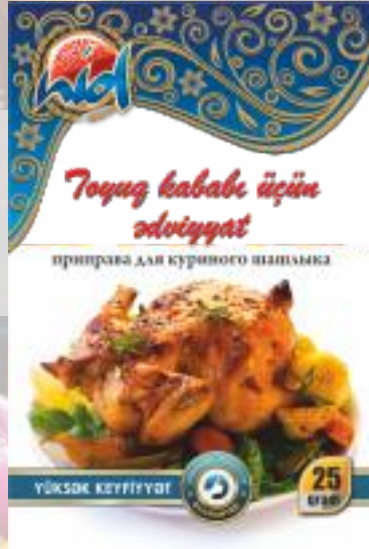
Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.

TAVUK KEBABI İÇİN ÇEŞNİ KARIŞIMI

Uygulama: tavuk kebabını pişirmek için kullanılır. Çeşni karışımı yemeklere özel bir tat ve aroma verecektir.
İçindekiler: tatlı biber, kişniş, zerdeçal, tarçın, kakule, zencefil, karabiber vb.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.

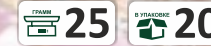


Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.



TAVUK İÇİN ÇEŞNİ KARIŞIMI

Uygulama: tavuk yemekleri pişirmek için kullanılır. Çeşni karışımı yemeklere özel bir tat ve aroma verecektir.
İçindekiler: tuz, sarımsak, hardal, kırmızı biber, susam, kimyon tohumu, karabiber, fesleğen, lezzet artırıcılar.



ET İÇİN ÇEŞNİ KARIŞIMI

Uygulama şekli: dana etinden yapılan yemekler için kullanılır. Çeşni karışımı yemeklere özel bir tat ve aroma verecektir.
İçindekiler: tuz, sarımsak, hardal, kırmızı biber, susam tohumları, kimyon tohumları, karabiber, fesleğen, lezzet artırıcılar.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
f edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



ÇEŞNİLER



KİMYON

Uygulama: yemek yapımına başlarken veya pişirme sırasında eklenen baharat.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

TURİST İÇİN ÇEŞNİ KARIŞIMI

İçindekiler: karabiber - 5 gr, sumak - 5 gr, kekik - 2 gr, tuz - 5 gr, kırmızı biber - 5 gr, kuru nane - 2 gr.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

SOBA ÇEŞNİSİ TAVUK KIZARTMASI İÇİN

İçindekiler: kırmızı biber, patates nişastası, tuz, kuru sarımsak, zerdeçal, kişniş, fesleğen, kekik, biberiye, kimyon, zencefil, baharatlar.

Bu fırın torbasında pişirilen tavuk çok lezzetlidir!

Seçilen çeşni karışımı ona özel bir aroma ve tat verecek!

Bu karışım 1 kg tavuk pişirmek için tasarlanmıştır.

Pişirme yöntemi:

- Pişirme torbasını ambalajın üstünden çıkarın ve açın.
- Tavuğu torbasının alt kısmındaki çeşni karışımına batırın.
- Tavuğu fırın torbasına koyun. İsterseniz sebzeleri ekleyin.
- Torbayı bir klipsle sabitleyin.
- Tavuk torbasını bir fırın kabına koyun.
- Birkaç yerde delin.
- Fırının alt seviyesinde 40-45 dakika pişirin (önceden 180°C'ye ısıtılmış).



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

ÇEŞNİ KARIŞIMI HMELİ-SUNELİ

Uygulama: yemek yapımına başlarken veya pişirme sırasında eklenen karışım.

İçindekiler: fesleğen, kırmızı acı biber, kuru otlar (maydanoz, kereviz, dereotu), kişniş, defne yaprağı, çemen otu, çözdük, nane, mercanköşk.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99

edviyyat.az www.edviyyat.az

VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



ÇEŞNİLER

TAVUKLU KRAKERLER ÖĞÜTÜLMÜŞ

Uygulama: Ekmek kırıntıları tavuk yemeklerini pişirmek için kullanılır. Ayrıca sebzeler ve diğer ürünleri kavurmak için de kullanılabilirler.

İçindekiler: ekmek kırıntısı, patates nişastası, tavuk eti.



100 20



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.



100 20

ETLİ KRAKERLER ÖĞÜTÜLMÜŞ

Uygulama: Ekmek kırıntıları sığır eti yemeklerini pişirmek için kullanılır. Ayrıca sebzeler ve diğer ürünleri kavurmak için de kullanılabilir.

İçindekiler: ekmek kırıntısı, patates nişastası, dana eti.



100 20

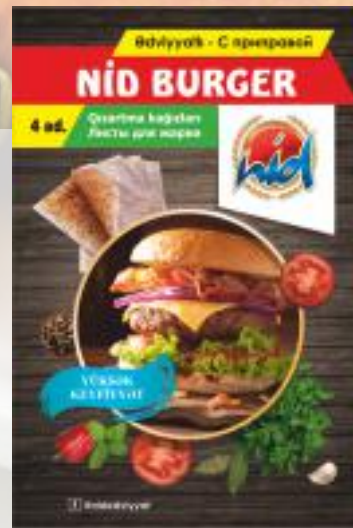
ÇEŞNİLİ «BURGER» KIZARTMA KAĞITLARI

İçindekiler: Bitkisel yağ, kuru sebzeler (domates, soğan, sarımsak vb.), iyotlu tuz, kuru otlar (maydanoz, kişniş, fesleğen), şeker, baharatlar (karabiber, kakule, zerdeçal, muskat vb.), mısır nişastası, asitlik düzenleyici (sitrik asit), kereviz. Ürün süt içerebilir.

Uygulama: Eti baharatlı kağıdın arasına yerleştirin ve önceden ısıtılmış tavada kızartın. Kağıt üzerindeki özel baharat karışımı ürününüzü lezzetli ve aromatik hale getirecektir. Kızartmada hiç yağ kullanılmadığı için yemeğinizin sağlıklı olacak ve tüm niteliklerini koruyacak.



25 20



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.

ÇEŞNİLİ BALIK KIZARTMA KAĞITLARI

İçindekiler: Bitkisel yağ, kuru sebzeler (domates, soğan, sarımsak vb.), iyotlu tuz, kuru otlar (maydanoz, kişniş, fesleğen), şeker, baharatlar (karabiber, kakule, zerdeçal, muskat vb.), mısır nişastası, asitlik düzenleyici (sitrik asit), kereviz. Ürün süt içerebilir.

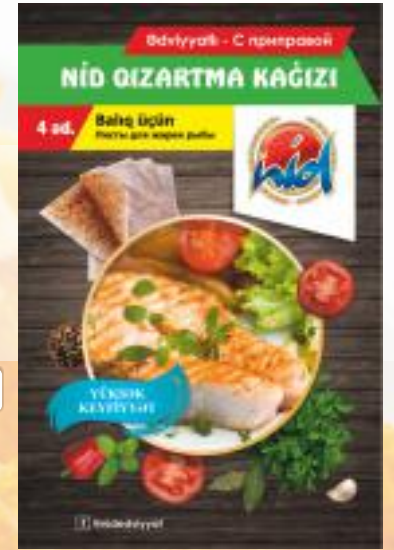
Uygulama: Eti baharatlı kağıdın arasına yerleştirin ve önceden ısıtılmış tavada kızartın. Kağıt üzerindeki özel baharat karışımı ürününüzü lezzetli ve aromatik hale getirecektir. Kızartmada hiç yağ kullanılmadığı için yemeğinizin sağlıklı olacak ve tüm niteliklerini koruyacak.



25 20



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.

ÇEŞNİLİ TAVUK KIZARTMA KAĞITLARI

İçindekiler: Bitkisel yağ, kuru sebzeler (domates, soğan, sarımsak vb.), iyotlu tuz, kuru otlar (maydanoz, kişniş, fesleğen), şeker, baharatlar (karabiber, kakule, zerdeçal, muskat vb.), mısır nişastası, asitlik düzenleyici (sitrik asit), kereviz. Ürün süt içerebilir.

Uygulama: Eti baharatlı kağıdın arasına yerleştirin ve önceden ısıtılmış tavada kızartın. Kağıt üzerindeki özel baharat karışımı ürününüzü lezzetli ve aromatik hale getirecektir. Kızartmada hiç yağ kullanılmadığı için yemeğinizin sağlıklı olacak ve tüm niteliklerini koruyacak.



25 20



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99

edviyat.az www.edviyat.az

VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



ÇEŞNİLER

EV YAPIMI TAVUK BULYONU

İçindekiler: tuz, kuru sebzeler (havuç, soğan vb.), patates nişastası, kuru otlar (maydanoz, dereotu, kereviz), kurutulmuş tavuk eti, asitlik düzenleyici (E330), antioksidan (E307), tat ve aroma artırıcı (monosodyum glutamat), baharatlar (biber, zerdeçal vb.).

Hazırlama yöntemi: önerilen doz 0,5 litre su için 1 t/k (6-7 gr) toz.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.

EV YAPIMI MANTAR BULYONU

İçindekiler: tuz, kuru sebzeler (havuç, soğan vb.), patates nişastası, kuru otlar (maydanoz, dereotu, kereviz), kurutulmuş mantarlar, asitlik düzenleyici (E330), antioksidan (E307), tat ve aroma artırıcı (monosodyum glutamat), baharatlar (biber, zerdeçal vb.).

Hazırlama yöntemi: önerilen doz 0,5 litre su için 1 t/k (6-7 gr) toz.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.

EV YAPIMI ET BULYONU

İçindekiler: tuz, kuru sebzeler (havuç, soğan vb.), patates nişastası, kuru otlar (maydanoz, dereotu, kereviz), kurutulmuş sığır eti, asitlik düzenleyici (E330), antioksidan (E307), tat ve aroma artırıcı (monosodyum glutamat), baharatlar (biber, zerdeçal vb.).

Hazırlama yöntemi: önerilen doz 0,5 litre su için 1 t/k (6-7 gr) toz.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.

KORE HAVUÇ YAPIMI İÇİN ÇEŞNİ KARIŞIMI

Uygulama: 1 kg havuç, ince-ince doğrayın, üzerine tuz ekleyip, 30 dakika bekletin. Ardından suyunu sıkın ve boşaltın. 3 çay kaşığı baharat ekleyin ve karıştırın. Aynı ayrı 100 gr ayçiçek yağı ve 1-1,5 yemek kaşığı sirke ekleyip, karıştırın, kaynatın, havuçlara ekleyin. Herşeyi iyice karıştırın ve 2,5 saat buzdolabında bekletin.

İçindekiler: sarımsak, tat ve lezzet artırıcı (monosodyum glutamat), kişniş, kırmızı biber, fesleğen, köri, karabiber, küçük hindistan cevizi.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

HAVUÇ İÇİN ÇEŞNİ KARIŞIMI

Uygulama: 1 kg havuç ince-ince doğrayın, üzerine tuz ekleyip, 30 dakika bekletin. Ardından suyunu sıkın ve boşaltın. 3 çay kaşığı baharat ekleyin ve karıştırın. Aynı ayrı 100 gr ayçiçek yağı ve 1-1,5 yemek kaşığı sirke ekleyip, karıştırın, kaynatın, havuçlara ekleyin. Herşeyi iyice karıştırın ve 2,5 saat buzdolabında bekletin.

İçindekiler: sarımsak, lezzet ve tat artırıcı (monosodyum glutamat), kişniş, biber, fesleğen, köri, karabiber, küçük hindistan cevizi.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99

edviyyat.az www.edviyyat.az

VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



FAST-FOOD BAHARAT

XIRT-XIRTLI

TOYUQ QAHNADI, BUDU VƏ FİLESİ
HAZIRLAMAQ ÜÇÜN
MOCÜZDLİ DAD



ACILI «CRUNCH» TAVUK İÇİN

İçindekiler: pirinç, acı biber, karabiber, kırmızı biber, sarımsak, tat ve aroma artırıcılar.

Hazırlama yöntemi: paket içeriği 500-600 gr tavuk eti için tasarlanmıştır. Tavuk parçaları pişirilmeden önce tuzlanmalıdır, daha sonra paketin içeriğine daldırın ve önceden ısıtılmış tavada, önceden eritilmiş yağda kızartın. Tam kızartması için tava kapağının örtülmesi tavsiye edilir.



80 20

«CRUNCH» TAVUK İÇİN

İçindekiler: pirinç, acı biber, karabiber, kırmızı biber, sarımsak, tat ve aroma artırıcılar.

Hazırlama yöntemi: paket içeriği 500-600 gr tavuk eti için tasarlanmıştır. Tavuk parçaları pişirilmeden önce tuzlanmalıdır, daha sonra paketin içeriğine daldırın ve önceden ısıtılmış tavada, önceden eritilmiş yağda kızartın. Tam kızartması için tava kapağının örtülmesi tavsiye edilir.



80 20

XIRT-XIRTLI

TOYUQ QAHNADI, BUDU VƏ FİLESİ
HAZIRLAMAQ ÜÇÜN
MOCÜZDLİ DAD



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

ACILI SUSAMLI «CRUNCH» TAVUK İÇİN

İçindekiler: pirinç, acı biber, karabiber, kırmızı biber, sarımsak, susam, tat ve aroma artırıcılar.

Hazırlama yöntemi: paket içeriği 500-600 gr tavuk eti için tasarlanmıştır. Tavuk parçaları pişirilmeden önce tuzlanmalıdır, daha sonra paketin içeriğine daldırın ve önceden ısıtılmış tavada, önceden eritilmiş yağda kızartın. Tam kızartması için tava kapağının örtülmesi tavsiye edilir.



100 20



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

SUSAMLI «CRUNCH» TAVUK İÇİN

İçindekiler: pirinç, acı biber, karabiber, kırmızı biber, sarımsak, susam, tat ve aroma artırıcılar.

Hazırlama yöntemi: paket içeriği 500-600 gr tavuk eti için tasarlanmıştır. Tavuk parçaları pişirilmeden önce tuzlanmalıdır, daha sonra paketin içeriğine daldırın ve önceden ısıtılmış tavada, önceden eritilmiş yağda kızartın. Tam kızartması için tava kapağının örtülmesi tavsiye edilir.



100 20

Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
f edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

TURŞU KARIŞIMI



MEYVE TURŞUSU İÇİN EVRENSEL KARIŞIM

Uygulama: bu baharat karışımını her türlü turşu yapımı için kullanın. İlk olarak 1 litre kavanoz distile su ile yıkanır ve kurulanır. Paketin içindekilerini kavanoza dökün. Kavanozu meyvelerle doldurun, 70-80°C sıcaklıkta kaynamış su dökün. 1 yemek kaşığı sirke özü ekleyin ve kavanozu 6-8 dakika kaynatın. Kapağı yuvarlayın ve kavanozu 2-3 gün kapağı üzerinde bekletin.

İçindekiler: mercanköşk, kekik, kuş üzümü, tatlı biber, ekstra tuz vb.



4 760080 702442



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.

EVRENSEL TURŞU KARIŞIMI

Uygulama: bu baharat karışımını her türlü turşu yapımı için kullanın. İlk olarak 3 litre kavanoz distile su ile yıkanır ve kurulanır. Paketin içindekilerini kavanoza dökün. Kavanozu sebzelerle doldurun, 70-80°C sıcaklıkta kaynamış su dökün. 1 yemek kaşığı sirke özü ekleyin ve kavanozu 15-20 dakika kaynatın. Kapağı yuvarlayın ve kavanozu 2-3 gün kapağı üzerinde bekletin.

Malzemeler: yaban turpu, anason, tatlı biber, bezelye, ekstra tuz, maydanoz, defne yaprağı vb.



4 760080 702312



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.

MEYVE TURŞUSU İÇİN EVRENSEL KARIŞIM

Uygulama: bu baharat karışımını her türlü turşu yapımı için kullanın. İlk olarak 1 litre kavanoz distile su ile yıkanır ve kurulanır. Paketin içindekilerini kavanoza dökün. Kavanozu meyvelerle doldurun, 70-80°C sıcaklıkta kaynamış su dökün. 1 yemek kaşığı sirke özü ekleyin ve kavanozu 6-8 dakika kaynatın. Kapağı yuvarlayın ve kavanozu 2-3 gün kapağı üzerinde bekletin.

İçindekiler: mercanköşk, kekik, kuş üzümü, tatlı biber, ekstra tuz vb.



4 760080 702329



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
f edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76

TURŞU KARIŞIMI

LAHANA TURŞUSU İÇİN KARIŞIM

Uygulama: İlk olarak 3 litre kavanoz distile su ile yıkanır ve kurulanır. Lahana dilimleyin, poşet içeriği ile karıştırın, sıkıca kavanoza koyun. 3/4 kavanozu sirke ile doldurun ve 1/4 kaynamış soğuk su ekleyin. Sirke olmadan fermente edildiğinde karışımı bir kavanoza koyulmalı. Bunun için büyük yapraklı lahana seçiniz.

İçindekiler: yaban turpu, dereotu, kimyon, kırmızı acibiber, tatlı biber, ekstra tuz, pancar, maydanoz, defne yaprağı, havuç vb.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.

SALATALIK TURŞUSU İÇİN KARIŞIM

Uygulama: bu baharat karışımını her türlü turşu yapımı için kullanın. İlk olarak 3 litre kavanoz distile su ile yıkanır ve kurulanır. Paketin içindekilerini kavanoza dökün. Kavanozu orta boy salatalıklarla doldurun, 70-80°C sıcaklıkta kaynamış su dökün. 1 yemek kaşığı sirke özü ekleyin ve kavanozu 15-20 dakika kaynatın. Kapağı yuvarlayın ve kavanozu 2-3 gün kapağı üzerinde bekletin.

İçindekiler: kimyon, maydanoz, sarımsak, acı biber, ekstra tuz, dereotu, karabiber, tatlı biber, karanfil, defne yaprağı vb.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.

DOMATEZ TURŞUSU İÇİN KARIŞIM

Uygulama: bu baharat karışımını her türlü turşu yapımı için kullanın. İlk olarak 3 litre kavanoz distile su ile yıkanır ve kurulanır. Paketin içindekilerini kavanoza dökün. Kavanozu orta boy domatezle doldurun, 70-80°C sıcaklıkta kaynamış su dökün. 1 yemek kaşığı sirke özü ekleyin ve kavanozu 15-20 dakika kaynatın. Kapağı yuvarlayın ve kavanozu 2-3 gün kapağı üzerinde bekletin.

İçindekiler: yaban turpu, dereotu, sarımsak, acı biber, ekstra tuz, şeker, anason, karanfil, karabiber.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 18 ay.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
f edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



BAHARATLAR



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 2 yıl.

«ACILI» BAHARATLI TUZ

Uygulama: gıda endüstrisinde, çorba, un yemeklerinin yapımında kullanılır.

İçindekiler: sarımsak, dereotu, fesleğen, acı biber, tuz, kişniş vb.



TUZLU KİMYON

Uygulama: Baharat olarak kullanılır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 2 yıl.

NANELİ TUZ

Uygulama: gıda endüstrisinde, çorba, un yemeklerinin yapımında kullanılır.

İçindekiler: sarımsak, dereotu, fesleğen, acı biber, tuz, kişniş vb.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 2 yıl.

ADYGE TUZU

Uygulama: Baharat olarak kullanılır.

İçindekiler: Deniz tuzu, sarımsak, hmeli-suneli, kuru otlar (kişniş, dereotu, maydanoz, kekik, fesleğen), kişniş tohumu, karabiber, tatl biber, kırmızı biber.

Kullanım: Dünya mutfağında Adige tuzunun bir benzeri yoktur, yemek tariflerinde, Adige'nin eski ulusal mutfağından geldiğini biliyoruz. Yemeklerinizi bu tuzla pişirdiğinizde yemekleriniz lezzetli, yumuşak ve en önemlisi çok faydalı olacak.

Faydaları: Adige tuzu, baharatların tüm faydalarını çekerek, inanılmaz derecede faydalı oluyor. Saklama süresinde faydalı özelliklerini kaybetmez.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 2 yıl.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99

f edviyyat.az www.edviyyat.az

VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



BAHARATLAR



FİTO TUZ AROMA

Daha düşük içerikli sofrata tuzu olarak kullanılır. Tansiyonun yükselmesini engellediği için hipertansiyondan muzdarip insanlar için yararlıdır. Ayrıca kan damarlarını onararak damarlarda tıkanmaları önler.
Önerilen kullanım: Evde, halka açık yerlerde ve sağlık kurumlarında tüketim için tasarlanmıştır.
İçindekiler: Akdeniz kaya tuzları, potasyum klorür, düşük sodyum klorür içeriği, sarımsak, kişniş tohumu, dereotu tohumu, fesleğen, karabiber, taurin, aromatik bitkisel karışımlar.
Önerilen tuz dozu günde 5-6 gr'dan fazla değildir.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

FİTO TUZ TONUS

Daha düşük içerikli sofrata tuzu olarak kullanılır. Hipertansiyon, kalp ve damar hastalıkları gelişimini engeller, ve ayrıca tezahürlerinin riskini azaltır. Kalp krizi ve felç gibi hastalıkları önler. Görmeyi geliştirir. Yüksek tansiyonu olanlara sağlıklı bir yaşam tarzı sürdürmek için yardımcı olur.
Önerilen kullanım: Evde, halka açık yerlerde ve sağlık kurumlarında tüketim için tasarlanmıştır.
İçindekiler: Akdeniz kaya tuzları, potasyum klorür, düşük sodyum klorür içeriği, sarımsak, kişniş tohumu, dereotu tohumu, fesleğen, karabiber, taurin, aromatik bitkisel karışımlar.
Önerilen tuz dozu günde 5-6 gr'dan fazla değildir.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

PUFF EKMEK

İçindekiler: un, tuz.
Hazırlama yöntemi: Poşetin içeriğini bir kaba dökün, su ekleyin ve 10-15 dakika orta yumuşaklıkta hamur yoğurun. Hamuru 15-20 dakika bekletin. Ardından 6 parçaya bölün ve daha 5-10 dakika bekletin. 0,5 cm kalınlığında yuvarlak bir pasta hazırlayın ve 6 parçaya bölün. Önceden ısıtılmış tavada veya fırında (180 ° C) 2-3 dakika pişirin.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

FİTO TUZ ENERGY

Daha düşük içerikli sofrata tuzu olarak kullanılır. Kalp atış hızının stabil olmasını sağlar. Kilo kaybını teşvik eder. Obezitenin nedeni genellikle her gün kullandığımız tuzdur. İnsan vücudunda obeziteyi önler. Kalp ritimini dengeler ve kardiyovasküler sistemde ortaya çıkabilecek riskleri önler.
Önerilen kullanım: Evde, halka açık yerlerde ve sağlık kurumlarında tüketim için tasarlanmıştır.
İçindekiler: Akdeniz kaya tuzları, potasyum klorür, düşük sodyum klorür içeriği, sarımsak, kişniş tohumu, dereotu tohumu, fesleğen, karabiber, taurin, aromatik bitkisel karışımlar.
Önerilen tuz dozu günde 5-6 gr'dan fazla değildir.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
f edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



BAHARATLAR

PATATEZ NİŞASTASI

Uygulama: Yemek pişirmede koyulaştırıcı gibi kullanılır.
İçindekiler: patates nişastası.
EN YÜKSEK KALİTE



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

MEYAN KÖKÜ

Faydalı özellikleri: Meyan kökü bağırsıklık sistemini güçlendirir, öksürüğü giderir, ateşi düşürür. Bu bitki aynı zamanda bir idrar söktürücüdür, mide problemleri, özellikle gastrit için etkilidir. Meyan kökü kabızlığı giderir ve karaciğer hastalıkları tedavisinde kullanılır. Sedef hastaları için faydalıdır. Vücudu toksinlerden temizler, mikropları öldürür, antioksidan etkiye sahiptir ve kansere karşı korur. Meyan kökü jinekolojik hastalıklar için en etkili ilaçlardan biri olarak kabul edilir. Uyuşukluk, yorgunluk, adet ve menopoz ağrılarını ortadan kaldırır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

UDİ-HİNDİ

Faydalı özellikleri: Udi-Hindi kanın pıhtılaşmasını önler, hormonal bozuklukları düzenler, idrar hastalıklarında, mesane ve böbrek, böbrek ve safra taşı tedavisinde faydalıdır. Karaciğeri temizler. Tüberküloz ve akciğerlerde su tutulması için çok faydalı olduğu düşünülmektedir. Sindirimi iyileştirir, mide ve bağırsakları temizler. Kötü huylu ve iyi huylu tümörleri çözer. Ateşi düşürür, iştah artırır, cinsel aktiviteyi artırır, sinirleri yatıştırır.

İçindekiler: Udi Hindi bitkisi.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

BİBERİYE

Uygulama: sığır eti ve kümes hayvanları yemekleri için eklenen biberiye hemde fasulye, bezelye, lahana ve patlıcan gibi sebzelerde tat verir. Yemek pişirmede yaygın olarak kullanılır, şekerleme, şarap yapımı ve ezane endüstrisinde kullanılır.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
f edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



AGAR-AGAR PORTAKAL

Agar agar, agaropektin ve agaroz karışımıdır. Kahverengi ve kırmızı alglerden özel bir ekstrakt kullanarak elde edilir. Kendi kendine agar-agar tatsızdır, bu nedenle hazırlama sürecine şu şekilde dahil edilebilir: tatlı ve tuzlu yemekler. Gıda endüstrisinde - dondurma, hatmi, koyulaştırıcı olarak marmelat, sufle, reçel yapımında kullanılır. 250 ml soğuk süte 10 gr agar agar ekleyin, sürekli karıştırın ve 3-5 dakika pişirin. Herhangi bir ürünün hazırlanmasında kullanabilirsiniz. Daha likit bir ürün elde etmek için, su miktarını artırın.



AGAR-AGAR

Agar agar, agaropektin ve agaroz karışımıdır. Kahverengi ve kırmızı alglerden özel bir ekstrakt kullanarak elde edilir. Kendi kendine agar-agar tatsızdır, bu nedenle hazırlama sürecine şu şekilde dahil edilebilir: tatlı ve tuzlu yemekler. Gıda endüstrisinde - dondurma, hatmi, koyulaştırıcı olarak marmelat, sufle, reçel yapımında kullanılır. 250 ml soğuk süte 10 gr agar agar ekleyin, sürekli karıştırın ve 3-5 dakika pişirin. Herhangi bir ürünün hazırlanmasında kullanabilirsiniz. Daha likit bir ürün elde etmek için, su miktarını artırın.

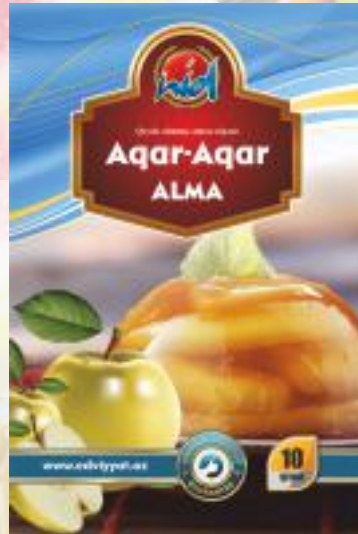


Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



AGAR-AGAR ELMA

Agar agar, agaropektin ve agaroz karışımıdır. Kahverengi ve kırmızı alglerden özel bir ekstrakt kullanarak elde edilir. Kendi kendine agar-agar tatsızdır, bu nedenle hazırlama sürecine şu şekilde dahil edilebilir: tatlı ve tuzlu yemekler. Gıda endüstrisinde - dondurma, hatmi, koyulaştırıcı olarak marmelat, sufle, reçel yapımında kullanılır. 250 ml soğuk süte 10 gr agar agar ekleyin, sürekli karıştırın ve 3-5 dakika pişirin. Herhangi bir ürünün hazırlanmasında kullanabilirsiniz. Daha likit bir ürün elde etmek için, su miktarını artırın.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

AGAR-AGAR

AGAR-AGAR ÇİLEK

Agar agar, agaropektin ve agaroz karışımıdır. Kahverengi ve kırmızı alglerden özel bir ekstrakt kullanarak elde edilir. Kendi kendine agar-agar tatsızdır, bu nedenle hazırlama sürecine şu şekilde dahil edilebilir: tatlı ve tuzlu yemekler. Gıda endüstrisinde - dondurma, hatmi, koyulaştırıcı olarak marmelat, sufle, reçel yapımında kullanılır. 250 ml soğuk süte 10 gr agar agar ekleyin, sürekli karıştırın ve 3-5 dakika pişirin. Herhangi bir ürünün hazırlanmasında kullanabilirsiniz. Daha likit bir ürün elde etmek için, su miktarını artırın.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

AGAR-AGAR AHUDUDU

Agar agar, agaropektin ve agaroz karışımıdır. Kahverengi ve kırmızı alglerden özel bir ekstrakt kullanarak elde edilir. Kendi kendine agar-agar tatsızdır, bu nedenle hazırlama sürecine şu şekilde dahil edilebilir: tatlı ve tuzlu yemekler. Gıda endüstrisinde - dondurma, hatmi, koyulaştırıcı olarak marmelat, sufle, reçel yapımında kullanılır. 250 ml soğuk süte 10 gr agar agar ekleyin, sürekli karıştırın ve 3-5 dakika pişirin. Herhangi bir ürünün hazırlanmasında kullanabilirsiniz. Daha likit bir ürün elde etmek için, su miktarını artırın.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
f edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



İÇECEK «KİSEL»

KİSEL AHUDUDU

İçindekiler: şeker, patates nişastası, doğal konsantre meyve suyu veya özünü, sitrik asit, doğal ile özdeş tat, boya.



4 760080 702428



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

KİSEL PORTAKAL

İçindekiler: şeker, patates nişastası, doğal konsantre meyve suyu veya özünü, sitrik asit, doğal ile özdeş tat, boya.



4 760080 702428



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

KİSEL ŞEFTALİ

İçindekiler: şeker, patates nişastası, doğal konsantre meyve suyu veya özünü, sitrik asit, doğal ile özdeş tat, boya.



4 760080 702428



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

SİYAH FRENK ÜZÜMÜ İLE KİSEL

İçindekiler: şeker, patates nişastası, doğal konsantre meyve suyu veya özünü, sitrik asit, doğal ile özdeş tat, boya.



4 760080 702428



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
edviyat.az www.edviyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



KOMPOSTO

KİSEL VİŞNE

İçindekiler: şeker, patates nişastası, doğal konsantre meyve suyu veya özünü, sitrik asit, doğal ile özdeş tat, boya.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.



KİSEL ELMA

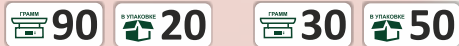
İçindekiler: şeker, patates nişastası, doğal konsantre meyve suyu veya özünü, sitrik asit, doğal ile özdeş tat, boya.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

KİSEL ÇİLEK

İçindekiler: şeker, patates nişastası, doğal konsantre meyve suyu veya özünü, sitrik asit, doğal ile özdeş tat, boya.

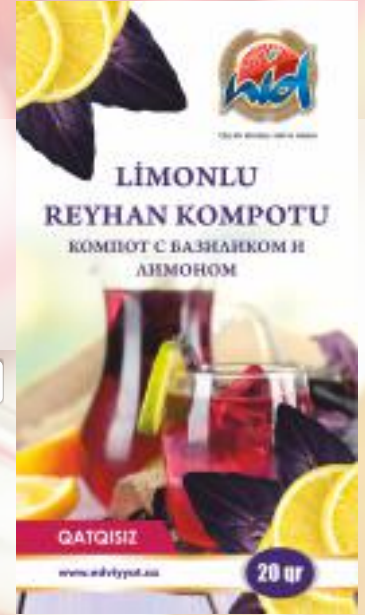


Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

FESLEĞEN VE LİMONLU KOMPOSTO

Hazırlama yöntemi: paketin içeriğini 1 litre kaynar suya dökün ve karıştırın. Soğuduktan sonra buzdolabına yerleştirin. Soğuk içiniz.

İçindekiler: kurutulmuş fesleğen yaprağı, kurutulmuş limon dilimleri, sitrik asit, pudra şekeri.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

TƏBİİ REYHAN KOMPOTU НАТУРАЛЬНЫЙ КОМПОТ ИЗ БАЗИЛИКА



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

FESLEĞEN KOMPOSTOSU

Hazırlama yöntemi: paketin içeriğini 1 litre kaynar suya dökün ve karıştırın. Soğuduktan sonra buzdolabına yerleştirin. Soğuk içiniz.

İçindekiler: kurutulmuş fesleğen yaprağı, sitrik asit, pudra şekeri.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



SICAK İÇECEKLER

SICAK ÇİKOLATA KARAMELLİ

Hazırlama yöntemi: poşetin içeriğini bir bardak sıcak su veya süte ekleyin, karıştırın.
İçindekiler: şeker, beyazlatıcı (kuru kremanın yerine), kakao tozu, doğal ile aynı aromalar, karamel, tuz, doğal koyulaştırıcı E 466, emülgatör lesitin.



KAKAO

Uygulama: gıda endüstrisinde aromatik içecekler ve şekerleme yapımında kullanılır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 6 ay.

SICAK ÇİKOLATA

Hazırlama yöntemi: poşetin içeriğini bir bardak sıcak su veya süte ekleyin, karıştırın.
İçindekiler: şeker, beyazlatıcı (kuru kremanın yerine), kakao tozu, doğal ile aynı aromalar, karamel, tuz, doğal koyulaştırıcı E 466, emülgatör lesitin.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 6 ay.

SICAK ÇİKOLATA ÇİLEKLİ

Hazırlama yöntemi: poşetin içeriğini bir bardak sıcak su veya süte ekleyin, karıştırın.
İçindekiler: şeker, beyazlatıcı (kuru kremanın yerine), kakao tozu, doğal ile aynı aromalar, karamel, tuz, doğal koyulaştırıcı E 466, emülgatör lesitin.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 6 ay.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 6 ay.

KAKAO YÜKSEK KALİTE

Uygulama: gıda endüstrisinde aromatik içecekler ve şekerleme yapımında kullanılır.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



İÇECEK «KAHVE»

KAHVE TARÇINLI

Hazırlama yöntemi: poşetin içeriğini bir bardak sıcak su veya süte ekleyin, karıştırın.

İçindekiler: şeker, bitkisel krema, süt proteini, bitkisel yağ, stabilizatör, emülgatör, doğal kahve, doğal tatlandırıcı - vanilin, tarçın.



FRAN 18 50



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

KAHVE KAYMAKLI

Hazırlama yöntemi: poşetin içeriğini bir bardak sıcak su veya süte ekleyin, karıştırın.

İçindekiler: şeker, bitkisel krema, süt proteini, bitkisel yağ, stabilizatör, emülgatör, doğal kahve, doğal tatlandırıcı - vanilin.



FRAN 18 50



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

KAHVE

Hazırlama yöntemi: poşetin içeriğini bir bardak sıcak su veya süte ekleyin, karıştırın.

İçindekiler: şeker, bitkisel krema, süt proteini, bitkisel yağ, stabilizatör, emülgatör, doğal kahve, doğal tatlandırıcı - vanilin.



FRAN 18 50



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

KAHVE FINDIKLI

Hazırlama yöntemi: poşetin içeriğini bir bardak sıcak su veya süte ekleyin, karıştırın.

İçindekiler: şeker, bitkisel krema, süt proteini, bitkisel yağ, stabilizatör, emülgatör, doğal kahve, doğal tatlandırıcı - vanilin, öğütülmüş fındık.



FRAN 18 50



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

KAHVE KONYAKLI

Hazırlama yöntemi: poşetin içeriğini bir bardak sıcak su veya süte ekleyin, karıştırın.

İçindekiler: şeker, bitkisel krema, süt proteini, bitkisel yağ, stabilizatör, emülgatör, doğal kahve, doğal tatlandırıcı - vanilin, konyak aroması.



FRAN 18 50



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.



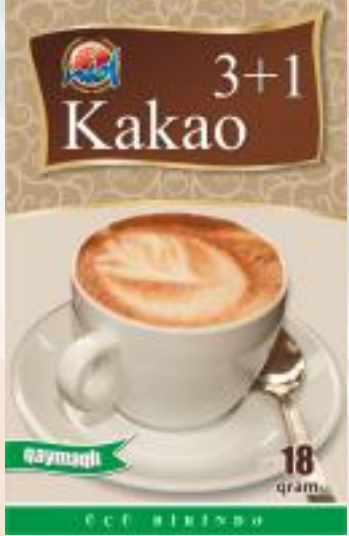
DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99

f edviyyat.az www.edviyyat.az

VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



İÇECEK «KAKAO 3+1»



KAKAO KAYMAKLI

Hazırlama yöntemi: poşetin içeriğini bir bardak sıcak su veya süte ekleyin, karıştırın.

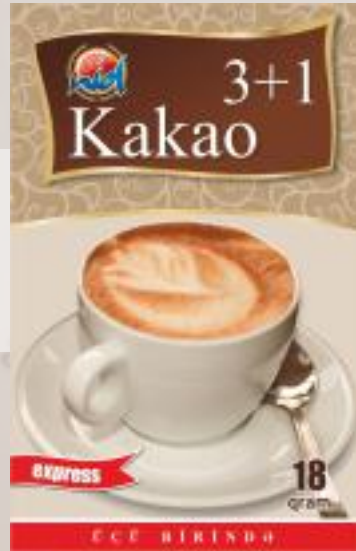
İçindekiler: şeker, süt tozu, kakao tozu, stabilizatör, emülgatör, doğal aroma - vanilin, kaymak.



KAKAO «EXPRESS»

Hazırlama yöntemi: poşetin içeriğini bir bardak sıcak su veya süte ekleyin, karıştırın.

İçindekiler: şeker, süt tozu, kakao tozu, stabilizatör, emülgatör, doğal aroma - vanilin.

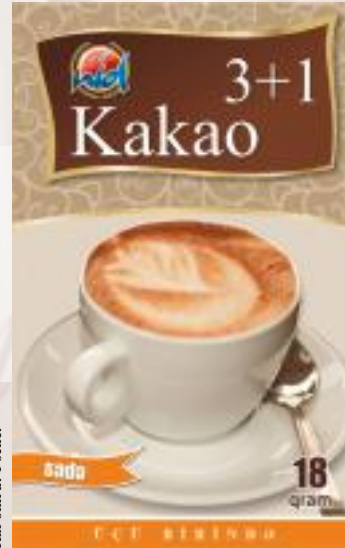


Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

KAKAO FINDIKLI

Hazırlama yöntemi: poşetin içeriğini bir bardak sıcak su veya süte ekleyin, karıştırın.

İçindekiler: şeker, süt tozu, kakao tozu, stabilizatör, emülgatör, doğal aroma - vanilin, öğütülmüş fındık.

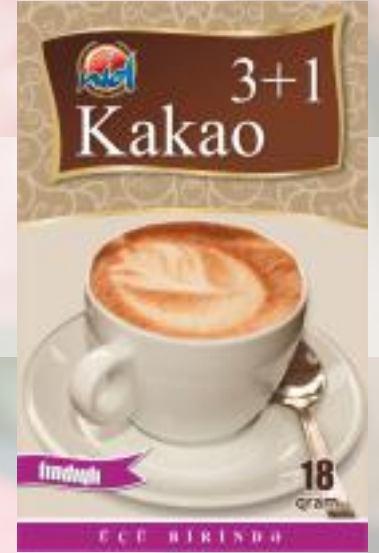


Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.

KAKAO

Hazırlama yöntemi: poşetin içeriğini bir bardak sıcak su veya süte ekleyin, karıştırın.

İçindekiler: şeker, süt tozu, kakao tozu, stabilizatör, emülgatör, doğal aroma - vanilin.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 1 sene.



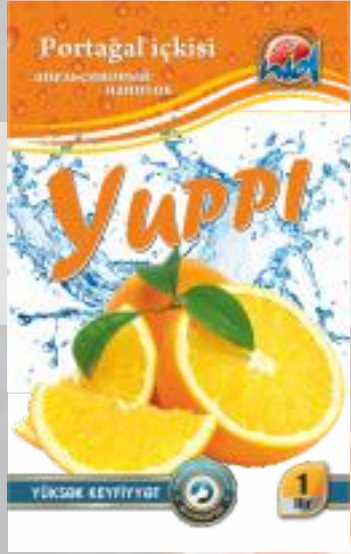
DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99

f edviyyat.az www.edviyyat.az

VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



İÇECEK «YUPPI»



PORTAKAL TADINDA İÇECEK

Hazırlanma yöntemi: Paketin içindeki tozu 1 litre ılık suda çözün.
İçindekiler: şeker, sitrik asit, fruktoz, doğal portakal aroması, meyan kökü, asitlik stabilizatörü, katkı maddesi topaklanma önleyici, sakaroz, C Vitamini.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

MUZ TADINDA İÇECEK

Hazırlanma yöntemi: Paketin içindeki tozu 1 litre ılık suda çözün.
İçindekiler: şeker, sitrik asit, fruktoz, doğal muz aroması, meyan kökü, asitlik stabilizatörü, katkı maddesi topaklanma önleyici, sakaroz, C Vitamini.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



ANANAS TADINDA İÇECEK

Hazırlanma yöntemi: Paketin içindeki tozu 1 litre ılık suda çözün.
İçindekiler: şeker, sitrik asit, fruktoz, doğal ananas aroması, meyan kökü, asitlik stabilizatörü, katkı maddesi topaklanma önleyici, sakaroz, C Vitamini.



ERİK TADINDA İÇECEK

Hazırlanma yöntemi: Paketin içindeki tozu 1 litre ılık suda çözün.
İçindekiler: şeker, sitrik asit, fruktoz, doğal erik aroması, meyan kökü, asitlik stabilizatörü, katkı maddesi topaklanma önleyici, sakaroz, C Vitamini.



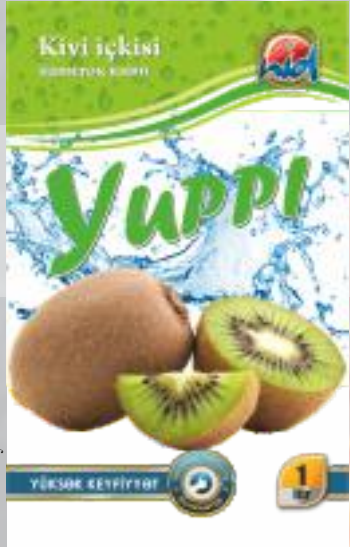
Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
f edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



İÇECEK «YUPPI»



KİVİ TADINDA İÇECEK

Hazırlanma yöntemi: Paketin içindeki tozu 1 litre ılık suda çözün.

İçindekiler: şeker, sitrik asit, fruktoz, doğal kiwi aroması, meyan kökü, asitlik stabilizatörü, katkı maddesi topaklanma önleyici, sakaroz, C Vitamini.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

TARHUN TADINDA İÇECEK

Hazırlanma yöntemi: Paketin içindeki tozu 1 litre ılık suda çözün.

İçindekiler: şeker, sitrik asit, fruktoz, doğal tarhun aroması, meyan kökü, asitlik stabilizatörü, katkı maddesi topaklanma önleyici, sakaroz, C Vitamini.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

ELMA TADINDA İÇECEK

Hazırlanma yöntemi: Paketin içindeki tozu 1 litre ılık suda çözün.

İçindekiler: şeker, sitrik asit, fruktoz, doğal elma aroması, meyan kökü, asitlik stabilizatörü, katkı maddesi topaklanma önleyici, sakaroz, C Vitamini.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

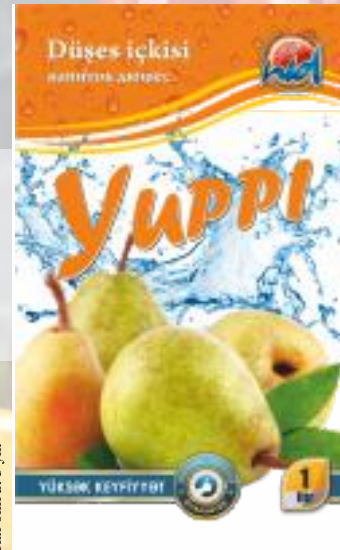
DÜŞES İÇECEK

Hazırlanma yöntemi: Paketin içindeki tozu 1 litre ılık suda çözün.

İçindekiler: şeker, sitrik asit, fruktoz, doğal düşes aroması, meyan kökü, asitlik stabilizatörü, katkı maddesi topaklanma önleyici, sakaroz, C Vitamini.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

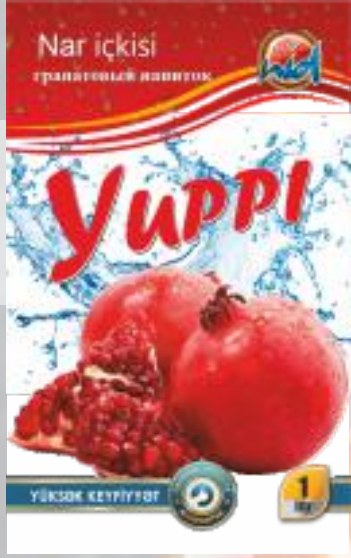


DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99

f edviyyat.az www.edviyyat.az

VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76

İÇECEK «YUPPI»



NAR TADINDA İÇECEK

Hazırlanma yöntemi: Paketin içindeki tozu 1 litre ılık suda çözün.

İçindekiler: şeker, sitrik asit, fruktoz, doğal nar aroması, meyan kökü, asitlik stabilizatörü, katkı maddesi topaklanma önleyici, sakaroz, C Vitamini.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

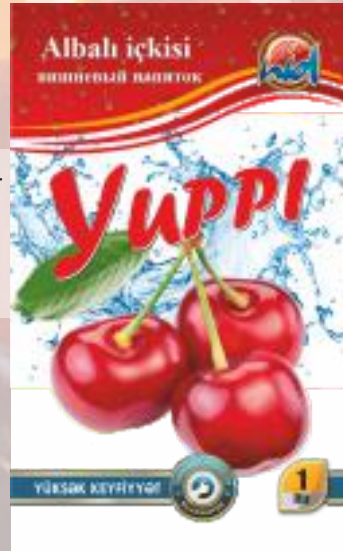
VIŞNE TADINDA İÇECEK

Hazırlanma yöntemi: Paketin içindeki tozu 1 litre ılık suda çözün.

İçindekiler: şeker, sitrik asit, fruktoz, doğal vişne aroması, meyan kökü, asitlik stabilizatörü, katkı maddesi topaklanma önleyici, sakaroz, C Vitamini.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

AHUDUDU TADINDA İÇECEK

Hazırlanma yöntemi: Paketin içindeki tozu 1 litre ılık suda çözün.

İçindekiler: şeker, sitrik asit, fruktoz, doğal ahududu aroması, meyan kökü, asitlik stabilizatörü, katkı maddesi topaklanma önleyici, sakaroz, C Vitamini.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

ÇİLEK TADINDA İÇECEK

Hazırlanma yöntemi: Paketin içindeki tozu 1 litre ılık suda çözün.

İçindekiler: şeker, sitrik asit, fruktoz, doğal çilek aroması, meyan kökü, asitlik stabilizatörü, katkı maddesi topaklanma önleyici, sakaroz, C Vitamini.



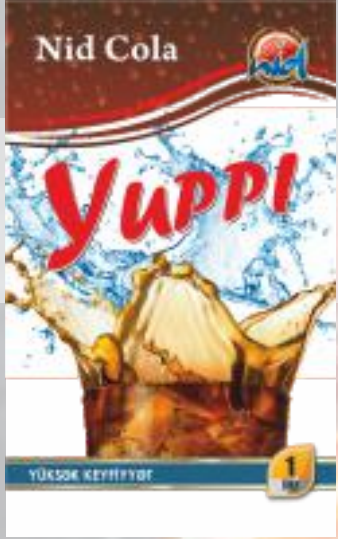
DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99

f edviyyat.az www.edviyyat.az

VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



İÇECEK «YUPPI»



Nid Cola İÇECEĞİ

Hazırlanma yöntemi: Paketin içindeki tozu 1 litre ılık suda çözün.
İçindekiler: şeker, sitrik asit, fruktoz, doğal cola aroması, meyan kökü, asitlik stabilizatörü, katkı maddesi topaklanma önleyici, sakaroz, C Vitamini.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

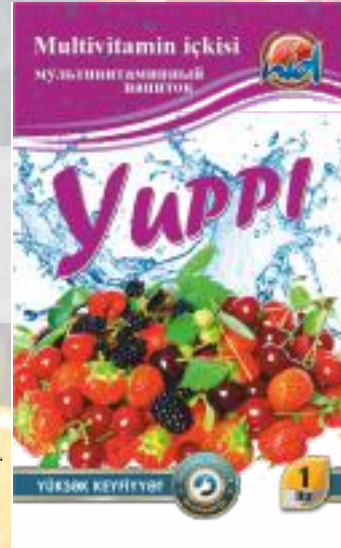
ŞEFTALİ TADINDA İÇECEK

Hazırlanma yöntemi: Paketin içindeki tozu 1 litre ılık suda çözün.
İçindekiler: şeker, sitrik asit, fruktoz, doğal şeftali aroması, meyan kökü, asitlik stabilizatörü, katkı maddesi topaklanma önleyici, sakaroz, C Vitamini.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



MULTİVİTAMİNLİ İÇECEK

Hazırlanma yöntemi: Paketin içindeki tozu 1 litre ılık suda çözün.
İçindekiler: şeker, sitrik asit, fruktoz, doğal multivitamin aroması, meyan kökü, asitlik stabilizatörü, katkı maddesi topaklanma önleyici, sakaroz, C Vitamini.



LİMON TADINDA İÇECEK

Hazırlanma yöntemi: Paketin içindeki tozu 1 litre ılık suda çözün.
İçindekiler: şeker, sitrik asit, fruktoz, doğal limon aroması, meyan kökü, asitlik stabilizatörü, katkı maddesi topaklanma önleyici, sakaroz, C Vitamini.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



BAHARATLAR

KİMYON

Uygulama: fırıncılık endüstrisinde, et ve balık yemeklerinin hazırlanmasında kullanılır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

KİMYON ÖĞÜTÜLMÜŞ

Uygulama: gıda endüstrisinde ve fırıncılıkta kullanılır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

ANASON

Uygulama: gıda endüstrisinde, şekerleme ve unlu mamullerin hazırlanması için kullanılır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

KİMYON

Uygulama: fırıncılık endüstrisinde, et ve balık yemeklerinin hazırlanmasında kullanılır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

ANASON ÖĞÜTÜLMÜŞ

Uygulama: gıda endüstrisinde şekerleme ve unlu mamullerin hazırlanması için kullanılır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76

BAHARATLAR

KIZAMIK MEYVESİ

Uygulama: et ve balık yemeklerinin hazırlanmasında baharat olarak kullanılır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

KIRMIZI BİBER

Uygulama: yemeklerin hazırlanmasında baharat olarak kullanılır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

PUL BİBER

Uygulama: et ve balık yemeklerinin hazırlanmasında baharat olarak kullanılır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

KAKULE ÖĞÜTÜLMÜŞ

Uygulama: gıda endüstrisinde ve şekerleme yapımının yanı sıra çay demlemesi ve sıcak içeceklerin hazırlanması için kullanılır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

KAKULE

Uygulama: gıda endüstrisinde ve şekerleme yapımının yanı sıra çay demlemesi ve sıcak içeceklerin hazırlanması için kullanılır.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



BAHARATLAR

KARABİBER ÖĞÜTÜLMÜŞ

Uygulama: yemeklerin hazırlanmasında baharat olarak kullanılır.



50 / 35 / 20 / 15 / 10 50

80 20 120 20



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

KIRMIZI BİBER ÖĞÜTÜLMÜŞ

Uygulama: baharat olarak yemeklerin, sosların, haşlanmış ve tütülenmiş sosislerin yapımında geniş kullanılır.



10 20 10 20



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

BEYAZ BİBER ÖĞÜTÜLMÜŞ

Uygulama: gıda endüstrisinde, pastanelerin ve unlu mamullerin hazırlanması için kullanılır.



15 50



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

BEŞ BİBER KARIŞIMI

İçindekiler: karabiber, kırmızı biber, beyaz biber, tatlı biber, pul biber.
Uygulama: herhangi bir yemeği pişirmek için kullanabilirsiniz.



25 20



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

ALTI BİBER KARIŞIMI

İçindekiler: beyaz biber - 5 gr, karabiber - 5 gr, kırmızı biber - 5 gr, tatlı biber - 5 gr, pul biber - 5 gr, acı biber - 5 gr.



35 20



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



BAHARATLAR

KARABİBER

Uygulama: gıda endüstrisinde yemek ve turşuların yapımında kullanılır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

ÇÖREK OTU

Uygulama: gıda endüstrisinde, yemek pişirme, şekerleme ve fırıncılıkta kullanılır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

SUMAK

Uygulama: yemek pişirmek için kullanılan bir baharat.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

BEYAZ SUSAM

Uygulama: gıda endüstrisinde, yemek pişirme, şekerleme ve fırıncılıkta kullanılır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

KARANFİL BAHARATI

Uygulama: baharat olarak pastanelerde ve çay demlemesi için kullanılır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



BAHARATLAR

KİŞNİŞ ÖĞÜTÜLMÜŞ

Uygulama: kendine özgü bir aroma ve tadı olan bir baharat. Sıcak ve soğuk yemeklere, et suyuna ve çorbalara eklenir. Bezelye ve fasulye yemekleri ile iyi gelir. Komposto ve şekerleme yapmak için kullanılır.



GRAM 15

50

Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



KETEN TOHUMU ÖĞÜTÜLMÜŞ

Uygulama: diyabet, kardiyovasküler, gastrointestinal, solunum organları hastalıkları zamanı kullanılır. Kan basıncını ve kolesterolü düşürür. Günlük doz 3-4 yemek kaşığıdır.



GRAM 12

50

Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



KİŞNİŞ TOHUMU

Uygulama: kendine özgü bir aroma ve tadı olan bir baharat. Sıcak ve soğuk yemeklere, et suyuna ve çorbalara eklenir. Bezelye ve fasulye yemekleri ile iyi gelir. Komposto ve şekerleme yapmak için kullanılır.



GRAM 15

50

Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



ZENCEFİL

Uygulama: yemek yapımında ve çay demlemesinde kullanılır.



GRAM 40

50

GRAM 15

50

Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



KAHVERENGİ SUSAM

Uygulama: gıda endüstrisinde, yemek pişirme, şekerleme ve fırıncılıkta kullanılır.



GRAM 15

50

DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76



BAHARATLAR

SOĞAN KURUSU

Uygulama: kuru soğan sıcak yemeklerin ve salataların hazırlanması için kullanılır. Yiyeceklere hoş bir tat ve aroma verirken, hiçbir acı tadı yoktur. (Not: kuru soğanı suya batırsanız, düzenli soğan yayları alabilirsiniz.)



15 20



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

SOĞAN ÖĞÜTÜLMÜŞ

Uygulama: kuru soğan sıcak yemeklerin ve salataların hazırlanması için kullanılır. Yiyeceklere hoş bir tat ve aroma verirken, hiçbir acı tadı yoktur.



15 20



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

SARIMSAK ÖĞÜTÜLMÜŞ

Uygulama: et ve balık yemeklerinin yapımında baharat olarak kullanılır.



15 50



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

TARÇIN

Uygulama: gıda endüstrisinde şekerlemelerin ve un mamullerinin yapımı için kullanılır.



40 50 15 50



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

CEVİZ ÖĞÜTÜLMÜŞ

Uygulama: gıda endüstrisinde et ve balık yemeklerinin yapımında kullanılır.



5 50 10 50



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76

Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



İŞTAHAÇICI BAHARATLAR

İçindekiler: kurutulmuş sebzeler (havuç, pancar, domates vb.), kuru otlar (kişniş, kereviz, dereotu vb.), kurutulmuş meyveler, şeker, tuz, karabiber ve diğer baharatlar.

Uygulama: bu özel karışımı salata ve tatlı hazırlamak için kullanabilirsiniz. Bunun yanı sıra bu karışım tatlı, kek ve ekmek yapmak içinde kullanılır. Bu baharatın bir parçası olan meyve ve sebzeler yemek ve tatlılarınıza özel bir tat katarak, vitamin ve minerallerle zenginleştirilecek.



TEFF TOHUMU

Uygulama: çorba, salata, diğer yemeklerin ve ekmek pişirmede kullanabilirsiniz.

Uygulama: zengin protein kaynağı içeren ürün, kan şekerini düzenler, enerji verir, metabolizmayı artırır ve fazla kiloların hızlı bir şekilde verilmesinde katkıda bulunur. Teff tohumları tokluk hissi verir.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

CHİA TOHUMU

Uygulama: chia tohumlarını yoğurt, salata, kokteyller ve diğer yemeklerde kullanabilirsiniz.

Sağlığa Faydaları: Bu tohum lifleri omega-3 yağ asitleri bakımından zengindir. Günlük kullanıldığında metabolizmayı hızlandırır, hızlı ve sağlıklı kilo vermeyi destekler. Omega-3 yağ asitleri vücuttaki toksik yağları parçalar ve kolesterol seviyesini düşürür.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

BAHARATLAR

ALUM

Uygulama: şekerlemenin yanı sıra reçel, köpük, kvas ve alkolsüz içeceklerin aromatisasyonu için kullanılır.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.



Kuru ve serin yerde saklayın.
Raf ömrü: 3 yıl.

ÜZERLİK OTU

Yiyecek için baharat. Sandviç ve sirke için kullanılır (sarımsak veya soğan tadını anımsatıyor), bunun yanı sıra üzerlik otu yağı ilaç olarak baş ve kulak ağrıları, çıkıklar ve romatizma zamanı etkilidir. Üzerlik otu nevrozlar için iyi geliyor. Güçlendirici, antiseptik, antikonvülzan gibi, ayrıca nazardan korunmak için kullanılır.



DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99
edviyyat.az www.edviyyat.az
VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76





«DİLGAM» Lt. Ş., Azərbaycan, Masallı,
A. Aliyev sokağı 5. Tel/Faks: (+994 55) 339 01 99

 edviyyat.az www.edviyyat.az

VÖEN 6400216721 QOST: 21816-76