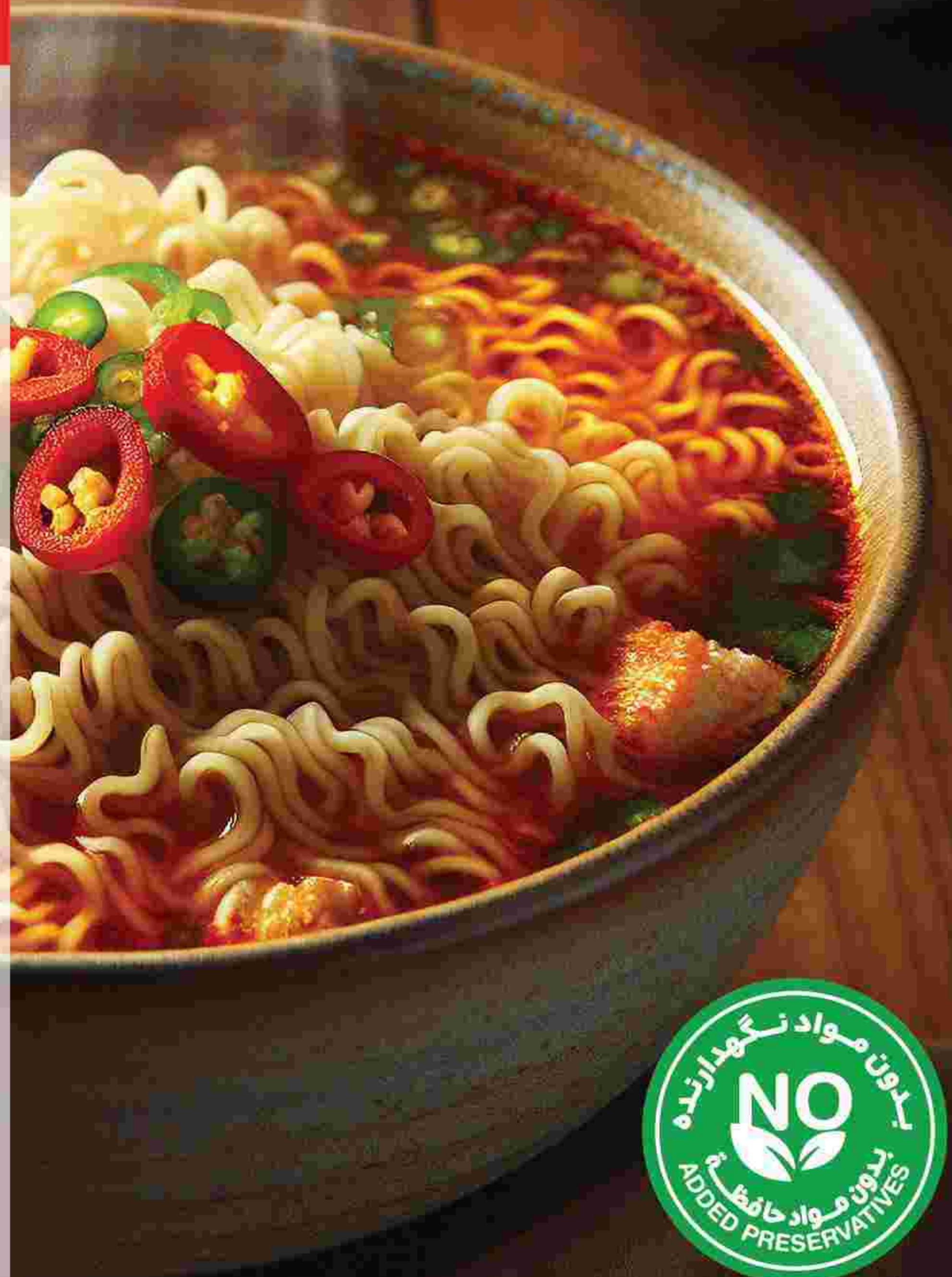




نوداليت

Noodelite
الشعيرية



الشعيرية Noodelite

نوداليت



Mushroom & Cheese Noodelite
نوداليت قارچ و پنیر
شعيرية الفطرو الجبن (بيتزا)



Vegetable Noodelite
نوداليت سبزیجات
شعيرية الخضار



Beef Noodelite
نوداليت گوشت
شعيرية لحم البقر



Chicken Noodelite
نوداليت مرغ
شعيرية الدجاج



Saffron Noodelite
نوداليت زعفران
شعيرية الزعفران



Masala Noodelite
نوداليت ماسالا
شعيرية الماسالا



Curry Noodelite
نوداليت کاري
شعيرية الكاري



Mushroom Noodelite
نوداليت قارچ
شعيرية الفطر



BBQ Noodelite
نوداليت باربيكيو
شعيرية شواء



Tomato Chili Noodelite
نوداليت سس گوجه فرنگی تند
شعيرية صلصة الطماطم الحارة



Chicken & Chili Noodelite
نوداليت مرغ و چیلی
شعيرية الدجاج مع الفلفل الحار

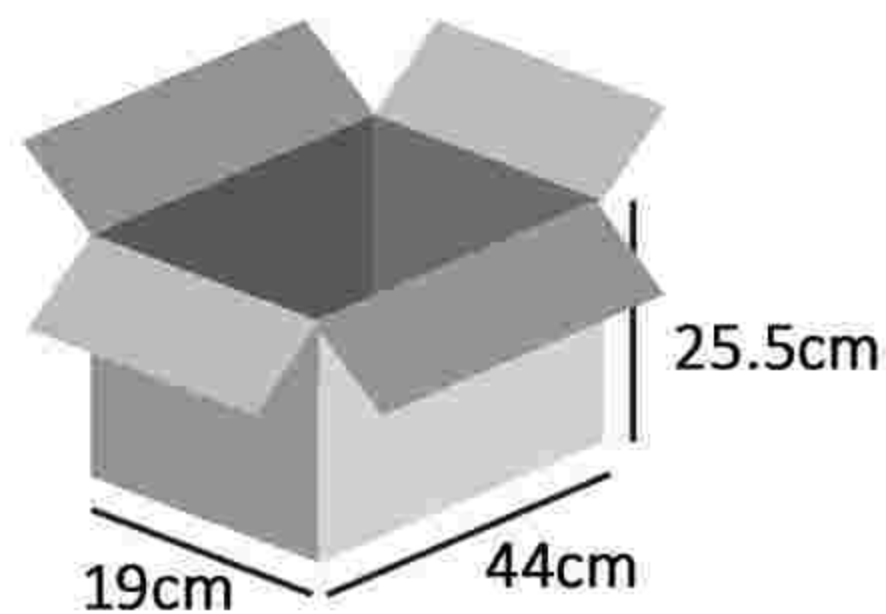


Nutrition Facts

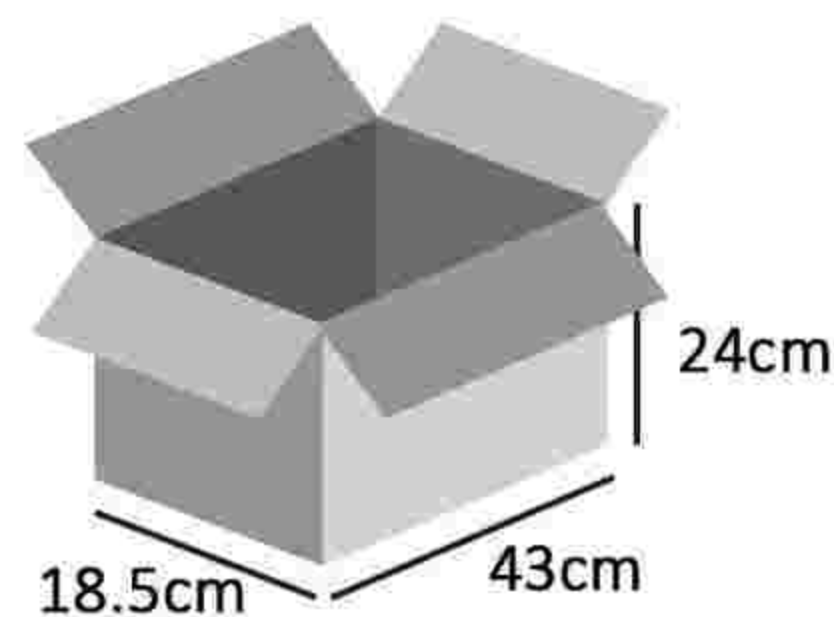
Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
chicken	9/43	21/42	58/07	489/01
Beef	9/49	21/42	57/42	486/80
Vegetable	9/54	21/44	57/58	487/70
Mushroom & Cheese (pizza)	9/45	21/42	56/06	486/20
Mushroom	9/23	21/42	56/84	487/01
Tomato Chili	9/10	21/40	56/71	479/60
Saffron	9/22	21/52	56/84	480/11
Masala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



طرز تهیه:
رشته‌ها را در ۴۰۰ میلی‌لیتر (۲ لیوان) آب جوش
بریزید و مخلوط کنید.
سپس محتویات بسته چاشنی را اضافه کرده و
روی حرارت به مدت ۳ دقیقه بپزید.
رشته‌های خوشمزه شما آماده است. در صورت
تمایل می‌توانید آن را با چاشنی اضافی سرو کنید.

How to Prepare:
Place the noodles in 400 ml (2 glasses) of
boiling water and stir.
Add the seasoning packet and let it cook for
3 minutes on medium heat.
Your delicious noodles are ready to serve.
You may add extra seasoning if desired.

طريقة التحضير:
ضع الشعيرية في ٤٠٠ مل من الماء المغلي (٢ كوب)
وقم بتحريكها.
أضف محتويات عبوة التوابل وأتركها تطهى على نار
متوسطة لمدة ٣ دقائق.
الشعيرية اللذيذة جاهزة للتقديم. يمكنك إضافة
المزيد من التوابل حسب الرغبة.



Sachet	1	5
Pack	—	8
Carton	40	40

نوداليت سبوسدار

Whole Weat Noodelite
شعيرية الدقيق



شعيرية الدقيق Whole Wheat Noodelite

نوداليت سبوسدار



Vegetable Whole Wheat Noodelite
نوداليت سبوسدار سبزیجات
شعيرية الدقيق بنكهة الخضروات



Beef Whole Wheat Noodelite
نوداليت سبوسدار گوشت
شعيرية الدقيق بنكهة اللحم البقري



Chicken Whole Wheat Noodelite
نوداليت سبوسدار مرغ
شعيرية الدقيق بنكهة الدجاج



شعيرية الدقيق Whole Wheat Noodlelite

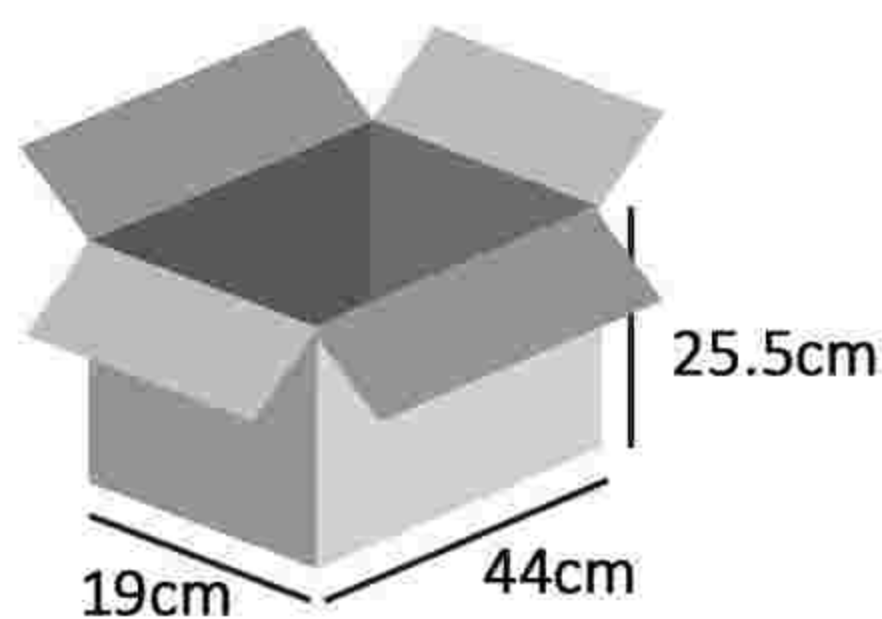
نوداليت سبوسدار

Nutrition Facts

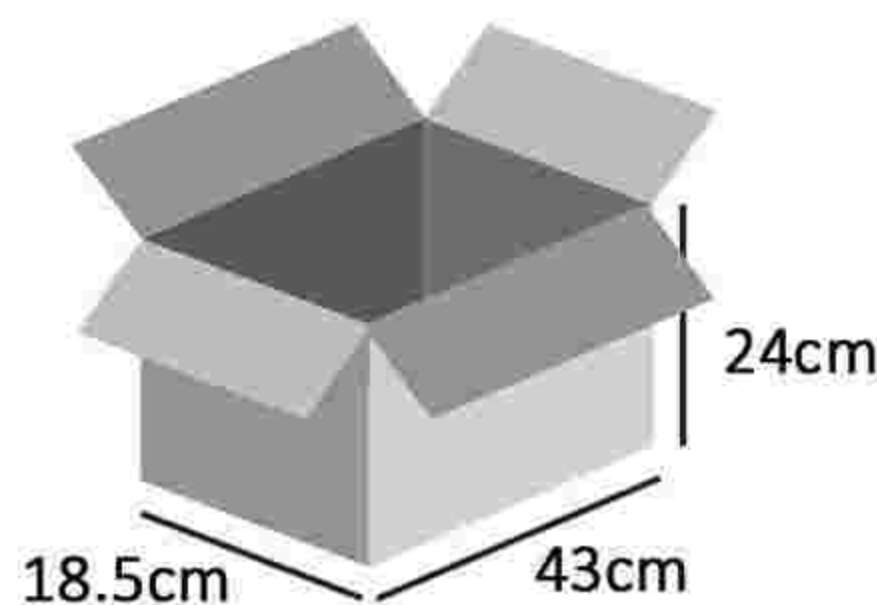
Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
chicken	10/91	20/05	68/11	485
Beef	10/91	20/05	68/11	485
Vegetable	10/91	20/05	68/11	485

Packaging

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



Carton(Export)= 40 pcs of noodles



طرز تهیه:
رشته ها را در ۴۰۰ میلی لیتر (۲ لیوان) آب جوش
بریزید و مخلوط کنید.
سپس محتویات بسته چاشنی را اضافه کرده و
روی حرارت به مدت ۳ دقیقه بپزید.
رشته های خوشمزه شما آماده است. در صورت
تمایل می توانید آن را با چاشنی اضافی سرو کنید.

How to Prepare:
Place the noodles in 400 ml (2 glasses) of
boiling water and stir.
Add the seasoning packet and let it cook for
3 minutes on medium heat.
Your delicious noodles are ready to serve.
You may add extra seasoning if desired.

طريقة التحضير:
ضع الشعيرية في ٤٠٠ مل من الماء المغلي (٢ كوب)
وقم بتحريكها.
أضف محتويات عبوة التوابل واتركها تطهى على نار
متوسطة لمدة ٣ دقائق.
الشعيرية اللذيذة جاهزة للتقديم. يمكنك إضافة
المزيد من التوابل حسب الرغبة.



Sachet	1	5
Pack	—	8
Carton	40	40

نوداليت ليواني

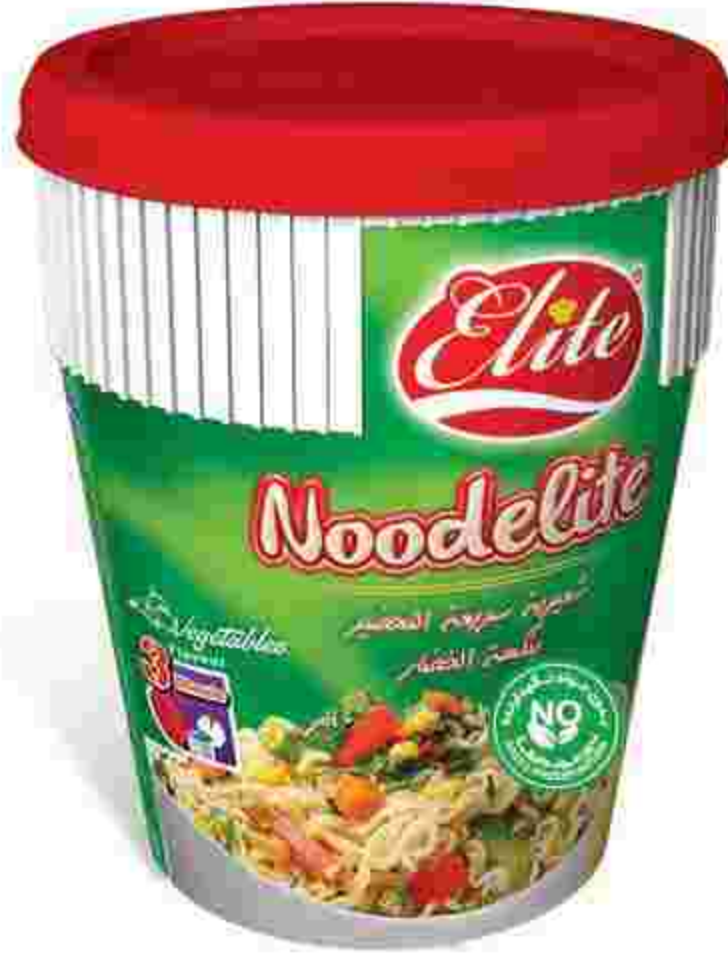
Cup Noodelite

شعيرية سريعة التحضير

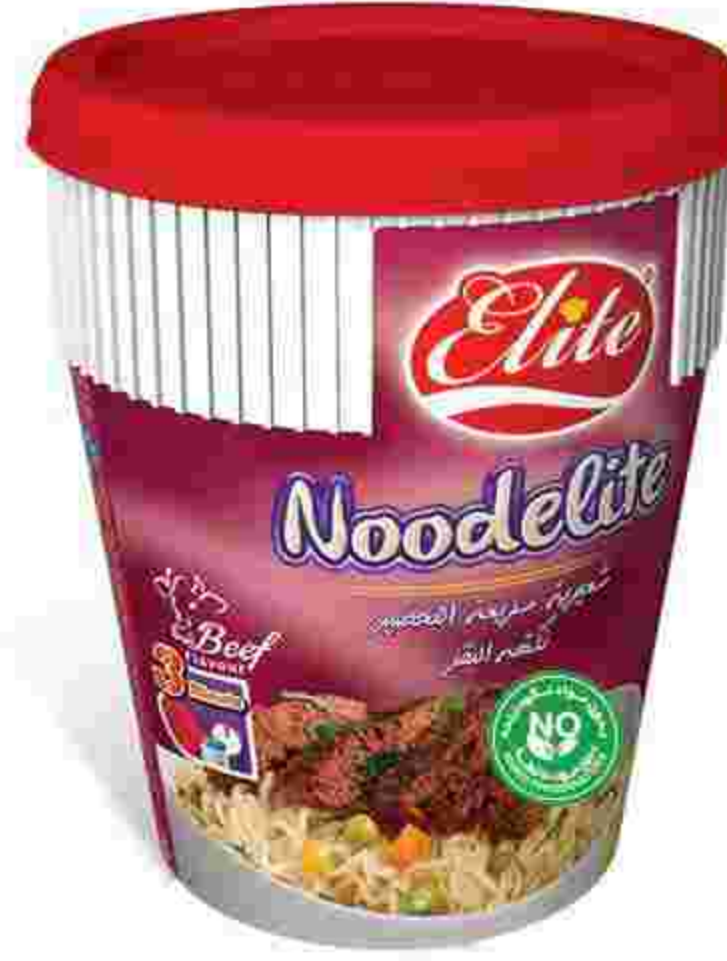


شعيرية سريعة التحضير Cup Noodlelite

نوداليت ليوانى



Vegetables Flavour Noodlelite
نوداليت ليوانى سبزيجات
شعيرية سريعة التحضير بنكهة الخضار



Beef Flavour Noodlelite
نوداليت ليوانى گوشت
شعيرية سريعة التحضير بنكهة البقر



Chicken Flavour Noodlelite
نوداليت ليوانى مرغ
شعيرية سريعة التحضير بنكهة دجاج



Spicy tomato sauce
Flavour Noodlelite
نوداليت ليوانى
گوچه فرنگى تند
شعيرية سريعة التحضير
بنكهة الدجاج والفلفل



Chicken & Chili
Flavour Noodlelite
نوداليت ليوانى
مرغ و چيلي
شعيرية سريعة التحضير
بنكهة الطماطم الحارة



Mushroom & Cheese
Flavor Noodlelite
نوداليت ليوانى قارج
و پنير (پيتزا)
شعيرية سريعة التحضير بنكهة
المشروم والجبن



BBQ Flavour Noodlelite
نوداليت ليوانى باربيكيو
شعيرية سريعة التحضير بنكهة الشواء



شعيرية سريعة التحضير Cup Noodelite

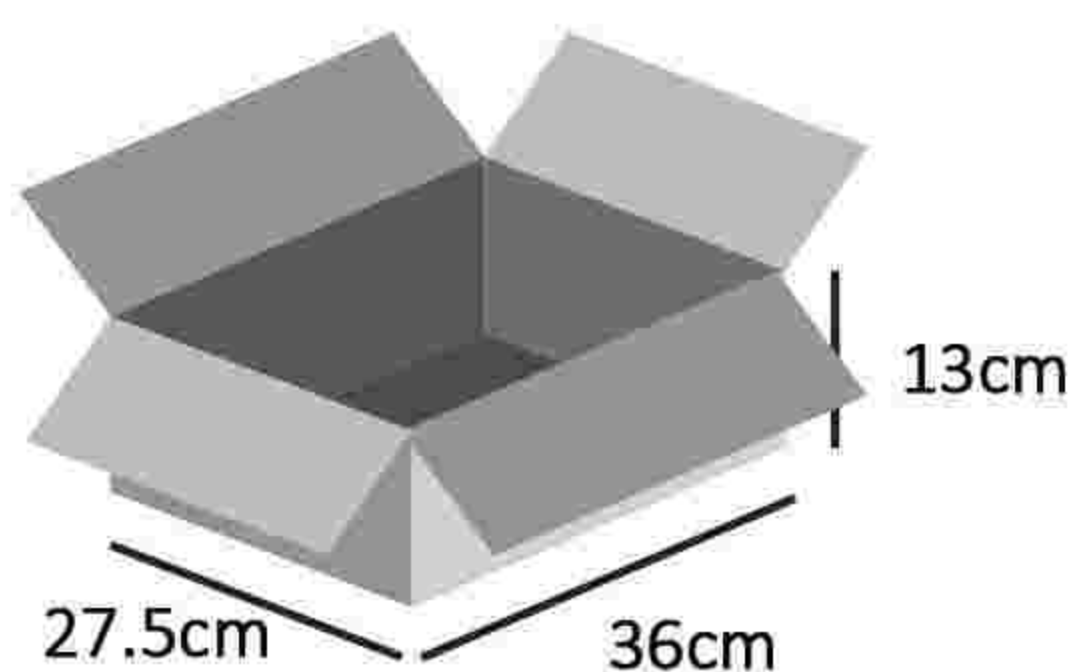
نوداليت ليواني

Nutrition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
chicken	4	6.6	20.4	157
Beef	4	6.6	20.4	157
Vegetable	4	6.6	20.4	157
Chicken & Chili	4	6.6	20.4	157
BBQ	4	6.6	20.4	157
Mushroom & Cheese	4	6.6	20.4	157
Spicy tomato sauce	4	6.6	20.4	157

Packaging

Carton= 12 Cup noodles



طريقة تهيءة نودل ليواني:
بسته طعم دهنده نوداليت را اضافه نماييد.
يك ليوان آب جوش (٢٥٠ ميلي ليتر) اضافه
كنيد.
در ب ظرف را ببنديد و ٣ دقيقه صبر نماييد.
نوداليت آماده شده را ميل كنيد.

How to Prepare:
Add the seasoning to your noodles.
Add a glass of boiling water (250 ml).
Cover the cup with its lid and wait for
3 minutes.
Your noodles are ready.

طريقة التحضير:
أضف التوابل إلى الشعيرية.
أضف كوباً من الماء المغلي (٢٥٠ مل).
منع غطاء الكوب وانتظر لمدة ٣ دقائق.
الشعيرية جاهزة للأكل.

Cup	1
Carton	12

نودالیت کودک

Elite Kids Noodelite
شعيرية للأطفال



شعيرية للأطفال Kids Noodelite

نوداليت كودك



Kids Beef Noodelite
نوداليت گوشت كودك
شعيرية بنكهة اللحم البقري للأطفال



Kids Vegetable Noodelite
نوداليت سبزیجات كودك
شعيرية بنكهة الخضار للأطفال



Kids Chicken Noodelite
نوداليت مرغ كودك
شعيرية بنكهة الدجاج للأطفال



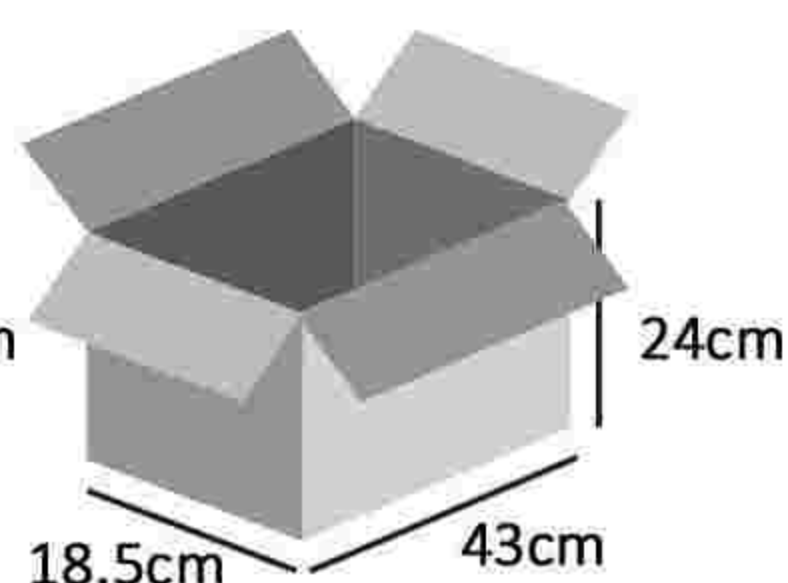
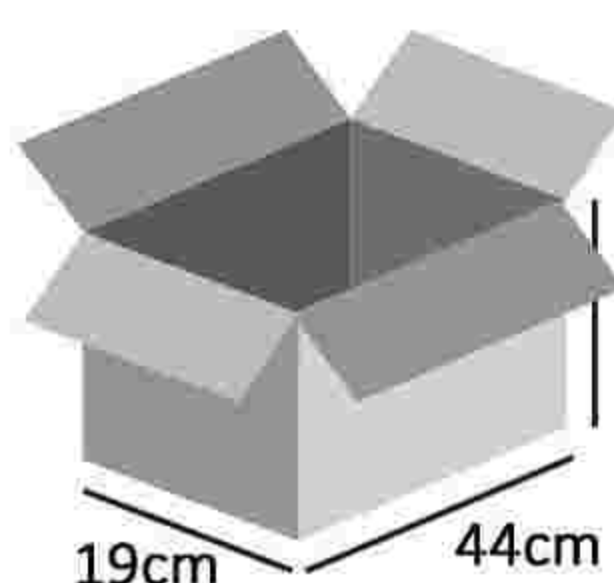
Nutrition Facts

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

Carton= 40 Sachets

Carton(Export)= 40 Sachets



طرز تهیه:
رشته‌ها را در ۴۰۰ میلی‌لیتر (۲ لیوان) آب جوش
بریزید و مخلوط کنید.
سپس محتویات بسته چاشنی را اضافه کرده و
روی حرارت به مدت ۳ دقیقه بپزید.
رشته‌های خوشمزه شما آماده است. در صورت
تمایل می‌توانید آن را با چاشنی اضافی سرو کنید.

How to Prepare:
Place the noodles in 400 ml (2 glasses) of
boiling water and stir.
Add the seasoning packet and let it cook for
3 minutes on medium heat.
Your delicious noodles are ready to serve.
You may add extra seasoning if desired.

طريقة التحضير:
ضع الشعيرية في ٤٠٠ مل من الماء المغلي (٢ كوب)
وقم بتحريكها.
أضف محتويات عبوة التوابل واتركها تطهى على نار
متوسطة لمدة ٣ دقائق.
الشعيرية اللذيذة جاهزة للتقديم. يمكنك إضافة
المزيد من التوابل حسب الرغبة.

X1

Sachet

1

Pack

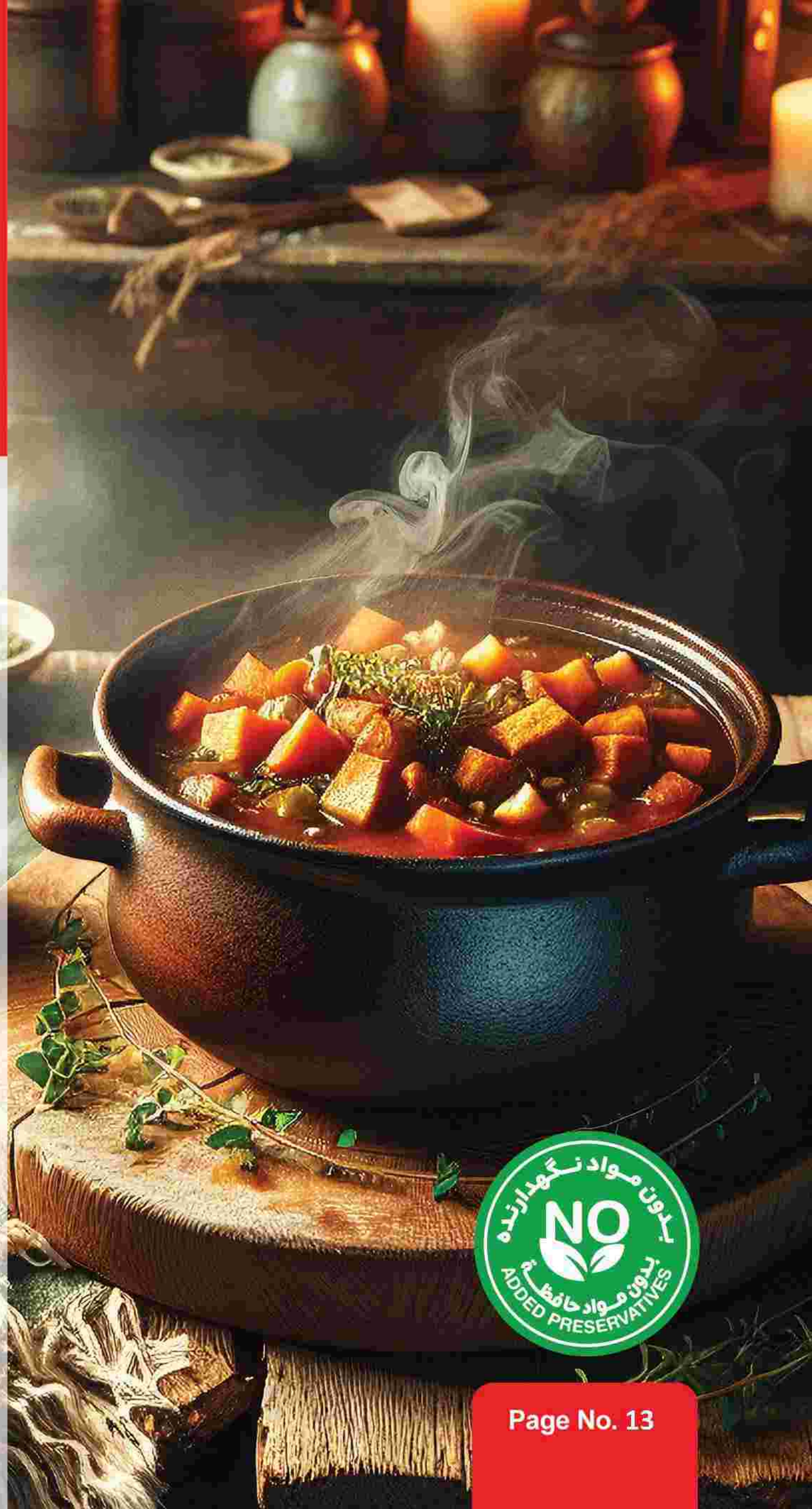
—

Carton

40

عصاره البيت

Elite Bouillon
مرقة

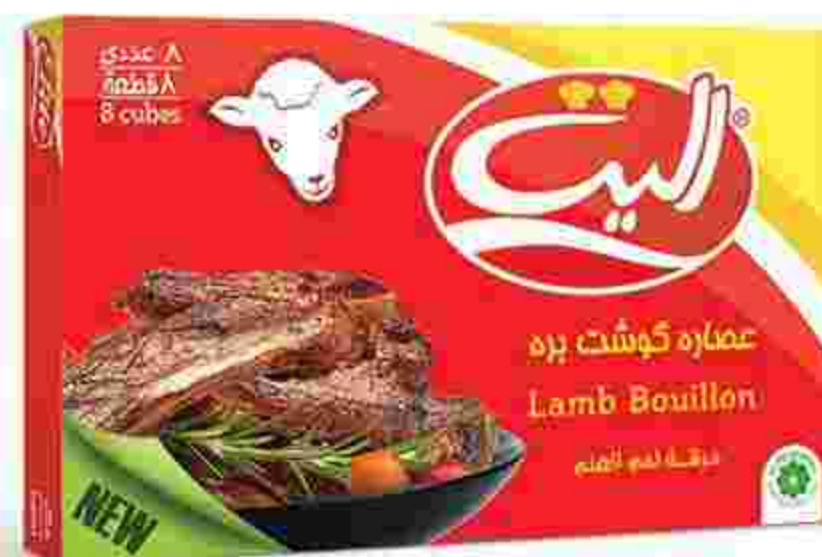


مرقة Bouillons

عصاره اليت



Rice Bouillon
عصاره برنج
مرقة الارز



Lamb Bouillon
عصاره گوشت بره
مرقة لحم الغنم



Beef Bouillon
عصاره گوشت گوساله
مرقة لحم البقر



Chicken Bouillon
عصاره مرغ
مرقة الدجاج



Chicken Kebab Bouillon
عصاره جوجه کباب
مرقة الدجاج المشوي



Dried Lime Bouillon
عصاره ليمو عماني
مرقة بنكهة الليمون العماني



Vegetables Bouillon
عصاره سبزیجات
مرقة الخضار



Mushroom Bouillon
عصاره قارچ
مرقة الفطر



Garlic Bouillon
عصاره سير
مرقة ثوم



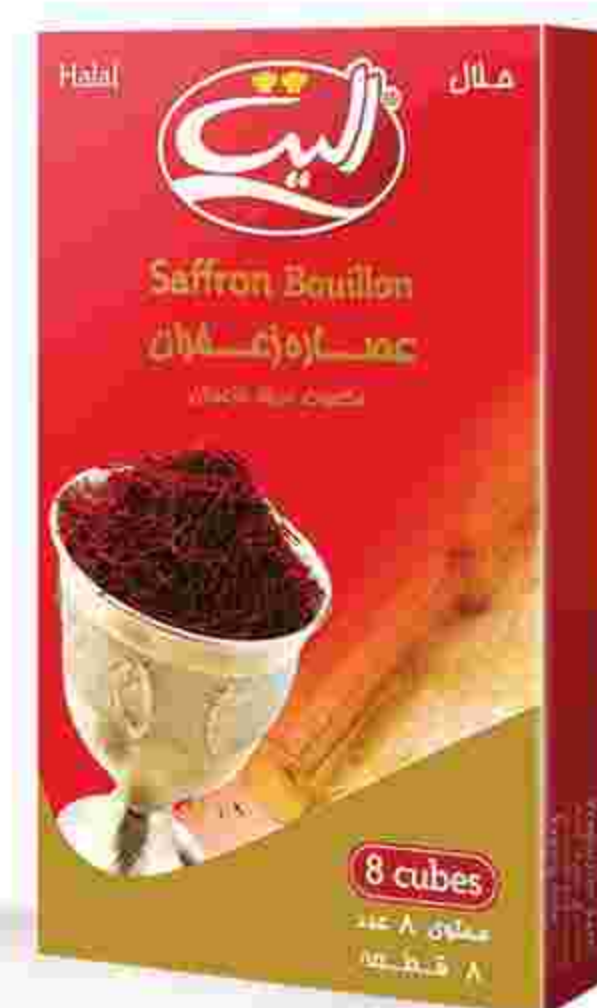
Curry Bouillon
عصاره کاري
مرقة الكاري



Tomato Bouillon
عصاره گوجه فرنگي
مرقة بنكهة الطماطم



Onion Bouillon
عصاره پیاز
مرقة البصل



Saffron Bouillon
عصاره زعفران
مرقة الزعفران



مرقة Bouillons

عصاره اليت

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

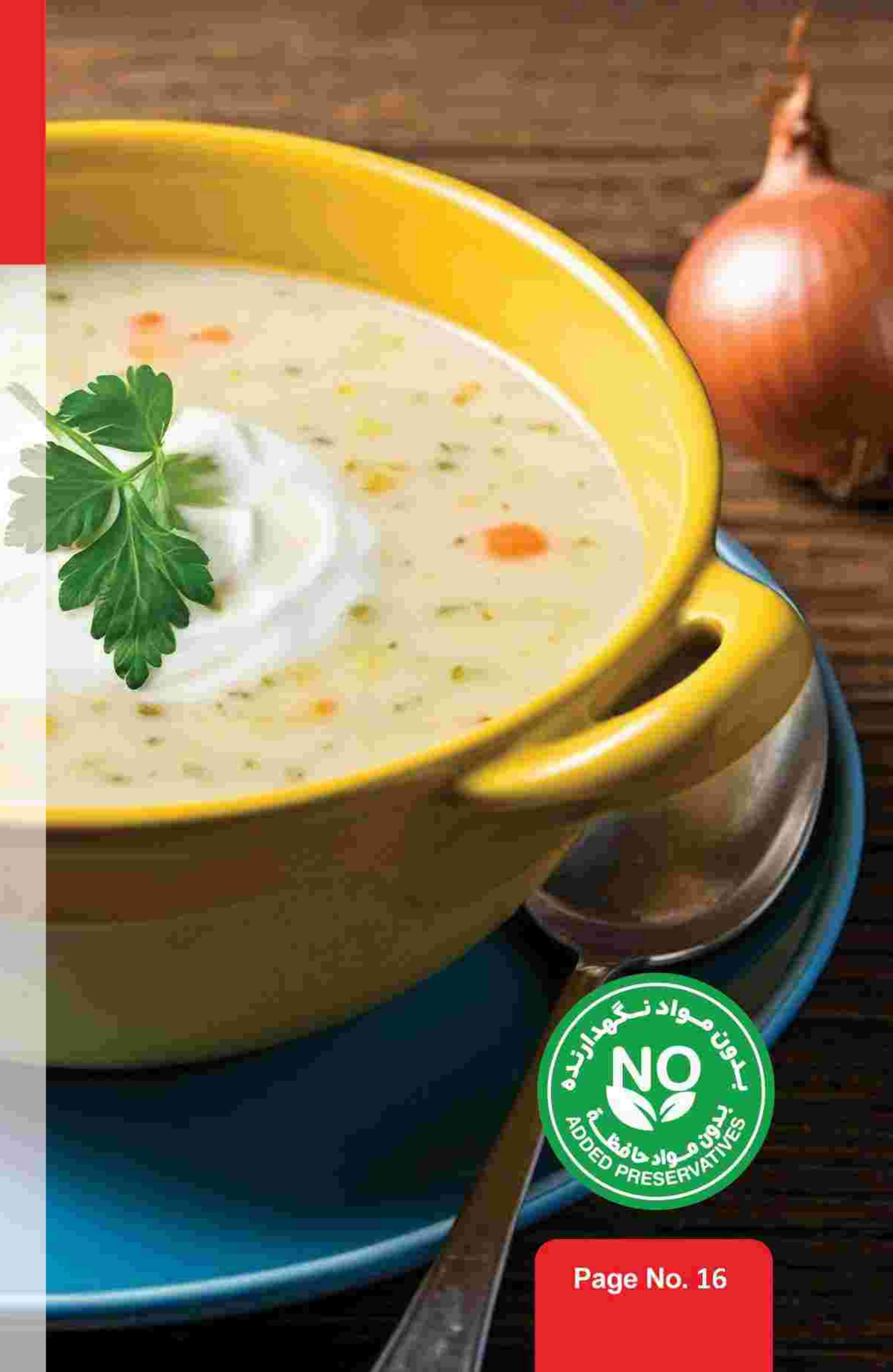


Pack	—	8	12	2	—	8
Display	48	240	288	60	—	48
Carton	1152	1920	1728	1800	15	1152



سوپ الیت

Elite Soup
شوربة



شوربة Soup

سوپ الیت



Barley & mushroom Soup
سوپ جو و قارچ
شوربة الشعير بالفطر



Mushroom Soup
سوپ قارچ
شوربة كريمه الفطر



Vegetables Soup
سوپ سبزیجات
شوربة الخضار



Chicken Soup
سوپ مرغ
شوربة الدجاج



Barley Soup
سوپ جو
شوربة الشعير



Onion Soup (french)
سوپ پیاز فرانسوی



Chicken & Corn Soup
سوپ مرغ و ذرت
شوربة الدجاج الذرة



Barley & tomato Soup
سوپ جو و گوجه فرنگی
شوربة الشعير بالطماطم



Chicken & Vermicelli Soup
سوپ مرغ و ورمیشل
شوربة دجاج لالشعيرية

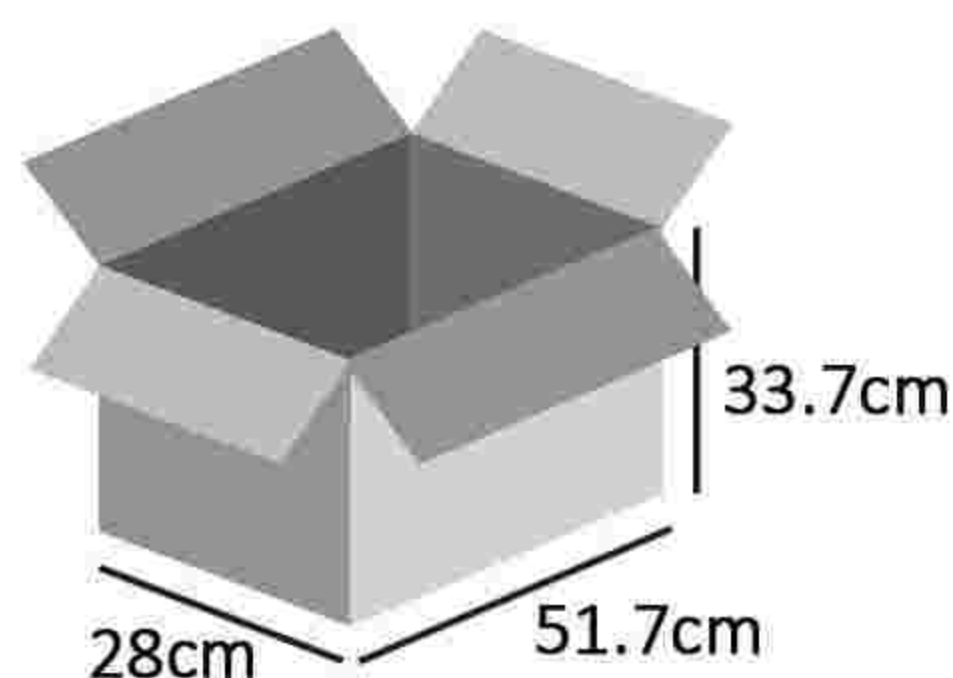


Nutrition Facts

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



طرز تهیه سوپ الیت
محتوی پاکت را با ۴ لیوان آب سرد (۱۰۰۰ سی سی)
مخلوط کنید.
ظرف را روی حرارت قرار دهید تا محتویات کاملاً
پنجوشد.
سپس روی حرارت ملایم به مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه
به آرامی هم بزنید.

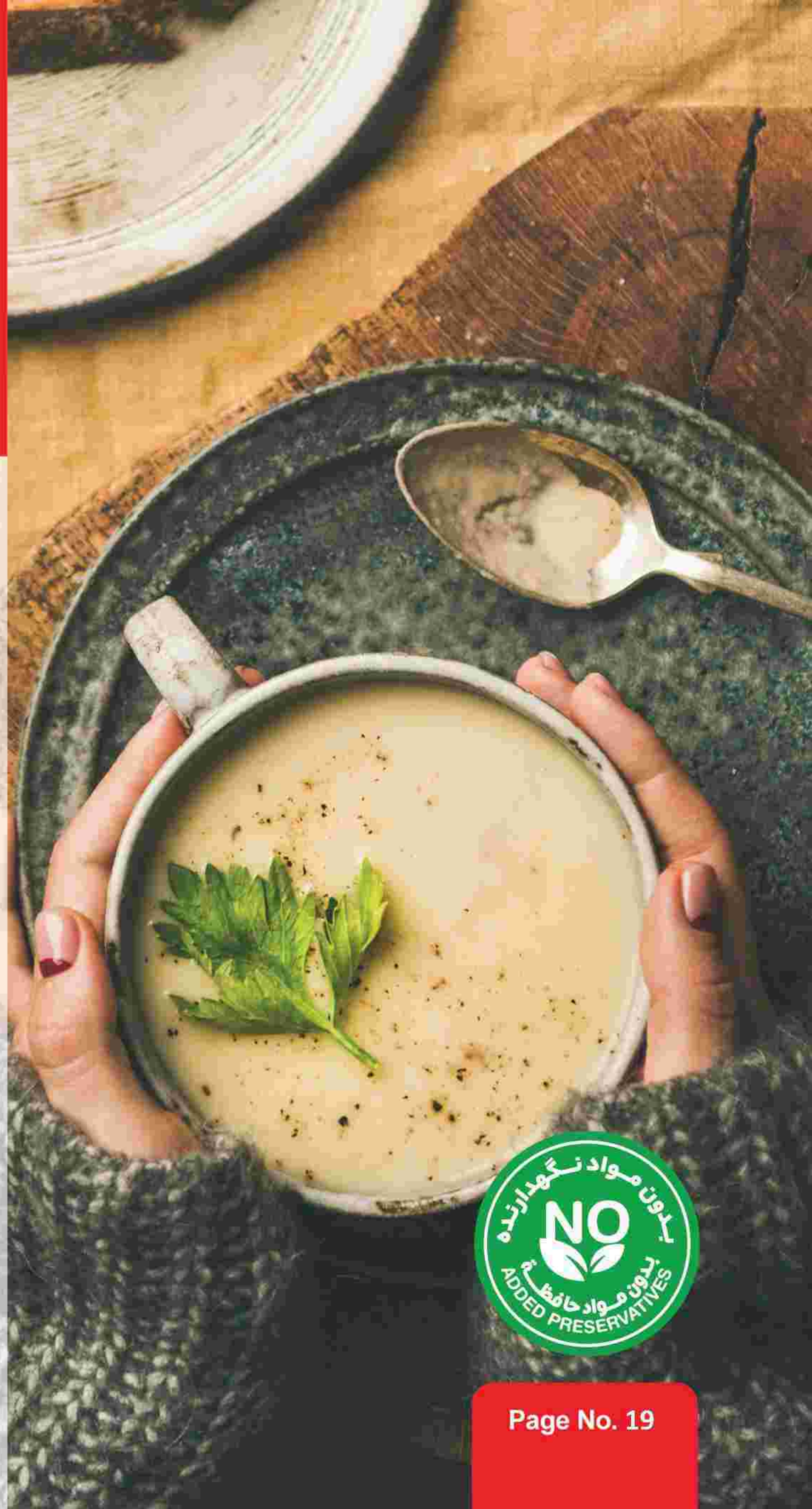
How to Prepare:
Mix the contents with 4 glasses (1000 cc) of cold water.
Place it on the flame and bring it to a boil.
Simmer on low heat for 10-15 minutes, stirring occasionally.

طریقه التحضير:
اخلط المحتوی مع ۴ أكواب (۱۰۰۰ سم مكعب) من الماء البارد.
منعها على النار حتى تغلي تماماً.
اتركها على نار هادئة لمدة ۱۰ إلى ۱۵ دقيقة مع التحريك بين الحين والآخر.

	X1
Sachet	—
Box	12
Carton	144

سوپ فوری لیوانی الیت

Elite Express Soup
شوربة سريعة التحضير



شورية سريعة التحضير Express Soup

سوپ فوری لیوانی الیت



Chicken & Vermicelli Soup
سوپ فوری مرغ و ورمیشل
شورية بنكهة الشعيرية والدجاج



Vegetables Flavour Soup
سوپ فوری سبزیجات
شورية بنكهة الخضار



Mushroom Flavour Soup
سوپ فوری قارچ
شورية بنكهة المشروم



شورية سريعة التحضير Express Soup

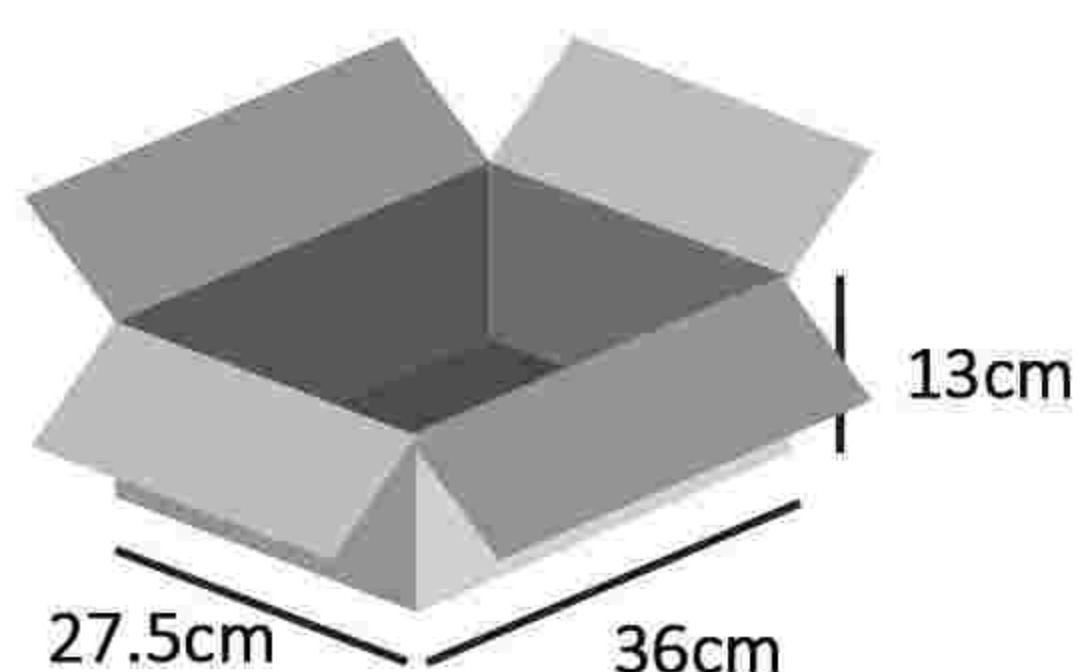
سوپ فوری لیوانی الیت

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



طرز تهیه سوپ لیوانی:
یک لیوان آب جوش (۲۵۰ میلی لیتر) اضافه کنید.
درپ ظرف را ببندید و ۱ دقیقه صبر کنید.
سوپ آماده شده را میل نمایید.



How to Prepare:
Add boiling water (250 ml).
Cover the cup with its lid and wait for 1 minute.
Your soup is ready.



طريقة التحضير:
أضف ۲۵۰ مل من الماء المغلي
اغلق الكأس بالغطاء وانتظر
لمدة دقيقة واحدة
تصبح الشورية جاهزة

Cup 1

Carton 12

سوپ الیت پلاس

Elite Plus Soup
شوربة بلس



شوربة بلس Elite Plus Soup

سوپ الیت پلاس



Vegetables soup with chicken flavor
سوپ سبزیجات با طعم مرغ
شوربة الخضار بنكهة الدجاج



Vermicelli Soup With Vegetables
سوپ ورمیشل با سبزیجات
شوربة الشعيرية بنكهة الخضار



Barley & mushroom soup with cream
سوپ جو و قارچ با خامه
شوربة الكريمة بنكهة الشعير والمشروم



شوربة بلس Elite Plus Soup

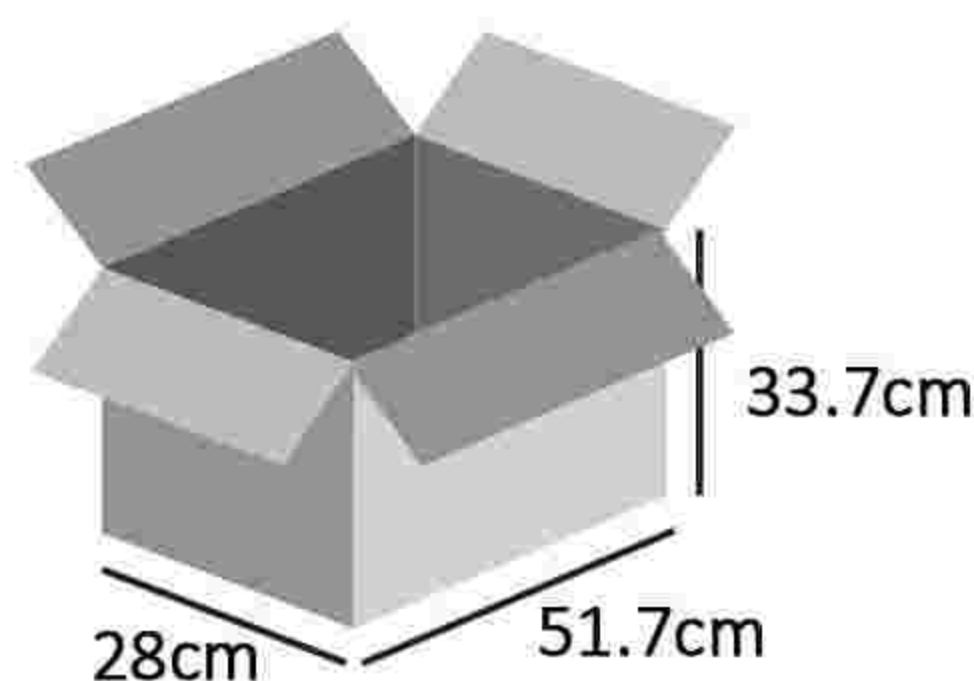
سوپ الیت پلاس

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



طرز تهیه سوپ پلاس الیت:
محتوای پاکت را با ۴ لیوان آب سرد (۱۰۰۰ سی سی) مخلوط کنید.
ظرف را روی حرارت قرار دهید تا محتویات آن کاملاً بجوشد.
سپس روی حرارت ملایم به مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه به آرامی هم بزنید.
پیشنهاد سرآشپز:
به جای ۴ لیوان آب سرد، ۱ لیوان شیر و ۳ لیوان آب بریزید. سوپ شما سوپی شیری خاص و بسیار خوشمزه خواهد شد.

How to Prepare:
Mix the contents with 4 glasses (1000 cc) of cold water.
Place the pot on the flame and bring it to a boil.
Simmer on low heat for 10-15 minutes, stirring occasionally.
Chef's Suggestion:
Instead of 4 glasses of cold water, use 1 glass of milk and 3 glasses of water. Your soup will have a creamy and delicious taste.

طريقة التحضير:
اخلط المحتوى مع ٤ أكواب (١٠٠٠ سم مكعب) من الماء البارد.
ضع الوعاء على النار واتركه ليغلي.
اتركه على نار هادئة لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة مع التحريك من حين لآخر.
اقتراح الشيف:
بدلاً من ٤ أكواب من الماء البارد، استخدم كوباً واحداً من الحليب و ٣ أكواب من الماء. سوف تحصل على حساء.
پیشنهاد سرآشپز:
بجای ۴ لیوان آب سرد، ۱ لیوان شیر و ۳ لیوان آب بریزید. سوپ شما سوپی شیری خاص و بسیار خوشمزه خواهد شد.

	X1
Sachet	—
Box	12
Carton	144

ادویه و چاشنی الیت

Elite Seasonings
بهارات و التوابل



البهارات والتوابل Seasonings

چاشنی و ادویه الیت



Cinnamon Seasoning
پودر دارچین
بهار القرفة



Sumac Seasoning
پودر سماق
بهار السماق



Chili pepper Seasoning
پودر فلفل چیلی
بهار الفلفل الحار



Garlic Seasoning
پودر سیر
بهار الثوم



Black pepper Seasoning
پودر فلفل سیاه
بهار الفلفل الأسود



Turmeric Seasoning
پودر زردچوبه
بهار الکرکم



Curry Seasoning
ادویه کاری
بهار الکاري



Onion Seasoning
پودر پیاز
بهار البصل



Paprika Seasoning
پودر پاپریکا
بهار البابریکا



Ginger Seasoning
پودر زنجبیل
بهار الزنجبیل



Thyme Seasoning
پودر آویشن
بهار الزعتر

البهارات والتوابل Seasonings

چاشنی و ادویه الیت



Italian seasoning
چاشنی پیتزا و لازانیا
بهار الإيطالي

Salad seasoning
چاشنی سالاد
بهار السلطة

Yoghurt seasoning
چاشنی ماست
بهار الزبادي

Kebab seasoning
چاشنی کباب
بهار الكباب

Lemon & pepper seasoning
چاشنی لیمو و فلفل
بهار الليمون والفلفل

Chicken & fish seasoning
چاشنی مرغ و ماهی
بهار الدجاج والسمك

Packaging

14.3cm 9.1cm



11.5cm Box= 6 pcs Shrink

	X1
Sachet	1
Shrink	6

ادویه کیسه ای الیت

Elite Seasoning
بهارات و التوابل



بهارات و التوابل Elite Seasoning

ادویه کیسه ای الیت



Chili pepper Seasoning
پودر فلفل چیلی
مسحوق الفلفل الحار



Curry Seasoning
ادویه کاری
مسحوق الکاری



Turmeric Seasoning
پودر زردچوبه
مسحوق الکرکم



Black pepper Seasoning
پودر فلفل سیاه
مسحوق الفلفل اسود



Seasoning & Spice
ادویه و چاشنی
پودر زنجبیل
پودر لیمو عمانی
پودر آویشن
پودر زیره سبز
بهارات و التوابل

Packaging

Carton= 144 pcs

Box= 12 pcs



Cinnamon Seasoning
پودر دارچین
مسحوق القرفة



Garlic Seasoning
پودر سیر
مسحوق الثوم

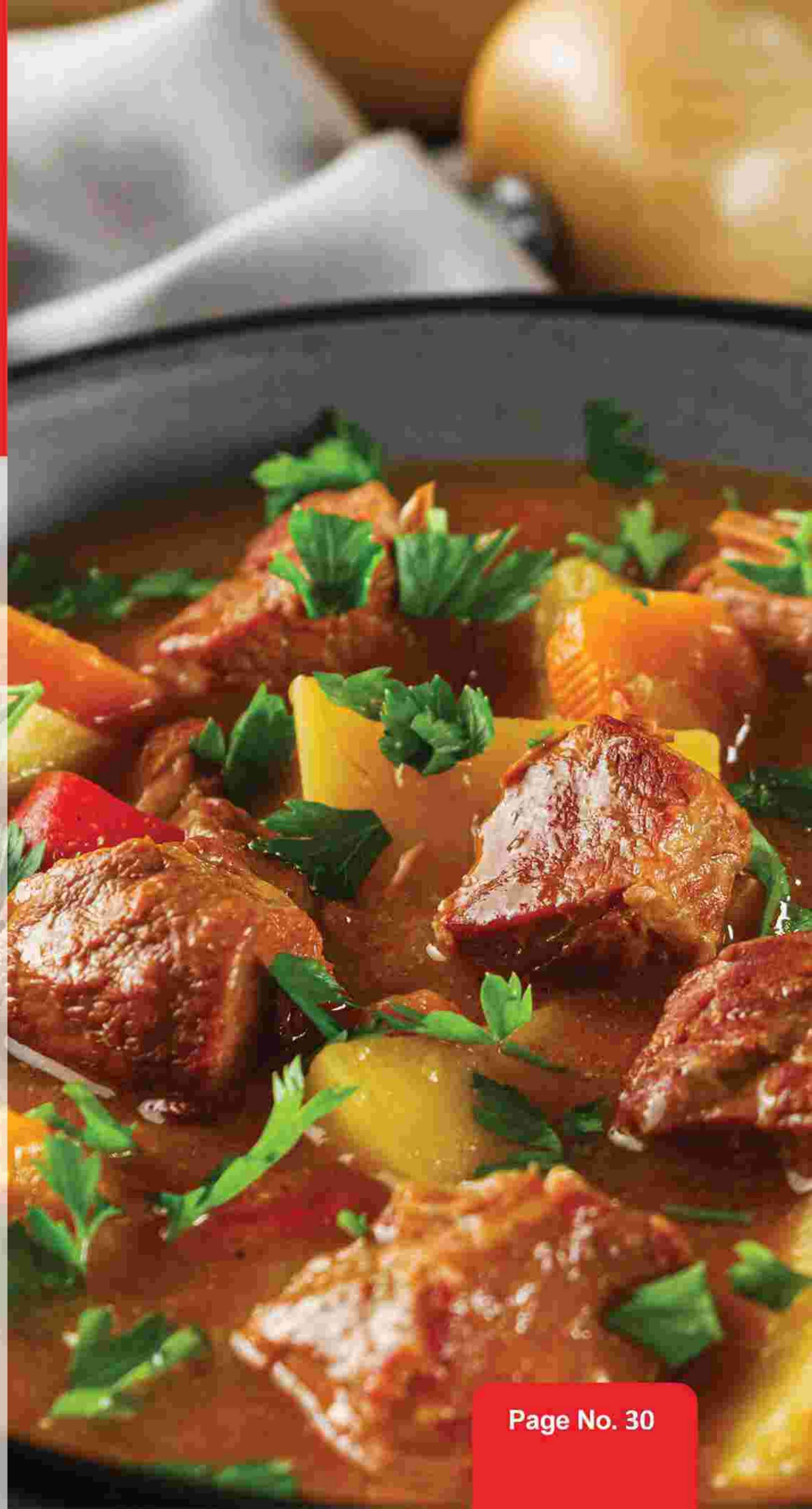


Sumac Seasoning
پودر سماق
مسحوق السماق

	X1
Sachet	—
Display	12
Carton	144

چاشنی خوراک و خورشیت الیت

Elite Dish & Stew Seasoning
النكهة للأطباق واليخنات





Dish Seasoning with Saffron
چاشنی خوراک با زعفران
بهارات مع الزعفران



Stew Seasoning with Saffron
چاشنی خورشید با زعفران
بهارات الیخنة مع الزعفران



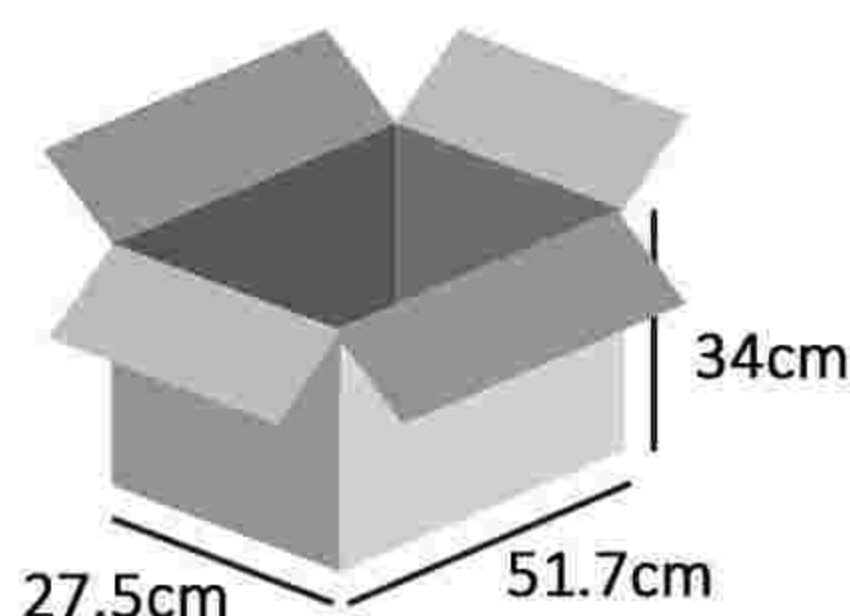
Dish Seasoning with Curry
چاشنی خوراک با کاری
بهارات الکاري

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



طرز تهیه چاشنی خوراک و خورشت:
چاشنی را به مواد اولیه خوراک یا خورشت اضافه کنید.
آب را به آن اضافه کرده و کاملاً هم بزنید.
پس از جوش آمدن آب، درب ظرف را ببندید و بگذارید خوراک یا خورشت کاملاً جا بیفتد.



How to Prepare:
Add Elite Seasoning to the ingredients of the stew or dish.
Add water to the contents and stir it well.
Bring it to a boil, cover the pot, and let it cook until the dish is fully done



طریقه التحضير:
أضف خلطة التوابل إلى مكونات المرق أو الطبق.
أضف الماء إلى المكونات وقلب جيداً.
بعد الغليان، أغلق القدر واتركه ليظهر حتى ينضج المرق تماماً.

X1

Sachet

—

Display

24

Carton

288

چاشنی خورش و خوراک الیت

Dish & Stew seasoning
النكهة للأطباق واليخنات



النكهة للأطباق واليخنات Dish & Stew seasoning

چاشنی خورش و خوراک الیت



Gheimh stew spice
چاشنی خورش قیمه
طعم یخنة القیمة



Ghormeh stew spice
چاشنی خورش قورمه سبزی
طعم یخنة القورمة

Nutrition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Gheimh stew spice	7/7	0/42	56/97	262
Ghormeh stew spice	8/21	2/8	47/14	246

پاستا الیت

Elite Pasta
معکرونة



مكرونه Pasta

پاستا اليت



CHEESE & Curry Pasta
پاستا پنیر و کاری
مکرونه الجبن و الکاری



Mushroom & Cheese Pasta
پاستا قارچ و پنیر
مکرونه بالفطر الجبن



Tomato & Basil Pasta
پاستا گوجه فرنگی و ریحان
مکرونه الطماطم و الريحان



Cream & Basil Pasta
پاستا خامه و ریحان
مکرونه کریم و الريحان



Bolognese Pasta
پاستا بولونز
مکرونه بولونیز

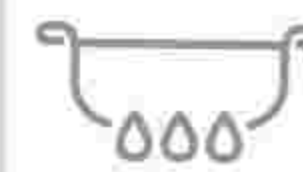
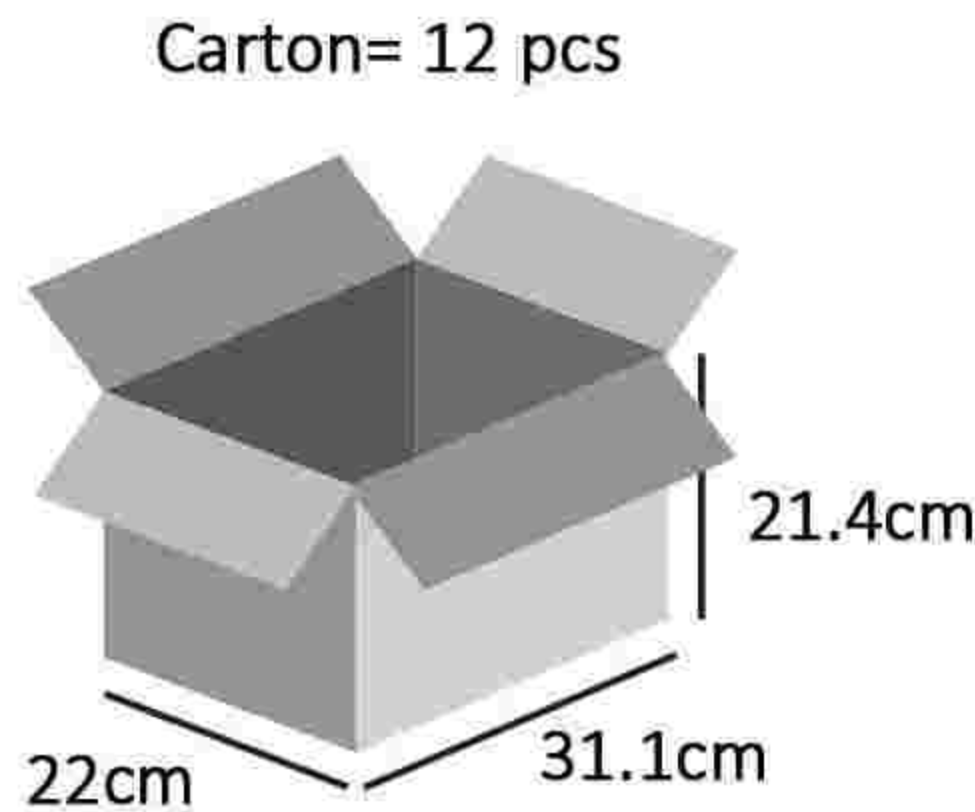


Alfredo Pasta
پاستا آلفردو
مکرونه الفريدو

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



طريقة مصرف:
محتوى بك ساشه را در ۳ لیوان آب (۷۵۰ میلی لیتر) بریزید. در صورت تمایل، ۱/۵ قاشق غذاخوری روغن مایع به آن اضافه کنید. مخلوط را روی حرارت قرار داده و پس از به جوش آمدن، به مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه بپزید تا به قوام مناسب برای پاستا برسد. می توانید به جای روغن مایع، از کره یا روغن زیتون استفاده کنید.

نکته: برای طعم های قارچ و پنیر، پنیر و کاری، خامه و ریحان، به جای ۳ لیوان آب، از ترکیب ۲ لیوان آب و ۱ لیوان شیر استفاده کنید. با این روش سس خامه ای تری خواهید داشت.

Instructions for Use:
Pour the contents of one sachet into 3 glasses of water (750 ml). If desired, add 1.5 tablespoons of liquid oil. Place the mixture over heat and bring it to a boil. Then, cook for 10 to 15 minutes until it reaches a suitable consistency for pasta. You can substitute liquid oil with butter or olive oil.
Note: For mushroom & cheese, cheese & curry, and cream & basil flavors, use a combination of 2 glasses of water and 1 glass of milk instead of 3 glasses of water. This method will result in a creamier sauce.

طريقة الاستخدام:
اسكب محتوى كيس واحد في ۳ أكواب من الماء (۷۵۰ مل). إذا رغبت، أضف ۱/۵ ملعقة طعام من الزيت السائل. ضع الخليط على النار واتركه حتى يغلي، ثم اطهه لمدة ۱۰ إلى ۱۵ دقيقة حتى يصل إلى القوام المناسب للپاستا. يمكنك استبدال الزيت السائل بالزبدة أو زيت الزيتون.
ملاحظة: بالنسبة لنكهات الفطر والجبن، الجبن والكارى، الكريمة والريحان، استخدم مزيجاً من ۲ كوب ماء، و ۱ كوب حليب بدلاً من ۳ أكواب ماء. بهذه الطريقة، ستحصل على صلصة كريمية أكثر.

	X1
Sachet	—
Carton	12

آش البيت

Elite Stew
حساء





Ash e reshte Stew
آش رشته
حساء الشعيرية



Vegetables Stew
آش سبزی
حساء الخضار

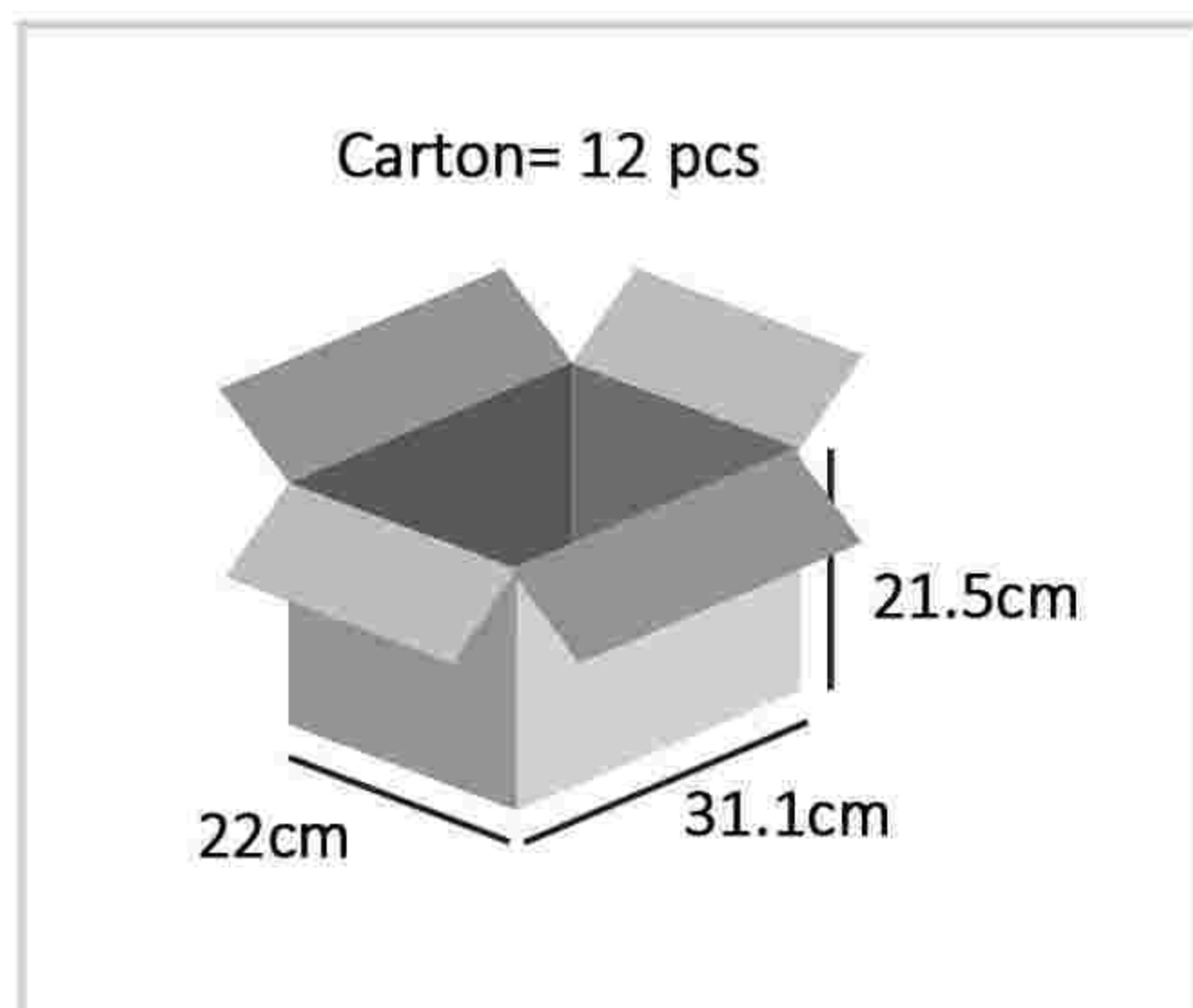


Barley Stew
آش جو
حساء الشعير

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



	X1
Sachet	—
Carton	12



طرز تهیه آش الیت:
محتوای پاکت را با ۵ لیوان آب سرد (۱۲۰۰ سی سی)
مخلوط کنید.
به مدت ۳۰ دقیقه با حرارت ملایم بپزید.
با کشک، پیاز داغ، سیر داغ و نعناع سرو نمایید.



How to Prepare:
Mix the contents with 5 glasses
(1200 cc) of cold water.
Cook on medium heat for 30 min-
utes.



طريقة التحضير:
اخلط محتوى العبوة مع ۵ أكواب (۱۲۰۰ سم مكعب) من
الماء البارد.
اطبخها على نار متوسطة لمدة ۳۰ دقيقة.
قدم الطبق مع اللبن، البصل المقلي، الثوم المقلي
والنعناع.

حليم البيت

Elite Halim
هریسة

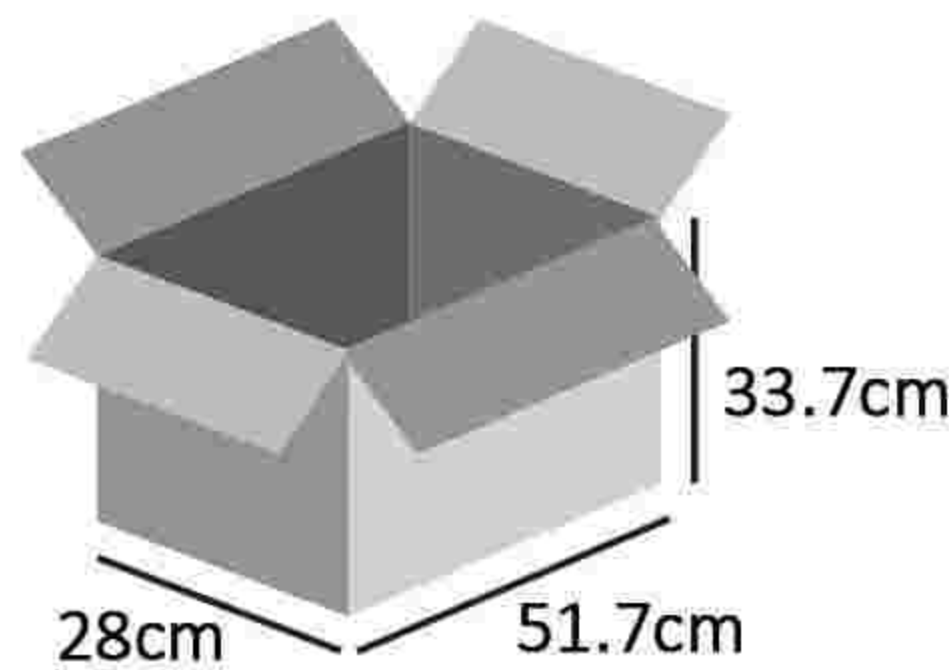


Nutrition Facts

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



طريقة تحضير الحليم:
محتواي پاکت را با ۳ لیوان آب سرد (۷۵۰ سی سی)
مخلوط کنید.
آن را کاملاً هم بزنید تا یکدست شود.
به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه با حرارت ملایم و در حال هم
زدن بپزید تا حليم آماده شود.

How to Prepare:
Mix the contents with 3 glasses (750 cc) of cold water.
Stir it well until the mixture becomes uniform.
Cook on medium heat for 15-20 minutes while stirring until the haleem is ready.

طريقة التحضير:
اخلط محتوى العبوة مع ٣ أكواب (٧٥٠ سم مكعب) من
الماء البارد.
حرّكه جيّداً حتى يصبح الخليط متجانساً.
اطبخه على نار متوسطة لمدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة مع
التحريك حتى يصبح الحليم جاهزاً.

X1

Sachet

—

Display

12

Carton

144

چاشنی همبرگر، کتلت الیت

Hamburger, Cutlet Seasoning
خلطة الهمبرغر و الكتلت



خلطة الهمبرغر و الكتلت Hamburger, Cutlet Seasoning

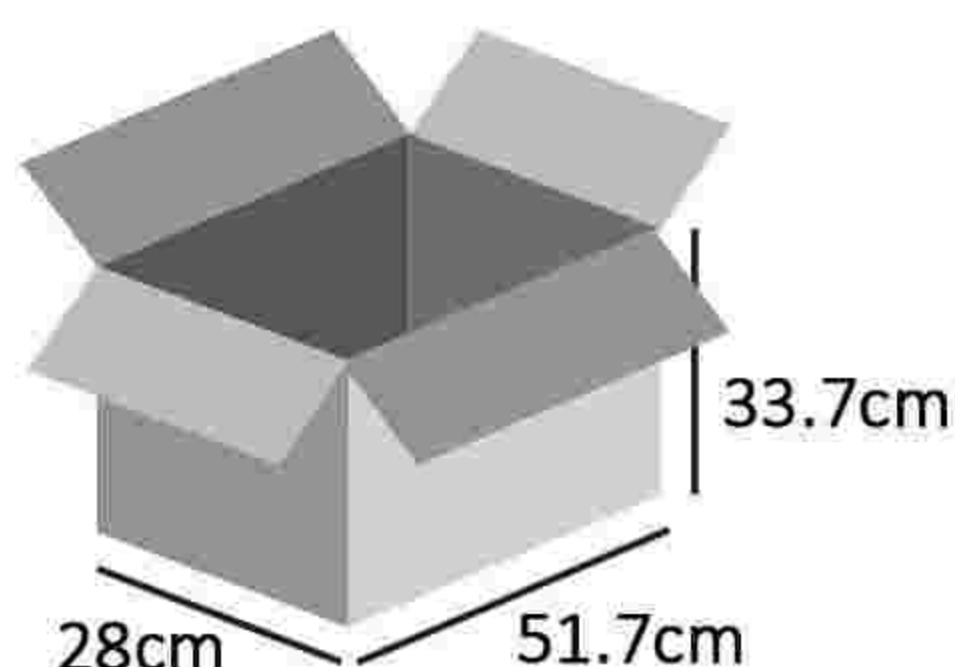
چاشنی همبرگر، کتلت الیت

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



طرز تهیه چاشنی همبرگر و کتلت الیت:
چاشنی همبرگر و کتلت الیت را با ۱ کیلوگرم گوشت
چرخ کرده مخلوط کنید.
آن را کاملاً هم بزنید و به خوبی ورز دهید.
گوشت را به شکل مورد نظر آماده کرده و به هر
موردی که مایل هستید سرخ کنید.

How to Prepare:
Add the mix to 1 kg of minced meat.
Knead it well in a deep bowl.
Shape it into desired forms and cook
as you like.

طريقة التحضير:
أضف المزيج إلى ١ كجم من اللحم المفروم.
اعجنها جيداً في وعاء عميق.
شكلها إلى قطع فردية وأطبخها بالشكل الذي تريده.

X1

Sachet

—

Display

12

Carton

144

پودر سوخاری الیت

Elite Fry Mix
خلطة البروست



خلطة البروست Fry Mix

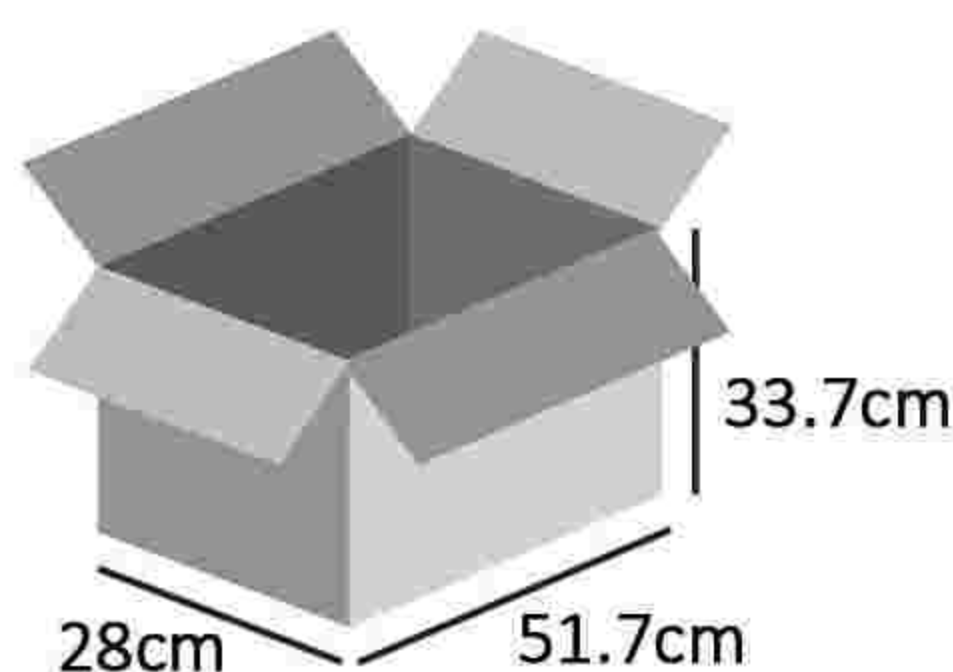
پودر سوخاری الیت

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



طرز تهیه پودر سوخاری الیت:
مرغ را با تخم مرغ زده شده آغشته کنید.
آن را در پودر سوخاری الیت بغلتانید.
سپس به مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه در روغن داغ سرخ کنید.



How to Prepare:
Dip the chicken pieces into beaten egg.
Coat them with Elite Coating Mix.
Fry in hot oil for 10–15 minutes.



طریقهٔ التحضير:
اغمس قطع الدجاج في البيض المخفوق.
غلّفها بمسحوق تغطية الدجاج من Elite.
اقلیها في زيت ساخن لمدة 10 إلى 15 دقيقة.

	X1
Sachet	—
Display	12
Carton	144

سس سفيد (بشامل) البيت

Elite Bechamel Sause
خلطة البشاميل



خلطة البشاميل Bechamel Sause

سس سفيد (بشامل) اليت

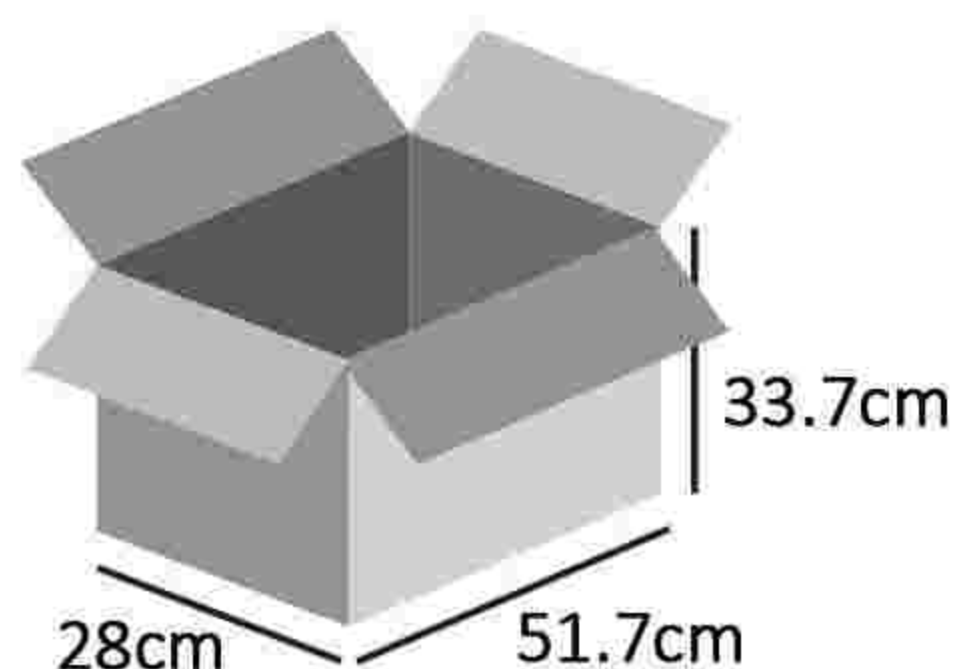
Nutrition Facts

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



طرز تهیه سس بشامل الیت:
محتوای ساشه را در ۵۰۰ میلی لیتر شیر سرد کاملاً
حل کنید.
ترکیب را به قوام مناسب روی حرارت ملایم هم
پزینید.
سس آماده شده را به غذای مورد نظر مانند لازانیا
یا گراتن مرغ و بادمجان اضافه نمایید.
در صورت تمایل، می توانید برای رقیق تر شدن
سس، شیر بیشتری اضافه کنید.



How to Prepare:
Dissolve the sachet content in 500 ml
of cold milk.
(If you prefer a thinner sauce, you can
add more milk.)
Stir gently over low heat until reaching
a suitable texture.
Add the prepared sauce to your de-
sired dish, such as lasagna or chicken
& eggplant gratin.



طريقة التحضير:
قم بإذابة محتوى الكيس في ۵۰۰ مل (۲ أكواب) من
الحليب البارد.
(إذا كنت تفضل صلصة خفيفة، يمكنك إضافة
المزيد من الحليب.)
حرّك الخليط بلطف على نار هادئة حتى تحصل على
القوام المناسب.
أضف الصلصة إلى الطبق المرغوب مثل اللازانيا أو
غراتان الدجاج والبادنجان.

	X1
Sachet	—
Display	12
Carton	144

پوره سیب زمینی فوری الیت

Elite Instant Potato Puree
بطاطس مهروسة سريعة التحضير



بطاطس مهروسة سريعة التحضير

Instant Potato Puree

پوره سیب زمینی فوری الیت



Butter Potato Puree

پوره سیب زمینی با طعم کره

البطاطس المهروسة بنكهة الزبدة



Vegetables Potato Puree

پوره سیب زمینی با طعم سبزیجات

البطاطس المهروسة بنكهة الخضروات



Beef & Vegetables Potato Puree

پوره سیب زمینی با طعم گوشت و سبزیجات

البطاطس المهروسة بنكهة اللحم و الخضروات



بطاطس مهروسة سريعة التحضير Instant Potato Puree

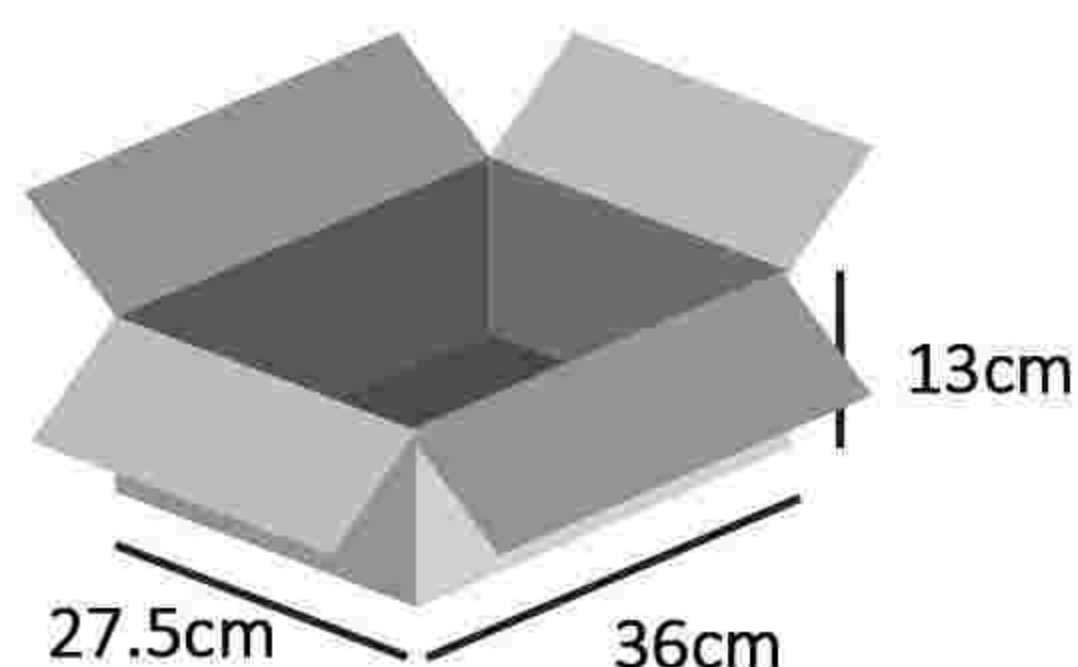
پوره سیب زمینی فوری الیت

Nutrition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Beef & Vegetables Potato Puree	7.7	5.5	94	226.5
Vegetables Potato Puree	7.7	5.5	94	226.5
Butter Potato Puree	8	5.4	95	218.6
Tomato & Basil Potato Puree	7.7	5.5	94	226.5
Chicken & Vegetables Potato Puree	7.7	5.5	94	226.5

Packaging

Carton= 12 Cup noodles



طريقة مصرف: يركب ليوان آب جوش را به محتويات ليوان اضافه كنيد. كاملاً هم بزنيد تا حل شود. سپس نوش جان كنيد.

Pour a glass of boiling water into the contents of the cup. Stir well until fully dissolved. Enjoy your drink.

طريقة التحضير:
اسكب كوباً من الماء المغلي فوق محتويات الكوب.
حرك جيداً حتى يذوب تماماً.
استمتع بمشروبك.

Cup 1

Carton 12

جو پرک الیت

Barley Flakes رقائق الشعير



رقائق الشعير Barley Flakes

جو پرک الیت



Barley Flakes
جو پرک
رقائق الشعير

رقائق الشعير Barley Flakes

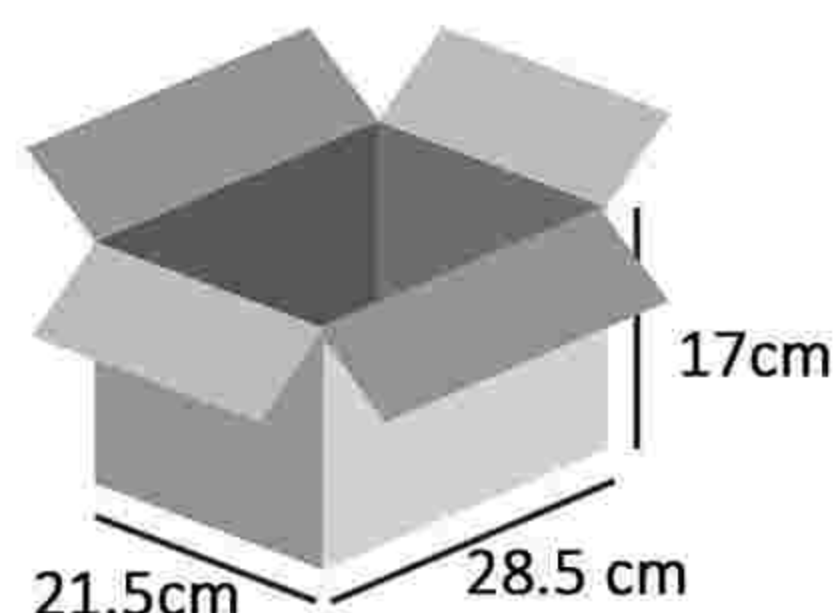
جو پرک الیت

Nutrition Facts

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

Packaging

Carton= 12 Boxes



موارد مصرف جو پرک
برای تهیه انواع سوپ، آش، کیک، بیسکویت، انواع
موسلی و گرانولا، مینجانه و مافین مورد استفاده قرار
میگیرد.

Uses of Rolled Oats
Rolled oats are used for preparing various soups, stews, cakes, biscuits, different types of muesli and granola, breakfast dishes, and muffins.

استخدامات الشوفان الملفوف
يستخدم الشوفان الملفوف في تحضير مختلف أنواع
الحساء، واليخنات والكعك والبسكويت وأنواع
الموسلي والجرانولا وأطباق الإفطار والكب كيك.

Carton 12