



نوداليت

Noodelite





Mushroom & Cheese Noodelite
نودالیت قارچ و پنیر



Mushroom Noodelite
نودالیت قارچ



Vegetable Noodelite
نودالیت سبزیجات



Chicken Noodelite
نودالیت مرغ



Saffron Noodelite
نودالیت زعفران



MASALA Noodelite
نودالیت ماسالا



CURRY Noodelite
نودالیت کاری



Beef Noodelite
نودالیت گوشت



BBQ Noodelite
نودالیت باربیکیو



Tomato Chili Noodelite
نودالیت سس گوجه فرنگی تند



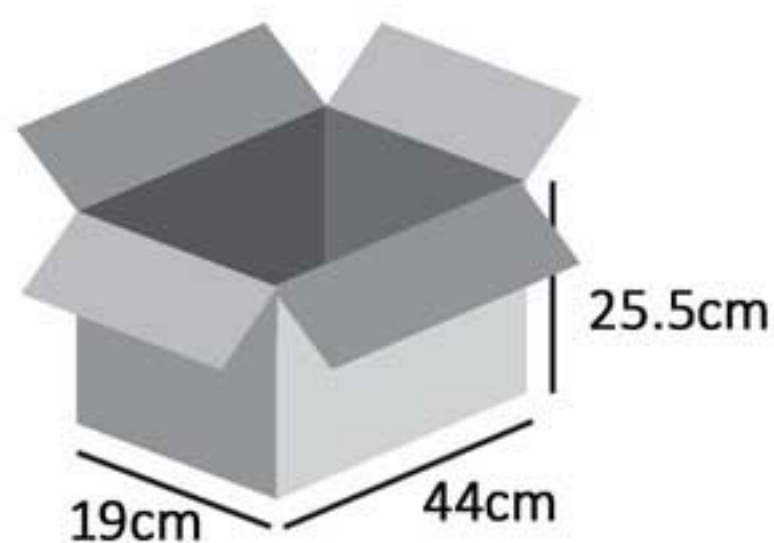
Chili Noodelite
نودالیت چیلی

Nutrition Facts

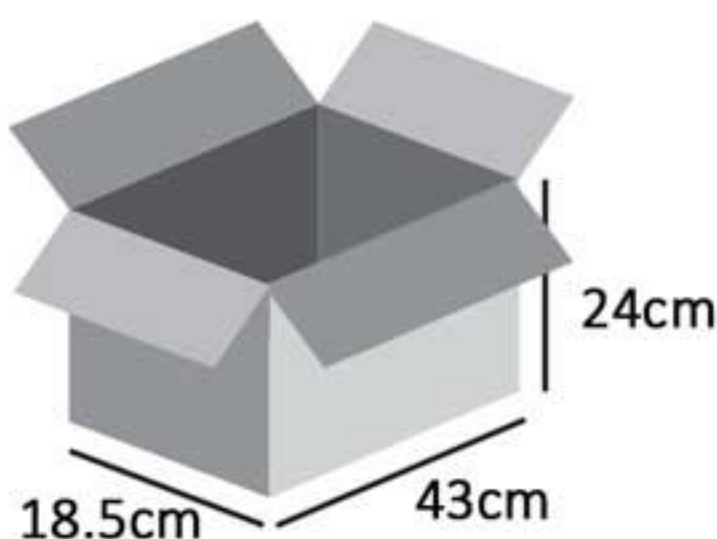
Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
chicken	9/43	21/42	58/07	489/01
Beef	9/49	21/42	57/42	486/80
Vegetable	9/54	21/44	57/58	487/70
Mushroom & Cheese (pizza)	9/45	21/42	56/06	486/20
Mushroom	9/23	21/42	56/84	487/01
Tomato Chili	9/10	21/40	56/71	479/60
Saffron	9/22	21/52	56/84	480/11
Masala	9/33	21/42	57/2	485/01
Barbeque	9/49	21/42	57/42	486/80
Curry	9/33	21/42	57/2	485/01
Chili	9/43	21/42	58/07	489/01

Packaging

Carton= 40 pcs of noodles
Carton= 8 Pack x 5 pcs



Carton(Export)= 40 pcs of noodles



طریقه مصرف رشته فوری سرخ شده
ابتدا نودالیت را در ۴۰۰ میلی لیتر (۲ لیوان) آب
جوش مخلوط کنید.
سپس طعم دهنده داخل بسته را به آن اضافه
کرده و روی حرارت به مدت ۳ دقیقه بپزید.
نودالیت شما آماده سرو می باشد، در صورت
تمایل می توانید آن را آبکش نمایید.

How to prepare:
Place Noodles into 400 ml (2 glasses)
of boiling water
Add contents of seasoning and let it
cook for 3 mins
Your delicious Noodles is ready to serve

طریقه التحضير:
ضعی الشعیرة مع ۴۰۰ مل من الماء
المقلی (۲ کوؤس)
ثم أضيفی التوابل و الفلفل الحار إذا شئتی و
حرکی حتی یذوب ثم اطبخی لمدة ۳ دقائق
على النار
فتكون الشعیرة جاهزة للتقديم



Sachet	1	—
Pack	—	5
Carton	40	40

نودالیت سیوسدار

Whole Weat Noodelite



Whole Wheat Noodelite

نودالیت سبوسدار



Vegetable Whole Wheat Noodelite
نودالیت سبوسدار سبزیجات



Beef Whole Wheat Noodelite
نودالیت سبوسدار گوشت



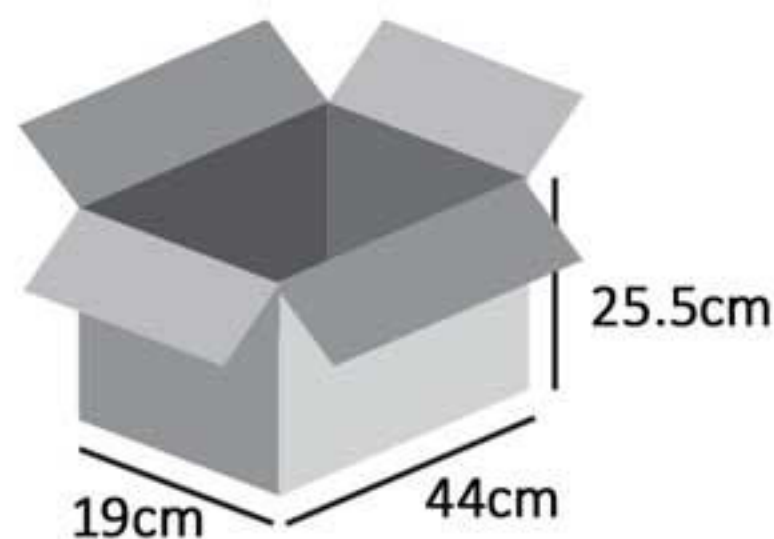
Chicken Whole Wheat Noodelite
نودالیت سبوسدار مرغ

Nutrition Facts

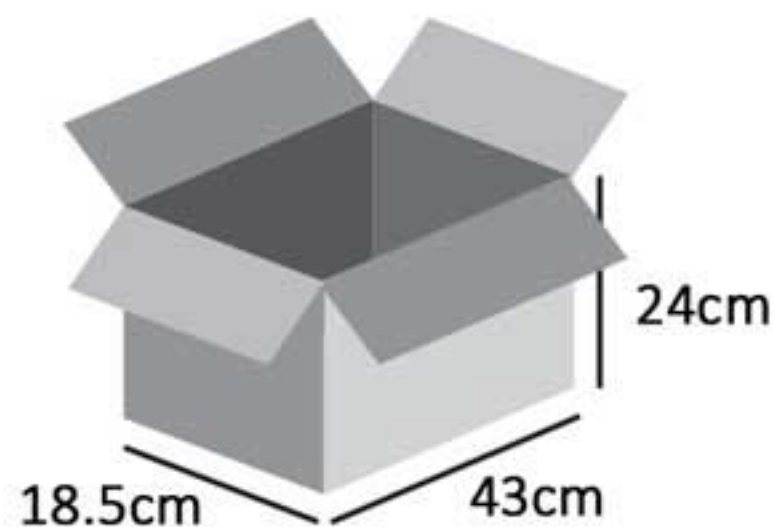
Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
chicken	10/91	20/05	68/11	485
Beef	10/91	20/05	68/11	485
Vegetable	10/91	20/05	68/11	485

Packaging

Carton= 40 pcs of noodles
Carton= 8 Pack x 5 pcs



Carton(Export)= 40 pcs of noodles



طریقه مصرف رشته فوری سرخ شده
ابتدا نودالیت را در ۴۰۰ میلی لیتر (۲ لیوان) آب
جوش مخلوط کنید.
سپس طعم دهنده داخل بسته را به آن اضافه
کرده و روی حرارت به مدت ۳ دقیقه بپزید.
نودالیت شما آماده سرو می باشد، در صورت
تمایل می توانید آن را آبکش نمایید.

How to prepare:
Place Noodles into 400 ml (2 glasses)
of boiling water
Add contents of seasoning and let it
cook for 3 mins
Your delicious Noodles is ready to serve

طریقه التحضير:
ضعی الشعیرة مع ۴۰۰ مل من الماء
المغلی (۲ کوؤس)
ثم أضیفی التوابل و الفلفل الحار إذا شئت و
حرکی حتی یذوب ثم اطبخة لمدة ۳ دقائق
علی النار
فتكون الشعیرة جاهزة للتقديم



Sachet	1	—
Pack	—	5
Carton	40	40

نوداليت ليوانى

Cup Noodelite



Cup Noodlelite

نوداليت ليوانى



Beef Flavour Noodlelite
نوداليت ليوانى گوشت



Vegetables Flavour Noodlelite
نوداليت ليوانى سبزیجات



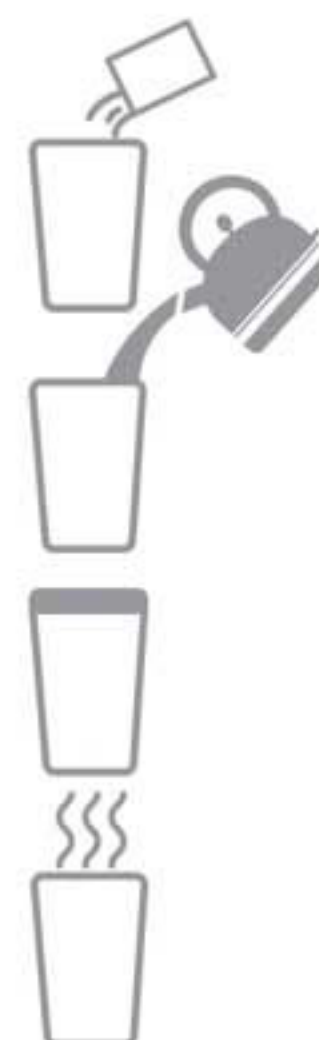
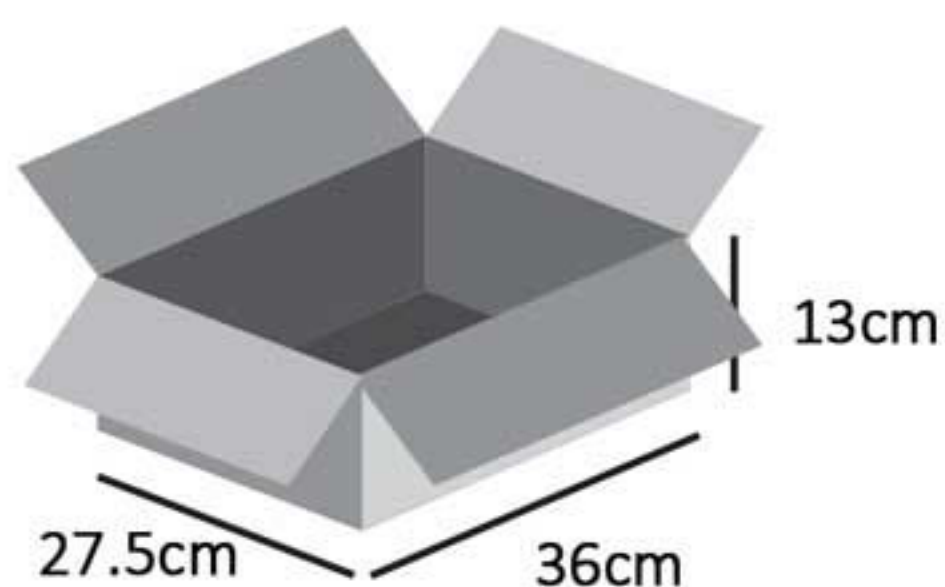
Chicken Flavour Noodlelite
نوداليت ليوانى مرغ

Nutrition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
chicken	10/13	19/39	69/45	485
Beef	10/13	19/39	69/45	485
Vegetable	10/13	19/39	69/45	485

Packaging

Carton= 12 Cup noodles



طريقة مصرف نوداليت ليواني
بسته طعم دهنده نوداليت را اضافه نماييد
يك ليوان آب جوش (۲۵۰ ميلي ليتر) اضافه
كنيد
درب ظرف را بسته و ۳ دقيقه صبر نماييد
نوداليت آماده شده را ميل نماييد

How to prepare:
Add seasoning to your Noodles
Add a glass of boiling water (250 ml)
Put the cup lid on it and wait 3 minutes
Your Noodles is ready

طريقة التحضير:
أضيفي توابل إلى الشعيرية سريعة التحضير. افعلي
۲۵۰ مل من الماء. ضع الماء داخل الكوب. ضع
غطاء كوب علية وانتظر ۳ دقائق وتناول الشعيرية
سريعة التحضير.

نودالیت کودک

Elite Kids Noodelite





Kids Beef Noodlelite
نودالیت گوشت کودک



Kids Vegetable Noodlelite
نودالیت سبزیجات کودک

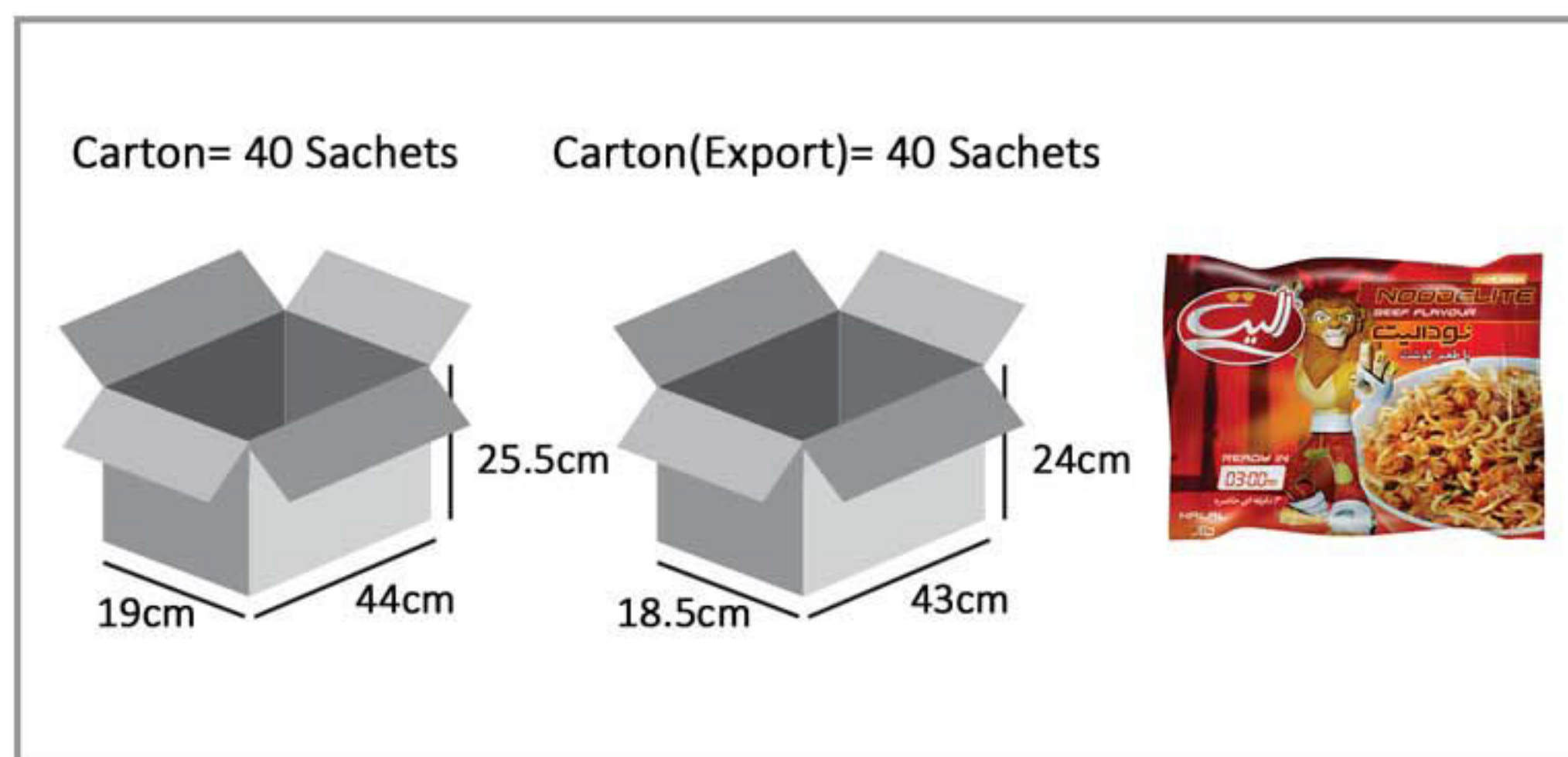


Kids Chicken Noodlelite
نودالیت مرغ کودک

Nutrition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Chicken	9/43	21/42	58/07	489/01
Beef	9/49	21/42	57/42	486/80
Vegetable	9/54	21/44	57/58	487/70

Packaging



	X1
Sachet	1
Pack	—
Carton	40



طریقه مصرف رشته فوری سرخ شده
ابتدا نودالیت را در ۴۰۰ میلی لیتر (۲ لیوان) آب
جوش مخلوط کنید.
سپس طعم دهنده داخل بسته را به آن اضافه
کرده و روی حرارت به مدت ۳ دقیقه بپزید.
نودالیت شما آماده سرو می باشد، در صورت
تعمیل می توانید آن را آبکش نمایید.



How to prepare:
Place Noodles into 400 ml (2 glasses)
of boiling water
Add contents of seasoning and let it
cook for 3 mins
Your delicious Noodles is ready to serve



طریقه التحضير:
ضعي الشعيرية مع ۴۰۰ مل من الماء
المغلي (۲ كؤوس)
ثم اضيفي التوابل و الفلفل الحار إذا شئت و
حركي حتي يذوب ثم اطبخي لمدة ۳ دقائق
علي النار
فتكون الشعيرية جاهزة للتقديم

عصاره البيت

Elite Bouillon



Bouillons

عصاره



Saffron Chicken Bouillon
عصاره مرغ زعفرانی



Lamb Bouillon
عصاره گوشت بره



Beef Bouillon
عصاره گوشت گوساله



Chicken Bouillon
عصاره مرغ



Chicken Kebab Bouillon
عصاره جوجه کباب



Dried Lime Bouillon
عصاره لیمو عمانی



Vegetables Bouillon
عصاره سبزیجات



Garlic Bouillon
عصاره سیر



Smoked Rice Bouillon
عصاره برنج دودی



Rice Bouillon
عصاره برنج



Saffron Bouillon
عصاره زعفران



Tomato Bouillon
عصاره گوجه فرنگی



Curry Bouillon
عصاره کاری



Onion Bouillon
عصاره پیاز



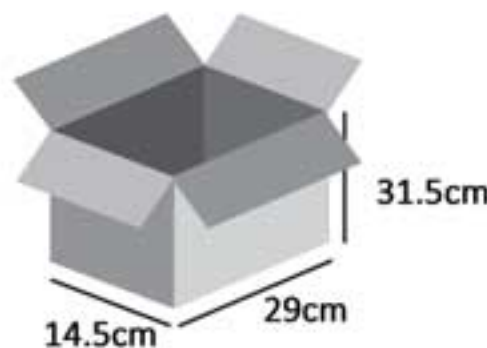
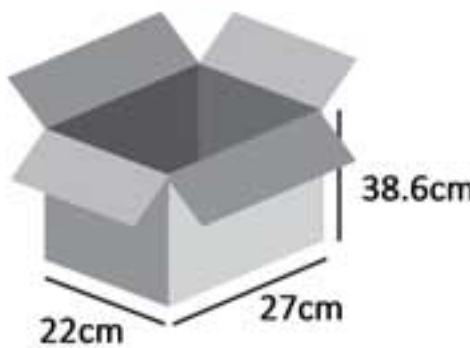
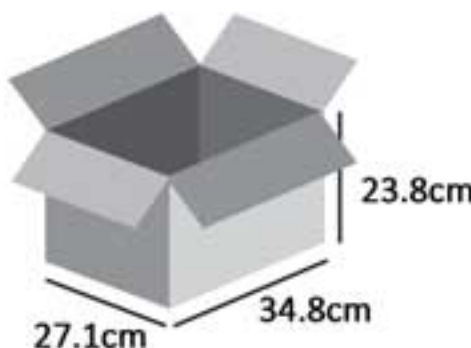
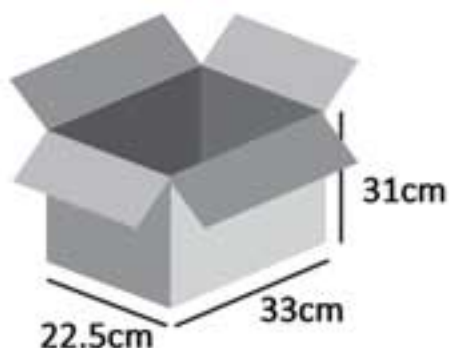
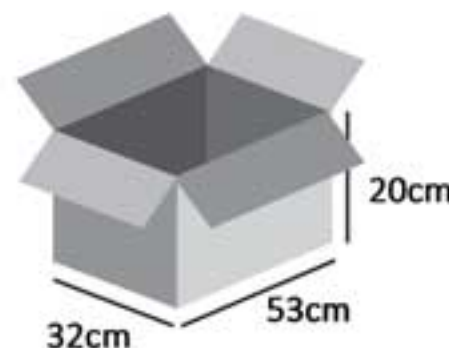
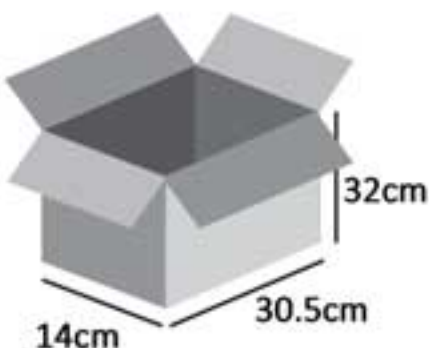
Mushroom Bouillon
عصاره قارچ

Nutrition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
chicken Bouillon	4/97	7/22	32/15	231/46
Beef Bouillon	5/04	7	31/20	207/96
Lamb Bouillon	5/37	8/16	31/24	219/88
Vegetable Bouillon	4/94	8/46	29/66	214/54
Mushroom Bouillon	5/44	7/60	30/39	207/76
Garlic Bouillon	5/23	6/65	31/63	207/29
Onion Bouillon	5/07	7/98	28/32	205/38
Curry Bouillon	4/59	7/77	31/39	213/85
Rice Bouillon	2/54	8/08	39/93	242/33
Dried Lime Bouillon	4/99	5/24	22/53	157/24
Saffron Bouillon	0/80	7/42	47/66	260/62
Saffron Chicken Bouillon	8/35	7/37	41/04	263
Tomato Bouillon	3/33	5/43	31/18	184/15
Chicken Kebab Bouillon	6/33	4/67	38/18	220/07

Packaging

						
Box	—	8	12	2	—	8
Display	48	240	288	60	—	48
Carton	1152	1920	1728	1800	15	1152

					
					
14.5cm 29cm 31.5cm	22cm 27cm 38.6cm	27.1cm 34.8cm 23.8cm	22.5cm 33cm 31cm	32cm 53cm 20cm	14cm 30.5cm 32cm



سوپ الیت

Elite Soup



Soup

سوپ



Barley & mushroom Soup
سوپ جو و قارچ



Mushroom Soup
سوپ قارچ



Vegetables Soup
سوپ سبزیجات



Chicken Soup
سوپ مرغ



Barley Soup
سوپ جو



Onion Soup (french)
سوپ پیاز فرانسوی



Chicken & Corn Soup
سوپ مرغ و ذرت



Barley & tomato Soup
سوپ جو و گوجه فرنگی



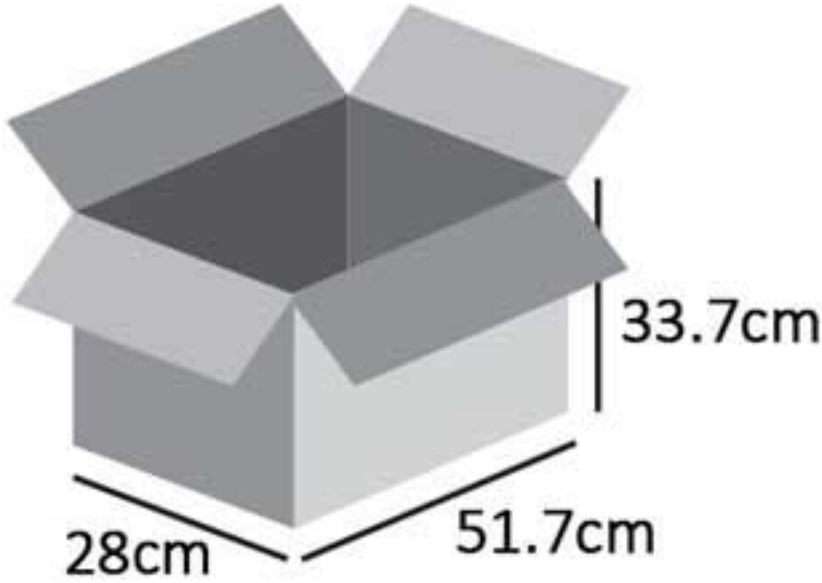
Chicken & Vermicelli Soup
سوپ مرغ و ورمیشل

Nutrition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Barley Cream Soup	7/13	5	52/82	284/8
Chicken Cream Soup	6	10/48	60/96	366/88
Mushroom Cream Soup	7/68	9/59	66/62	383/51
Barley & Mushroom Soup	6/14	12/65	66/86	405/85
Chicken & Vermicelli Soup	8	6/14	71/32	380
Vegetable Soup	7/17	10/54	62/79	374/7
Chicken & Corn Soup	6	11/39	64/59	392/31
Barley & Tomato Soup	6	11	46/31	308/24
Onion Soups	5/5	8/5	71/56	384/74

Packaging

Carton= 12 boxes x 12 sachets



box= 12 sachets



	X1
Sachet	—
Box	12
Carton	144



طريقة مصرف سوپ الیت
محتوی پاکت را با ۴ لیوان آب سرد (۱۰۰۰ سی سی) مخلوط کنید.
ظرف را روی حرارت گذاشته تا محتویات آن کاملاً بجوشد.
سپس روی حرارت ملایم به مدت ۱۰ الی ۱۵ دقیقه به آرامی هم بزنید.



How to prepare:
Mix contents into 4 glasses(1000 cc) of cold water.
Leave it on the flame and bring it to boil.
Simmer for 10-15 min stirring occasionally



طريقة التحضير:
اخلط المحتوي في ٤ أكواب (١٠٠٠ سم مكعب) من الماء البارد. وضعة على اللهب وتركة يغلي. يُطهي على نار خفيفة لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة مع التحريك من حين لآخر.

سوپ فوری الیت

Elite Express Soup



Express Soup

سوپ فوری



Chicken & Vermicelli Soup
سوپ فوری مرغ و ورمیشل



Vegetables Flavour Soup
سوپ فوری سبزیجات



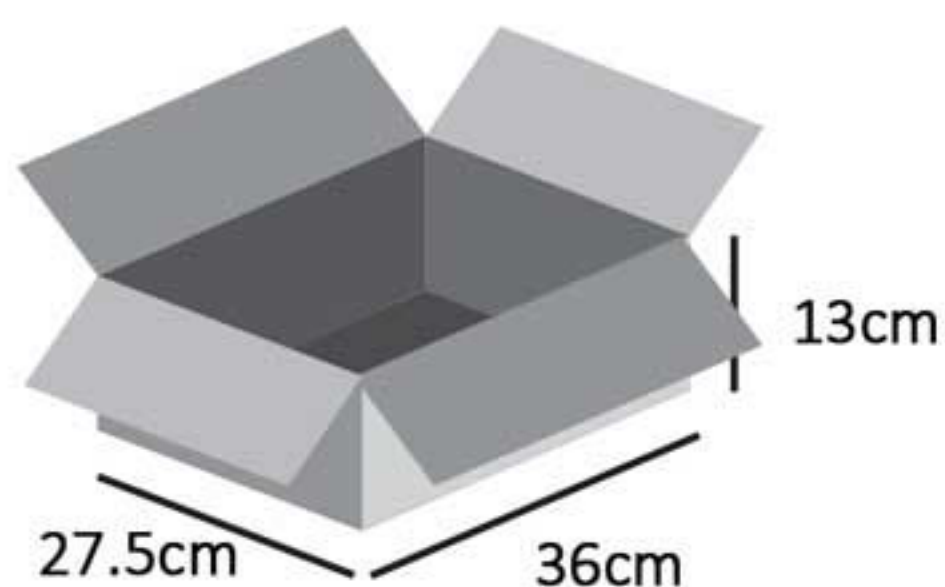
Mushroom Flavour Soup
سوپ فوری قارچ

Nutrition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Chicken & Vermicelli	5/07	11/85	63/86	382/73
Mushroom	3/34	7/83	69/17	360/51
Vegetable	4.69	5/21	58/86	301/09

Packaging

Carton= 12 Cup Soups



طریقه مصرف سوپ لیوانی
یک لیوان آب جوش (۲۵۰ میلی لیتر) اضافه
کنید
درب ظرف را بسته و ۱ دقیقه صبر نمایید
سوپ آماده شده را میل نمایید



How to prepare:
Add boiling water (250 ml)
Put the cup lid on it and wait for 1 minute
Your soup is ready



طریقه التحضير:
أضف الماء المغلي ضع غطاء الكوب وانتظر لمدة
دقيقة. حساءك جاهز.

سوپ الیت پلاس

Elite Plus Soup



Elite Plus Soup

سوپ الیت پلاس



Vegetables soup with chicken flavor
سوپ سبزیجات با طعم مرغ



Vermicelli Soup With Vegetables
سوپ ورمیشل با سبزیجات



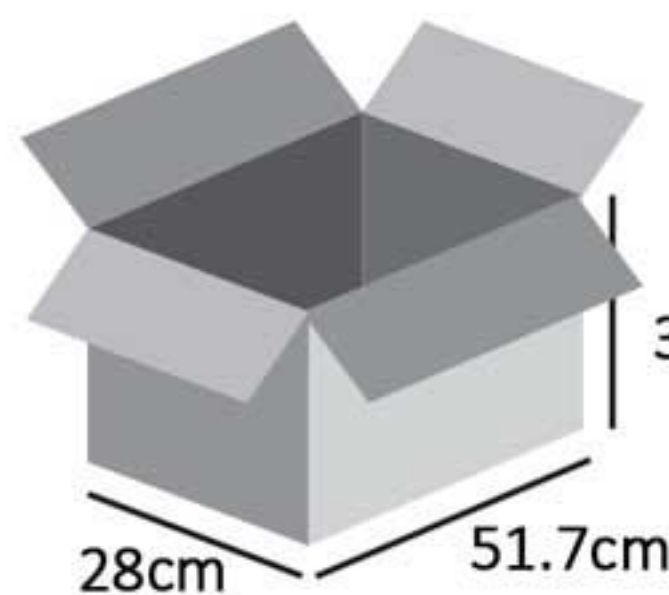
Barley & mushroom soup with cream
سوپ جو و قارچ با خامه

Nutrition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Vegetables soup with vermicelli	8/15	7/44	70/91	383
Barley & mushroom soup with cream	6/25	8/3	70/50	381
Vegetables soup with chicken flavor	6/5	4/42	54/95	297/74

Packaging

Carton= 12 boxes x 12 Sachets



box= 12 sachets



طریقه مصرف سوپ پلاس الیت
محتوی پاکت را با ۴ لیوان آب سرد (۱۰۰۰ سی سی) مخلوط کنید.
ظرف را روی حرارت گذاشته تا محتویات آن کاملاً بجوشد.
سپس روی حرارت ملایم به مدت ۱۰ الی ۱۵ دقیقه به آرامی هم بزنید.

How to prepare:
Mix contents into 4 glasses (1000 cc) of cold water.
Leave it on the flame and bring it to boil.
Simmer for 10-15 mins stirring occasionally

طریقه التحضير:
اخلط المحتویات مع ۴ اكواب (۱۰۰۰ سم مكعب) من الماء البارد. ضعة على اللهب واتركة لیقلی. ثم غلیة لمدة ۱۰ الی ۱۵ دقیقه على نار هادئة و تحریكة حتى بنطبخ.

پیشنهاد سرآشپز: بجای ۴ لیوان آب سرد، ۱ لیوان شیر و ۳ لیوان آب بریزید، سوپ شما سوپ شیری خامه ای بسیار خوشمزه خواهد شد.

	X1
Sachet	—
Box	12
Carton	144

ادویه و چاشنی الیت

Elite Seasonings



Seasonings

چاشنی و ادویه



Cinnamon Seasoning
ادویه دارچین



Sumac Seasoning
ادویه سماق



Chili pepper Seasoning
ادویه فلفل چیلی



Garlic Seasoning
ادویه سیر



Black pepper Seasoning
ادویه فلفل سیاه



Turmeric Seasoning
ادویه زردچوبه



Curry Seasoning
ادویه کاری



White pepper Seasoning
ادویه فلفل سفید



Onion Seasoning
ادویه پودر پیاز



Paprika Seasoning
ادویه پاپریکا



Ginger Seasoning
ادویه زنجبیل



Thyme Seasoning
ادویه پودر آویشن

Seasonings

چاشنی و ادویه



Italian seasoning
چاشنی پیتزا و لازانیا

Salaḍ seasoning
چاشنی سالاد

Yoghurt seasoning
چاشنی ماست

Kebab seasoning
چاشنی کباب

Lemon & pepper seasoning
چاشنی لیمو و فلفل

Chicken & fish seasoning
چاشنی مرغ و ماهی

Packaging



6 pcs Shrink

	X1
Sachet	1
Shrink	6

ادویه کیسه ای الیت

Elite Seasoning



Elite Seasoning

ادویه کیسه ای الیت



Chili pepper Seasoning
ادویه فلفل چیلی



Curry Seasoning
ادویه کاری



Turmeric Seasoning
ادویه زردچوبه



Black pepper Seasoning
ادویه فلفل سیاه



Seasoning & Spice
ادویه و چاشنی

Packaging

Carton= 144 pcs

Box= 12 pcs



Cinnamon Seasoning
ادویه دارچین



Garlic Seasoning
ادویه سیر



Sumac Seasoning
ادویه سماق

چاشنی خوراک و خورشیت الیت

Elite Dish & Stew Seasoning





Dish Seasoning with Saffron
چاشنی خوراک با زعفران



Stew Seasoning with Saffron
چاشنی خورشت با زعفران



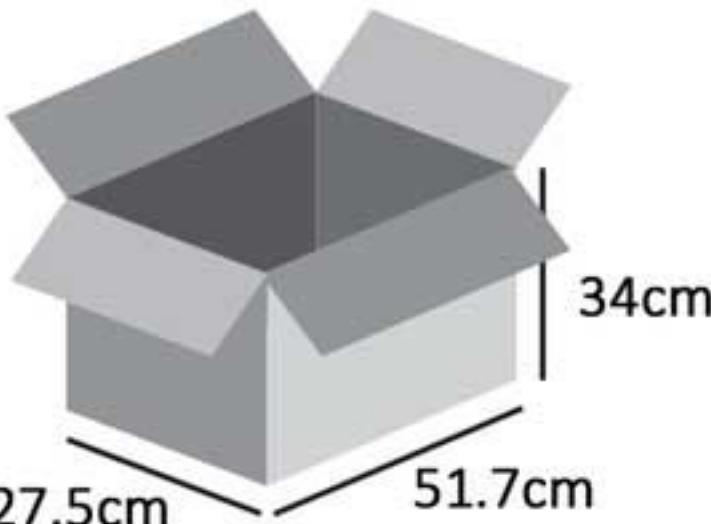
Dish Seasoning with Curry
چاشنی خوراک با کاري

Nutrition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Dish Seasoning with Saffron	3/33	1/4	46/67	212/6
Stew Seasoning with Saffron	3/20	1/87	46/93	217/60
Dish Seasoning with Curry	4/00	2/67	43/33	213/33

Packaging

Carton=288 Sachets



Box= 24 Sachets





طریقه مصرف چاشنی خوراک و خورش
چاشنی را به مواد اولیه خوراک یا خورش اضافه
کنید
آب را به آن اضافه کنید و کاملاً هم بزنید، پس از
جوش آمدن آب، درب ظرف را ببندید تا خوراک یا
خورش کاملاً جا بیفتد

How to prepare:
Add Elite Seasoning in to the ingredi-
ents of stew
Add water into the contents & stir it well
then bring it to boil and cover the pot.
let it cook for enough time

طریقه التحضير:
اضفی خلطة الیت علی مكونات
ثم اضفی الماء علی المرق و قلبیة، بعد الغلیان
اغلقی القدر حتی يتم طبخ المرق كاملاً



	X1
Sachet	—
Display	24
Carton	288

چاشنی خورش و خوراک

Dish & Stew seasoning



چاشنی خورش و خوراک Dish & Stew seasoning



Stew & Dish seasoning with saffron
چاشنی خوراک و خورش با زعفران



Gheimeh stew spice
چاشنی خورش قیمه



Ghormeh stew spice
چاشنی خورش قورمه سبزی

Nutrition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Gheimeh stew spice	7/7	0/42	56/97	262
Ghormeh stew spice	8/21	2/8	47/14	246
Stew & Dish seasoning with saffron	3/20	1/87	46/93	217/60

پاستا الیت

Elite Pasta





CHEESE & Curry Pasta
پاستا پنیر و کاری



Mushroom & Cheese Pasta
پاستا قارچ و پنیر



Tomato & Basil Pasta
پاستا گوجه فرنگی و ریحان



Cream & Basil Pasta
پاستا خامه و ریحان

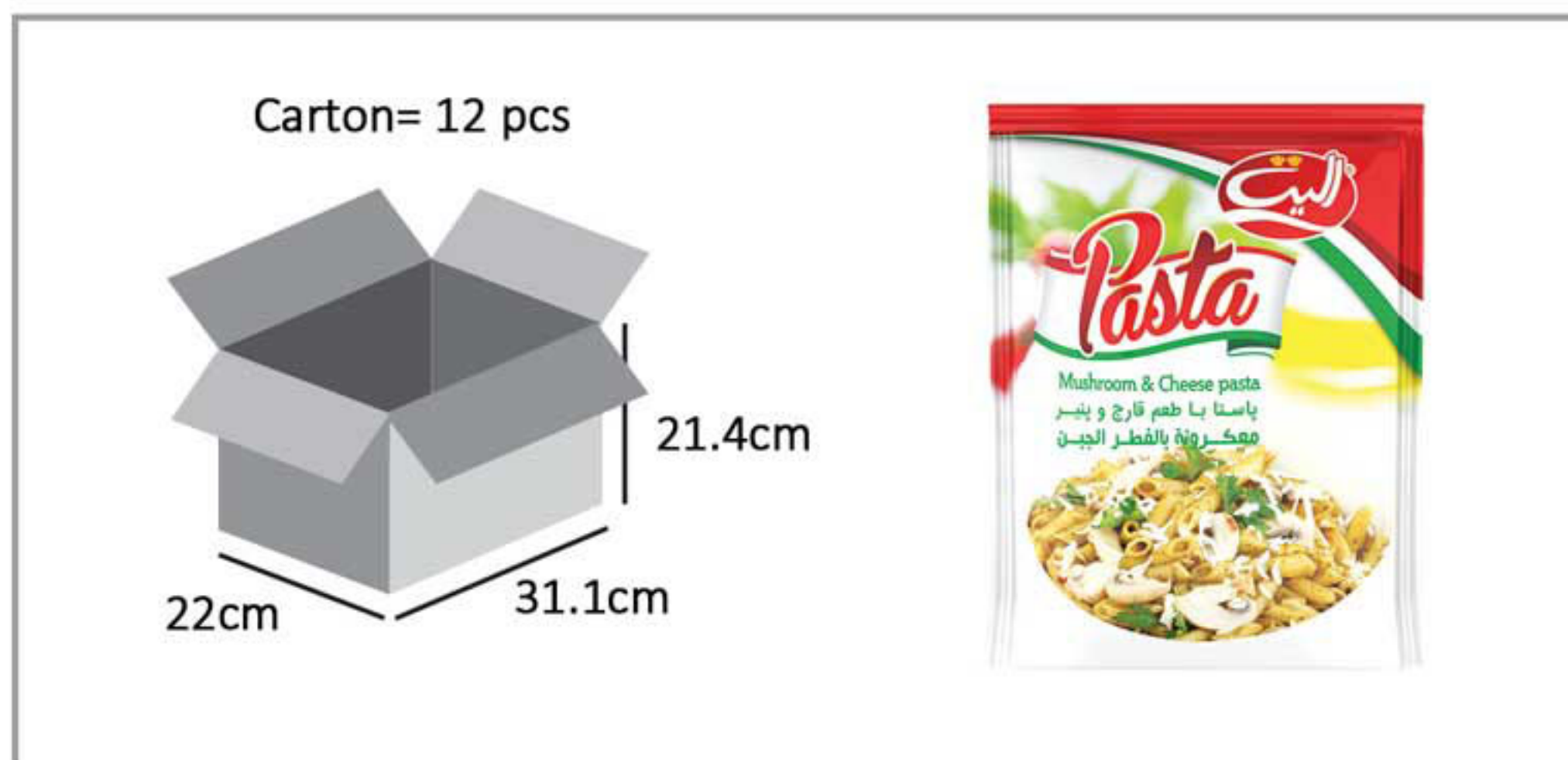


Bolognese Pasta
پاستا بولونز

Nutrition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Pasta Tomato & Basil	9/37	6/97	69/55	378/41
Pasta Mushroom & Cheese	9/95	5/14	72/24	375/02
Pasta Cream & Basil	9/90	3/15	71/39	353/00
Pasta cheese & Curry	9/58	3/00	72/05	353/00
Pasta Bolognese	10/24	2/06	72/75	350

Packaging



پیاز داغ طلایی الیت

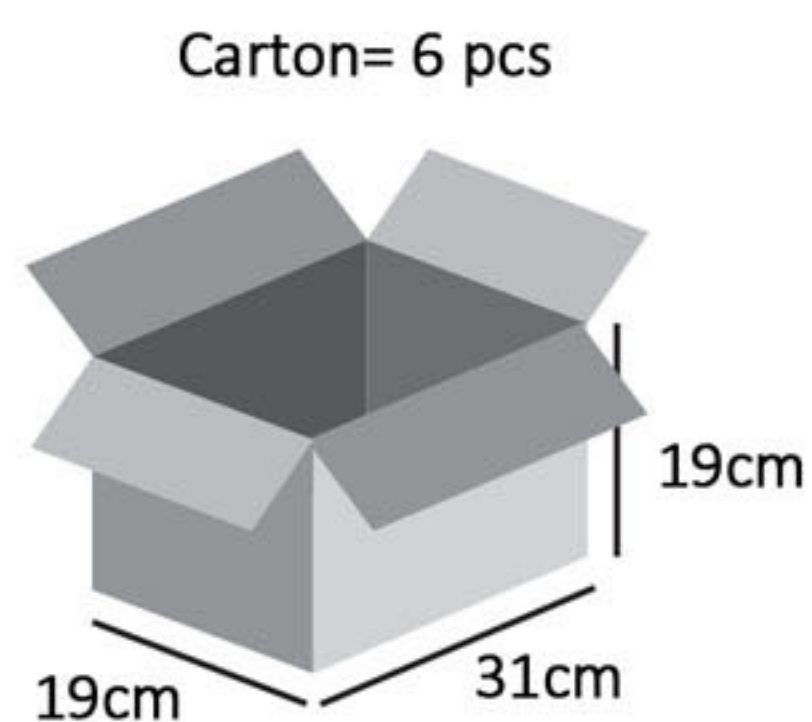
Elite Fried Onion



Nutrition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Fried Onion	2/3	55	14/1	560/6

Packaging



آش البيت

Elite Stew





Ash e reshte Stew
آش رشته



Vegetables Stew
آش سبزی

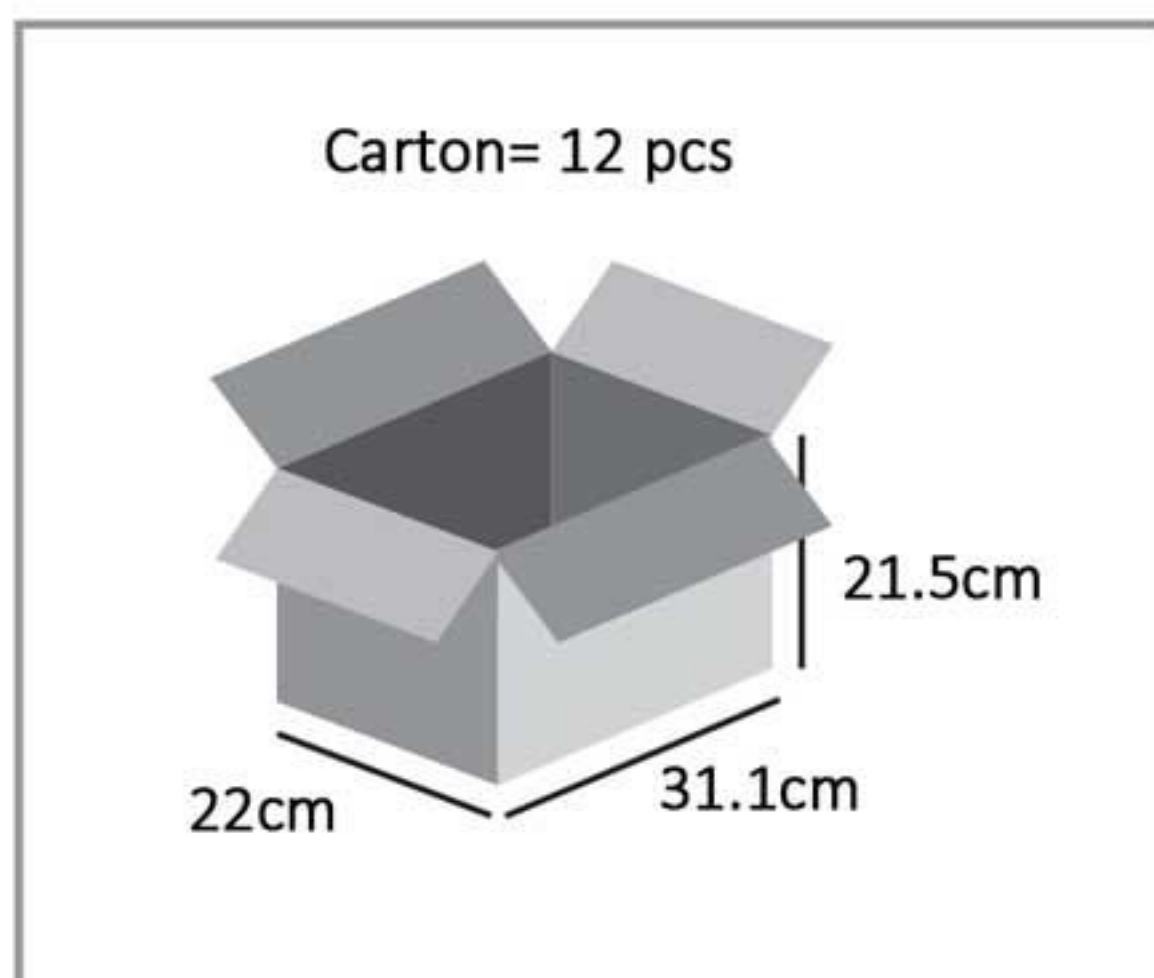


Barley Stew
آش جو

Nutrition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Ash e Reshte	14/70	7/5	51/13	330/82
Vegetables Stew	13/4	6/6	58/67	347/68
Barley Stew	14/73	6/31	54/41	333/35

Packaging



طريقة مصرف آش البيت
محتوى پاكٲ را با ٥ ليوان آب سرد (١٢٠٠ سي سي)
مخلوط كنيد
بمدت ٣٠ دقيقه با حرارت ملايم پخت
كرده
و با كشك، پياز داغ، سير داغ و نعناع سرو
نماييد



How to prepare:
Mix contents into 5 glasses (1200cc) of
cold water
Let it cook on medium heat for 30 min
Your food is ready to serve



طريقة التحضير:
اخلط المحتويات مع ٥ اكواب (١٢٠٠ سم مكعب) من
الماء البارد. ثم اطبخها لمدة ٣٠ دقيقة على نار هادئة.

حليم البيت

Elite Halim



Nutrition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Halim	6/5	15/15	67/45	438/71

Packaging

Carton= 12 boxes x 12 Sachets

Box= 12 Sachets



طريقه مصرف حليم البيت
محتوى پاكيت را با ۳ ليوان آب سرد (۷۵۰ سي سي) مخلوط كنيد
آنگاه آن را كاملا هم بزنيد تا يكنواخت شود
به مدت ۱۵-۲۰ دقيقه با حرارت ملایم در حال هم زدن پخته شود

How to prepare:
Mix contents into 3 glasses (750 cc) of cold water
Leave it on the flame and bring it to boil
Cook for 15-20 min and stir until you get a uniform

طريقه التحضير:
اخلط المحتويات مع ۳ أكواب (۷۵۰ سم مكعب) من الماء البارد. ضعها على اللهب واتركها ليغلي. اطبخها لمدة ۱۰ إلى ۱۵ دقيقة، حتي تصبح متجانسة.

	X1
Sachet	—
Display	12
Carton	144

چاشنی همبرگر، کتلت الیت

Hamburger, Cutlet Seasoning



Hamburger, Cutlet Seasoning

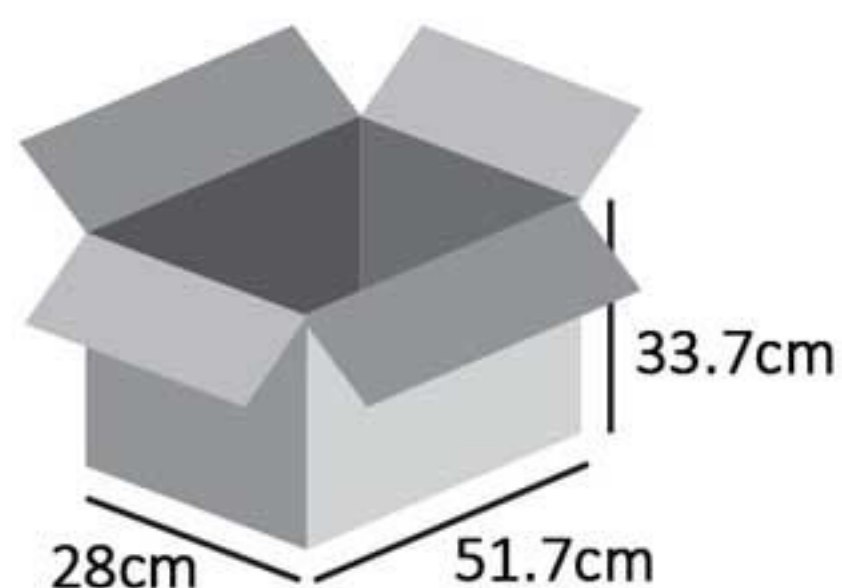
چاشنی همبرگر، کتلت

Nutrition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Hamburger, Cutlet Seasoning	8/82	1	58/16	276/92

Packaging

Carton= 12 boxes x 12 Sachets



Box= 12 Sachets



طريقة مصرف چاشنی همبرگر، کتلت الیت
چاشنی همبرگر و کتلت الیت را با یک کیلو گرم
گوشت چرخ کرده مخلوط کنید
آن را کاملاً هم بزنید و با هم ورز دهید
گوشت را به شکل مورد نظر آماده کرده و به هر
صور تیکه مایل هستید سرخ کنید



How to prepare:
Add the mix to 1 kg of mince.
Knead well in deep bowl.
Shape into individual pieces and cook
as you wish.



طريقة التحضير:
يُضاف المزيج إلى ١ كجم من اللحم المفروم. اعجنها
جيدا في وعاء عميق. قم بتشكيلها إلى قطع فردية
واطبخها كما يحلو لك.

	X1
Sachet	—
Display	12
Carton	144

پودر سوخاری الیت

Elite Fry Mix



Fry Mix

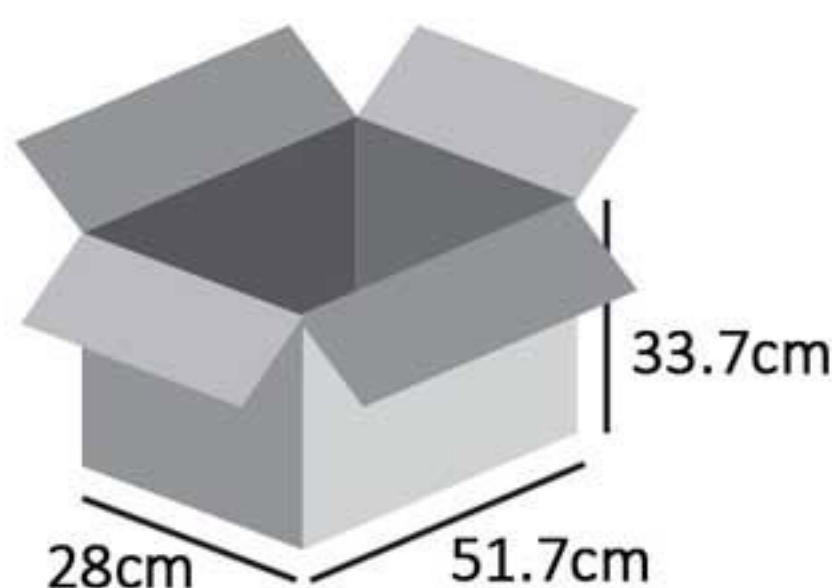
پودر سوخاری

Nutrition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Fry Mix	11/77	1/44	63/74	315

Packaging

Carton= 12 boxes x 12 Sachets



Box= 12 Sachets



طریقه مصرف پودر سوخاری الیت
مرغ را با تخم مرغ زده شده آغشته کنید
آن را در پودر سوخاری الیت بغلطانید
و سپس به مدت ۱۰ الی ۱۵ دقیقه در روغن داغ
سرخ کنید



How to prepare:
Dip chicken into beaten egg.
Roll it in Elite Coating Mix.
Fry it in oil for 10-15mins.



طریقه التحضير:
تفمس قطع الدجاج فی البيض المخفوق . دحرجهها
فی آلیت مزيج طلاء الدجاج . نقلی فی زيت لمدة ۱۰ إلى
۱۵ دقيقة.

	X1
Sachet	—
Display	12
Carton	144

سس سفيد (بشامل) البيت

Elite Bechamel Sause



Bechamel Sause

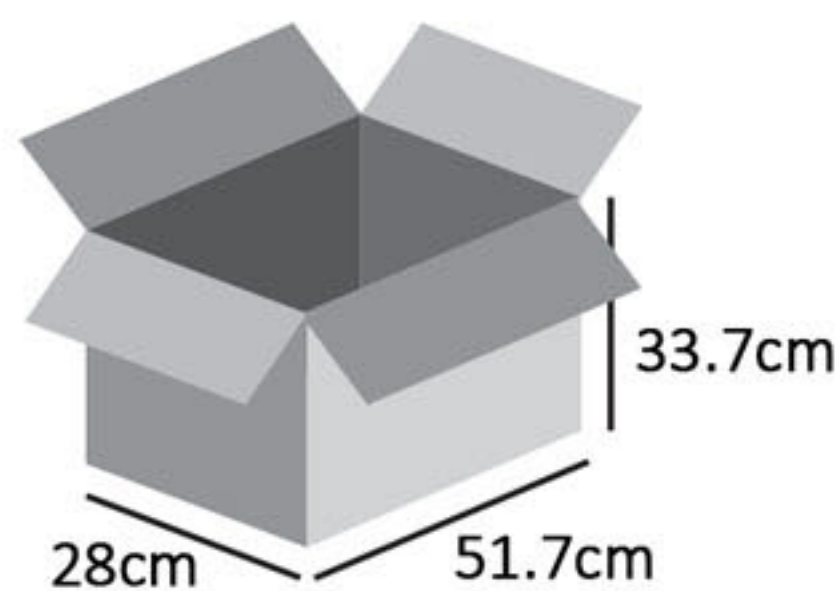
سس سفيد (بشامل)

Nutrition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Elite Bechamel Sause	2/52	4/12	71/46	333

Packaging

Carton= 12 boxes x 12 Sachets



Box= 12 Sachets



طريقة مصرف سس بشامل البيت
محتوى ساشه را در ٥٠٠ ميلي ليتر شير سرد كاملا
حل نماييد

تارسيدين به قوام مناسب روى حرارت ملايم هم
بزنييد، سپس سس آماده شده را به غذاي مورد نظر
مثل لازانيا يا گراتن مرغ و بادمجان اضافه نماييد.

How to prepare:
Dissolve the sachet content in 500ml. of
cold milk (If you want thin sauce you
can add more milk)
Stir gently to reach suitable texture
(you can add sauce to Lasagna or
chicken & eggplant gratin)

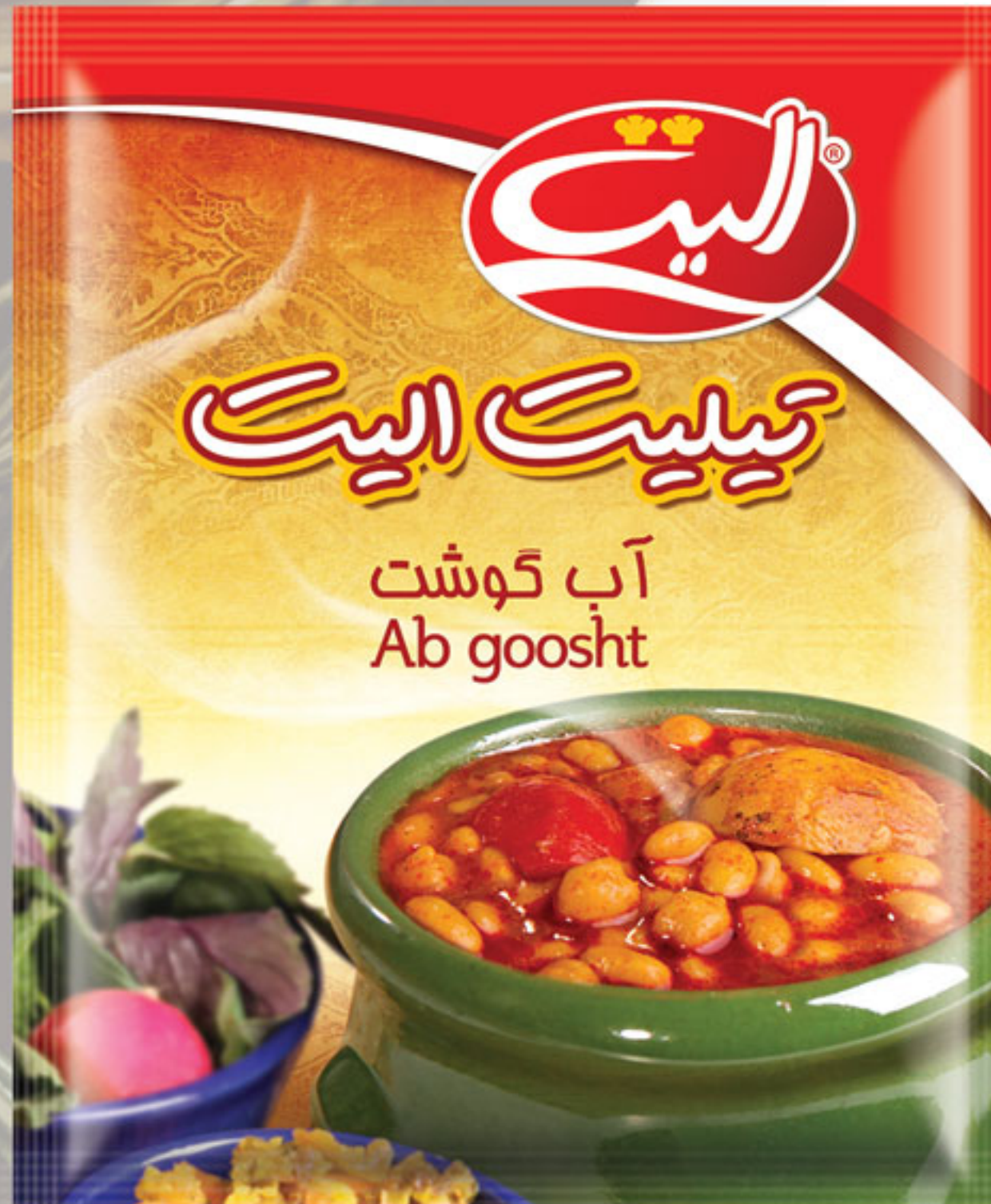
طريقة التحضير:

حل محتوى الكيس في ٥٠٠ مل (٢ أكواب) من
الحليب البارد (إذا كنت ترغب في الحصول علي صلصة
رقيقة يمكنك إضافة المزيد من الحليب). يقلب بانتظام
للوصول إلي القوام المناسب (يمكنك إضافة الصلصة
إلي اللازانيا أو غراتان الدجاج والبادنجان).

	X1
Sachet	—
Display	12
Carton	144

آب گوشت الیت

Elite Ab goosht

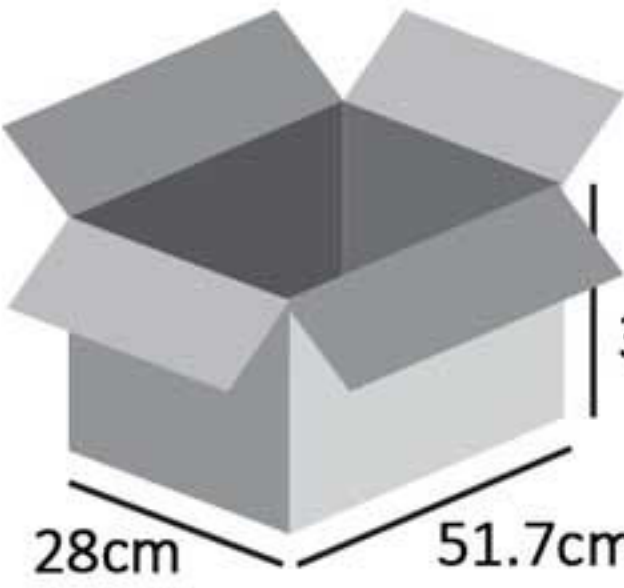


Nutrition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Ab goosht	6/5	9/5	61/12	355/98

Packaging

Carton= 12 boxes x 12 Sachets



28cm 51.7cm 33.7cm

Box= 12 Sachets



16.5cm 13cm 16cm





طريقة مصرف آبگوشت الیت
پودر آب گوشت را در ۱۰۰۰ میلی لیتر (۴ لیوان)
آب سرد حل کرده
پس از بجوش آمدن به مدت ۱۵ دقیقه با حرارت
متوسط پخت نموده
سپس با نان تازه طبق سلیقه خود نوش جان
فرمایید. در صورت تمایل می توانید این پودر را به
آبگوشت خانگی در مراحل آخر پخت اضافه نمایید.
How to prepare:
Dissolve the broth powder in 1000ml.
cold water (4 glasses).
Cook it for 15minutes with medium
heat after boiling.
Now you can eat it with fresh bread.
طريقة التحضير:
حل مسحوق مرقة فى ١٠٠٠ مل (٤ أكواب) من
الماء البارد . اطهية لمدة ١٥ دقيقة على نار متوسطة
بعد الغليان. الآن يمكنك أن تأكلة مع الخبز الطازج.

	X1
Sachet	—
Display	12
Carton	144

پوره سیب زمینی الیت

Elite Potato Puree



Potato Puree

پوره سیب زمینی



Vegetables Flavour Potato Puree
پوره سیب زمینی با طعم سبزیجات



Butter Flavour Potato Puree
پوره سیب زمینی با طعم کره



Tomato Flavour Potato Puree
پوره سیب زمینی با طعم کچاپ



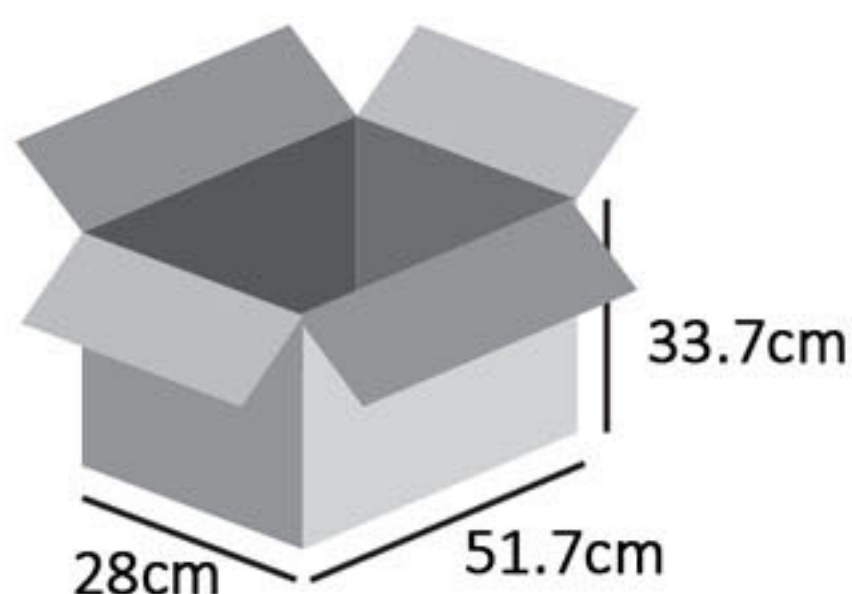
Lamb Flavour Potato Puree
پوره سیب زمینی با طعم گوشت بره

Potato Puree

پوره سیب زمینی

Packaging

Carton= 12 boxes x 12 Sachets



Box= 12 Sachets



طریقه مصرف پوره سیب زمینی الیت
محتوی ساشه را داخل ۲۵۰ میلی لیتر آب
جوش یا شیر داغ بریزید.
سپس آن را کاملاً مخلوط کرده تا به
صورت یکنواخت درآید.
سپس پوره شما آماده مصرف
می باشد.

How to prepare:
Pour sachet contents into 250ml boiling
water or hot milk.
Stir well until smooth
Your puree is ready now

طریقه التحضير:
صب محتوى الكيس في ۲۵۰ مل من الماء المغلي أو
الحليب الساخن. يقلب جيداً حتى يصبح ناعماً. مسحوق
جاهز لاستخدام.

	X1
Sachet	—
Display	12
Carton	144

جو پرک

Barley Flakes



جو پرک

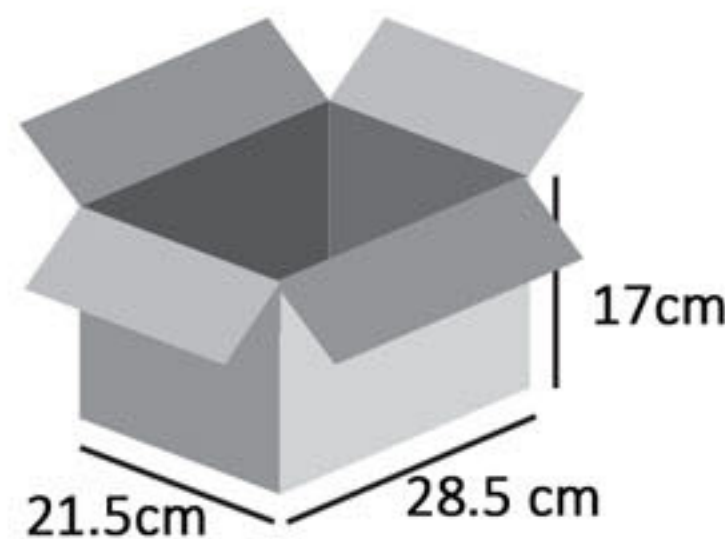


Nutrition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Barley Flakes	11/7	0/8	80	374

Packaging

Carton= 12 Boxes



Head Office: No58 , Balochestan St , Gisha St.
Tehran-Iran TeleFax: +98-21-41638000
Factory 1: 8th east st, Simin dasht industrial
zone, Karaj-Iran Tel: +98-263-6613910
Factory 2:3rd Golestan, Baharestan industrial
Zone, Karaj-Iran Tel: +98(26) 36670558

دفتر مرکزی: تهران، خیابان گیشا، خیابان هشتم، پلاک ۵۸
تلفکس: +۹۸-۲۱-۴۱۶۳۸۰۰۰
کارخانه ۱: کرج، سیمین دشت، نبش کوچه هشتم شرقی
تلفن: +۹۸-۲۶-۳۶۶۱۳۹۱۰-۱۱
کارخانه ۲: کرج، شهرک صنعتی بهارستان، گلستان ۳
تلفن: +۹۸-۲۶-۳۶۶۷۰۵۵۸