



Chicken kebab, Kebab & Fish Flavoring

چاشنی های جوجه کباب، کباب و ماهی

مخصوص کباب کردن و سرخ کردن | ۱۰۰% طبیعی



حاوی ادویه ها و روغن های طبیعی
گیاهی مناطق مختلف ایران زمین
در کمترین زمان - ترد و خوشمزه



با ما در تماس باشید
۰۸۶ ۴۸ ۵۴۸



www.magnolia-flavor.com



info@magnolia-flavor.com



www.allspice.ir



@allspiceflavor



ALLSPICE

چاشنی‌های جوجه‌کباب

بوشهری

- فلفل تند
- سیر و پیاز تازه
- ادویه‌ها و روغن‌های معطر گیاهی



جنگلی

- سبزیجات معطر
- گیلکی
- ادویه جات محلی
- فلفل دلمه‌ای



بندری

- فلفل قرمز
- سبزیجات، ادویه
- جات و روغن‌های معطر خوزستان



زعفرانی

- زعفران سرگل
- عصاره طبیعی لیمو
- سبزیجات معطر
- ادویه‌جات محلی



عشایری

- پیاز کبابی
- سبزیجات
- روغن‌های معطر
- کوهپایه‌ای



بلوچی

- هل
- ادویه‌های تند
- سبزیجات معطر



دزفولی

- فلفل سبز تند
- سبزیجات معطر



شاندیزی

- زیره
- سیر و سماق
- سبزیجات معطر



کوبیده

- ادویه‌های محلی
- روغن‌های معطر
- گیاهی



گردی

- ادویه‌های محلی
- عصاره سبزیجات محلی
- ترد کننده‌های طبیعی گوشت



لاری

- عصاره ماست
- روغن‌های معطر
- گیاهی
- ترد کننده‌های طبیعی گوشت



ترش

- رب انار
- ادویه‌ها و روغن‌های معطر گیاهی
- ترد کننده‌های طبیعی گوشت



پک خوشمزه‌های کبابی



پک خوشمزه‌های جوجه کباب



پک چهارمژه جوجه کباب آشین



چاشنی‌های ماهی

گیلکی

- فلفل دلمه‌ای
- فلفل شمشیری
- سبزیجات محلی
- ادویه‌های محلی



در بسته بندی‌های : ۵ گرمی | ۱ کیلوگرمی | ۱ کیلوگرمی | ۵ کیلوگرمی

۰۸۸

روش مصرف

۰۸۸

مرغ و ماهی : ۲ تا ۳ قاشق غذاخوری از این محصول را به هر کیلوگرم گوشت مرغ یا ماهی اضافه کرده و با افزودن کمی روغن، به خوبی مخلوط نمایید. بعد از ۳ دقیقه آماده طبخ می‌باشد. می‌توانید کباب کنید و یا در ماهی تابه تفت دهید و سرخ نمایید.

کباب : ۳ تا ۴ قاشق غذاخوری از این محصول را به هر کیلوگرم گوشت اضافه نموده و خوب مخلوط نمایید، بعد از ۳۰ دقیقه آماده طبخ می‌باشد. می‌توانید کباب کنید و یا در ماهی تابه تفت دهید و سرخ نمایید.

با ما در تماس باشید ۰۸۶ ۴۸۵۴۸



@allspiceflavor

