



herbs & Spices
بامزه زندگی کن...



جادو کا®

همان طور که از نامش پیداست، جادو می کند و با طعم ها و مزه های مختلف سر و کار دارد. این برند در سال ۹۷ توسط گروه بنیان رخشان تجارت با هدف ارتقا، سطح کیفیت مزه و طعم های جدید میان خانواده های ایرانی متولد شد. همانطور که می دانید ادویه جات جزء جدایی ناپذیر طعم دهنده ی غذا و خوراکی ها می باشند و همه ی ما به معجزه ادویه در هویت بخشیدن به غذا ایمان داریم و می دانیم این مهم چقدر در ذهن و روح مصرف کننده نقش خاتره می بندد.

این گروه تولیدی، با توجه به سابقه درخشان تولید در صنعت غذایی، همیشه در خط مشی خود برای ورود به بازار جدید به دنبال ارائه محصولات با کیفیت و با نو آوریهای خاص بوده تا این وجه تمایز برای مصرف کننده نسبت به سایر رقبا کاملا ملموس باشد تا جایی که با بهره گیری از ماشین آلات مدرن و تمام اتوماتیک اقدام به تولید محصولات متفاوت خود با برند **Jadu Ka** نمود.

لازم به ذکر است این گروه تولیدی مجهز به مدرن ترین و به روز ترین کارخانه و آزمایشگاه در سطح استان سیستان و بلوچستان می باشد که اخیرا به جمع آزمایشگاه های کنترل کیفیت همکار با سازمان غذا و دارو و اداره استاندارد نیز پیوسته است. این شرکت با انجام امور کنترلی شدید در خصوص استفاده از مواد اولیه سالم و مبتنی بر استانداردهای جهانی و نیز نظارت کامل بر روند تولید محصولات غذایی و میکروبی زدایی طبیعی آن ها قدم به راه تولید گذاشته است و اقدامات وسیعی در امور عرضه به بازار و صادرات محصولات انجام داده است.

ارتباط سازنده میان مصرف کنندگان، هیئت علمی تحقیق و توسعه شرکت بنیان رخشان تجارت و نیز فعالیت کار آمد نسل تحصیل کرده کشور، باعث شده تا با استفاده از نظرات و بازخوردهای گران بهای ایشان، محصولات این شرکت با کیفیت منحصر به فرد به بازار عرضه گردد.

www.jadukaflavour.com

 [jaduka.seasoning](https://www.instagram.com/jaduka.seasoning)

 [jaduka spice and seasoning](https://www.linkedin.com/company/jaduka-spice-and-seasoning)





Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی

✓ یک ادویه همه کاره!



زردچوبه به عنوان ادویه مادر در تهیه ی اکثر غذاها کاربرد دارد. زردچوبه ادویه ای غنی از ویتامین هایی نظیر C و B6 است و نیز مملو از آهن و پتاسیم می باشد و به عنوان تصفیه کننده خون، تب بر، انرژی زا استفاده می شود و در درمان بیماریهای کبد، رماتیسم و سل کاربرد فراوان دارد.

90 gr

JP6001

پودر
زردچوبه





JP6002

95 gr

پودر سماق قرمز

✓ کمی طعم و مزه ترش در غذای خود می خواهید؟



ما پیشنهاد می کنیم کمی از سماق قرمز جادوکا به غذای خود اضافه نمایید. این ادویه سرشار از ویتامین های A، C و مواد معدنی مانند کلسیم و پتاسیم می باشد و به عنوان یک کاهش دهنده قند خون در بیماران دیابتی استفاده می شود. سماق به عنوان یک آنتی اکسیدان و ضد قارچ نیز شناخته می گردد.



Natural sterilization

میکروپ زدایی به روش طبیعی



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی

✓ یک چاشنی با مزه برای بشقاب
کباب کو بیره ...!!



از این چاشنی هیجان انگیز
استفاده نمایید که دارای
خاصیت ضد میکروبی و
آنتی اکسیدانی است و در
درمان بیماری های دیابت،
درد دندان، خون ریزی
معده و غلظت خون کاربرد
فراوان دارد.

95 gr

JP6003

پودر سماق طهوه ای





JP6004

100 gr

پاپریکا



✓ **آئر غذای شما خوش رنگ نیست...**

کافی است کمی از پاپریکا را به آن اضافه کنید. پاپریکا نوعی ادویه است که از آسیاب فلفل خشک شده تهیه می شود. این ادویه برای افزودن رنگ، طعم و عطر در بسیاری از غذاها مورد استفاده قرار می گیرد. پاپریکا دارای ویتامین K و C است و از خاصیت ضد عفونی کننده گی بالایی بهره مند می باشد.



Natural sterilization
میکروب زدایی به روش طبیعی



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی

✓ اگر غذا یا سالاد شما طعم متفاوتی ندارد...



کمی از آویشن استفاده
نمایید.
آویشن نوعی درختچه
وحشی است که دارای
خواص درمانی و طبیعی از
قبیل درمان سوءهاضمه،
سرماخوردگی و بهبود ریه
ها و گلو درد می باشد و
همچنین به عنوان تنظیم
کننده دستگاه گوارش و
فشارخون نیز نقش بسیار
مهمی دارد.

65 gr

JP6005

پودر آویشن 





JP6006

150 gr

بیکیگ پودر 



✓ اگر بافت کیک شما سبک و
اسفنجی نیست...

کافی است، کمی از بیکیگ پودر
را به آن اضافه کنید. بیکیگ
پودر یک عامل ورآورنده رایج
است که برای پف کردن، سبک
شدن و اسفنجی شدن بافت، در
بسیاری از کیک ها و شیرینی ها
مورد استفاده قرار می گیرد.



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی



✓ اثر به دنبال استفاده از طعم سیر
با میزان ملایمتری هستید...

کافی است، از پودر موسیر استفاده نمایید که سرشار از ویتامین C و A و همچنین دارای فسفر و منیزیم است. علاوه بر این موسیر باعث رفع کلسترول بد خون می‌شود و به تنظیم فشار خون نیز کمک می‌کند.

90 gr

JP6007

پودر موسیر 





JP6008

90 gr

فلفل سیاه 

✓ سلطان ادویه ها، فلفل سیاه



فلفل سیاه دارای خاصیت ضد باکتریایی است و سرشار از آهن، پتاسیم، ویتامین K، C و فیبر غذایی است.

پپیرین موجود در فلفل سیاه تقویت کننده معده، بهبود دهنده گوارش و ضد عفونی کننده می باشد.



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی

✓ آلرژیک شما به اندازه کافی تند و آتشین نمی باشد...



کافی است کمی از این فلفل جادویی اضافه نمایید. فلفل قرمز، چاشنی ای برگرفته از فلفل های قرمز و تند خشک شده است که منبع غنی ویتامین C, E و پتاسیم است که دارای خواص آنتی اکسیدانی قوی می باشد. همچنین فلفل قرمز موجب تقویت سیستم ایمنی بدن، کاهش قند و کلسترول خون و نیز کاهش شدت سیگنالهای درد در بدن می شود.

90 gr

JP6009

فلفل قرمز 





JP6010

فلفل سفید 

90 gr



✓ اگر به دنبال طعم بی نظیر
در سوپ هستید...

کافی است، کمی از فلفل سفید استفاده نمایید. فلفل سفید حاوی مقادیر بالایی از انواع ویتامین و مواد معدنی است که به سلامت دستگاه گوارش، کاهش وزن، پیشگیری از سرطان و تقویت حافظه کمک شایانی می نماید.



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی



✓ راز دارچین، رمز جوانی

دارچین را می توان در چای، قهوه و روی ماست استفاده کرد و یا حتی با پنیر مصرف کرد، به طور کلی می توان صدها ماده غذایی همچون حلیم، شله زرد، خورش قیمه و ... را با دارچین طعم دار کرد. دارچین اثر آرام کننده و شاد کننده دارد و از آن به عنوان رمز جوانی یاد می شود چرا که مصرف روزانه آن انسان را سلامت و جوان نگه می دارد.

85 gr

JP6011

پودر دارچین 





JP6012

پودر کاری

85 gr



✓ برای اینته غذای شمارنگ و لعاب چشمگیری داشته باشد...

کمی کاری به آن اضافه کنید. کاری دارای مقادیر بالایی از انواع ویتامین و مواد معدنی است که به سلامت دستگاه گوارش کمک می کند و باعث کاهش وزن شده و در پیشگیری از سرطان، بیماری های قلبی و تقویت حافظه نیز موثر است.



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی

✓ اثر به دنبال یک طعم ومنزه
اکس منحصراً به فرد در غذا
خورد می باشید...



حتماً پودر پیاز قرمز
جادو کا را در دستور
آشپزی خود قرار دهید.
پودر پیاز با توجه به
ماندگاری و عطری که دارد
به عنوان طعم نهایی غذا
بسیار مناسب است و
مصرف آن احتمال سرطان
و سکت قلبی را نیز
کاهش می دهد.

100 gr

JP6013

پودر
پیاز قرمز





JP6014

100 gr

پودر پیاز سفید



✓ یک طعم دهنده عالی برای انواع غذا

یکی از ادویه های لازم در آشپزی حرفه ای، برای خوش طعم شدن غذا، پودر پیاز می باشد. می توان از این ادویه فوق العاده در طبخ انواع غذاها مانند کباب، کتلت، سوپ، پلوهای مخلوط، سس ها، خورشت ها ... استفاده کرد.



Natural sterilization
میکروب زدایی به روش طبیعی



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی



✓ جادوگرک به تمام پودر سیر

کمی از پودر سیر بعنوان ادویه در غذا و یا سس ها استفاده نمایید تا جادوی پودر سیر را احساس کنید. پودر سیر در بهبود سیستم ایمنی بدن، کاهش کلسترول و جلوگیری از سرطان های خاص و نیز سرماخوردگی کاربرد فراوانی دارد.

90 gr

JP6015

پودر سیر 





JP6016

پودر زنجبیل 

75 gr



✓ ادویه ای با خاصیت دارویی

زنجبیل به عنوان یک ماده ضد تهوع، مقوی قلب و ضد لخته شدن خون مورد استفاده قرار می گیرد. همچنین زنجبیل ادویه ای ضد باکتری، آنتی اکسیدان، ضد سرفه، ضد سموم کبدی، ضد التهاب، کاهش دهنده اسپاسم، محرک سیستم ایمنی، ضد نفخ، پایین آورنده کلسترول خون، محرک گردش خون مغزی و محرک هضم غذا می باشد.



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی

✓ آگر به دنبال یک عامل قوی
پف دهنده در نان یا شیرینی
هستید...



کافی است، کمی جوش
شیرین به مواد اولیه آن
اضافه کنید. جوش
شیرین یک نوع نمک بی
بو، سفید رنگ و بدون
طعم است. زمانیکه جوش
شیرین به خمیر کیک یا
نان اضافه می شود ،
حباب های کوچک کربن
دی اکسید در میان خمیر
مانده و موجب پف کردن
و برآمدگی نان می شوند.

150 gr

JP6017

جوش شیرین 





JP6018

90 gr

زیره سبز



✓ آلرژی دنبال ادویه اکت با
طبع گرم می باشید....



تا جای ممکن از زیره
استفاده نمایید.
زیره سبز سرشار از آهن ،
کلسیم، منیزیم، فیبر، آنتی
اکسیدانها، ویتامین A و C
می باشد و استفاده از آن
باعث کاهش فشار خون،
استرس و افسردگی، کاهش
خطر سکت قلبی شده و نیز
به هضم غذا کمک شایانی
می نماید.



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی

✓ عطر و طعمی فوق العاده در غذا با
زیره سیاه جادو



از زیره سیاه غافل نشوید.
زیره حاوی ویتامین های A
و C و همچنین مواد معدنی
همچون آهن، کلسیم و
پتاسیم می باشد و مصرف
آن باعث افزایش گلبولهای
قرمز خون، کنترل ضربان
قلب و فشار خون می
گردد.

90 gr

JP6019

زیره سیاه 





JP6020

75 gr

پودر
لیمو عمانی

✓ تجربه اکس بی نظیر از ترش مزگی



کمی از پودر لیمو عمانی استفاده نمایید که سرشار از ویتامین های C و D و مواد معدنی مانند کلسیم، آهن و فسفر است و در کاهش فشار خون، کاهش ابتلا به بیماری های قلبی و عروقی، بهبود عملکرد گوارش، تقویت سیستم ایمنی و نیز کاهش خطر ابتلا به سرطان موثر می باشد.



Natural sterilization

میکروپ زدایی به روش طبیعی



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی

✓ اثر غذاها شما عطر و بوی کافی ندارد...



کافی است، کمی از پودر هل استفاده نمایید، که سرشار از ویتامین های C، A و مواد معدنی مانند پتاسیم، کلسیم و آهن می باشد.

از خواص هل می توان به تاثیر آن در بهبود عملکرد دستگاه گوارش، کنترل کلسترول، پیشگیری از سرطان، تسکین مشکلات قلبی و بهبود گردش خون اشاره نمود.

40 gr

JP6021

دانه هل 





JP6022

100 gr

فاکشیر 



✓ اثر در گرمای تابستان به
دنبال یک نوشیدنی مقوی
و خنک هستید...

کافی است، از خاکشیر
استفاده نمایید، که دارای
خواص ضد التهابی و ضد
باکتری است که می توان به
تاثیر آن در بهبود عملکرد
گوارش، تب بر بودن و رفع
عطش نیز اشاره کرد.



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی

✓ نمک سفید استفاده نکنید حتی نمک جادو!



از آنجاییکه نمک از لحاظ ارزش غذایی به عنوان ماده ضروری تلقی نمی شود، معمولاً استفاده بیش از حد آن توصیه نمی گردد اما در واقع به عنوان یکی از منابع مورد نیاز برای تامین سوخت و ساز بدن، جابجایی پیام های عصبی و کارکرد درست ماهیچه ها مورد استفاده قرار میگیرد.

200 gr

JP6023

نمک سفید 





JP6024

80 gr

چاشنی
ماست و خیار



✓ طعم متفاوت و بی نظیر ماست و
خیار با چاشنی جادوکا

با چاشنی ماست و خیار جادوکا طعم و مزه ماست را چندین درجه ارتقا دهید. این چاشنی که از سبزیجات و ادویه جات خاص تهیه شده، طعم و مزه متفاوتی را با آنچه تاکنون تجربه کرده اید، به شما تقدیم می نماید.



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی



✓ آلر سالاد نقش مهمی در میز
شام و نهارتان ایفا می کنند...

با ادویه عالی سالاد
جادوکا به مزه ای ایده آل
برسید.
چاشنی سالاد جادوکا از
سبزیجات و ادویه جات
خاص تهیه شده است و
طعم و مزه متفاوتی با آنچه
تاکنون تجربه کرده اید
برای شما به ارمغان می
آورد.

80 gr

JP6025

چاشنی سالاد 





JP6026

100 gr

چاشنی
لیمو فلفل



✓ مزه تندی و ترشی را با
هم امتحان کنید

این چاشنی منحصر به فرد
از ترکیب لیمو طبیعی و
انواع فلفل تهیه شده و
مناسب برای استفاده در
انواع غذا و سالاد می باشد.
چاشنی لیمو فلفلی جادو کا
یک طعم ترش و تند به یاد
ماندنی را به شما هدیه
خواهد کرد.



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی

✓ ادویه اکی خوش طعم و خوش بو از موادی معطر



این ادویه از مخلوط فلفل قرمز، سیر، دارچین، هل، جوز، پودر انبه، میخک و چند ادویه ی معطر دیگر تهیه می گردد و به عنوان تقویت کننده عطر و طعم غذا استفاده می شود.
با استفاده از ادویه بریانی جادوگا غذایی خوشمزه و مجلسی را تهیه کرده و در کنار خانواده از آن لذت ببرید.

90 gr

JP6027

بریانی مرغ





JP6028

بريانی گوشت 

85 gr



✓ اگر به دنبال تهیه غذای مجلسی و خوشمزه هستید...

کافی است، با این ادویه جادویی غذایی خوشمزه و مجلسی را تهیه نمایید. همچنین می توانید در سبب غذاهای هفتگی خانواده خود از این ادویه به عنوان طعم دهنده و مزه ای جدید استفاده بفرمایید.



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی



طعمی خاص و متفاوت در خوراکی‌ها **خورد بازید!!**

این طعم دهنده برای غذاهای خاص با طعم تند مانند سوپ، خوراک لوبیا، انواع خورش، توفو و مرغ گریل بسیار مناسب است که مزه ای بسیار منحصر به فرد و تند به این غذاها می بخشد.

85 gr

JP6029

105 gr

JC6029

ادویه تندوری 





JP6030

85 gr

ادویه پکوره 



✓ مزه اکی از قلب بلوچستان تا

لبان و هندوستان

ما در این سفر ادویه ها
هیجان طعم تند را به سفره
شما ارمغان می آوریم.

ادویه پکوره جادوکا سرشار
از پروتئین، آهن، ویتامین
و اسید فلونیک است که به
سوخت و ساز بدن کمک می
کند.

طعم منحصر بفرد پیش
غذاهای کربوهیدرات دار
مثل فلافل، سمبوسه و...
را با ادویه پکوره جادوکا
خاطره انگیز کنید.



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی

✓ تجربه سی غذای منزلی با طعمی متفاوت



فقط یکبار با ادویه مخصوص فاهیتا مکزیکی تجربه جدیدی در آشپزخانه خود داشته باشید. رسالت ما ایجاد طعم و مزه متفاوت و آسان نمودن مراحل تهیه و پخت غذا می باشد. با این ادویه جادویی، طعم جدیدی از این غذای خوشمزه را تجربه نمایید.

90 gr

JP6031

110 gr

JC6031

فاهیتا مکزیکی





JP6032

90 gr

ادویه پاستا 



✓ پاستا را حرفه‌ای پزید

با ادویه مخصوص پاستا و ماکارانی جادوگا، یک غذای عالی و کم نظیر را تجربه کنید.

این ادویه از انواع فلفل، سبزیجات متنوع و سایر ادویه های خوش طعم تهیه گردیده که طعمی خاص و به یاد ماندنی را به پاستای شما می بخشد.



Natural sterilization
میکروب زدایی به روش طبیعی



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی



✓ تاکنون به این فکر کرده اید
که غذای خود را تند و
آتشین کنید؟

پیشنهاد می کنیم حتما از
ادویه گرام ماسالا جادو کا
استفاده نمایید.

این چاشنی خاص از
ترکیب متفاوت ادویه جات
طعم دار تهیه گردیده که
با افزودن آن رنگ، عطر و
طعم تند و آتشین بسیار
متفاوتی را در غذای خود
تجربه خواهید کرد.

85 gr

JP6033

ادویه

گرام ماسالا





JP6034

ادویه املت 

100 gr



☑ تا کنون به این فکر کرده اید که
املت را با مخلوط یک ادویه
مخصوص تهیه کنید؟

ادویه املت جادوگا
پیشنهاد ما به شماست.
این چاشنی خاص از
ترکیب ویژه و متفاوت
ادویه جات خاص تهیه
گردیده و با افزودن آن
رنگ، طعم و عطر بسیار
متفاوتی را در املت خود
تجربه کنید.



Natural sterilization
میکروب زدایی به روش طبیعی



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی



طعم واقعی آبلوشت و دیزی
اصیل ایرانی را به راحتی بازید!

کافی است فقط یکبار با ادویه مخصوص آبلوشت جادوکا غذای خود را طعم دار کنید. رسالت ما ایجاد طعم و مزه متفاوت و آسان نمودن مراحل تهیه و پخت غذا می باشد. با این ادویه جادویی، طعم اصیلی از این غذای سنتی خوشمزه را تجربه نمایید.

85 gr

JP6035

ادویه آبلوشت





JP6036

90 gr

کرایا مرغ 



✓ به دنبال تهیه غذای
پروتئینی (مرغ) با مزه
مقاوت هستید؟

با این ادویه جادویی می
توانید غذایی تند، آتشین
و خوشمزه را تجربه کنید و
در سبب غذاهای هفتگی
خانواده خود آن را به
عنوان طعم و مزه ای جدید
و ماندگار بگنجانید.



Natural sterilization
میکروپ زدایی به روش طبیعی



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی

☑ مزه دار کردن گوشت و خورشت
شما با ما!



با این ادویه جادویی می توانید غذایی تند، آتشین و خوشمزه را تجربه کنید.
ادویه بلوچی کرایه جادوگا با طعمی تند و رنگ و لعاب جذاب از دست پخت شما یک سرآشپز درجه یک می سازد.

90 gr

JP6037

کرایه گوشت 





JP6038

90 gr

ادویه کاجون



☑ ما اندازه ادویه غذاتونو می دونیم!

ادویه کاجون جادوکا ترکیبی از میزان مناسبی از ادویه های خاص و متفاوت است که غذای شما را خوشمزه تر می کند.

کاجون در کنار هر غذایی، مخصوصا غذاهای گوشتی و دریایی طرفداران زیادی دارد.



Natural sterilization
میکروب زدایی به روش طبیعی



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی

✓ **اثر به دلیل بوی نامطبوع ماهی و میلو از خوردن آنها خودداری می کنید**



کافی است، با ادویه مخصوص ماهی و میگو جادوگا، یک تجربه لذیذ به دست آورید و مطمئن از این پس ماهی و میگو جزء غذاهای هفتگی تان خواهد شد. این ادویه از انواع فلفل ، سبزیجات متنوع و دیگر ادویه های خوشبو تهیه گردیده که طعم خاص و منحصر به فردی به غذای شما می دهد.

90 gr

JP6039

ادویه

میگو و ماهی 





JP6040

90 gr

ادویه
سمبوسه



✓ سمبوسه با طعم جنوبی و خاص

فقط یکبار با ادویه مخصوص سمبوسه جادوکا تجربه ای جدید در میز غذای خود داشته باشید تا طرفدار همیشگی سمبوسه شوید. این ادویه از سبزیجات و ادویه جات خاص با طعمی منحصر به فرد تهیه گردیده است.



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی

✓ اگر شما هم جزو آن دسته از افرادی محبوب می‌شوید که عاشق طعم‌های تند هستید...



کافی است، فقط یکبار از این طعم‌دهنده، عطردهنده و رنگ دهنده غذا استفاده نمایید. این محصول در واقع یک نوع فلفل قرمز خاص است و نسبت به فلفل‌های قرمز رایج در بازار، اندکی طعم شیرین تری دارد. شما می‌توانید از آن در سوپ، انواع سس، کباب و دیگر غذاهایی از این دست استفاده نمایید.

85 gr

JP6041

ادویه
پول پبیر ترکی





JP6042

90 gr

ادویه
شامی کباب



✓ طعمی متفاوت در غذای سنتی
شامی کباب را تجربه کنید

با این ادویه، یک کباب عالی با طعمی فوق العاده را تجربه می کنید. ادویه شامی کباب جادوکا از انواع فلفل، زیره و سایر ادویه های خوشبو تهیه گردیده که طعم خاص و بی نظیری به شامی کباب شما می دهد.



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی

✓ یک طعم دهنده فوق العاده در شیرینی پزی، دسر و پودینگ



کافی است مقداری از وانیل شکر به عنوان یک طعم دهنده جادویی استفاده کنید. وانیل ادویه ای آرامبخش می باشد و بهترین دارو برای مقابله با اضطراب، نگرانی و استرس های روزمره است. وانیل با کنترل گرسنگی، میل به پرخوری را کاهش می دهد و در نتیجه برای لاغری نیز گزینه ی مناسبی است.

150 gr

JP6043

۱۵۰ گرم  وانیل شکر





JP6044

پودر انبه 

130 gr



✓ یک چاشنی با طعمی ملایم ولی
تردیک به سدی

مقداری از پودر پادشاه میوه
ها استفاده نمایید که طعم
دهنده ای فوق العاده است و
سرشار از انواع ویتامین، پلی
فنل، کاروتنوئید و پتاسیم
است و به عنوان مرطوب
کننده طبیعی پوست، تقویت
کننده سیستم ایمنی بدن،
موثر در درمان زخم معده و
سلامت دستگاه گوارش
استفاده می شود.



Natural sterilization
میکروب زدایی به روش طبیعی



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی



طعم و رنگی بی نظیر به غذاهای خود بدهید

کمی از پودر گوجه فرنگی جادوکا را با آب ترکیب کنید و یا مستقیم به غذای خود اضافه کنید تا غذایی خوش رنگ و لعاب داشته باشید. این ماده غذایی بسیار پرکاربرد، علاوه بر خوش رنگ و طعم نمودن غذا، ارزش غذایی بالایی نیز دارد و به عنوان منبع سرشاری از ویتامین ها، لیکوپن و آنتی اکسیدان ها نیز به شمار می رود.

120 gr

JP6045

پودر
گوجه فرنگی





JP6046

پودر نعناع 

65 gr

✓ گیاهی با طبع گرم و خشک



از پودر نعناع که دارای خواص فراوان دارویی است و مصرف آن به اشکال مختلف از جمله تازه، خشک شده، اسانس، دم کرده و پودر امکان پذیر است، استفاده نمایید. برگ های خشک و پودر شده نعنا برای خوش طعم کردن ماست، دوغ و نیز سرخ شده آن در روغن که به نعنا داغ مرسوم است، برای خوشبو کردن انواع آش و برخی غذاها به کار می رود.



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی



✓ **بیک رنگ (دهنده طبیعی، مغذی و خوشمزه**

لبو یک ماده ضد سرطان، ضدالتهاب، آنتی اکسیدان، تقویت کننده دستگاه ایمنی، افزایش دهنده قدرت جذب اکسیژن در سلولها است و نیز موجب تجدید جوانی و سم زدایی در بدن می شود. طبق توصیه و تشخیص طب سنتی، لبو طبع گرمی دارد و مصرف آن در فصول سرد توصیه می شود.

150 gr

JP6047

پودر لبو 





JP6048

90 gr

پودر
فلفل دلمه ای

طعم و رنگ عالی را همان
غذای خود کنید



کمی از پودر فلفل دلمه ای جادوکا استفاده نمایید که سرشار از ویتامین های گروه ب مانند B6، تیامین و ریبوفلاوین است که همگی در تبدیل مواد غذایی به انرژی موثر می باشند. همچنین فلفل دلمه ای، سرشار از فیبر، پروتئین و آهن نیز می باشد.



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی



90 gr

JP6049

۹۰ گرم
غوره





JP6050

90 gr

پودر
گیلبر



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی



Natural sterilization

میکروب زدایی به روش طبیعی



✓ اگر شما هم جزو آن دسته از افرادی محبوب می‌شوید که عاشق طعم‌های تند هستید...

کافی است، فقط یکبار از این طعم‌دهنده، عطردهنده و رنگ‌دهنده غذا استفاده نمایید. این محصول در واقع یک نوع فلفل قرمز خاص است و نسبت به فلفل‌های قرمز رایج در بازار، اندکی طعم شیرین‌تری دارد. شما می‌توانید از آن در سوپ، انواع سس، کباب و دیگر غذاهایی از این دست استفاده نمایید.

80 gr

JP6051

پودر نارگیل





JP6052

150 gr

پودر نشاسته



✓ طعمی متفاوت در غذای سنتی
شامی کباب را تجربه کنید

با این ادویه، یک کباب عالی با طعمی فوق العاده را تجربه می کنید. ادویه شامی کباب جادوگا از انواع فلفل، زیره و سایر ادویه های خوشبو تهیه گردیده که طعم خاص و بی نظیری به شامی کباب شما می دهد.



Natural sterilization

میکروپ زدایی به روش طبیعی



ساحل بریس - چابهار



شرکت بنیان رخشان تجارت در سال ۱۳۹۶ و با هدف تولید در زمینه محصولات آرایشی، بهداشتی و غذایی در مساحتی به وسعت ۷۰۰۰ متر مربع در منطقه آزاد چابهار تاسیس و شروع به فعالیت نمود. در حال حاضر این شرکت با هدف کمک به اشتغال زایی این مرز و بوم اقدام به بکارگیری ۵۰ نفر از جوانان تحصیلکرده و متعهد به صورت مستقیم و اشتغال زایی برای بیش از ۲۰۰ نفر به صورت غیر مستقیم نموده و با این نیروی کار، هم اکنون در سبد تولیدات خود، محصولات متنوع و با کیفیتی را تولید و به بازار عرضه نموده است. این شرکت سابقه درخشانی دارد و کمک شایانی به اقتصاد کشور نموده و در مساله ارزآوری از طریق صادرات به کشورهای عراق، ازبکستان، ترکمنستان، آذربایجان و افغانستان در حوزه خاور میانه تاثیر بسزایی داشته است. با تلاش روز افزون تیم بازاریابی و فروش در تلاش هستیم صادرات محصولات این شرکت به زودی به بیشتر کشورهای اروپایی و آسیایی نیز انجام گیرد.

www.brtfirm.com

 [bonyan_rakhshan_tejarat](https://www.instagram.com/bonyan_rakhshan_tejarat)



گروه تولیدی - بازرگانی بنیان رخشان تجارت
BRT Commercial & Manufacture Co. Ltd

آدرس کارخانه: منطقه آزاد چابهار، پیکره هفتم صنعتی- قطعه ۴D۲
آدرس دفتر مرکزی: تهران، پاسداران، بوستان دهم، پلاک ۳۲، طبقه دوم

Email: info@brtfirm.com

TEL: 021 - 40227263