

ادویه پاستا میکس (موجود نمی باشد)
استفاده جهت : سس انواع پاستا و...
نحوه مصرف : در حین و قبل از پخت سس پاستا
مقدار مصرف : دلخواه



ادویه کاری میکس
استفاده جهت : انواع خورش و غذاها و...
نحوه مصرف : در حین و قبل از پخت
مقدار مصرف : دلخواه



ادویه مخلوط جاوه
استفاده جهت : پلویی ، خورشتی ، سرخ کردنی و...
نحوه مصرف : در حین و قبل از پخت
مقدار مصرف : دلخواه



اورگانو (برگ)
استفاده جهت : پیپتزا ، لازانیا ، پاستا ، سس و...
نحوه مصرف : در حین و پس از پخت
مقدار مصرف : دلخواه



ایتالین میکس (برگ)
استفاده جهت : پیپتزا ، پاستا ، لازانیا ، سالاد و...
نحوه مصرف : در حین و پس از پخت
مقدار مصرف : دلخواه



آرومات زرد (چاشنی نمک با طعم قارچ و پنیر)
استفاده جهت : سوپ ، سالاد ، سس و...
نحوه مصرف : در حین و پس از پخت
مقدار مصرف : دلخواه



آویشن خشک (برگ)
استفاده جهت : پیپتزا ، پاستا ، لازانیا ، سس و...
نحوه مصرف : در حین و پس از پخت
مقدار مصرف : دلخواه



پاپریکا انگلیسی
استفاده جهت : انواع خورش و غذاها ، مرینه و...
نحوه مصرف : در حین و قبل از پخت
مقدار مصرف : دلخواه



پودر دود (اسانس دود ، پودر و مایع)
استفاده جهت : تمام غذاها ، سس ، مرینه و...
نحوه مصرف : در حین و پس از پخت
مقدار مصرف : دلخواه



پودر کره (اسانس کره ، پودر و مایع)
استفاده جهت : تمام غذاها ، سس ها ، مرینه ها و...
نحوه مصرف : در حین و پس از پخت
مقدار مصرف : دلخواه



تاکو (ادویه مکزیکی همبرگر و گوشت چرخ کرده)
استفاده جهت : همبرگر و ساندویچ تاکو و...
نحوه مصرف : قبل از پخت
مقدار مصرف : دلخواه



تندوری ماسالا هندی
استفاده جهت : مرغ تندوری و...
نحوه مصرف : قبل از پخت مخلوط روغن مرینه شود
مقدار مصرف : هر کیلو مرغ ۱۰ تا ۱۵ گرم



چاشنی سالاد میکس
استفاده جهت : انواع سالاد ، سس و...
نحوه مصرف : مخلوط در سس و یا روی سالاد
مقدار مصرف : دلخواه



چاشنی سیب زمینی (در ۴ طعم)
استفاده جهت : سیب زمینی سرخ شده و...
نحوه مصرف : پس از پخت جایگزین نمک شود
مقدار مصرف : دلخواه



دود مایع (اسانس دود) کاملا طبیعی
استفاده جهت : تمام غذاها ، سس ها ، مرینه ها و...
نحوه مصرف : در حین و پس از پخت
مقدار مصرف : دلخواه



پاپریکا دودی
استفاده جهت : انواع خورش ، مرینه ، سس و...
نحوه مصرف : قبل از پخت و یا در حین پخت
مقدار مصرف : دلخواه



روکش مرغ اسپایسی (تند میباشد) برنדיنگ
استفاده جهت : روکش کردن مرغ کنتاکی و...
نحوه مصرف : قبل از پخت
مقدار مصرف : هر کیلو آرد نول (قنادی) ۲۵ گرم



روکش مرغ نرمال (تند نمی باشد) برنדיنگ
استفاده جهت : روکش کردن مرغ کنتاکی و...
نحوه مصرف : قبل از پخت
مقدار مصرف : هر کیلو آرد نول (قنادی) ۲۵ گرم



فاهیتا (موجود نمی باشد)
استفاده جهت : مرغ و گوشت و...
نحوه مصرف : قبل از پخت
مقدار مصرف : دلخواه



لفل قرمز پرک (تند) چیلی فلکس
استفاده جهت : تمامی غذاها و سس ها و...
نحوه مصرف : در حین و پس از پخت
مقدار مصرف : دلخواه



فیله استریپس
استفاده جهت : تهیه فیله استریپس و...
نحوه مصرف : قبل از پخت
مقدار مصرف : هر کیلو آرد نول (قنادی) ۲۵ گرم



کره مایع (اسانس کره)
استفاده جهت : تمام غذاها ، سس ها ، مرینه ها و...
نحوه مصرف : در حین و پس از پخت
مقدار مصرف : دلخواه



گرام ماسالا (گaram ماسالا)
استفاده جهت : انواع خورش ها و غذاها و...
نحوه مصرف : در حین و قبل از پخت
مقدار مصرف : دلخواه



گریل گوشت (مرینه استیک گوشت)
استفاده جهت : مرینه کردن گوشت و استیک و...
نحوه مصرف : قبل از پخت بصورت مرینه
مقدار مصرف : هر کیلو گوشت ۱۰ تا ۱۵ گرم



گریل ماهی (ادویه ماهی و غذای دریایی)
استفاده جهت : ماهی کبابی و سرخ شده و...
نحوه مصرف : قبل از پخت بصورت مرینه
مقدار مصرف : هر کیلو ماهی ۱۰ تا ۱۵ گرم



گریل مرغ (ادویه استیک و فیله مرغ)
استفاده جهت : مرغ گریل و مرغ بریانی و...
نحوه مصرف : قبل از پخت بصورت مرینه
مقدار مصرف : هر کیلو مرغ ۱۰ تا ۱۵ گرم



لیمو فلفلی میکس
استفاده جهت : مرغ ، ماهی ، میگو و...
نحوه مصرف : در حین و پس از پخت
مقدار مصرف : دلخواه



مرینه مرغ اسپایسی (تند می باشد) زیرسازی
استفاده جهت : زیر سازی مرغ کنتاکی و...
نحوه مصرف : قبل از پخت بصورت مرینه
مقدار مصرف : هر کیلو مرغ ۱۰ تا ۱۵ گرم



مرینه مرغ نرمال (تند نمی باشد) زیرسازی
استفاده جهت : زیر سازی مرغ کنتاکی و...
نحوه مصرف : قبل از پخت بصورت مرینه
مقدار مصرف : هر کیلو مرغ ۱۰ تا ۱۵ گرم



نرم کننده گوشت (تندرایزر)
استفاده جهت : نرم و ترد کردن گوشت و...
نحوه مصرف : قبل از پخت
مقدار مصرف : برای هر کیلو گوشت ۱۰ تا ۱۵ گرم



نمک دریایی (کریستال دانه درشت)
استفاده جهت : تمامی غذاها و جایگزین نمک و...
نحوه مصرف : در حین و پس از پخت
مقدار مصرف : دلخواه



نمک صورتی هیمالیا (کریستال دانه درشت)
استفاده جهت : تمامی غذاها و جایگزین نمک و...
نحوه مصرف : در حین و پس از پخت
مقدار مصرف : دلخواه



برنج سوشی (ژاپنی)
استفاده جهت : تهیه سوشی، دیزاین غذا ژاپنی و...
نحوه مصرف : در حین و قبل از پخت
مقدار مصرف : دلخواه



هات چیلی (لفل قرمز تند هندی)
استفاده جهت : تمامی غذاها و سس ها و...
نحوه مصرف : در حین و پس از پخت
مقدار مصرف : دلخواه



ادویه کباب ترکی مرغ
استفاده جهت : کباب ترکی گوشت سفید و...
نحوه مصرف : قبل از پخت
مقدار مصرف : دلخواه



ادویه کباب ترکی گوشت
استفاده جهت : کباب ترکی گوشت قرمز و...
نحوه مصرف : قبل از پخت
مقدار مصرف : دلخواه

