



الكتالوج

Sirang Minavi

Dried vegetables





عنا

تعمل علامة سيرانج مينافي التجارية، بخبرة تمتد لعدة سنوات وباستخدام التقنيات الحديثة، على تحويل الخضروات الطازجة إلى أعشاب مجففة عالية الجودة وطويلة الأمد. وتقدر هذه العلامة التجارية الجودة والصدق وإرضاء العملاء، وهدفها هو تقديم منتجات صحية ولذيذة. من خلال اختيار الأعشاب المجففة من سيرانج مينافي، يمكنك الاستفادة من المذاق الفريد والرائحة والخصائص الغذائية للخضروات. التزامنا هو تقديم منتجات عالية الجودة بنكهة لذيذة تلبي احتياجاتك





أنواع الأعشاب المجففة

الشبت

الشبت نبات عشبي أخضر بأوراق رفيعة وطويلة. يستخدم كتوابل وتزيين في أطباق مختلفة مثل سبزي بولو والكفتة والرماد. يتمتع الشبت بخصائص طبية عديدة، بما في ذلك تقوية المعدة وتقليل الانتفاخ وتحسين الهضم. ويقال أيضًا أنه يساعد في التحكم في مستويات السكر في الدم.

البقدونس

البقدونس عشب يستخدم على نطاق واسع بأوراق خضراء عطرية. يستخدم كنكهة وتزيين في أطباق مختلفة. هذه العشبة غنية بفيتامينات أ، ج، ك، ولها خصائص مضادة للالتهابات تقوي جهاز المناعة، كما يساعد البقدونس على تحسين صحة القلب وخفض ضغط الدم.

الكزبرة

تستخدم الكزبرة بأوراقها الطرية ورائحتها الخفيفة على نطاق واسع في المطبخ الإيراني والهندي. تتمتع هذه العشبة بخصائص مضادة للأكسدة ومضادة للبكتيريا ومضادة للالتهابات. تساعد الكزبرة على تحسين الهضم وخفض الكوليسترول وتقوية جهاز المناعة. كما تستخدم بذور الكزبرة في التوابل والشاي.



الحلبة

تتميز الحلبة بنكهة مريرة وفريدة من نوعها. تستخدم في أطباق مثل غورميه سبزي واليخنات المختلفة. تتمتع الحلبة بخصائص مضادة للسكري، وخفض نسبة السكر في الدم، وتحسين وظيفة الجهاز الهضمي. تساعد هذه العشبة أيضًا على تقوية الشعور وتقليل الالتهابات.

الريحان

يستخدم هذا النبات العطري في السلطات والمعكرونة والأطباق الأخرى. يتمتع الريحان بخصائص مضادة للالتهابات ومضادة للبكتيريا ومضادة للأكسدة. تساعد هذه العشبة على تحسين صحة القلب وتقليل التوتر وتعزيز وظيفة الجهاز الهضمي. يستخدم الريحان أيضًا كمضاد حيوي طبيعي.

الطرخون

الطرخون له طعم مر وحار ويستخدم كتوابل في مختلف أنواع الحساء والصلصات وأطباق اللحوم. يتمتع الطرخون بخصائص مضادة للالتهابات والبكتيريا ومضادات الأكسدة. تساعد هذه العشبة على تقوية جهاز المناعة وتقليل التوتر.



الزعر البري

يستخدم هذا العشب العطري كتوابل في مختلف الأطباق مثل الرماد واليخنات. يتمتع الزعر البري بخصائص مضادة للفطريات والبكتيريا ومضادات الأكسدة. يساعد على تحسين الهضم وتقليل الانتفاخ وتقوية المعدة.

النعناع

يستخدم النعناع بأوراقه الخضراء ورائحته المنعشة في المشروبات والسلطات والحلويات. يتمتع النعناع بخصائص مضادة للالتهابات ومهدئة ومضادة للبكتيريا. تساعد هذه العشبة على تحسين الهضم وتقليل الصداع وتعزيز وظيفة الجهاز التنفسي.

النعناع

النعناع هو نوع من النعناع ذو نكهة حارة، يستخدم كنكهة في المشروبات والشاي والأطباق. يتمتع النعناع بخصائص مضادة للالتهابات ومضادة للبكتيريا ومهدئة. يساعد هذا العشب على تحسين الهضم وتقليل الصداع وتعزيز وظيفة الجهاز التنفسي.



النعناع البري

يستخدم النعناع البري بأوراقه الصغيرة ورائحته القوية الفريدة في العديد من الأطباق والمشروبات. يتمتع النعناع البري بخصائص مضادة للبكتيريا والفيروسات والالتهابات. يساعد هذا العشبة على تحسين الهضم وتقليل الانتفاخ وتقوية جهاز المناعة. كما يساعد في تخفيف الصداع وتقليل التوتر.

الزعر

يستخدم هذا العشبة العطري في العديد من الأطباق والشاي. يتمتع الزعر بخصائص مضادة للالتهابات ومضادة للبكتيريا ومضادة للأكسدة. يساعد هذا العشبة على تحسين وظيفة الجهاز الهضمي وتقليل الانتفاخ وتقوية جهاز المناعة.

بلسم الليمون

يستخدم بلسم الليمون بأوراقه الخضراء ورائحته الخفيفة في الشاي والأطباق المختلفة. يتمتع بلسم الليمون بخصائص مهدئة ومضادة للالتهابات ومضادة للبكتيريا. يساعد هذا العشبة على تقليل التوتر وتحسين النوم وتقوية جهاز المناعة.



الثوم المعمر

يستخدم هذا العشب في العديد من الأطباق مثل سابزي بولو والرماد والحساء. يحتوي الثوم المعمر على خصائص مضادة للالتهابات والبكتيريا ومضادات الأكسدة. تساعد هذه العشبة على تحسين الهضم وتقليل الانتفاخ وتقوية جهاز المناعة.

السبانخ

تستخدم هذه العشبة المغذية في أطباق مثل السلطات والحساء واليخنات. السبانخ غنية بالحديد وفيتامينات أ، ج، ك، والألياف. تساعد هذه العشبة على تقوية جهاز المناعة والحفاظ على صحة القلب وتحسين وظيفة الجهاز الهضمي. كما تساعد السبانخ على خفض ضغط الدم ومنع فقر الدم.

سابزي غورميه

سابزي غورميه عبارة عن مزيج من الأعشاب العطرية مثل البقدونس والكزبرة والحلبة والثوم المعمر. يضيف هذا المزيج العشبي نكهة ورائحة فريدة للأطباق ويقدم العديد من الفوائد الغذائية والعلاجية. بالإضافة إلى النكهة، له خصائص مضادة للالتهابات ويقوي جهاز المناعة.



سابزي بولو

يحتوي سابزي بولو على أعشاب مثل الشبت والبقدونس والكزبرة. لا يعزز هذا المزيج العشبي النكهة فحسب، بل يوفر أيضًا العديد من الفوائد الغذائية. يساعد سابزي بولو على تحسين الهضم وتقوية جهاز المناعة وتقليل الالتهاب.

شوربة الخضار

حساء الخضار هو عبارة عن مزيج من الأعشاب العطرية مثل البقدونس والكزبرة والكراث، والتي تستخدم في تحضير مختلف الأطباق. يتم استخدام الحساء. بالإضافة إلى إضافة النكهة، تتمتع هذه الخضروات أيضًا بخصائص مضادة للالتهابات. إنها تعزز جهاز المناعة. يساعد حساء الخضار على تحسين عملية الهضم وتقليل الالتهاب. إنه يساعد.

شوربة الخضار

تحتوي حساء الخضار على أعشاب مثل البقدونس والكزبرة والكراث والسبانخ، والتي تستخدم في تحضير أنواع مختلفة من الحساء. إنه مستعمل. بالإضافة إلى النكهة، يحتوي هذا المزيج العشبي على العديد من الخصائص الغذائية والعلاجية. يحتوي رماد السابزي على خصائص مضادة للالتهابات ومضادات الأكسدة وتعزز جهاز المناعة.



خضروات السمك

سابزي ماهي عبارة عن مزيج من الأعشاب العطرية مثل الكزبرة والبقدونس والمردقوش والتي تستخدم في تحضير أطباق السمك. يتم استخدام المأكولات البحرية والأسماك. يساعد هذا المزيج العشبي على تحسين طعم ورائحة الطعام ويزيد أيضًا تساعد قيمتها الغذائية. تتمتع صلصة السمك بخصائص مضادة للالتهابات ومقوية. إنه الجهاز المناعي.

سلطة الخضار

تشمل الأعشاب اللذيذة الأعشاب مثل البقدونس والكزبرة والكراث والحلبة، والتي تستخدم في إعداد أطباق مختلفة. يتم استخدام اللبن الرائب. بالإضافة إلى إضافة النكهة، تتمتع هذه الخضروات بخصائص مضادة للالتهابات و إنها تعزز جهاز المناعة. تساعد الخضروات اللذيذة على تحسين عملية الهضم.





استخدام الخضروات المجففة

الخضروات المجففة بعد الحصاد والتجفيف على شكل مسحوق أو أوراق مجففة يتم تحضيرها واستخدامها لنكهة الأرز واليخنات والحساء والسلطات. فوائدها يمكن استخدامها في جميع المواسم، يتمتع بتنوع كبير، أخف وزناً وأكثر تكلفة. رائحة ونكهة لطيفة، وتوفير الوقت. أيضاً، الخضروات المجففة لكما أنها تستخدم لتزيين الأطعمة والمشروبات، وبالإضافة إلى التوابل والبهارات، فإنها تضيف نكهة ورائحة. إنهم يجعلون الطعام أفضل. للتخزين، ينبغي حفظها في مكان بارد وجاف.





التوقعات

رؤيتنا في سيرانج مينوي هي توفير منتجات طبيعية وعالية الجودة للجميع لقد أصبحنا واحدة من أفضل العلامات التجارية وأكثرها ثقة للخضروات المجففة في إيران. نحن نريد الاستفادة من التكنولوجيا الحديثة والمعرفة الحديثة في مجالات الزراعة والصناعة. نحن نضمن الغذاء والصحة ورضا عملائنا. نحن نحاول أيضا استخدام أفضل طرق الإنتاج والتعبئة والتغليف، والحفاظ على نضارة ورائحة ونكهة الخضروات الطبيعية وتسليمها للعملاء في شكل منتجات طويلة الأمد.





+989360567913



minaab7@gmail.com

Info@ sirangexport.com

