



Sarina masala SPICES

Premium Spices



Www.SarinaMasala.Com

حس خوب یک لبخند.

Tel: +98 9367676874



USA

MEXICO

BRASIL

INDIA

CHINA

Sarina Masala
Spices



Welcome to
Sarina Masala Spices



Where Flavors,
Become Eternal.

▪ آنجا که طعم ها، جاودانه می شوند.

- سر آشپز هتل مجلل و بین المللی اسپیناس پالاس از طعم دهنده های سارینا ماسالا استفاده نموده و ترکیب و طعم منحصر به فرد آن را تحسین نمودند.

توصیه سر آشپز سارینا:

- همراه و مصرف کننده گرامی به منظور بدست آمدن بیشترین طعم و فواید ادویه برای جسم و روح خود فقط ۳ دقیقه قبل از نهایی شدن فرایند پخت غذا ادویه را به غذا اضافه نموده تا بیشترین عطر و طعم را بدست آورده و از آن تجربه ای منحصر بفرد داشته باشید.

Royal Spice



ادویه رویال اسپایس ویژه سر آشپز

پس از سالها تحقیق در خصوص ادویه ها و فرمول ترکیبی آنها و شناخت طعم ها به فکر طراحی ترکیب جادویی خود شدیم این ترکیب فوق العاده و با ترکیب بیش از ۲۰ نوع ادویه یک ترکیب ویژه سر آشپز مجموعه است که ترکیبی از خوش طعم ترین و اروماتیک ترین طعم دهنده ها را در ترکیب خود دارد که با طعم رویایی خود جهت آماده سازی مصارف طبخ گوشت و مرغ و ماهی و اسپاکتی و کلیه غذاهایی که با طعم دودی همخوانی دارند، رایحه طبیعت را همراه با لذت و آرامش برایتان به ارمغان می آورد.

این ادویه ترکیبی بیش از ۲۰ نوع طعم دهنده اروماتیک را در خود دارد و فرمول آن در انحصار واحد طراحی و تولید طعم دهنده های مجموعه "سارینا ماسالا" می باشد.

INGREDIENT:

- Royal: Mix best 20 Aromatic Spices...
- * PACKAGING;
- Special Glass, 35g
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g
- * Best Time to Use Before Expiry Date "3 years

www.Sarinamasala.com

Taco Spice



ادویه تاکو مکزیکی

ادویه تاکو یکی از ادویه های پرکاربرد در آشپزی مکزیکی است که این روزها بسیار عامه پسند شده و به غذا ها طعم و اصالتی خاص می بخشد.

تاکو که امروزه می شناسیم، ترکیبی از دستور العمل های مکزیکی باستان و تأثیرات بین المللی است.

ترکیب جدید تاکو با گوشت چرخ کرده و مرغ خوش طعم جایگزین شدند. پنیر چدار، کاهو، گوجه فرنگی تبدیل به مواد پرکننده استاندارد شدند. این به عنوان تاکو نهایی برای آمریکایی های شناخته شد که غذاهای سنتی آنها را طعم های ملایم تری را ترجیح می داد.

این ترکیب از واحد طراحی طعم دهنده های سارینا ماسالا مورد تحسین سراسر قرار گرفته است.

- * **INGREDIENT:**
 - Taco: ...
- * **PACKAGING;**
 - Special Glass, 35g
 - Economy Pack, 250g
 - Normal Pack, 1000g
- * **Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"**

www.Sarinamasala.com

Italian Seasoning



ادویه پیتزا ایتالیایی

جز بهترین و معروفترین ادویه های جهانی محسوب می شود این ادویه ها به آشپزی ایتالیایی و دیگر غذا های جهانی تنوع و طعم و غنای خاصی می بخشد.

این ادویه ها تازگی و عمق طعم و مزه را برای شما به ارمغان می آورد و به شما این امکان را می دهد طعمی واقعی و جذاب را از آشپزی ایتالیایی را در خانه گرمتان احساس کنید.

این ترکیب مورد تایید و تحسین سر آشپز قرار گرفته است.

با ما همراه باشید و از عطر و طعم لذت ببرید.

INGREDIENT:

- Italian: ...
- * PACKAGING;
- Special Glass, 35g
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g
- * Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"

www.Sarinamasala.com

ادویه کاجون امریکایی

Cajun Spice



یکی از ادویه های محبوب و معتبر امریکایی و اروپایی در آشپزی است که به دلیل طعم و آروماتیک خاص خود، غذا ها را به طعمی منحصر به فرد و خوشمزه تبدیل می کند.

کاجون به انگلیسی Cajun نوعی ادویه برای طعم دادن به انواع غذاهای دریایی، غذاهای گوشتی، سوپ سبزیجات، کباب ترکی و دیگر کباب ها، سبزیجات کبابی، مرینیت کردن گوشت و مرغ و تهیه انواع سس استفاده می شود.

ادویه کاجون علاوه بر طعم منحصر بفرد دارای خواص سلامتی نیز می باشد که افزایش سیستم ایمنی بدن و کاهش التهابات را در خود دارد. این ادویه می تواند تجربه کاربری شما را در آشپزی به مراتب بهتر نماید.

این ترکیب از واحد طراحی طعم دهنده های سارینا ماسالا مورد تحسین سراسپز قرار گرفته است.

INGREDIENT:

- Cajune: ...
- * PACKAGING;
- Special Glass, 35g
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g
- * Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"

www.Sarinamasala.com

Barbecue Spice



ادویه باربیکیو امریکایی

ادویه باربیکیو یکی از ادویه هایی است که در آشپزی آمریکایی جایگاهی ویژه و کاربرد فراوانی دارد.

این ادویه، به غذاها گوشتی طعم آروماتیک و منحصر به فردی می بخشد .

خواستگاه این ادویه به آمریکای شمالی باز می گردد . این ادویه ابتدا توسط بومیان آمریکایی و سپس مهاجران افریقایی و کاراییی به آپی باربیکیو و غذاهای آمریکایی معرفی شد.

این ترکیب مورد تایید و تحسین سر آشپز قرار گرفته است.

با ما همراه باشید و از عطر و طعم لذت ببرید.

* INGREDIENT:

- Barbecue: ...

* PACKAGING;

- Special Glass, 35g
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g

* Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"

www.Sarinamasala.com

Stake/Meat



ادویه استیک ویژه:

استیک یک غذای خوش خوراک و خوش طعم و ویژه استیک فریت (به فرانسوی) **Steak-frites**: به فرانسوی: (**Bifteck-frites** به معنی استیک و سیب زمینی سرخ کرده، غذایی بسیار معروف در کل اروپا می باشد. این غذا، غذای ملی بلژیک و فرانسه است و هر دو کشور ادعای ابداع آن را می کنند. در قدیم، از گوشت ران برای پخت استیک استفاده می شد.

این ترکیب فوق العاده با تایید سر آشپز برای شما عزیزان آماده شده است.
با ما همراه باشید و از عطر و طعم لذت ببرید.

* INGREDIENT:

- **Steak Seasoning** Red pepper, Coriander Seeds, Red Pepper, Black pepper, Garlic powder, Onion powder, ...

* PACKAGING;

- Special Glass, 35g
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g

* Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"

www.Sarinamasala.com

Aromat



ادویه آرومات با طعمی متمایز

برای اولین بار در سال ۱۹۵۳ آرومات به عنوان چاشنی معرفی شد. کماطقی که بیشتر از ادویه آرومات استفاده میکنند اروپا، آفریقای جنوبی، استرالیا، هنگ کنگ و بخش هایی از خاور میانه است. ادویه آرومات با عطر فوق العاده خود می تواند طعم خوشی به غذا ها و سس ها هدیه نماید . کاربرد آرومات به اندازه ای است که از آن در انواع سس، پیش غذا، سوپ، خوراک، سس سالاد، سیب زمینی و حتی گریل و کاربردی همانند فلفل و نمک در سایر غذا ها استفاده نمود . این ترکیب فوق العاده با تایید سر آشپز برای شما عزیزان تهیه شده. با ما همراه باشید و از عطر و طعم لذت ببرید.

* INGREDIENT:

- Aromat Seasoning: Red pepper, Garlic, Turmeric, Mushroom, Onions, Flavor enhancer, lactose, Coriander seeds, Black pepper, Salt, Ginger, Celery seeds, Corn flour

....

* PACKAGING;

- Special Glass, 35g
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g
- * Best Time to Use Before Expiry Date "3 years

www.Sarinamasala.com

Chicken



ادویه گوشت مرغ ویژه

رایج ترین گوشت ماکیان در جهان است. مرغ به روشهای کبابی، سوخاری، سرخ کردن، بخار پز، و خورشتی آماده می شود و در بسیاری از غذاها مورد استفاده است. مرغ های کنونی هزاران سال پیش از نسل مرغ جنگلی سرخ بودند که از شبه قاره هند گسترش یافتند. گوشت مرغ یک منبع خوب پروتئین برای انسانهاست.

این ترکیب فوق العاده با تایید سر آشپز برای شما عزیزان تهیه شده. با ما همراه باشید و از عطر و طعم لذت ببرید.

- * **INGREDIENT:**
 - **Chicken Seasoning:** Red pepper, Black pepper, Onion powder, Garlic, Ginger, Paprika, Saffron, ...
- * **PACKAGING;**
 - Special Glass, 35g
 - Economy Pack, 250g
 - Normal Pack, 1000g
- * **Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"**

www.Sarinamasala.com

Fish



ادویه گوشت ماهی درجه یک:

غذایی خاص و ویژه مناطق نزدیک به اب طرفداران خاص خود را دارد ولی از آنجا که ماهی خود به تنهایی طعم خاصی ندارد نیازمند مکمل ها و طعم دهنده های خاصی است تا طعمی دلچسب را به آن بدهند.

این ترکیب فوق العاده با تایید سر آشپز برای شما عزیزان تهیه شده.

با ما همراه باشید و از عطر و طعم لذت ببرید.

* INGREDIENT:

- **Fish Seasoning** Red pepper, Red chili, garlic, Salt, Black pepper, Thyme, Ginger, Sugar, Mustard powder, Onion, Parsley, Crane, ...

* PACKAGING;

- Special Glass, 35g
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g
- * Best Time to Use Before Expiry Date "3 years

www.Sarinamasala.com

Hamburger



ادویه همبرگر اعلا

این ساندویچ خوشمزه در هامبورگ آلمان متولد و در قرن نوزدهم طرح درست کردن همبرگر در این شهر شکل گرفت. برای اولین بار گوشت گاو را چرخ کردند و با سبزیجات، پیاز، نمک و فلفل مخلوط کردند و بدون نان در قالب هایی سرو کردند و بدین ترتیب استیک همبرگر هامبورگی به دست آمد.

این ترکیب فوق العاده با تایید سر آشپز برای شما عزیزان تهیه شده. با ما همراه باشید و از عطر و طعم لذت ببرید.

- * **INGREDIENT:**
 - **Hamburger Spice** Black Pepper, Red Pepper, Salt, Garlic, Onion powder, Thyme, Rosemary,
- * **PACKAGING;**
 - Special Glass, 35g
 - Economy Pack, 250g
 - Normal Pack, 1000g
- * **Best Time to Use Before Expiry Date "3 years**

www.Sarinamasala.com

Spaghetti



ادویه اسپاگتی ایتالیایی

اسپاگتی که به آن ماکارونی هم می‌گویند،

نوعی پاستای استوانه ای نازک و کشیده با

ریشه ایتالیایی و سیسیلی است و به عنوان یکی از غذاهای

محبوب ایتالیایی شمرده می‌شود که غالباً از سمولینا یا آرد

معمولی و آب تهیه می‌شود اسپاگتی در قرن دوازده میلادی

در ایتالیا رواج یافت.

واحد طراحی طعم های سارینا ماسالا با ترکیب طعم های

اصلی پاستای ایتالیایی در فرمولاسیون ان اقدام و طعم

پاستای ایتالیایی را برایتان ارمغان می آورد.

با ما همراه باشید و از دستپخت به سبک ایتالیایی خود لذت ببرید.

* INGREDIENT:

- **Spaghetti Spice** Black Pepper, Red Pepper, Garlic, Onion powder, Thyme, Rosemary,

* PACKAGING:

- Special Glass, 35g
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g

* Best Time to Use Before Expiry Date "3 years

www.Sarinamasala.com

Potato/ French-fries



ادویه سیب زمینی سرخ کرده

آنطور که در تاریخچه ان آمده از بخش فرانسوی بلژیک و توسط سربازان امریکایی در قرن ۱۹ شناخته و به بازار امریکا معرفی گردید و در نهایت توسط امریکاییها به شکل امروزی توسعه یافت.

ادویه سیب زمینی سرخ کرده و پوره ادویه سیب زمینی سارینا ماسالا با ترکیبی از بهترین مواد اولیه طعمی دلچسب را برای شما به ارمغان می آورد.

با ادویه های سارینا ماسالا همراه باشید و ادویه سیب زمینی سارینا ماسالا را در کنار طعم دهنده همبرگر فراموش نکنید.

این ترکیب فوق العاده با تایید سر آشپز برای شما عزیزان تهیه شده. با ما همراه باشید و از عطر و طعم لذت ببرید.

* **INGREDIENT:**
○ **Potato Spice** Black Pepper, Paprika, Red Pepper, Salt, Garlic, Onion powder, Thyme, Rosemary,

* **PACKAGING;**
➤ Special Glass, 35g
➤ Economy Pack, 250g
➤ Normal Pack, 1000g
* **Best Time to Use Before Expiry Date "3 years**

www.Sarinamasala.com

Shawarma Special



ادویه ویژه شاورما دونر ترکیه “Special”

شاورما تلفظ عربی کلمه ی ترکی چَویرمّا به معنای گرداندن است که اولین بار در قرن ۱۹ میلادی در امپراتوری عثمانی کبابی به این نام ابداع شد بعد ها با آمدن موتور برقی و استفاده از آن در کباب پز، واژه دونر که به معنی چرخیدن (در حال چرخیدن یا چرخان) است جایگزین آن شد.

پس از بررسی تنوع طعم و مزه شاورما ترکیه و لبنان و ترکیب ترکی و عربی با کمی تغییر مورد توجه قرار گرفت و به همین دلیل واحد طراحی ترکیب ادویه شاورما با احترام به سلیقه مخاطب ایرانی هر دو نوع طراحی و در اختیار شما عزیزان قرار گرفت .

این ترکیب از واحد طراحی طعم دهنده های سارینا ماسالا با تم دونر ترکیه ای مورد تحسین سرانشیز قرار گرفته است.

* با ما همراه باشید و از عطر و طعم لذت ببرید.

INGREDIENT:

- * **Shawarma Special** : Tomato, Paprika, Mushroom, Onion, Black Pepper, Garlic, Cumin,
- * **PACKAGING;**
- **Special Glass,** 35g
- **Economy Pack,** 250g
- **Normal Pack,** 1000g
- * **Best Time to Use Before Expiry Date “3 years”**

www.Sarinamasala.com

Shawarma “Gold”



ادویه ویژه شاورما لبنانی “Gold”

شاورما تلفظ عربی کلمه ی ترکی چَویرما به معنای گرداندن است که اولین بار در قرن ۱۹ میلادی در امپراتوری عثمانی کبابی به این نام ابداع شد بعد ها با آمدن موتور برقی و استفاده از آن در کباب پز، واژه دونر که به معنی چرخیدن (در حال چرخیدن یا چرخان) است جایگزین آن شد.

پس از بررسی تنوع طعم و مزه شاورما ترکیه و لبنان و ترکیب ترکی و عربی با کمی تغییر مورد توجه قرار گرفت و به همین دلیل واحد طراحی ترکیب ادویه شاورما با احترام به سلیقه مخاطب ایرانی هر دو نوع طراحی و در اختیار شما عزیزان قرار گرفت .

این ترکیب از واحد طراحی طعم دهنده های سارینا ماسالا با **تم عربی و لبنانی** مورد تحسین سراسپز قرار گرفته است.

با ما همراه باشید و از عطر و طعم لذت ببرید.

INGREDIENT:

- * **Shawarma Gold** : ICloves, Cumin, Cardamom, oregano, Cinnamon, Nutmeg, Black Pepper, Cayenne Pepper, Ginger, ...
- * **PACKAGING;**
- **Special Glass,** 35g
- **Economy Pack,** 250g
- **Normal Pack,** 1000g
- * **Best Time to Use Before Expiry Date** “3 years”

www.Sarinamasala.com



**Special Indian
Spices**

Tandoori



ادویه ویژه تندوری هندی

نوعی از غذاهای هندی هستند که بصورت کلی در تنور با ذغال یا فر پخته می شوند افرادی که دنبال خرید ادویه تندوری هستند، از آن برای درست کردن غذاهایی مانند جویه کباب استفاده می کنند. و یکی دیگر از غذاهایی که این ادویه مصرف فراوان دارد مرغ تندوری است که برای تهیه آن مرغ را با ترکیبی از ادویه تندوری و ماست می پوشانند و سپس مرغ را در یک تنور بسیار داغ می پزند. پوست مرغ به یک رنگ صورتی در می آید و طعم بسیار لذیذی دارد. برای پخت سایر غذاها مانند جوجه کباب، میگو، ماهی و گریل کردن گوشت نیز می توانید از این ادویه مقوی، معطر و خوشمزه استفاده کنید.

ادویه تندوری سارینا ماسالا ترکیبی از مرغوبترین ادویه های هندی است و طعمی بینظیر را برای شما به ارمغان می آورد.

- * **INGREDIENT:**
 - **Tandoori** Paprika, Ginger, Cumin, Coriander Seeds, Garlic, Turmeric, spin, Cinnamon, Red pepper, ...
- * **PACKAGING;**
 - Special Glass, 35g
 - Economy Pack, 250g
 - Normal Pack, 1000g
- * **Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"**

www.Sarinamasala.com

Garam Masala



ادویه گرام ماسالا هندی

یا گراماسالا "Garam Masala" معروف ترین و خوشمزه ترین ادویه هندی است که انواع مختلف داشته و در همه کشورها کاربرد دارد.

این ادویه خوشمزه را می توانید به جای ادویه پلویی ایرانی مصرف کنید. گراماسالا برای بسیاری از غذاهای هندی مصرف می شود و به آن ادویه بریانی هم می گویند.

این محصول را می توان علاوه بر دستورپخت های هندی مانند بریانی، برای پلو، گوشت، مرغ و جگر در تهیه انواع خورش، سوپ، سس، مرینیت و کباب به کار برد. این ادویه می تواند یک چاشنی دم دستی باشد که بر روی نیمروی صبحانه، سیبزمینی سوخاری، سبزیجات بخارپز ... و بسته به تمایل می توانید تندی آن را کم یا زیاد کنید.

با ما همراه باشید و از عطر و طعم لذت ببرید.

* INGREDIENT:

- Gram masala: Mace, Anason, Black pepper, Cumin, Turmeric, Cardamom, Red Pepper, Paprika, Fennel, Bay leaf, Clove, Cinnamon, Ginger, Coriander, ...

* PACKAGING;

- Special Glass, 35g
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g
- * Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"

www.Sarinamasala.com

Curry



ادویه مخصوص کاری هندی

ادویه کاری یکی از محبوب‌ترین چاشنی‌هایی است که به خصوص در دستورپخت‌های غذاهای هندی کاربرد گسترده‌ای دارد. این ادویه جهانی در طیف وسیعی از مزه‌ها وجود دارد. در جنوب هند کاری خیلی تند است و در شمال هند عطر بیشتری دارد. این ادویه به اندازه‌ای محبوب و کاربردی است، که در کشورهایی مانند فرانسه، مالزی و ژاپن، فرهنگ آشپزی مدرنی ایجاد کرده است. موارد استفاده از ادویه کاری عبارتند از: خورش کاری، سس، مرینیت مرغ، گوشت، ماهی و میگو

البته استفاده از ادویه کاری هیچ محدودیتی ندارد. این محصول را می‌توان در غذاهایی مانند زرشک‌پلو با مرغ، جوجه کباب، کتلت، فلافل، انواع خورش‌ها و حتی انواع نان و شیرینی به کار برد.

- * **INGREDIENT:**
 - **Curry Spice:** Turmeric, Coriander seeds, Cumin, Red pepper, Ginger, Garlic, Cinnamon, Clove, Mustard seeds, Black pepper, lemon, Black Caraway seeds, Fennel,
- * **PACKAGING;**
 - Special Glass, 35g
 - Economy Pack, 250g
 - Normal Pack, 1000g
- * **Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"**

www.Sarinamasala.com



Special Iranian Spices

Steamed



ادویه مخصوص خورش قرمه سبزی مجلسی

یکی از قدیمی ترین غذا های ایرانی است که بنا بر روایات تاریخ ان به ۵۰۰۰ هزار سال می رسد و در فرهنگ ایرانی جایگاهی ویژه دارد . این خورش معروف در اقصی نقاط کشور با کمی تغییرات تهیه و مصرف می شود.

با دستور و فرمول مامان پز و تایید سر آشپز تهیه و فرموله شده است. با ما باشید و از عطر و طعم لذت ببرید .

- * **INGREDIENT:**
 - **Steamed Spice** : Black pepper, Red pepper, Coriander Seeds, Turmeric Spices, Cinnamon, Cumin
- * **PACKAGING;**
 - Special Glass, 35g
 - Economy Pack, 250g
 - Normal Pack, 1000g
- * **Best Time to Use Before Expiry Date "3 years**

www.Sarinamasala.com

Broad bean & Rice



ادویه باقالی پلو مجلسی

باقالی پلو یا باقلا پلو یکی از پلو های معروف ایرانی است که طرفداران بسیاری دارد. باقالی پلو یک غذای مجلسی به شمار می رود که آن را اغلب در مهمانی ها و جشن ها طبخ و تهیه می نمایند.

باقالی پلو مانند دیگر پلو های ایرانی است که به همراه گوشت یا مرغ سرو می شود که در این صورت به آن باقالی پلو با گوشت گفته می شود. بهترین گوشت برای این غذا، گوشت گردن و یا ماهیچه گوسفندی می باشد.

این ترکیب فوق العاده از فرمول مامان پز و با تایید سر آشپز برای شما عزیزان تهیه شده است.

INGREDIENT:

- **Steamed Spice:** Black pepper, Red pepper, Coriander Seeds, Turmeric Spices, Cinnamon, Cumin

* PACKAGING;

- Special Glass, 35g
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g

* **Best Time to Use Before Expiry Date "3 years**

www.Sarinamasala.com

Dizi



ادویه دیزی یا ابگوشت ویژه

غذایی از جنس خاطره، غذایی با طعمی لذیذ که طرفداران زیادی دارد و این روزها جوانها هم به سوی آن گرایش زیادی دارند.

ترکیبی جذاب از گوشت لطیف گوسفند با نخود و لوبیا و سیب زمینی و طعم بی نظیر ادویه و لیمو امانی و ... این خوراک خوشمزه با ترکیب و فرمول مامان پز و تایید سر آشپز تهیه و تنظیم شده است.

با ما باشید و از عطر و طعم لذت ببرید .

- * **INGREDIENT:**
 - **Dizi Spice** : Black pepper, Clove powder, Stuffed spices, Nutmeg Hindi, Cinnamon,
- * **PACKAGING;**
 - Special Glass, 35g
 - Economy Pack, 250g
 - Normal Pack, 1000g
- * **Best Time to Use Before Expiry Date "3 years**

www.Sarinamasala.com

kebab



ادویه مخصوص کباب کوبیده

یکی از معروف ترین و محبوبترین غذاهای مورد علاقه مردم خاورمیانه و قفقاز است. در تهیه و پخت بیشتر کباب‌ها از گوشت قرمز تکه ای یا چرخ شده بره، گوسفند، گاو یا گوساله استفاده می‌شود. همچنین در مراحل تهیه اکثر کباب‌ها از پیاز و ادویه‌جات استفاده زیادی می‌شود. نوعی از آنچه در ایران با نام کباب چنجه نامیده می‌شود نیز در کشورهای غربی با نام شیش کباب معروف است. همچنین آنچه در ایران با نام کباب کوبیده معروف است در قفقاز به نام کلی کباب یا در برخی نقاط به نام لوله کباب شناخته می‌شود. دنده کباب یکی از قدیمی ترین کباب‌ها در ایران است که مخصوص کرمانشاه بوده و به ثبت ملی رسیده است. این ترکیب فوق العاده با تایید سر آشپز برای شما عزیزان تهیه شده. با ما همراه باشید و از عطر و طعم لذت ببرید.

- * **INGREDIENT:**
 - Kebab: Paprika, Black pepper, Salt, Red pepper, ...
- * **PACKAGING;**
 - Special Glass, 35g
 - Economy Pack, 250g
 - Normal Pack, 1000g
- * **Best Time to Use Before Expiry Date "3 years**

www.Sarinamasala.com

Gheimeh Stew



ادویه خورش قیمه مجلسی

یکی از با اصالت ترین غذاهای ایرانی
است و طعمی ماندگار را در ذهن تداعی میکند
خصوصاً قیمه نذری همان عطر، طعم و خاطره
ماندگار را برای شما با ترکیب ادویه های ویژه
برای شما باز سازی کرده ایم

این خورش خوشمزه با دستور و فرمول مامان پز و تایید سر
اشپز برای شما عزیزان تهیه و ترکیب شده است.

با ما باشید و از عطر و طعم لذت ببرید .

* INGREDIENT:

- **Gheimeh Stew:** Turmeric, pepper, Saffron, Cinnamon, Curry, lemon spice, ...

* PACKAGING;

- Special Glass, 35g
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g
- * Best Time to Use Before Expiry Date "3 years

www.Sarinamasala.com

FusanJan Stew



ادویه ویژه خورش فسنجان مجلسی

یکی از اصیل ترین خورش های ایرانی است و طرفداران بسیاری هم در میان ایرانیان و هم مورد استقبال خارجیها قرار دارد.

این خورش فوق العاده با دستور و فرمول مامان پز و تایید سر آشپز برای شما عزیزان تهیه و در اختیار شما مشتریان خوب و وفادار قرار گرفته است.

با ما باشید و از عطر و طعم لذت ببرید .

INGREDIENT:

- Fusan Jan Stew: Turmeric, pepper, saffron, cinnamon, cumin seasoning, ...

PACKAGING;

- Special Glass, 35g
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g
- * Best Time to Use Before Expiry Date "3 years

www.Sarinamasala.com

Rice & Beans



ادویه لوبیا پلو اعلا

ترکیبی فوق العاده از طعم و رنگ خاص و غذای ویژه ایرانی است که در کمتر از صد سال جز برترین غذاهای عامه پسند ایرانی است که در صدر قرار گرفته و معمولاً با سالاد شیرازی سرو می شود.

این ترکیب فوق العاده از فرمول مامان پز و با تایید سر آشپز برای شما عزیزان تهیه شده است.
با ما همراه باشید و از عطر و طعم لذت ببرید.

- * **INGREDIENT:**
 - **Rice & Beans:** Saffron, Turmeric, black Pepper, Cinnamon, Clove, Cumin seeds, Laurus nobilis, Coriander Seeds, ...
- * **PACKAGING:**
 - Special Glass, 35g
 - Economy Pack, 250g

www.Sarinamasala.com

Eggplant Stew



ادویه خورش قیمه بادمجان مجلسی

این خورش با عطر و طعمی ماندگار و خاص
مناطق شمالی کشور همان قیمه لذیذ است با یک
تغییر جذاب به همراه بادمجان سرخ شده که
طرفداران بسیار دارد.

این خورش خوش خوراک با فرمول مامان پز و تایید سر
اشپز تهیه گردیده است.
با ما باشید و از عطر و طعم لذت ببرید.

* **INGREDIENT:**

- Persian Eggplant Stew: Saffron, Cinnamon, Turmeric, Pepper, Mexican lime, Garlic, ...

* **PACKAGING;**

- Special Glass, 35g
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g
- * **Best Time to Use Before Expiry Date "3 years**

www.Sarinamasala.com

Falafel

ادویه مخصوص فلافل ویزه لبنان و جنوب



فلافل غذایی است از سواحل شرقی و جنوبی دریای مدیترانه اما درباره خاستگاه دقیق و معنی واژه فلافل نظرات مختلفی وجود دارد. در ایران این غذا به عنوان یک خوراکی لبنانی شناخته می‌شود؛ اما به نظر می‌رسد فلافل از مصر به شامات و عراق به ایران رسیده باشد. این غذای خوش مزه در ایران طرفداران زیادی دارد.

این ترکیب فوق العاده با تایید سر آشپز برای شما عزیزان تهیه شده. با ما همراه باشید و از عطر و طعم لذت ببرید.

- * **INGREDIENT:**
 - Falafel Spice: Turmeric, Coriander seeds, Cumin, Muce, Mint, Mango powder, Onion, Garlic, Ginger, Black pepper, Baking powder, ...
- * **PACKAGING;**
 - Special Glass, 35g
 - Economy Pack, 250g
 - Normal Pack, 1000g
- * **Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"**

www.Sarinamasala.com

Omelette



ادویه املت فرانسوی / نیمرو

یکی از ساده‌ترین غذاهایی است که با تخم مرغ درست می‌شود و بیشتر در وعده صبحانه سرو می‌شود. آب‌پز، عسلی، نیمرو، املت این‌ها پر طرفدارترین غذاهایی است که بیشتر با تخم مرغ می‌پزند.

املت به فرانسوی "Omelette" خوراکی است که ماده اصلی آن تخم مرغ است. در تهیه املت می‌بایست تخم مرغ هم‌زده را با هر ماده دلخواه دیگر مخلوط نمود و گاهی هم آن را تا کرد اما در ایران تنها به مخلوط تخم مرغ و گوجه یا رب گوجه املت گفته می‌شود.

INGREDIENT:

Omelette/Agg Seasoning Onion powder, Tomato powder, Black pepper, Salt, ...

•PACKAGING;

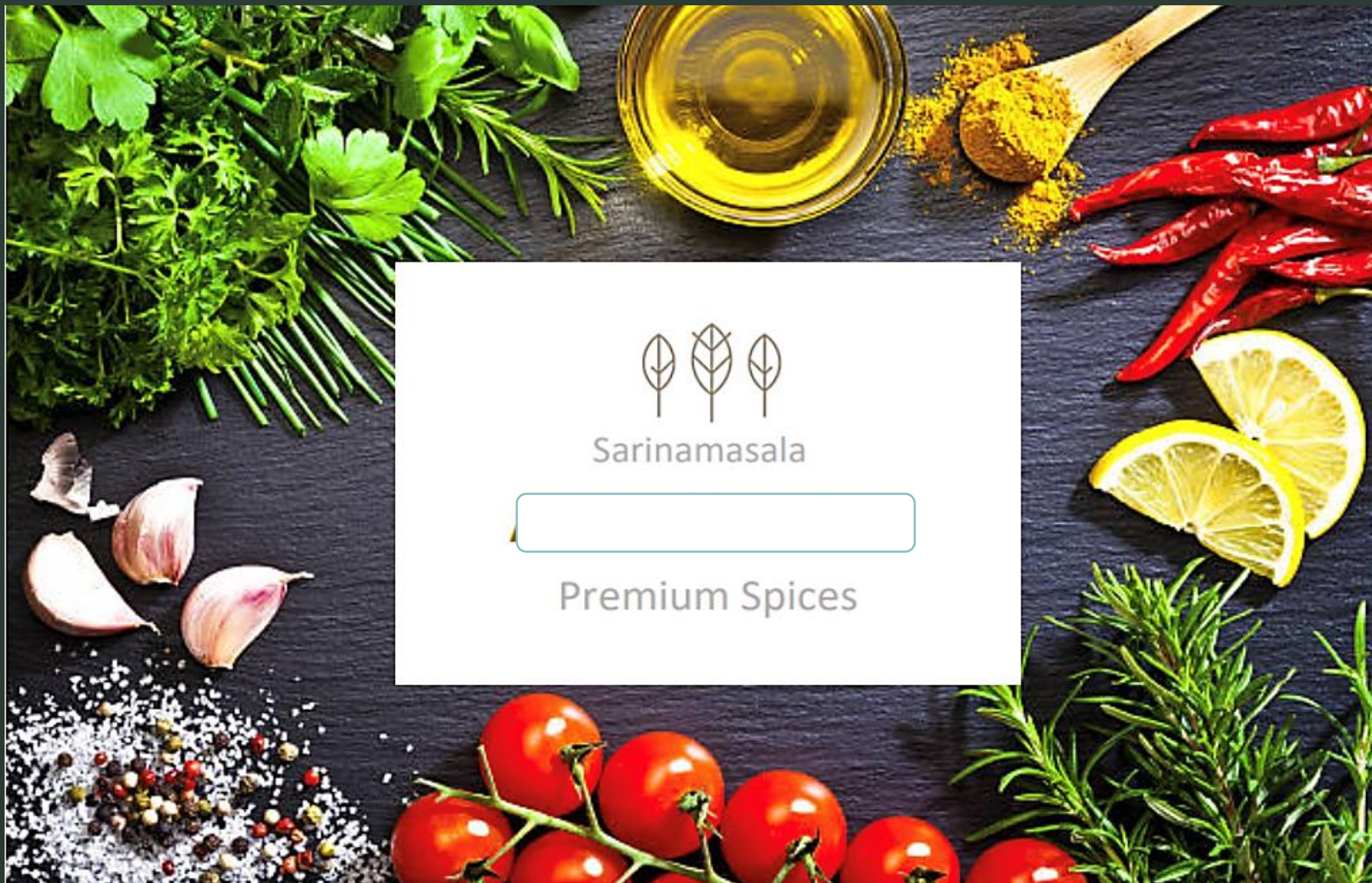
- Special Glass, 35g
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g

•Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"

www.Sarinamasala.com



3 years



Sarinamasala



Premium Spices

ادویه کیمچی کره ای

Kimchi Spice



کیمچی یک کیمچی یک خوراک تخمیر شده و نمکی سنتی کره ای است که از سبزیجات و ادویه جات گوناگون و معمولاً با کاهوی چینی و ترب سفید کره ای و نوعی کلم چینی و فلفل قرمز تهیه می شود. کره ای ها به طور معمول و روزمره کیمچی را به عنوان غذای فرعی و مکمل در وعده های غذایی همراه با برنج می خورند.

کیمچی در انواع سوپ ها و خورش ها نیز استفاده می شود.

طعم و مزه کیمچی وابستگی زیادی به مواد استفاده شده و مدت زمان تخمیر آن بستگی دارد.

فرآیند تخمیر به کیمچی طعم ترش، شور و اومامی و همچنین اسیدیته تند می دهد.

این ترکیب فوق العاده از فرمول اصلی کره ای باز ترکیب شده و با تایید سر آشپز کره ای برای شما عزیزان تهیه شده است.

توجه: با توجه به پودر نمودن ترکیب ویژه ما ۳۵ گرم ادویه به عنوان کوچکترین واحد ما با طرف شیشه ای ویژه خود "شات قهوه خوری" برای بیش از 2 کیلو کیمچی کفایت می کند.

INGREDIENT:

- kimchi: ...

PACKAGING;

- Special Glass, 35g
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g

* Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"

www.Sarinamasala.com

Lemon & pepper



ادویه لیمو فلفلی ویژه

طعم و خواص ادویه لیمو فلفلی سبب شده تا این محصول کاربرد زیادی را داشته باشد.

شما می توانید جهت طعم بخشیدن به گوشت، مرغ و ماهی از ادویه بی نظیر لیمو فلفلی استفاده کنید. پیشنهاد می شود قبل از کباب کردن انواع گوشت قرمز و سفید حتما از ادویه یاد شده استفاده نمایید. استفاده از این محصول می تواند طعم مربوط به غذای شما را متفاوت سازد.

این ترکیب فوق العاده با تایید سر آشپز برای شما عزیزان تهیه شده. با ما همراه باشید و از عطر و طعم لذت ببرید.

- * **INGREDIENT:**
 - **Lemon & pepper:** Lemon Powder, Black Pepper Powder, ...
- * **PACKAGING;**
 - Special Glass, 35g
 - Economy Pack, 250g
 - Normal Pack, 1000g
- * **Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"**

www.Sarinamasala.com

Mexican Corn



ادویه ذرت مکزیکی ویژه

از خوردنی‌های بسیار پرطرفدار در سراسر کشور مکزیک است که توسط دکه‌ها و مغازه‌های فروشنده ذرت عرضه می‌شود. در مکزیک ذرت مکزیکی از دانه‌های پخته شده ذرت در آب جوش، به همراه نمک، پیاز، گیاهی و سایر ادویه های گیاهی معطر تهیه می‌شود که بنا بر ذائقه به آن آب لیموترش، سس مایونز، فلفل تند و پنیر رنده شده نیز افزوده می‌گردد.

این ترکیب فوق العاده با تایید سر آشپز برای شما عزیزان تهیه شده. با ما همراه باشید و از عطر و طعم لذت ببرید.

- * **INGREDIENT:**
 - Mexican Corn Spice: Red pepper, Garlic, Onions, Curry, White Pepper, Flavor enhancer, Coriander seeds, Black pepper, Salt, Mustard seeds, cheese Flavor enhancer
 -
- * **PACKAGING;**
 - Special Glass, 35g
 - Economy Pack, 250g
 - Normal Pack, 1000g
- * **Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"**

www.Sarinamasala.com

Pickles



ادویه ترشی مخصوص

یک اشتها آور سنتی برای صرف غذا است. ترشی یکی از چاشنی‌ها به ویژه در آشپزی خاورمیانه و مخصوصا ایران و بالکان است. ترشی گذاشتن یکی از فرایندهای نگهداری طولانی مدت تره‌بار است که خوراکی مورد نظر را درون محلول آب نمک یا سرکه قرار می‌دهند. به طور سنتی، ترشی‌ها در فصل پاییز تهیه می‌شوند و در طول زمستان به عنوان یک چاشنی غذا برای خورش‌های خوش مزه مورد استفاده قرار می‌گیرد..

این ترکیب فوق العاده با تایید سر آشپز برای شما عزیزان تهیه شده.

توجه: با توجه به پودر نمودن ترکیب ویژه ما ۳۵ گرم ادویه، با عنوان کوچکترین واحد ما با ظرف شیشه ای ویژه خود "شات قهوه خوری" برای بیش از ۵ تا ۷ کیلو ترشی کفایت می‌کند.

INGREDIENT:

- **Spice Pickles:** Turmeric Spices, Curry, Black Cumin, Green Cumin, Coriander Seeds, Black Seeds, Angelica, Peppermint, ...

*

PACKAGING;

- Special Glass, 35g
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g
- * **Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"**

www.Sarinamasala.com

Salad



ادویه سالاد مخصوص سخت پسندان

به عنوان پیش غذا، پس از غذای اصلی به عنوان یک وعده مجزا، همراه با غذای اصلی، یا خود به عنوان یک وعده غذای اصلی مصرف می شود.

واژه Salad در زبان فرانسوی از کلمه های لاتین با عنوان (Salata) به معنی شور و نمک اندود شده ریشه می گیرد.

در بیش از دو هزار سال پیش، ایرانی ها بر روی سبزیجات از جمله کاهو، روغن و سِرکه می ریختند و آن را میل می کردند، که از طریق جنگ های ایران و روم این رسم به اروپا رفته و در آنجا دچار تحولات و تغییراتی شد.

توجه: با توجه به پودر نمودن ترکیب ویژه ما ۳۵ گرم ادویه، با عنوان کوچکترین واحد ما با ظرف شیشه ای ویژه خود "شات قهوه خوری" برای بیش از ۱۰ بار استفاده در سالاد کفایت می کند.

INGREDIENT:

- Salad Seasoning: Black pepper, Onion powder, Salt, Tarragon, Basil, Sesame, ...

* PACKAGING;

- Special Glass, 35g
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g

* Best Time to Use Before Expiry Date "3 years

www.Sarinamasala.com

Doogh



یک نوشیدنی لبنی خنک و ملس است که معمولاً از ماست، آب و مواد تازه مانند سبزیجات معطر، تهیه می‌شود. دوغ خواصی از قبیل تقویت سیستم ایمنی بدن، آرامش بخشی به معده و جلوگیری از اسهال دارد. مصرف دوغ در فصل‌های گرم توصیه می‌شود نوشیدن دوغ هنگام غذا به خصوص غذاهای دارای گوشت بسیار خاصیت دارد زیرا باعث هضم سریع غذا می‌شود و چون دوغ و گوشت هر دو پروتئین هستند خوردن آن‌ها با هم خواص بسیاری دارد. طعم‌های و تنوع زیادی در طعم‌های دوغ وجود دارد و نوستالژیک‌ترین طعم آن طعم نعنا و همان دوغ اراج است. واحد طراحی طعم‌ها و ادویه‌های سارینا ماسالا در اقدامی تلاش نموده ضمن حفظ اصالت و طعم نوستالژیک دوغ طرحی نو را ارائه دهد که پس از تست و تجربه نوشیدن آن متوجه حفظ اصالت و تجربه ای متفاوت شگفت زده می‌شوید.

توجه: با توجه به پودر نمودن ترکیب ویژه ما ۳۵ گرم ادویه کوچکترین واحد ما برای بیش از ۲۰ لیتر دوغ کفایت می‌کند.

- * PACKAGING;
- Special Glass, 35g
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g
- * Best Time to Use Before Expiry Date "3 years

Yogurt & Cucumber

ادویه ماست و خیار



ادویه ماست و خیار یکی از پر طرفدار ترین ترکیبات ادویه های در ماست و اب دوغ خیار یک غذای نوستالژی برای ایرانیان در روز های گرم تابستان است.

❖ توجه: با توجه به پودر نمودن ترکیب ویژه ما ۳۵ گرم ادویه کوچکترین واحد ما با ظرف شیشه ای ویژه خود "شات قهوه خوری" برای تهیه چندین ظرف ماست برای پذیرایی و طعم خوش یک دسر لذیذ در سفره شما می باشد.

❖ INGREDIENT:

- Yogurt & Cucumber: Mint, Black Pepper, ...

* PACKAGING;

➤ Economy Pack, 250g

➤ Normal Pack, 1000g

* Best Time to Use Before Expiry Date "3 years

www.Sarinamasala.com



Pure Spices

Oregano Leaves



ادویه اورگانو "طعمی متفاوت"

همان پونه کوهی، از خانواده نعنائیان است و بسیار معطر اما طعم تلخ دارد.

واحد طراحی طعم و عطر ادویه ها برای رسیدن به طعمی قوی و لذت بخش اورگانو ویژه خود را طراحی نموده که بر اساس آخرین تحقیقات و با تایید سرآشپز از ترکیب سه هم خانواده اورگانو طعم و عطری متمایز ولی مشابه آنچه تجربه دارید بدست آورده.

این ترکیب فوق العاده با تایید سر آشپز برای شما عزیزان تهیه شده.

با ما همراه باشید و از عطر و طعم لذت ببرید.

- * **INGREDIENT:**
 - **Oregano Powder:** Dried Oregano Powder
- * **PACKAGING;**
 - Special Glass, 35g
 - Economy Pack, 250g
 - Normal Pack, 1000g
- * www.Sarinamasala.com

Onion Powder



پودر پیاز ویژه

پیاز از قدیمی‌ترین سبزی‌های خوراکی در دنیا و ایران است .
پیاز خشک شده و آسیاب شده است، که معمولاً به
عنوان چاشنی استفاده حرفه ای ها مورد استفاده قرار می گیرد.
پودر پیاز را می‌توان به عنوان چاشنی روی انواع غذاها و غذاهایی
مانند پاستا، پیتزا و مرغ کبابی استفاده کرد. گاهی اوقات از آن به
عنوان ادویه سود کردن گوشت نیز استفاده می‌شود. پودر پیاز
همچنین یکی از مواد تشکیل دهنده غذاهایی مانند سس‌ها،
سوپ‌ها، و سس‌های سالاد است. همچنین می‌توان از آن در بسیاری
از دستور العمل‌های دیگر

INGREDIENT:

- Onion Powder: Dried Onion Powder

* PACKAGING;

- Special Glass, 35g
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g
- * Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"

www.Sarinamasala.com

Tomato powder



یکی از سبزیجات سرخ‌رنگ و خوش‌بو و آبدار است.

گوجه فرنگی دارای خواص و مزایای بسیار مناسبی برای بدن می‌باشد و از ارزش غذایی بالایی برخوردار است، همچنین استفاده از گوجه کمک شایانی به درمان برخی بیماری‌ها می‌کند.

گوجه فرنگی منبع غذایی اصلی آنتی‌اکسیدان لیکوپن است که با فواید سلامتی بسیاری از جمله کاهش خطر بیماری قلبی و سرطان مرتبط است. علاوه بر این منبع عالی ویتامین C، پتاسیم، فولات و ویتامین K است.

* مزایای گوجه خشک

✓ کمک به درمان بیماری نقرص، کمک به درمان بیماری رماتیسم،
تأمین ویتامین ث، ضد سرطان، کاهنده فشار خون، پیشگیری از ابتلا
به سرطان، کمک به سیستم گوارش

INGREDIENT:

- Tomato Powder: Dried Tomato Powder

* PACKAGING;

- Special Glass, 35g
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g

* Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"

www.Sarinamasala.com

Garlic Powder

ادویه پودر سیر اعلا



سیر گیاهی علفی و دائمی است و سرشار از فولیک اسید، ویتامین ث، کلسیم، آهن، منیزیم، پتاسیم و مقدار کمی روی و ویتامین های ب۱، ب۲ و ب۳ است.

سیر یک آنتی بیوتیک طبیعی، ضد قارچ و ضد ویروس قوی است. در میان فرآورده های مختلف سیر، اسانس سیر دارای عملکرد ضد میکروبی قوی تری است.

❖ توجه: با توجه به پودر نمودن ترکیب ویژه ما ۳۵ گرم ادویه، با عنوان کوچکترین واحد ما با طرف شیشه ای ویژه خود "شات قهوه خوری" برای بیش از ۱۵ تا ۲۵ بار مصرف در غذا کفایت می کند.

INGREDIENT:

- Garlic Powder: Dried Garlic Powder
- * PACKAGING;
- Special Glass, 35g
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g
- * Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"

www.Sarinamasala.com

ادویه زردچوبه هندی اعلا

Turmeric



یک گیاه گل دار از راسته زنجبیل سانان به رنگ زرد تیره و گاهی روشن است که یکی از پرکاربردترین ادویه ها به شمار می رود.

رویشگاه اصلی این گیاه هند است و قسمت اصلی ادویه معروف کاری را تشکیل می دهد.

این گیاه یکی از قوی ترین آنتی اکسیدان ها است و باعث کاهش التهاب در بدن، ترمیم پوست و بهبود حواس شناختی (حافظه) می شود. زردچوبه به دلیل غنی بودن از ترکیبی شیمیایی به نام کورکومین باعث بهبود مقاومت به انسولین در بیماران دیابتی، خنثی شدن انسولین اضافی خون و در نتیجه جلوگیری از خستگی ناشی از کاهش گلوکز خون و کاهش اشتها و وزن می شود.

زردچوبه قلبی

از آن جایی که زردچوبه و سایر ادویه ها معمولاً بر حسب وزن و به صورت پودری فروخته می شوند، این پتانسیل وجود دارد که پودرهای دیگری همچون آرد، نان خشک، پوست پسته، کاه و مواد شیمیایی به منظور کاهش قیمت اضافه شده و نه تنها باعث کاهش کیفیت محصول می شود حتی می تواند در مواردی باعث آسیب زدن به سلامت مشتری و خریدار محصول شود.

INGREDIENT:

- Turmeric Powder: Dried Turmeric Powder

* PACKAGING;

- Special Glass, 35g
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g

- * Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"

www.Sarinamasala.com

Bell Pepper



فلفل دلمه ای ویژه

فلفل دلمه‌ای به انگلیسی "Bell pepper" نوعی فلفل شیرین است که به رنگ‌های قرمز، زرد، سبز و نارنجی یافت می‌شود. از ویژگی‌های آن این است که به تندی دیگر گونه‌های فلفل نیست. به همین دلیل از آن به «فلفل شیرین» نیز یاد می‌شود.

این سبزی سرشار از ترکیبات آنتی‌اکسیدانی مثل ویتامین C و کاروتن است.

پودر فلفل دلمه ای یا پاپریکا از آسیاب کردن فلفل دلمه خشک بدست می‌آید.

*

*

INGREDIENT:

- Bell Pepper: Dried Bell Pepper

*

PACKAGING;

➤

Special Glass, 35g

➤

Economy Pack, 250g

➤

Normal Pack, 1000g

*

Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"

www.Sarinamasala.com

Black Pepper Corn



فلفل سیاه اعلا

فلفل‌ها از حدود ۷۵۰۰ سال قبل از میلاد مسیح جزوی از رژیم غذایی انسان‌ها بوده و از قدیمی‌ترین گیاهان کشت شده در جهان هستند. حداقل ۲۳ نوع فلفل شناخته شده است و به دو دسته تند و شیرین تقسیم می‌شوند. ویتنام، برزیل و هند به ترتیب برترین تولید کنندگان فلفل سیاه در دنیا هستند.

فلفل سیاه دارای خواص ویژه و بسیاری از جمله بهبود باروری در مردان، کمک به ترک سیگار، کمک به بهبود دستگاه گوارش، پیشگیری از سرطان، کاهنده فشار خون، کاهش وزن، بهبود سرماخوردگی و سرفه، مبارزه با عفونت، خواص آنتی اکسیدانی، درمان ویتیلیگو یا برص، درمان شوره سر، مبارزه با چین و چروک پوستی، لایه برداری پوست، کمک به درمان دیابت، تقویت سلامت مغز، بهبود سلامت دهان و دندان ✓

INGREDIENT:

- Black Pepper Corns: Dried Black Pepper Corns

- * PACKAGING;
 - Special Glass, 35g
 - Economy Pack, 250g
 - Normal Pack, 1000g
- * Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"

www.Sarinamasala.com

Red Pepper



فلفل قرمز اعلا

فلفل چیلی از میوه گیاه فلفل است که به خاطر طعم تندشان معروف هستند. آنها بیشتر به گونه ای تعلق دارند که از لحاظ علمی به عنوان کاپسیکوم آنوم شناخته می شود. انواع زیادی فلفل چیلی وجود دارند، مانند فلفل ماین و فلفل هالوپینو.

مزایای فلفل قرمز

فلفل چیلی غنی از ویتامین های مختلف و مواد معدنی است با این حال، از آنجایی که تنها در مقادیر کم خورده می شوند، سهم آن ها در مصرف روزانه بسیار کم است.

ویتامین C فلفل قرمز: فلفل چیلی غنی از ویتامین C است. ویتامین C یک آنتی اکسیدان قوی است که برای ترمیم زخم و عملکرد سیستم ایمنی بدن مهم می باشد. **ویتامین B6** فلفل قرمز: عضوی از خانواده ی ویتامین های B، که برخی از آن ها عملکردهای مهمی در متابولیسم انرژی دارند.

INGREDIENT:

- Tomato Powder: Dried Red Pepper Powder

* PACKAGING;

- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g

* Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"

www.Sarinamasala.com

Sumac power



گل سماق فوق اعلا

درختچه ایست کوهستانی با میوه خوشه ای با طعمی ترش با

طبعی سرد

کاربردهای سماق بیشتر در تولید و چاشنی غذایی است همچنین از خواص دارویی آن در طب سنتی استفاده می شود. علت افزودن سماق به کباب این است که خوردن گوشت کباب شده باعث تولید آنزیم هایی در بدن می شود که مضر هستند، سماق می تواند اثر این آنزیم ها را خنثی کرده و در عین حال چاشنی خوبی برای آش ها و سوپ ها و خورش ها و رنگ آن ها را مشکی کرده و اشتها را تحریک می کند.

گل سماق ویژه سارینا ماسالا بصورت پاک شده و بدون هسته و بصورت خالص تقدیم حضور می گردد.

INGREDIENT:

- Sumac Powder: Dried Sumac Powder

* PACKAGING;

- Special Glass, 35g
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g
- * Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"

www.Sarinamasala.com



Special Flavor & Spices

Butter Flavor

طعم دهنده کره،



طعمی ویژه و خاص که به هر غذایی در طبخ اضافه شود عطر و طعم ویژه و برجسته ای را به غذای شما می دهد که امکان ندارد عطر و طعم آن ذهن شما را درگیر نکند.

اگر مجلس و میهمانی خاص و ویژه ای دارید که میخواهد خلق خاطره کنید حتما از این طعم دهنده کره را در طبخ غذا استفاده کنید و لذت آنرا ببرید.

طعم دهنده کره در غذای ویژه باقالی پلو با گوشت، لوبیا پلو، چلو گوشت، چلو کباب و.... طعمی ماندگار دارد.

INGREDIENT:

- Butter Flavour Powder

* PACKAGING;

- Special Glass, 35g
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g

* Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"

www.Sarinamasala.com

Ginger



ادویه پودر زنجبیل

ادویه پودر خالص زنجبیل یک طعم دهنده غذایی و کاربر فراوانی در غذا خصوصا غذاهای هندی دارد. زنجبیل طبیعی گرم دارد.

- ❖ **INGREDIENT:**
 - Pure Ginger, ...
- * **PACKAGING;**
 - Economy Pack, 250g
 - Normal Pack, 1000g
- * **Best Time to Use Before Expiry Date "3 years**

www.Sarinamasala.com

Coriander



ادویه تخم گشنیز

ادویه گشنیز یک طعم دهنده غذایی و کاربر فراوانی در غذا
خصوصاً غذاهای هندی دارد.
زنجبیل طبیعی گرم دارد.

- ❖ **INGREDIENT:**
 - Pure Coriander, ...
- * **PACKAGING;**
 - Economy Pack, 250g
 - Normal Pack, 1000g
- * **Best Time to Use Before Expiry Date "3 years**

www.Sarinamasala.com

Pink Salt



نمک صورتی هیمالیا

نمک هیمالیا یا نمک صورتی مشهور است، نمک صورتی سنگ نمک "هالیت" است که از منطقه پنجاب استخراج می‌شود، که در دامنه سلسله جبال هیمالیا واقع است.

این نمک که به دلیل مواد معدنی تشکیل دهنده‌ی آن دارای رنگ صورتی است، در درجه اول به عنوان یک افزودنی غذایی مفید برای جایگزینی نمک خوراکی تصفیه شده استفاده می‌شود، اما برای پخت و پز و در هنگام سرو غذا، لامپ‌های تزئینی، درمان‌های آبگرم و تولید محصولات زیبایی و پوست نیز کاربرد دارد.

محصول نمک صورتی اصل توسط وارد کننده اصلی و از کوه‌های هیمالیا در پاکستان در اختیار شما عزیزان قرار می‌گیرد.

INGREDIENT:

- Pink Salt/Himalia original salt

* PACKAGING;

- Special Glass, 70g
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g

- * Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"

www.Sarinamasala.com

Cumin



ادویه زیره اعلا ایرانی

ادویه زیره یک طعم دهنده غذایی و کاربر فراوانی در غذا خصوصا غذاهای ایرانی دارد.



INGREDIENT:

- Pure Ginger, ...



PACKAGING;



Economy Pack, 250g



Normal Pack, 1000g



Best Time to Use Before Expiry Date "3 years

www.Sarinamasala.com

Cinnamon



ادویه دارچین اعلا

ادویه دارچین یک طعم دهنده فوق العاده خوش عطر و طعم غذایی و کاربر فراوانی در غذاهای هندی و ایرانی دارد .

- ❖ **INGREDIENT:**
 - Pure Cinnamon, ...
- * **PACKAGING;**
 - Economy Pack, 250g
 - Normal Pack, 1000g
- * **Best Time to Use Before Expiry Date "3 years**

www.Sarinamasala.com

Saffron Flavor



طعم دهنده زعفران

پودر طعم دهنده زعفران یک مکمل غذایی به منظور جذاب نمودن رنگ غذا، جوجه کباب و پلو زعفرانی شما می باشد.

- ❖ **INGREDIENT:**
 - Saffron Flavor, ...
- * **PACKAGING;**
 - Economy Pack, 250g
 - Normal Pack, 1000g
- * **Best Time to Use Before Expiry Date "3 years**

www.Sarinamasala.com

پودر قارچ خشک خوراکی

Mushroom



مصرف قارچ به دوران باستان باز می گردد اولین شواهد قابل اعتماد درباره مصرف قارچ به چند صد سال پیش از میلاد در چین بازمی گردد. گفته شده که کربوهیدرات های موجود در قارچ ها، نظیر کیتین که دیواره سلولی قارچ ها را تشکیل می دهد، موجب تحریک و تقویت دستگاه ایمنی می شود.

. پژوهشگران اسپانیایی به این نتیجه رسیده اند که کباب یا مایکروویو کردن قارچ باعث حفظ بسیاری از مواد آنتی اکسیدان آن می شود اما آب پز یا سرخ کردن قارچ این مواد آنتی اکسیدان را کاهش می دهد. سرخ کردن قارچ باعث می شود آنتی اکسیدان، پروتئین و کربوهیدرات آن در روغن از بین برود و ارزش غذایی آن کم شود هر چند که قارچ خوشمزه تر می شود. کاربرد پودر قارچ: از پودر قارچ در غذاهایی نظیر سوپ، آبگوشت، پوره، سوفله، انواع خورشتها، پیتزا، کالباس، سوسیس و ... استفاده می شود که علاوه بر افزایش ارزش غذایی، باعث خوش طعم شدن آنها می شود.

توجه: پودر قارچ خشک برای مصارف و ترکیب در ادویه ها توسط واحد خشک کن سارینا ماسالا بصورت کاملا بهداشتی تهیه و تولید می شود.

INGREDIENT:

- Mushroom Power: Dried Mushroom Powder

* PACKAGING;

- Special Glass, 35g
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g

* Best Time to Use Before Expiry Date "3 Month"

www.Sarinamasala.com

ادویه پودر خیار اعلا

Cucumber



خیار گیاهی از خانواده کدویان است و در واقع نوعی سبزی است. خیار با پوست خام، می تواند ۱۶ درصد از ویتامین K مورد نیاز بدن را بصورت روزانه تأمین می کند.

از پودر خیار در صنعت برای تهیه انواع دسر، ژله، ویفر، بیسکویت، یا نوشیدنی یا اسموتی استفاده می شود و همچنین از این پودر خوشرنگ آن برای پخت کیک، ژله طبیعی، بستنی میوه ای نیز بهره می برند.

اما آنچه مورد نظر واحد طراحی ادویه های سارینا ماسالا است به عنوان یک پودر تقویت کننده در طعم ماست، دوغ است.

پودر خیار را می توانید با پاشیدن بر روی سالاد مانند یک ادویه، طعمی متمایز را برای خود و میهمانان خود به ارمغان بیاورید و از عطر و طعم آن لذت ببرید.

یکی دیگر از استفاده های زیادی که از پودر خیار می شود استفاده از آن به عنوان یک ماده اولیه در ماسک های زیبایی و پوست است.

توجه: پودر خیار خشک برای مصارف و ترکیب در ادویه ها توسط واحد خشک کن سارینا ماسالا بصورت کاملاً بهداشتی تهیه و تولید می شود.

INGREDIENT:

- Cucumber Power: Dried Cucumber Powder

* PACKAGING;

- Special Glass, 35g
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g

* Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"

www.Sarinamasala.com

Celery



پودر خالص کرفس اعلا

پودر کرفس یک طعم دهنده فوق العاده خوش عطر و طعم غذایی و کاربر فراوانی در غذاها، سس ها و سوپ ها دارد .
از این ادویه در رژیم های لاغری نیز استفاده می شود.

- ❖ **INGREDIENT:**
 - Pure Ginger, ...
- * **PACKAGING;**
 - Economy Pack, 250g
 - Normal Pack, 1000g
- * **Best Time to Use Before Expiry Date "3 years**

www.Sarinamasala.com



Drink Spices

Masala Tea



چای مصالح یا چای ماسالا

یک نوع نوشیدنی چای است که از ترکیب چای سیاه، شیر و چندین ادویه و گیاه معطر تهیه می‌شود.

منشأ اولیه این نوشیدنی، جنوب آسیا است.

واحد طراحی طعم دهنده های سارینا ماسالا با تحقیق فراوان در خصوص ترکیب و مزه آن ترکیب ویژه خود را برگزید و به بازار معرفی نمود. چای ماسالایی که زمانیکه به مصرف کنندگان ارایه گردید، لبخند بر لبانشان ظاهر شد.

با توجه به رسالت واحد طراحی، خلق لبخند و حس خوب، نمونه مورد نظر فرموله و برای عزیزان و مصرف کنندگان محترم ارایه گردید.

❖ توجه: با توجه به پودر نمودن ترکیب ویژه ما ۳۵ گرم ادویه کوچکترین واحد ما با طرف شیشه ای ویژه خود "شات قهوه خوری" برای تهیه بیش از ۳ تا ۵ فنجان چای ماسالا کفایت می کند.

- * **INGREDIENT:**
 - **Masala Tea:** Cardamom, Cloves, Nutmeg, Cinnamon, Brown sugar, Ginger, Black Pepper, Fennel, ...
- * **PACKAGING;**
 - Special Glass, 35g
 - Economy Pack, 250g
 - Normal Pack, 1000g
- * **Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"**

www.Sarinamasala.com

Coffee Arabica

قهوه پلاتینیوم



قهوه ویژه پلاتینیوم – تجربه‌ای عمیق از طعم و انرژی
قهوه خالص عربیکا ۱۰۰ درصد بصورت دانه "با کیفیت ترین نوع قهوه،
با طعمی شکلاتی و چرب"

قهوه پلاتینیوم سارینا ماسالا، انتخابی فوق العاده و ویژه برای کسانی است که
به دنبال عطر و طعمی واقعی از دانه‌های قهوه درجه یک هستند.
ترکیبی از بهترین دانه‌های رست شده با طعمی متعادل، عطر بی‌نظیر و حس
انرژی بخش که روز شما را می‌سازد.

- * **INGREDIENT:**
 - Platinum Coffee: 100% Arabica
- * **PACKAGING;**
 - Economy Pack, 250g
 - Normal Pack, 1000g
- * **Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"**



100% pure & natural

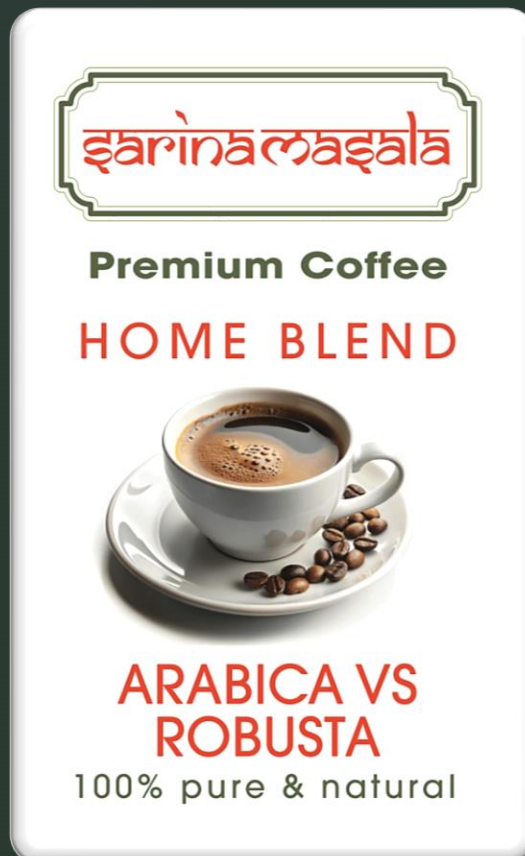
Coffee Blend

قهوه پریمیوم

قهوه ویژه پریمیوم – تجربه‌ای عمیق از طعم و انرژی
قهوه با ترکیب ۸۰ درصد عربیکا و ۲۰ درصد روبوستا

قهوه پریمیوم سارینا ماسالا، انتخابی برای کسانی‌ست که به دنبال عطر و طعمی واقعی از دانه‌های قهوه درجه یک هستند.
ترکیبی از بهترین دانه‌های رُست شده با طعمی متعادل، عطر بی‌نظیر و حس انرژی‌بخش که روز شما را می‌سازد.

- * **INGREDIENT:**
 - Premium Coffee: 80% Arabica & 20% Robusta
- * **PACKAGING;**
 - Economy Pack, 250g
 - Normal Pack, 1000g
- * **Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"**



100% pure & natural

Coffee Blend

قهوه گلدن

قهوه ویژه گلدن – تجربه‌ای عمیق از طعم و انرژی
قهوه با ترکیب ۵۰ درصد عربیکا و ۵۰ درصد روبوستا دانه و هامونی از
عطر و طعم "طعمی شکلاتی و تلخی جذاب"

قهوه گلدن سارینا ماسالا، انتخابی برای کسانی‌ست که به دنبال عطر و طعمی
واقعی از دانه‌های قهوه درجه یک هستند.
ترکیبی از بهترین دانه‌های رُست شده با طعمی متعادل، عطر بی‌نظیر و حس
انرژی‌بخش که روز شما را می‌سازد.

- * **INGREDIENT:**
 - Golden Coffee: 50% Arabica & 50% Robusta
 - **PACKAGING;**
- Economy Pack, 250g
- Normal Pack, 1000g
- * **Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"**



100% pure & natural

KOROSIA

Coffee Blend

قهوه کلاسیک

قهوه ویژه ایتالین کلاسیک – تجربه‌ای عمیق از طعم و انرژی
قهوه با ترکیب ۶۰ درصد روبوستا و ۴۰ درصد عربیکا دانه "با طعمی
متمایز و کلاسیک با کافئین بیشتر"

قهوه کلاسیک سارینا ماسالا، انتخابی برای کسانی‌ست که به دنبال عطر و
طعمی واقعی از دانه‌های قهوه درجه یک با همان طعم قدیمی و آشنا هستند.
ترکیبی از بهترین دانه‌های رست شده با طعمی متعادل، عطر بی نظیر و حس
انرژی بخش که روز شما را می‌سازد.

- * **INGREDIENT:**
 - **Classic Coffee:** 40% Arabica & 60% Robusta
- * **PACKAGING;**
 - Economy Pack, 250g
 - Normal Pack, 1000g
- * **Best Time to Use Before Expiry Date "3 years"**



100% pure & natural



Sarina masala SPICES

Premium Spices

[Www.SarinaMasala.Com](http://www.SarinaMasala.Com)

حس خوب یک لبخند.

Tel: +98 9367676874