

پیاز بی، خشک شده با انرژی خورشیدی در خشک کن های خورشیدی

"یعنی خشک زنبی خاصیت"



مزایا:

- ❖ صرفه جویی در زمان اشپزی ، در مدت زمان یک تا دو دقیقه سرخ می شود
- ❖ ماندگاری بالا بدون استفاده از مواد افزودنی مضر(حداقل یک سال)
- ❖ نیاز به فضای کم جهت نگهداری دارد.
- ❖ نیاز به یخچال جهت نگهداری ندارد.
- ❖ کاهش مصرف روغن هنگام سرخ کردن در نتیجه حفظ زیبایی اندام و سلامت شما
- ❖ پیاز استفاده کنید بدون اینکه دست شما بوی پیاز بگیرد!
- ❖ پخش بوی کمتر پیاز حین سرخ شدن در اشپزخانه
- ❖ خشک شده در خشک کن های خورشیدی بدون استفاده از پرتو UV در نتیجه حفظ کلیه مواد و خواص و طعم پیاز
- ❖ مناسب برای پخت و پز در مسافرت و مصرف در کاروانهای زیارتی، بهترین سوغات ایرانی برای هر ایرانی و غیر ایرانی
- ❖ هر یک کیلو خلال پیاز خشک معادل با ۱۷ کیلو پیاز تر است.
- ❖ هر ۲گرم و یا ۱ قاشق غذاخوری مناسب برای غذای ۱ نفر

مورد استفاده:

- ✓ در انواع خورشت ها ی ایرانی و پلوهای مخلوط ؛ ماکارانی،رولت گوشت،بیف استروگانف و.....
- ✓ در غذاهایی که نیاز به سرخ شدن نیست مستقیماً" استفاده کنید .

طریقه مصرف:

- در صورت نیاز به سرخ کردن از روش های زیر استفاده کنید:
۱. خلال را همزمان با روغن در تابه ریخته بعد از یک یا دو دقیقه آماده است با این روش بوی سرخ شدن در فضای اشپزخانه نمی پیچد.
 ۲. در صورتی که روغن داخل تابه باشد ابتدا خلال را با اب مرطوب کنید سپس ان را داخل تابه بریزید خلال به سرعت سرخ خواهد شد.
- ❖ سرویس رایگان برای سفارشات بالای ۳۰ کیلو گرم در سطح تهران

پروانه ساخت: ۴۵ / ۱۰۵ / ۳۵ پروانه بهداشت: ۷۶۳۹ پروانه بهره برداری از وزارت صنایع و معادن: ۱۲۸/۴/۹۶۷۱

تلفن مرکز پخش : ۰۹۳۶۲۰۱۴۴۰۷

سایر محصولات بی بی: پودر گوجه فرنگی و پودر پیاز خشک و انواع سبزیجات خشک