آلسپایس
چاشنی‌های مرینیت کننده مرغ، ماهی، گوشت و طعم دهنده های رستورانی
ALLSPICE NATURAL MARINADES
MAGNOLIA FLAVOR & FRAGRANCE CO.

چاشنی جوجه کباب زعفرانی
Saffron Chicken Kebab Flavor

موارد مصرف : این چاشنی در تهیه جوجه کباب ،ماهی کباب، طبخ مرغ و ماهی در تابه، فر یا گریل، انواع پاستا و ماکارونی مورد استفاده قرار می گیرد.

ترکیبات : زعفران سرگل، عصاره طبیعی لیمو، عصاره پیاز، نمک، روغن، عصاره ها و روغن های معطر خوراکی، صمغ مجاز خوراکی، رنگ طبیعی زرد تورمریک (E۱۰۰)

Ingredients: Saffron, Lemon Extract, Onion Extract, Salt, Oil, Gum, Yellow Natural Color Turmeric (E100), Local Essential Oils and Spices, 100% natural, NO preservative.

چاشنی جوجه کباب عشایری
Ashayeri Chicken Kebab Flavor

موارد مصرف : این چاشنی در تهیه جوجه کباب ،ماهی کباب، طبخ مرغ و ماهی در تابه ،فر یا گریل ،پیتزا و سیب زمینی تنوری مورد استفاده قرار می گیرد.

ترکیبات : عصاره طبیعی لیمو، نمک، روغن، عصاره پیاز، عصاره ها و روغن های معطر کوهپایه ای، صمغ مجاز خوراکی، رنگ طبیعی قهوه ای کارامل (E۱۵۰d)

Ingredients: Lemon Extract, Salt, Edible Oil, Onion Extract, Natural Extract & Essential Oils, Gum, Brown Natural Color Caramel (E150d), Natural Smoke Flavor, 100% natural, NO preservative.

- 50 gr
- 250 gr
- 1 kg
- 5 kg
- 10 kg

روش مصرف: ۲ تا۳ قاشق غذاخوری به هر کیلوگرم گوشت سفید اضافه کرده و با افزودن کمی روغن ،به خوبی مخلوط نمایید. بعد از۳ دقیقه آماده طبخ می باشد.

For use in: Chicken, red meat and fish, both for barbecue or frying, pasta, macaroni and grilled vegetables.

Instruction: Add 2 to 3 Spoons of this product per kg of meat and mix well, after 3 min it is ready to barbecue or frying for chicken and fish, and after 30 min for red meat.

چاشنی جوجه کباب جنگلی
Jangali Chicken Kebab Flavor

موارد مصرف : این چاشنی در تهیه جوجه کباب، ماهی کباب، طبخ مرغ و ماهی در تابه، فر یا گریل، سالاد و پیتزا مورد استفاده قرار می گیرد.

ترکیبات : سبزیجات معطر گیلکی، عصاره طبیعی لیمو، فلفل دلمه ای، ادویه جات محلی، نمک، روغن، عصاره ها و روغن های معطر خوراکی، صمغ مجاز خوراکی، رنگ طبیعی زرد تورمریک (E۱۰۰)، رنگ طبیعی سبز کلروفیل (E۱۴۰)

Ingredients: Aromatic Herbal Extracts, Lemon Extract, Salt, Edible Oil, Local Essential Oils and Spices, Gum, Green Natural Color Chlorophyll (E140), Yellow Natural Color Turmeric (E100), 100% natural, NO preservative.

چاشنی جوجه کباب شاندیزی
Shandizi Chicken Kebab Flavor

موارد مصرف : این چاشنی در تهیه جوجه کباب، ماهی کباب، طبخ مرغ و ماهی در تابه، فر یا گریل مورد استفاده قرار می گیرد.

ترکیبات : سیر و پیاز تازه، زیره، سماق، نمک، ادویه، عصاره‌ها و روغن‌های خوش‌طعم و معطر گیاهی منطقه خراسان، سبزیجات معطر

Ingredients: Extract of onion and garlic, Cumin, Sumac, Salt, Gum, Edible oil, Local traditional spices and essential oils (belong to khorasan province), 100% natural, NO preservative.

- 50 gr
- 250 gr
- 1 kg
- 5 kg
- 10 kg

روش مصرف: ۲ تا ۳ قاشق غذاخوری به هر کیلوگرم گوشت سفید اضافه کرده و با افزودن کمی روغن ،به خوبی مخلوط نمایید. بعد از ۳ دقیقه آماده طبخ می باشد.

For use in: Chicken, red meat and fish, both for barbecue or frying, pasta, macaroni and grilled vegetables.

Instruction: Add 2 to 3 Spoons of this product per kg of meat and mix well, after 3 min it is ready to barbecue or frying for chicken and fish, and after 30 min for red meat.

چاشنی جوجه کباب دزفولی
Dezfoli Chicken Kebab Flavor

موارد مصرف : این چاشنی در تهیه جوجه کباب، ماهی کباب، طبخ مرغ و ماهی در تابه، فر یا گریل و پیتزا مورد استفاده قرار می گیرد.

ترکیبات: سیر و پیاز تازه، نمک، ادویه، فلفل سبز تند، روغن، سبزیجات معطر، رنگ طبیعی سبز کلروفیل (E۱۴۰)، عصاره ها و روغن‌های خوش‌طعم و معطر گیاهی منطقه خوزستان

Ingredients: Extract of onion and garlic, salt, green chili pepper, edible oil, local traditional spices and essential oils (belong to khozestan province), green natural color cholorophyll (E140d), 100% natural, NO preservative.

چاشنی جوجه کباب بلوچی
Balochi Chicken Kebab Flavor

موارد مصرف : این چاشنی در تهیه جوجه کباب، ماهی کباب ،طبخ مرغ و ماهی در تابه، فر یا گریل، پیتزا و فلافل مورد استفاده قرار می گیرد.

ترکیبات: سیر و پیاز تازه، نمک، ادویه های تند، سبزیجات معطر، هل، روغن، عصاره ها و روغن‌های خوش‌طعم و معطرگیاهی منطقه سیستان و بلوچستان، رنگ طبیعی پاپریکا (E۱۶۰C)

Ingredients: Extract of onion and garlic, Salt, Hot spices, Cardamon, Gum, Edible oil, Local traditional spices and essential oils (belong to Sistan and Balochistan province), Natural color paprika (E160c), 100% natural, NO preservative.

- 50 gr
- 250 gr
- 1 kg
- 5 kg
- 10 kg

روش مصرف: ۲ تا ۳ قاشق غذاخوری به هر کیلوگرم گوشت سفید اضافه کرده و با افزودن کمی روغن ،به خوبی مخلوط نمایید. بعد از ۳ دقیقه آماده طبخ می باشد.

For use in: Chicken, red meat and fish, both for barbecue or frying, pasta, macaroni and grilled vegetables.

Instruction: Add 2 to 3 Spoons of this product per kg of meat and mix well, after 3 min it is ready to barbecue or frying for chicken and fish, and after 30 min for red meat.

چاشنی جوجه کباب بوشهری
Bushehri Chicken Kebab Flavor

موارد مصرف : این چاشنی در تهیه جوجه کباب، ماهی کباب، طبخ مرغ و ماهی در تابه، فر یا گریل، پیتزا و فلافل مورد استفاده قرار می گیرد.

ترکیبات: عصاره پیاز، سیر تازه، نمک، ادویه های محلی، آبلیمو، روغن، فلفل تند، عصاره ها و روغن های معطر گیاهی، رنگ طبیعی پاپریکا (E۱۶۰c)، صد در صد طبیعی ، بدون مواد نگهدارنده.

Ingredients: Extract of onion, Fresh garlic, Salt, Edible oils, Hot pepper, Lemon juice, Local spices, Herbal extracts and essential oils, Paprika natural color (E160c), 100% natural, NO preservative.

چاشنی جوجه کباب بندری
Bandari Chicken Kebab Flavor

موارد مصرف : این چاشنی در تهیه جوجه کباب، ماهی کباب ،طبخ مرغ و ماهی در تابه، فر یا گریل، انواع پاستا و ماکارونی، پیتزا و فلافل مورد استفاده قرار می گیرد.

ترکیبات: عصاره طبیعی فلفل قرمز،عصاره طبیعی لیمو،عصاره پیاز، نمک، روغن، سبزیجات، ادویه جات و روغن های معطر خوراکی منطقه خوزستان، صمغ مجاز خوراکی، رنگ طبیعی پاپریکا (E۱۶۰c).

Ingredients: Natural Extract of Red Pepper, Lemon Extract, Onion Extract, Salt, Edible Oil, Local Essential Oil and Spices, Gum, Paprika Natural Color (E160c), 100% natural, NO preservative.

- 50 gr
- 250 gr
- 1 kg
- 5 kg
- 10 kg

روش مصرف: ۲ تا۳ قاشق غذاخوری به هر کیلوگرم گوشت سفید اضافه کرده و با افزودن کمی روغن ،به خوبی مخلوط نمایید. بعد از۳ دقیقه آماده طبخ می باشد.

For use in: Chicken, red meat and fish, both for barbecue or frying, pasta, macaroni and grilled vegetables.

Instruction: Add 2 to 3 Spoons of this product per kg of meat and mix well, after 3 min it is ready to barbecue or frying for chicken and fish, and after 30 min for red meat.

چاشنی ماهی گیلکی

Gilaki Fish Natural Marinade

موارد مصرف : این چاشنی در تهیه ماهی کباب و یا طبخ ماهی در تابه فر یا گریل مورد استفاده قرار می گیرد.

ترکیبات : فلفل دلمه ای، فلفل شمشیری، عصاره لیمو،سبزیجات محلی گیلکی، نمک، روغن، ادویه های محلی و روغن‌های معطر خوراکی، مواد آروماتیک طبیعی، صمغ مجاز خوراکی، رنگ طبیعی تورمریک (E۱۰۰)، کلروفیل (E۱۴۰)

Ingredients: Lemon extract, Salt, Edible oil, Aromatic compounds, Gum, Natural color chlorophyll (E140), Turmeric (E100), 100% natural, NO preservative.

چاشنی ماهی بندری

Bandari Fish Natural Marinade

موارد مصرف : این چاشنی در تهیه ماهی کباب و یا طبخ ماهی در تابه فر یا گریل مورد استفاده قرار می گیرد.

ترکیبات: عصاره طبیعی فلفل قرمز، عصاره آبلیمو، نمک، روغن، فلفل دلمه ای، فلفل شمشیری، روغن‌های معطر خوراکی، سبزیجات محلی خوزستان، ادویه جات محلی، مواد آروماتیک طبیعی، صمغ مجاز خوراکی، رنگ طبیعی پاپریکا (E۱۶۰c)

Ingredients: Natural extract of Red Pepper, Lemon extract, Salt, Edible oil, Aromatic compounds, Permitted edible Gum, Paprika Natural Color (E160c), 100% natural, NO preservative.

- 50 gr
- 250 gr
- 1 kg
- 5 kg
- 10 kg

روش مصرف: ۲ تا ۳ قاشق غذاخوری به هر کیلوگرم گوشت ماهی اضافه کرده و با افزودن کمی روغن ،به خوبی مخلوط نمایید. بعد از ۳ دقیقه آماده طبخ می باشد.

For use in: Fish, both for barbecue or frying.

Instruction: Add 2 to 3 Spoons of this product per kg of fish meat and mix well with a little bit of oil, it is ready to cook after 3 minutes.

پک کلاسیک

این پک شامل : چهار چاشنی متنوع با طعم های زعفرانی، جنگلی (سبزیجات)، بندری (تند) و عشایری (دودی) می باشد.

This pack includes four diffrent chicken kebab marinades including Saffron, Jangali (vegetable taste), Bandari (spicy taste) and Ashayeri (smoky taste).

پک خوشمزه‌های کبابی

Yummy Barbecued

این پک شامل : چهار چاشنی متنوع با طعم های کباب ترش، کباب لاری، کباب کردی و کباب کوبیده می باشد.

This pack includes four diffrent kebab marinades including Sour kebab, Larry kebab, Kordi kebab and Kubideh kebab marinade.

پک خوشمزه‌های آتشین

Yummy Hot-Spicy Pack

این پک شامل : چهار چاشنی متنوع با طعم های تند شامل بلوچی (تند تندوری)، دزفولی (تند فلفل سبز) بندری (تند فلفل قرمز) و بوشهری (بسیار تند و اسپایسی) می باشد.

This pack includes four diffrent chicken kebab marinades including Baluchi (spicy), Dezfuli (spicy green pepper), Bandari (spicy red pepper) and Bushehri (very spicy) marinade.

- هر پک شامل چهار چاشنی ۵۰ گرمی است.
- Net wt. of each pack: 200gr

چاشنی کباب کوبیده

Kubideh Kebab Marinade

موارد مصرف : این چاشنی در تهیه کباب کوبیده، کباب تابه ای، همبرگر، انواع کتلت، شامی و پیراشکی گوشت مورد استفاده قرار می گیرد.

ترکیبات : عصاره پیاز، نمک، ادویه های محلی، سرکه، روغن،عصاره های خوش‌طعم و معطر گیاهی، صد در صد طبیعی ، بدون مواد نگهدارنده.

Ingredients: Extract of onion, Salt, Edible oil, Lemon Juice, Local traditional spices & Essential oils, No preservative, 100% natural.

چاشنی کباب ترش

Sour Kebab Marinade

موارد مصرف : این چاشنی در تهیه کباب ترش، چنجه، جوجه کباب، طبخ گوشت در تابه، فر یا گریل مورد استفاده قرار می گیرد.

ترکیبات : عصاره پیاز، نمک، ادویه، آبلیمو، رب انار،روغن، ادویه ها و روغن‌های خوش‌طعم و معطر گیاهی، ترد کننده های طبیعی گوشت، صد در صد طبیعی ، بدون مواد نگهدارنده.

Ingredients: Pomegranate Concentrate, Lemon juice, Onion Extract, Salt, Edible oil, Gum, Natural meat tenderizer, Local traditional spices and Essential oils, 100% natural, NO preservative.

- 50 gr
- 250 gr
- 1 kg
- 5 kg
- 10 kg

روش مصرف: ۵ قاشق غذاخوری به هر کیلوگرم گوشت اضافه کرده و به خوبی مخلوط نمایید. بعد از ۳۰ دقیقه آماده طبخ می باشد.

For use in: Red meat, both for barbecue or frying, including kebab and hamburger.

Instruction: Add 5 Spoons of this product per kg of red meat and mix well, it is ready to cook after 30 minutes.

چاشنی کباب لاری

Larry Kebab Marinade

موارد مصرف: این چاشنی در تهیه کباب لاری، چنچه، جوجه کباب، انواع کتلت و شامی، طبخ گوشت در تابه، فر یا گریل مورد استفاده قرار می گیرد.

ترکیبات : عصاره پیاز، نمک، ادویه های محلی، روغن، عصاره ماست، عصاره ها و روغن‌های معطر گیاهی، تردکننده های طبیعی گوشت، صد در صد طبیعی ، بدون مواد نگهدارنده.

Ingredients: Extract of onion, Salt, Edible oil, Local traditional spices and Essential oils,Yogurt extract, Herbal extracts, Natural tenderizer, No preservative, 100% natural.

چاشنی کباب کردی

Kordi Kebab Marinade

موارد مصرف: این چاشنی در تهیه دنده کباب، چنچه، جوجه کباب، انواع کتلت و شامی، طبخ گوشت در تابه، فر یا گریل مورد استفاده قرار می گیرد.

ترکیبات : عصاره پیاز، سیر، نمک، ادویه های محلی، عصاره ها و روغن‌های معطر گیاهی، تردکننده های طبیعی گوشت، روغن

Ingredients: Extract of onion and garlic, Salt, Edible oil, Local traditional spices and Essential oils, Herbal extracts, Natural tenderizer, No preservative, 100% natural.

- 50 gr
- 250 gr
- 1 kg
- 5 kg
- 10 kg

روش مصرف: ۵ قاشق غذاخوری به هر کیلوگرم گوشت اضافه کرده و به خوبی مخلوط نمایید. بعد از ۳۰ دقیقه آماده طبخ می باشد.

For use in: Red meat, both for barbecue or frying.

Instruction: Add 5 Spoons of this product per kg of red meat and mix well, it is ready to cook after 30 minutes.

طعم کَره

• این طعم بصورت مایع و محلول در روغن بوده و دارای ترکیبات بر پایه طبیعی می باشد. استفاده از این طعم، عطر دلپذیر کره را بدون ایجاد کالری اضافی در انواع فرآورده های غذایی تولید می کند. این محصول برای استفاده در روی برنج، انواع سوپ، انواع خورشت، انواع خوراک، همچنین برای مزه دار کردن سبزیجات، گوشت مرغ و یا گوشت و یا استیک در هنگام تفت دادن و یا پختن مورد استفاده قرار می گیرد.
این طعم همچنین در انواع کیک، کلوچه و شیرینی جات کاربرد دارد.
میزان پیشنهادی مصرف : ۳-۱ گرم در هر کیلوگرم

Butter Flavor: This pleasant natural identical flavor is suitable for using in rice, soup, kinds of foods, vegetables, chicken meat, steak and confectionary products including cake and cookies.

طعم زعفران

• این طعم از زعفران سرگل ممتاز نگینی استحصال شده و حاوی تمام مواد موثره زعفران نیز هست. کلیه ترکیبات تشکیل دهنده این طعم صد در صد طبیعی بوده و میتوان آن را به میزان تقریبا برابر با زعفران سرگل در انواع برنج، خورشت، غذاها و دسرهای سنتی ایرانی استفاده نمود.

Saffron Flavor: This flavor is a natural extract from high quality saffron and containing all effective useful ingredients of saffron.
For use in: Various kinds of foods, ice cream, beverages and dessert.

- 50 gr
- 250 gr
- 1 kg
- 5 kg
- 10 kg

طعم روغن حیوانی

• طعم روغن حیوانی بصورت مایع و محلول در روغن بوده و دارای رایحه و عطر روغن حیوانی می باشد. این طعم صد در صد طبیعی بوده و ماندگاری آن به مدت یک سال می باشد. این طعم قابل استفاده در انواع برنج، غذاهای اصیل ایرانی، شیرینی جات سنتی و سوهان می باشد.

میزان پیشنهادی مصرف : به میزان ۱۰ گرم از این طعم را به ازای هر کیلوگرم روغن مایع یا روغن نیمه جامد اضافه و مخلوط نمایید و سپس در محصول نهایی استفاده نمایید.

Ghee Flavor: This flavor is natural and suitable for using in rice, traditional foods, confectionery and bakery product.

طعم دود

• این طعم بصورت مایع بوده و دارای ترکیبات طبیعی می باشد. استفاده از این طعم در مقادیر مناسب رایحه دودی کبابی بسیار دلپذیری را در انواع غذاها ایجاد می نماید. این محصول برای استفاده در روی برنج، میرزاقاسمی، خاویار بادمجان، استیک، کنسرو لوبیا و کلیه غذاهایی که در آن نیاز به رایحه دودی و یا کبابی می باشد قابل استفاده است. همچنین از این طعم برای طبخ نان های سنتی، شیرینی جات سنتی، ترشی جات، سس ها و فرآورده های گوشتی می توان استفاده نمود.فقط کافیست چند قطره از این محصول را جهت دودی کردن بنا به سلیقه و ذائقه خود استفاده نمایید.

میزان پیشنهادی مصرف : ۳-۲ گرم در هر کیلوگرم. برای برنج چند قطره از این محصول را به مخلوط آب جوش و روغن اضافه کنید، و در هنگام دم کردن روی برنج بریزید.

Smoke Flavor: Natural smoke flavor is suitable for using in rice, kinds of foods, meats, sauces, bakery and snacks and nuts.

- 50 gr
- 250 gr
- 1 kg
- 5 kg
- 10 kg

آلسپایس
ALLSPICE

شرکت دانش بنیان طعم و عطر ماگنولیا بزرگترین تولید کننده طعم دهنده و رنگ طبیعی خوراکی در کشور بوده و از سال ۱۳۸۳ فعالیت خود را آغاز نموده است. این شرکت با برخورداری از مجموعه کارخانجات معظم در ساوه، شهرک صنعتی کاوه در مساحتی به وسعت ۱۱۰۰۰ هزار مترمربع، با استفاده از ماشین آلات مدرن و تکنولوژی‌های پیشرفته و جدید، مبتکر طراحی و تولید چاشنی‌های خوراکی طبیعی بومی ایرانی می‌باشد.

با ما در تماس باشید ۰۸۶ ۴۸ ۵۴۸ (۳۰ خط)

جهت دریافت منوهای متنوع غذایی با محصولات آلس پایس به آدرس اینستاگرام یا وبسایت آلس پایس مراجعه فرمایید.

@allspiceflavor
allspice.ir/blog

MAGNOLIA FLAVOR & FRAGRANCE COMPANY
DESIGNER AND PRODUCER OF FOOD FLAVORS

www.magnolia-flavor.com

+98 86 4234 4914 +98 86 48 548

SAVEH, KAVEH INDUSTRIAL CITY