

# ALMA

trading compny



# about us

## شركة ألما

تعد شركة ألما واحدة من الشركات الأكثر شهرة ورائدة في إنتاج وتوزيع مختلف الخضروات المجففة في إيران. مع سنوات من الخبرة واستخدام أفضل التقنيات الحديثة، تقدم الشركة خضروات عالية الجودة ذات رائحة ونكهة لا مثيل لها للسوق. تركز علامة ألما التجارية على الحفاظ على الخصائص الطبيعية والقيمة الغذائية للخضروات، مما يجعل منتجاتها مناسبة للغاية للاستخدام المنزلي والصناعي، وخاصة في صناعة المواد الغذائية.

## أعشاب الرماد المجففة

أعشاب الرماد المجففة عبارة عن مزيج خاص من الخضروات المتنوعة المعدة خصيصاً لصنع الحساء الإيراني التقليدي (الرماد). يتضمن هذا المزيج عادةً أعشاباً مثل الثوم المعمر والبقدونس والملح والحلبة. تحتفظ أعشاب الرماد المجففة برائحتها ونكهتها الطبيعية، مما يضفي مذاقاً رائعاً على الأطباق.



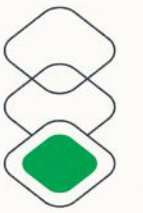


## • أعشاب الكوكو المجففة

أعشاب الكوكو المجففة هي مزيج من الخضار المجففة المصممة خصيصًا لصنع أطباق الكوكو الإيرانية المختلفة. يتضمن هذا المزيج عادةً أعشابًا مثل الثوم المعمر والبقدونس والنعناع.

• تحضير الكوكو: تستخدم هذه الأعشاب في صنع مختلف أنواع الكوكو سابزي، وكوكو سيبزاميني (فريتاتا الأعشاب الفارسية)، وأنواع أخرى من الكوكو.

• التغذية الصحية: تضيف أعشاب الكوكو المجففة نكهة طازجة إلى الطعام وتُعرف بأنها مصدر جيد للفيتامينات والمواد المغذية.



## • أعشاب القورميه المجففة

أعشاب القورميه المجففة عبارة عن مزيج خاص يستخدم خصيصًا لصنع قورميه سابزي، أحد أشهر اليخنة الإيرانية. يتضمن هذا المزيج عادةً أعشابًا مثل الحلبة والبقدونس والكزبرة والثوم المعمر.

• يخنة غورميه سابزي: مزيج الأعشاب هذا هو العنصر الرئيسي في تحضير قورميه سابزي، مما يمنح الحساء رائحته ونكهته المميزة.

• غنية بمضادات الأكسدة: تتمتع أعشاب القورميه المجففة بخصائص عالية مضادة للأكسدة، مما يساعد على تعزيز صحة القلب.



## شوربة الأعشاب المجففة

تتكون أعشاب الحساء المجففة من مزيج من الخضار المجففة المناسبة لصنع أنواع مختلفة من الحساء واليخانات. قد يشمل هذا المزيج الشبت والبقدونس والثوم المعمر. تحضير الشوربة: تستخدم أعشاب الشوربة المجففة في تحضير الشوربات المختلفة، بما في ذلك شوربة الخضار وشوربة الدجاج. غنية بالمغذيات: تضيف هذه الأعشاب نكهة لذيذة إلى الحساء وتوفر العناصر الغذائية الأساسية لنظام غذائي صحي.



## أعشاب الكفتة المجففة

أعشاب الكفتة المجففة عبارة عن مزيج من الخضار المجففة المصممة خصيصاً لتحضير الكفتة الإيرانية (كرات اللحم). يشمل هذا المزيج الأعشاب مثل الثوم المعمر والبقدونس والنعناع. تحضير الكفتة: تعتبر هذه الأعشاب عنصراً أساسياً في تحضير الكفتة وتعطيها نكهة مميزة. مصدر صحي: أعشاب الكفتة المجففة لا تعزز النكهة فحسب، بل تقدم أيضاً قيمة غذائية عالية وتساهم في الصحة العامة.



## • زعتر مجفف

الزعتر المجفف هو أحد الأعشاب العطرية والمفيدة التي تحظى بشعبية كبيرة في الطبخ والطب التقليدي بسبب نكهته ورائحته الاستثنائية. تنتمي هذه العشبة إلى عائلة النعناع وتستخدم كتوابل وعشبة طبية في العديد من الثقافات.

• محسن النكهة: يضيف الزعتر المجفف رائحة ونكهة لطيفة إلى الأطباق المختلفة مثل اليخنة والحساء والصلصات.

• الخصائص الطبية: تتمتع هذه العشبة بخصائص مطهرة ومضادة للأكسدة ومضادة للالتهابات ويمكن أن تساعد في تعزيز جهاز المناعة.

• استخدام شاي الأعشاب: يستخدم الزعتر المجفف أيضاً في صنع شاي الأعشاب وهو معروف بتأثيراته المهدئة والمطهرة.





## البردقوش المجفف

البردقوش المجفف هو عشب عطري يستخدم على نطاق واسع في الطبخ والطب التقليدي. تتمتع هذه العشبة بفوائد صحية متعددة وتشتهر بطعمها ورائحتها الفريدة في الأطباق.

الرائحة والنكهة: يستخدم البردقوش المجفف في تحضير اليخنة والحساء والصلصات، مما يضفي على الأطباق نكهة لذيذة وجذابة.

الفوائد الطبية: تُعرف هذه العشبة بأنها علاج طبيعي للالتهابات وتساعد على دعم صحة الجهاز الهضمي.

استخدام شاي الأعشاب: يستخدم البردقوش المجفف أيضاً في شاي الأعشاب كمشروب مهدئ ومضاد للتوتر.

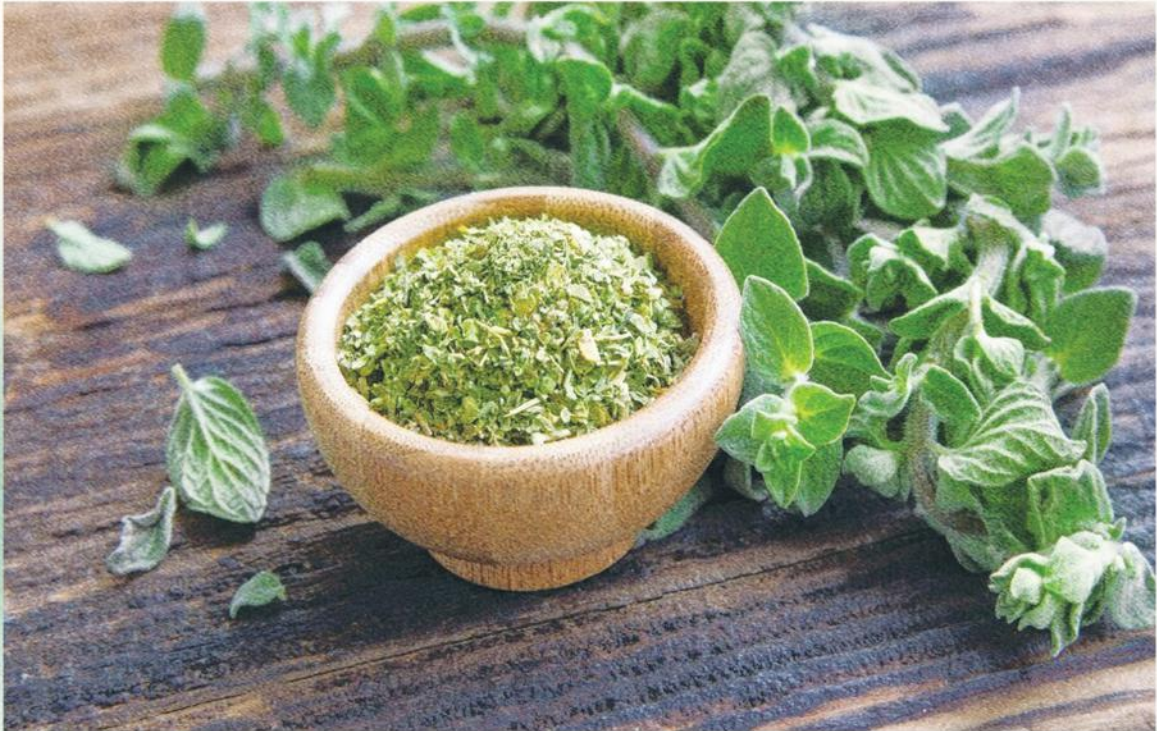


## • أوريجانو مجفف

الأوريجانو المجفف (أو بينيروبال) هو أحد الأعشاب العطرية التي تنمو في أجزاء مختلفة من إيران وتقدر بخصائصها الطبية وطعمها المميز. بفضل رائحتها القوية، تضيف هذه العشبة نكهة خاصة إلى الأطباق والشاي.

• محسن النكهة: يستخدم الزعتر المجفف كنكهة طبيعية في أطباق مثل اليخنة والأرز.  
• الخصائص الطبية: هذه العشبة لها خصائص مطهرة ومهدئة ويمكن أن تساعد في تقليل التوتر والقلق.

• استخدام شاي الأعشاب: غالبًا ما يستخدم الأوريجانو المجفف في صنع شاي الأعشاب ويعرف بأنه علاج طبيعي لمشاكل الجهاز الهضمي.





## نعناع مجفف

يعتبر النعناع المجفف من أكثر الأعشاب العطرية، والمعروف برائحته القوية وطعمه المنعش، ويستخدم على نطاق واسع في العديد من الأطباق والمشروبات. تحظى هذه العشبة بشعبية خاصة في المطبخ الإيراني والشرق أوسطي.

معزز النكهة: يضيف النعناع المجفف رائحة ونكهة لذيذة إلى الأطباق المختلفة مثل السلطات والشوربات والحلويات.

الخصائص الطبية: تُعرف هذه العشبة بأنها علاج طبيعي للانتفاخ ويمكن أن تساعد في تحسين عملية الهضم.

استخدامه في المشروبات: يُستخدم النعناع المجفف بشكل شائع في شاي الأعشاب والمشروبات المنعشة، ويُعرف بأنه مكون طبيعي لتبريد الجسم خلال المواسم الحارة.

تعتبر هذه الأعشاب المجففة، مع الحفاظ على قيمتها الغذائية القصوى وخصائصها الطبيعية، خيارًا ممتازًا لإعداد مجموعة متنوعة من الأطباق. ألما، ملتزمة بتوفير منتجات صحية وطبيعية، تسعى جاهدة لضمان رضا العملاء والجودة. يتم تقديم منتجات الشركة في عبوات صحية وعالية الجودة ولها مجموعة واسعة من الاستخدامات في كل من الطهي المنزلي والصناعي.

# ALMA

trading compny



**Almaveg.com**



**info@Almaveg.com**



**+989155067535**

