

ALMA

trading compny



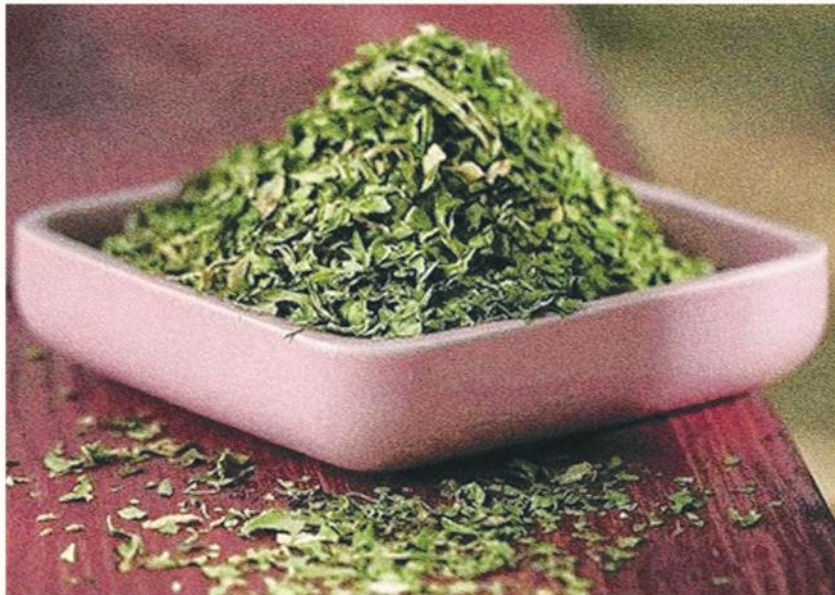
about us

شرکت آما

شرکت آما یکی از معتبرترین و پیشروترین شرکت‌ها در زمینه تولید و پخش انواع سبزیجات خشک در ایران است. این شرکت با سال‌ها تجربه و استفاده از بهترین تکنولوژی‌های روز دنیا، سبزیجاتی با کیفیت بالا و عطر و طعم بی‌نظیر را به بازار عرضه می‌کند. برند آما با تمرکز بر حفظ خواص طبیعی و ارزش غذایی سبزیجات، محصولات خود را به گونه‌ای تولید می‌کند که برای مصارف خانگی و صنعتی به‌ویژه در صنایع غذایی بسیار مناسب باشند.

سبزی آش خشک

سبزی آش خشک یک ترکیب ویژه از سبزیجات مختلف است که به طور خاص برای تهیه آش‌های سنتی ایرانی تهیه شده است. این ترکیب معمولاً شامل سبزی‌هایی مانند تره، جعفری، مرزه، و شنبلیله می‌شود. سبزی آش خشک به خوبی عطر و طعم طبیعی خود را حفظ کرده و به غذا عطر و طعم دلپذیری می‌بخشد.





سبزی کوکو خشک

سبزی کوکو خشک ترکیبی از سبزیجات خشک است که به طور خاص برای تهیه کوکوهای مختلف ایرانی طراحی شده است. این ترکیب معمولاً شامل سبزی‌هایی مانند تره، جعفری، و نعنا است

• تهیه کوکو: این سبزی در تهیه انواع کوکوهای سبزی، کوکوی سیب‌زمینی و سایر کوکوها کاربرد دارد.

• تغذیه سالم: سبزی کوکو خشک به غذا عطر و طعمی تازه می‌بخشد و به عنوان یک منبع خوب از ویتامین‌ها و مواد مغذی شناخته می‌شود.



سبزی قورمه خشک

سبزی قورمه خشک ترکیبی است که به‌ویژه برای تهیه قورمه‌سبزی، یکی از محبوب‌ترین خورش‌های ایرانی استفاده می‌شود. این ترکیب معمولاً شامل سبزی‌هایی مانند شنبلیله، جعفری، گشنیز و تره است.

• خورش قورمه‌سبزی: این سبزی به‌عنوان یک عنصر کلیدی در تهیه قورمه‌سبزی استفاده می‌شود و عطر و طعم خاصی به خورش می‌بخشد.

• منبع غنی از آنتی‌اکسیدان: سبزی قورمه خشک دارای خواص آنتی‌اکسیدانی بالایی است که به سلامت قلب و عروق کمک می‌کند.



سبزی سوپ خشک

سبزی سوپ خشک شامل ترکیبی از سبزیجات خشک شده است که برای تهیه انواع سوپ ها و آشها مناسب است. این ترکیب ممکن است شامل شوید، جعفری، و تره باشد.

• تهیه سوپ: سبزی سوپ خشک برای تهیه سوپهای مختلف، از جمله سوپهای سبزی و مرغ استفاده می‌شود.

• غنی از مواد مغذی: این سبزیها به سوپها عطر و طعمی لذیذ و همچنین مواد مغذی لازم برای تغذیه بدن اضافه می‌کنند.



سبزی کوفته خشک

سبزی کوفته خشک ترکیبی از سبزیجات خشک است که به‌خصوص برای تهیه کوفته‌های ایرانی طراحی شده است. این ترکیب شامل سبزی‌هایی مانند تره، جعفری، و نعنا می‌باشد.

• تهیه کوفته: این سبزی به‌عنوان یک ماده اصلی در تهیه کوفته‌ها محسوب می‌شود و عطر و طعم خاصی به آن می‌بخشد.

• منبع غذایی سالم: سبزی کوفته خشک علاوه بر طعم‌دهی، ارزش غذایی بالایی دارد و به سلامتی کمک می‌کند.



آویشن خشک

آویشن خشک یکی از گیاهان معطر و پرخاصیت است که به خاطر عطر و طعم بی نظیرش در آشپزی و طب سنتی بسیار محبوب است. این گیاه از خانواده نعناع بوده و در بسیاری از فرهنگ‌ها به عنوان یک ادویه و داروی گیاهی استفاده می‌شود.

• طعم‌دهنده: آویشن خشک به غذاهای مختلف مانند خوراک‌ها، سوپ‌ها و سس‌ها عطر و طعم دلپذیری می‌بخشد.

• خواص درمانی: این گیاه دارای خواص ضد عفونی‌کننده، آنتی‌اکسیدانی و ضد التهابی است و می‌تواند به تقویت سیستم ایمنی بدن کمک کند.

• استفاده در دمنوش‌ها: آویشن خشک در تهیه دمنوش‌های گیاهی نیز کاربرد دارد و به عنوان آرامبخش و ضد عفونی‌کننده شناخته می‌شود.





مرزنجوش خشک

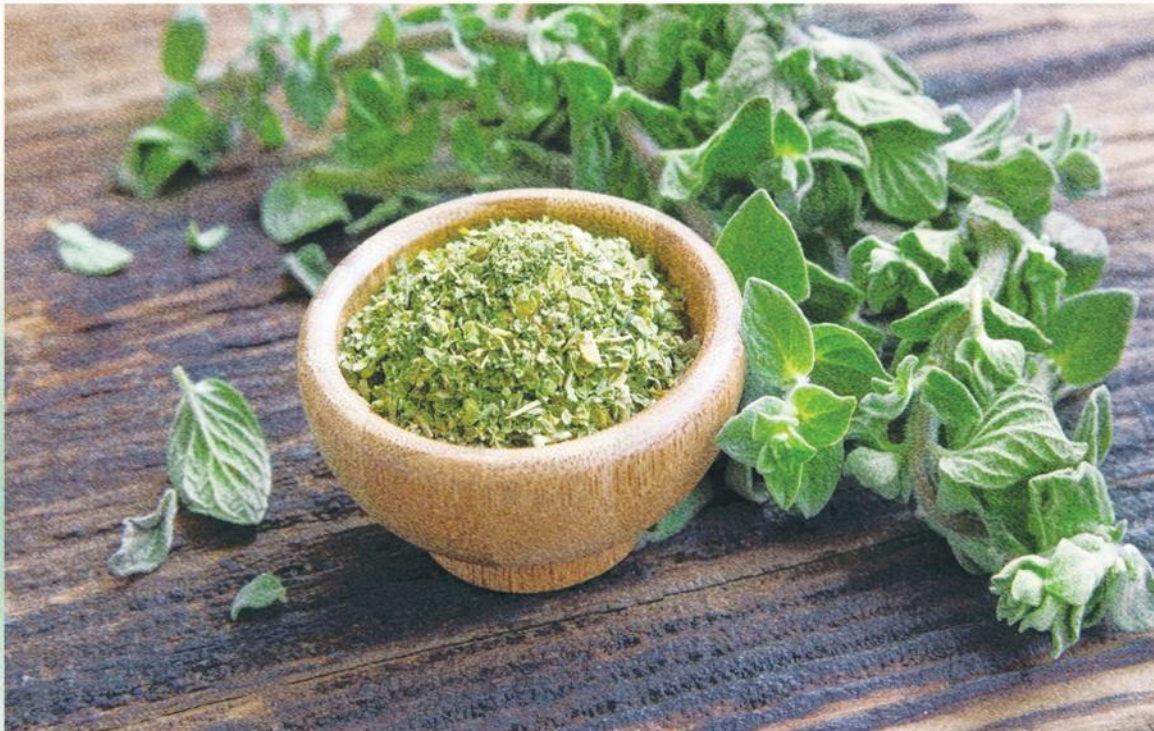
مرزنجوش خشک یک گیاه معطر و خوش‌عطر است که به‌طور عمده در آشپزی و طب سنتی کاربرد دارد. این گیاه خواص متعددی دارد و به‌خاطر طعم و عطر خاصش در غذاها استفاده می‌شود.

- عطر و طعم: مرزنجوش خشک در تهیه خوراک‌ها، سوپ‌ها و سس‌ها به‌کار می‌رود و طعمی خوشمزه و دلچسب به غذاها می‌دهد.
- خواص دارویی: این گیاه به‌عنوان یک تسکین‌دهنده طبیعی و ضدالتهاب شناخته می‌شود و به سلامت دستگاه گوارش کمک می‌کند.
- استفاده در دمنوش‌ها: مرزنجوش خشک به‌عنوان یک دمنوش آرامبخش و ضد استرس نیز مورد استفاده قرار می‌گیرد.

پونه کوهی خشک

پونه کوهی خشک (یا پونه) یکی از گیاهان معطر و خوشبو است که در مناطق مختلف ایران رشد می‌کند و به‌خاطر خواص دارویی و طعم خاصش مورد توجه قرار دارد. این گیاه با عطر قوی خود به غذاها و دمنوش‌ها طعم و عطر ویژه‌ای می‌بخشد.

- طعم‌دهنده: پونه کوهی خشک به‌عنوان یک طعم‌دهنده طبیعی در غذاهایی مانند خورش‌ها و پلوها استفاده می‌شود.
- خواص درمانی: این گیاه دارای خواص ضدعفونی‌کننده و آرامبخش است و می‌تواند به کاهش استرس و اضطراب کمک کند.
- استفاده در دمنوش‌ها: پونه کوهی خشک معمولاً در تهیه دمنوش‌ها به‌کار می‌رود و به‌عنوان یک تسکین‌دهنده طبیعی برای مشکلات گوارشی شناخته می‌شود.





نعنا خشک

نعنا خشک یکی از سبزیجات معطر است که به خاطر عطر قوی و طعم خنک‌کننده‌اش در بسیاری از غذاها و نوشیدنی‌ها کاربرد دارد. این گیاه به‌خصوص در آشپزی ایرانی و خاورمیانه‌ای بسیار محبوب است.

• طعم‌دهنده: نعنا خشک به غذاهای مختلف مانند سالادها، سوپ‌ها و دسرهای عطر و طعمی خوشمزه می‌بخشد.

• خواص درمانی: این گیاه به‌عنوان یک تسکین‌دهنده طبیعی و ضدنفخ شناخته می‌شود و می‌تواند به بهبود گوارش کمک کند.

• استفاده در نوشیدنی‌ها: نعنا خشک معمولاً در تهیه دمنوش‌ها و نوشیدنی‌های خنک‌کننده استفاده می‌شود و به‌عنوان یک ماده طبیعی برای تسکین گرما در فصل‌های گرم سال شناخته می‌شود.

این محصولات با حفظ خواص طبیعی و عطر و طعم منحصر به فرد خود، گزینه‌های بسیار مناسبی برای استفاده در آشپزی و درمان‌های گیاهی هستند. سبزیجات خشک شرکت آلما با رعایت استانداردهای بهداشتی و کیفیت بالا، به سلامتی و تغذیه بهتر خانواده‌ها کمک می‌کنند.

ALMA

trading compny



Almaveg.com



info@Almaveg.com



+989155067535

