

NARLI

est Sərq dadı



AZERPRODUCT şirkəti olaraq ilk növbədə faydalı, keyfiyyətli və hər kəsin bəyənə biləcəyi məhsulların istehsalı ilə məşğuluq.

Missiyamız - Azərbaycan məhsullarının yadda qalan dadını və "**Azerproduct**" brendini keyfiyyət nişanı kimi dünya bazarında tanıtmaq.

Narşərab – "**Narlı**" məhsullarının istehsalında istifadə olunan ən vacib komponentdir. O, təbii nar şirəsi və şəkərdən hazırlanır.

Bu möcüzəli məhsulun faydası danılmazdır. Nar qanda olan hemoglobini stabiləşdirir. Nar şirəsi güc və sağlamlığın təbii mənbəyi kimi arterial təzyiqi sabitləşdirir və qanın duruluğuna müsbət təsir göstərir.



bizi birləşdirən dad



MASAÜSTÜ SOUSLAR

AZERPRODUCT
FOOD SERVICE





Narlı Klassik Narşərab

- Kraft poddon üzərində termobağlamada 20 ədəd sous
- Havanın nisbi rütubəti 75%-dən yüksək olmamalıdır, t° 0°C + 25°C Saxlama müddəti 24 ay
- Həcmi 250 ml, şüşə qablaşma



Narlı Toyuq Sousu Karri

- Kraft poddon üzərində termobağlamada 20 ədəd sous
- Havanın nisbi rütubəti 75%-dən yüksək olmamalıdır, t° 0°C + 25°C Saxlama müddəti 24 ay
- Həcmi 250 ml, şüşə qablaşma



Narlı Marinad Sousu

- Kraft poddon üzərində termobağlamada 20 ədəd sous
- Havanın nisbi rütubəti 75%-dən yüksək olmamalıdır, t° 0°C + 25°C Saxlama müddəti 24 ay
- Həcmi 250 ml, şüşə qablaşma



Narlı Salatlıq Fito Sous

- Kraft poddon üzərində termobağlamada 20 ədəd sous
- Havanın nisbi rütubəti 75%-dən yüksək olmamalıdır, t° 0°C + 25°C Saxlama müddəti 24 ay
- Həcmi 250 ml, şüşə qablaşma



Narlı Kabab Sousu

- Kraft poddon üzərində termobağlamada 20 ədəd sous
- Havanın nisbi rütubəti 75%-dən yüksək olmamalıdır, t° 0°C + 25°C Saxlama müddəti 24 ay
- Həcmi 250 ml, şüşə qablaşma



Narlı Acılı Kabab Sousu

- Kraft poddon üzərində termobağlamada 20 ədəd sous
- Havanın nisbi rütubəti 75%-dən yüksək olmamalıdır, t° 0°C + 25°C Saxlama müddəti 24 ay
- Həcmi 250 ml, şüşə qablaşma



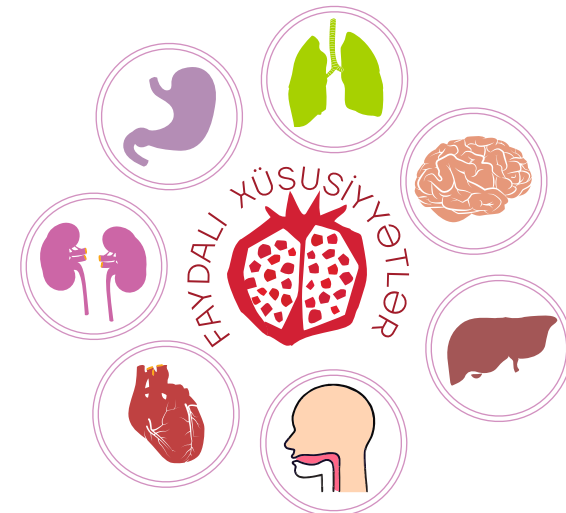
Narlı Ballı Badamlı Məzə

- Kraft poddon üzərində termobağlamada 15 ədəd məzə
- Havanın nisbi rütubəti 75%-dən yüksək olmamalıdır, t° 0°C + 25°C Saxlama müddəti 12 ay
- Çəkisi 300 q, şüşə qablaşma



Narlı Acılı Ballı Qozlu Məzə

- Kraft poddon üzərində termobağlamada 15 ədəd məzə
- Havanın nisbi rütubəti 75%-dən yüksək olmamalıdır, t° 0°C + 25°C Saxlama müddəti 12 ay
- Çəkisi 300 q, şüşə qablaşma



KLASSİK NARŞƏRAB

AZERPRODUCT
FOOD SERVICE



Nar şirəsi əsasında hazırlanan **"Narlı" Klassik Narşərab** məhsulu ayrıca bir sous kimi istifadə olunur. Analoji souslar Türkiyə, İran və bir sıra Asiya ölkələrinin mətbəxində geniş yayılmışdır. Sadə tərkibinə baxmayaraq, narşərab yeməklərə daha da ləziz dad qatararaq, onlara turşu-şirin bir dad bəxş edir. Özünəməxsus turşuluğu ilə seçilən sous iştahı artırır, zəngin ədviyyat və meyvə dadı isə gastronomik kompozisiyanı tamamlayır.

Geniş yemək çeşidiləri ilə istifadə üçün tövsiyə olunur. Narşərab həm marinad kimi, həm də balıq, mal əti, quş əti və hətta tərəvəzlərdən hazırlanmış yeməklərlə istifadə oluna bilər. Narşərab uşaqlar tərəfindən çox sevilir və daha az orqanik tərkibli souslara əla alternativ ola bilər.

Tərkibi: Nar şirəsi, şəkər.

Məhsulun əsas xüsusiyyətləri: orqanik və halal tərkibli, vegetarianlar üçün yararlıdır, tərkibi laktoza və qlütensizdir.

TOYUQ SOUSU KARRİ



"Narlı" Toyuq sousu Karri, özəl bir məhsuldur. Sous toyuq və quzu ətinin dadını xüsusi ilə vurğulayır və nəcib dad özəlliyi sayəsində hətta tərəvəz yeməklərinə ləziz dad qata bilər. Bundan əlavə, karri sousu dünyəvi və digər dənli bitkilər üçün ədviyyat kimi istifadə edilə bilər.

Həm hazır yeməklərə qatqı kimi, həm də isti yeməklər və sousların hazırlanmasında əlavə komponent kimi istifadəsi tövsiyə olunur.

Karrinin ədviyyat qarışığı immuniteti möhkəmləndirir, tonusu yüksəldir və antibakterial təsir göstərir. Göbələyə və mikroblara qarşı vasitədir. Karri sedef, ekzema və sızanaq kimi dəri xəstəliklərinin müalicəsində köməkçi vasitə kimi istifadə olunur. Ədviyyat maddələr mübadiləsini sürətləndirir, bununla da artıq çəkidən azad olunmasına kömək edir.

Tərkibi: Narşərab, kişniş toxumu, zira (kumin), qırmızı acı istiot, razıyana, zəncəfil, hil, mixək, qara istiot, ətirli istiot.

Məhsulun əsas xüsusiyyətləri: orqanik və halal tərkibli, vegetarianlar üçün yararlıdır, tərkibi laktoza və qlütensizdir.

SALATLIQ FİTO SOUS

Zeytun yağı və narşərab əsasında ədviyyatlar qatılmaqla hazırlanan **"Narlı" salatlıq fito sousu** salat əlavəsidir. O salatlara əlavə dad verən köməkçi ədviyyat olaraq (incə, şirəli, şirin, turş dad) salatın tərkib hissələrini bir-biri ilə birləşdirir.

Extra Virgin zeytun yağı salata əlavə edilmək üçün əla seçimdir. Belə ki, tərəvəzdə olan qida maddələrinin orqanizmdə daha yaxşı mənimsənilməsinə təkan verir. Monozəngin olmayan yağlar meyvə və tərəvəzlərdəki antioksidant aktivli piqmentlər hesab olunan karotinoidlərin daha effektiv həzm olunmasını təmin edir.

Karotinoidlər - ürək və görmə üçün faydalı olan, meyvələrə və tərəvəzlərə qırmızı yaxud narıncı rəng qatan piqmentlərdir.

Həm təzə, həm də termik emaldan keçmiş meyvə və tərəvəzlərdən hazırlanan salatlarda istifadəsi üçün məsləhətdir.

Tərkibi: Soyuq sızma zeytun yağı, narşərab, kişniş toxumu, dəfnə yarpağı, rozmarın, ətirli istiot, xardal toxumu.

Məhsulun əsas xüsusiyyətləri: orqanik və halal tərkibli, vegetarianlar üçün yararlıdır, tərkibi laktoza və qlütensizdir.



MARİNAD SOUSU

Soya sousu, dəniz duzu və narşərab əsasında hazırlanan **"Narlı" Marinad sousu** ərzaqların ilkin emalı üçün nəzərdə tutulmuş əlavədir. Marinadın əsas təyyinatı ət, quş əti, balıq və tərəvəzlərə termik emaldan öncə xüsusi ətir və dad əlavə etməkdir.

Marinadın tərkibində olan təbii dəniz duzu müalicəvi təsir göstərir, toxumalarda bərpaedici prosesləri stimullaşdırır, dərinin elastikliyi yaxşılaşdırır, antiseptik, iltihabəleyhinə və ağrıkəsici xüsusiyyətlərə malikdir, stresi azaldır və tonusu yüksəldir. Ürək-damar sisteminə müsbət təsir göstərir, hərəkət sisteminin, radikulit, poliartrit xəstəliklərinə kömək edir, orqanizmdə maddələr mübadiləsini stimullaşdırır.

Termik emal olunacaq ərzağın bişməzdən qabaq ən azı 30 dəqiqə əvvəl, lakin 24 saatdan çox olmayaraq marinə edilməsi məsləhət görülür. Marinə prosesinin aparılması soyuducunun müsbət dərəcəli hissəsində həyata keçirilməsi məsləhət görülür.

Tərkibi: Narşərab, bitki yağı, soya sousu, kəklikotu, qara istiot, sarımsaq.

Məhsulun əsas xüsusiyyətləri: orqanik və halal tərkibli, vegetarianlar üçün yararlıdır, tərkibi laktoza və qlütensizdir



KABAB SOUSU

AZERPRODUCT
FOOD SERVICE



Təbii bal, dəniz duzu, narşərab və ədviyyat qarışığına əsaslanan **"Narlı" Kabab sousu** özəl məhsul olaraq, ənənəvi ketçupun əvəzedicisidir. İki versiyada təqdim olunur: klassik və acılı.

Təbii bal bir çox mikroelementlər toplusudur və bu səbəbdən balın istifadəsi bədən immunitetini artırır. Mədə disfunksiyasının qarşısını alır. Ürək-damar sisteminə yaxşı təsir göstərir. Soyuqdəymə və ya viral infeksiyalar zamanı bir insanın sürətli sağlmasına kömək edir, tənəffüs sistemində və iltihab əleyhinə əla təsir göstərir. Tərkibində çox miqdarda olan dəmir anemiyanın qarşısını alır.

Manqal üstü quzu, mal əti, quş əti, ət və tərəvəz kimi yeməklərinə qatqı olaraq istifadə üçün tövsiyə olunur.

Tərkibi: ketçup, narşərab, soya sousu, bal, xardal, bitki yağı, duz, sarımsaq, paprika, qara istiot.

Məhsulun əsas xüsusiyyətləri: orqanik, vegetarianlar üçün yararlıdır, halal tərkibli, laktoza və qlütensizdir.

ACILI KABAB SOUSU



Təbii bal, dəniz duzu, narşərab və ədviyyat qarışığına əsaslanan **"Narlı" Acılı Kabab sousu** özəl məhsul olaraq, ənənəvi ketçupun əvəzedicisidir. İki versiyada təqdim olunur: klassik və acılı.

Təbii bal bir çox mikroelementlər toplusudur və bu səbəbdən balın istifadəsi bədən immunitetini artırır. Mədə disfunksiyasının qarşısını alır. Ürək-damar sisteminə yaxşı təsir göstərir. Soyuqdəymə və ya viral infeksiyalar zamanı bir insanın sürətli sağlmasına kömək edir, tənəffüs sistemində və iltihab əleyhinə əla təsir göstərir. Tərkibində çox miqdarda olan dəmir anemiyanın qarşısını alır.

Manqal üstü quzu, mal əti, quş əti, ət və tərəvəz kimi yeməklərinə qatqı olaraq istifadə üçün tövsiyə olunur.

Tərkibi: ketçup, narşərab, soya sousu, bal, xardal, bitki yağı, duz, sarımsaq, paprika, qara istiot.

Məhsulun əsas xüsusiyyətləri: orqanik, vegetarianlar üçün yararlıdır, halal tərkibli, laktoza və qlütensizdir.

BALLI BADAMLI MƏZƏ / ACILI BALLI QOZLU MƏZƏ

“Narlı” Acılı Ballı Qozlu Məzə təbii bal, qoz, dəniz duzu və mövsümi tərəvəzlər əsasında, **“Narlı” Ballı Badamlı Məzə** isə təbii bal, badam, dəniz duzu və mövsümi tərəvəzlər əsasında hazırlanmış iki özəl məhsuldur. Bu məhsullar həm ayrıca qida qəbulunu əvəz edə biləcək qida kimi, həm də hazır yeməklərdə sous kimi istifadə oluna bilər. Belə ki, buterbrodlara yayma kimi, makaron, dənli bitkilər, mal və quş əti, balıq, həmçinin tərəvəzlər üçün isə hazır sous kimi istifadəsi tövsiyyə olunur.

Qoz ürək-damar sistemi xəstəlikləri üçün faydalıdır: tərkibindəki kalium və maqnezium qan damarlarının divarlarını gücləndirir, arterial təzyiqi normallaşdırır və xolesterin səviyyəsini aşağı salır. Maqnezium sidik və cinsiyyət sisteminə də müsbət təsir göstərir və sidikqovucu təsirə malikdir. Qozun tərkibindəki sink və yod dəri, saç, dırnaq və qalxanvari vəzi üçün faydalıdır. C və E vitaminləri antioksidant xüsusiyyətlərə malikdir, yaşlanma prosesini ləngidir və ətraf mühitin mənfi təsirini azaldır.

Badam təbii tərkibinə görə çox faydalıdır. O, mükəmməl kalsium, dəmir, maqnezium, fosfor və kalium mənbəyi hesab olunur. Onun tərkibində çoxlu B qrupuna aid vitaminlər (B1, B2, B3, B5, B6, B9), həmçinin tokoferol (E vitamini) vardır. Badam xeyli sayda doymamış yağlar, amin turşusu və minerallarla zəngindir və ürək-damar sisteminə olduqca faydalıdır. 50 yaşdan yuxarı insanlar üçün badam yaddaş və zehni problemləri, həmçinin Alzheimer xəstəliyi ilə mübarizədə kömək edə bilər. Qozda olan bitki antioksidanları ümumilikdə yuxunu normallaşdırır və yaşlı insanlarda yuxusuzluğu və mövsümi depressiyanı aradan qaldırır.

Tərkibi: (Ballı badamlı məzə) Baş soğan, qırmızı bibər, badımcın, narşarab, bitki yağı, qoz, badam, bal, duz, sarıkök, sarımsaq, qara istiot, ət bulyonu, qarğıdalı nişastası.

Tərkibi: (Acılı ballı qozlu məzə) Baş soğan, qırmızı bibər, badımcın, narşarab, bitki yağı, qoz, badam, bal, duz, sarıkök, sarımsaq, qara istiot, ət bulyonu, qarğıdalı nişastası, çili istiotu.

Məhsulun əsas xüsusiyyətləri: orqanik, vegetarianlar üçün yararlıdır, halal tərkibli, laktoza və qlütensizdir.



