روغن نیمه جامد 100% گیاهی نیلوفر ترکیبی از روغن های مایع مانند آفتابگردان –کلزا - سویا و روغن های نیمه جامد طبیعی مانند پالم یا پالم اولئین  می باشد. در فرمولاسیون روغن نیمه جامد تا حد امکان از روغنهای هیدروژنه شده کمتر استفاده شده و میزان اسید چرب ترانس آن در حداقل می باشد.  
  
روغن های نیمه جامد نیلوفر دارای ویژگیهای زیر است :  
  
·    مناسب برای پخت و پز انواع غذاهای اصیل شرقی  
·    با اسید چرب ترانس پائین   
·    پايداري بالا هنگام حرارت  
·    نسبت به روغن مایع مقاومت بیشتری به گرما دارد و برای غذاهای با زمان پخت بالاتر مناسب تر است  
.      بسته‌بندي مناسب به منظور جلوگيري از فساد  
.      ارزش غذايي بالا  
.     طعم لذیذ وخوشمزه  
   
آشپزی با محصولات نیلوفر تهیه انواع غذاهای خوشمزه ولذیذ را برای خانواده ها آسان تر و لذت بخش تر می کند.  
با مصرف انواع روغن های نیلوفر می توانید تجربه یک غذای بی نظیر و خوش طعم را درسفره خود تجربه کنید.  
 

ترجمه :

الزیت نصف الصلب 100% عشبي «نیلوفر»، مزیج بالزیوت السائل مثل زیت عباد الشمس - الکانولا- الصویا و الزیوت نصفة الصلب العشبية کدهن النخيل أو اولین النخیل . لا تستخدم بکثرة فی صیاغة الزیت نصف الصلب من الزیوت الهیدروجینیة قدر الإمکان و کمية الحموض الدّهنیّة غیر المشبعة فیه علی الأقلّ.

للزیت نصف الصلب «نیلوفر» فوائد :  
·    صالح لطبخ الأطعمة الشرقية الأصیلة   
·    فیه الحموض الدّهنية غير المشبعة علی الأقل  
·    الإستدامة الأعلی حین الحرارة

· فَلَه أکثر إستدامةٍ من الزیت السائل عند الحرارة و صالح لطبخ مأکولاتٍ تحتاج إلی فترة الطبخ الطویلة.

.  التعبئة المناسبة لوقاية من التعفن   
.   قیمةُ الغذاییةِ العاليةُ   
.   نکهة لذیذة و مترفة

إنّ الطبخ مع منتجات «نیلوفر» یؤدی إلی إعداد أطعمة  لذيذة بشکل أسهل و أکثر ممتعة للأسر.

بإستطاعتکم أن أتذوّقوا أطعمة ذات نکهات فریدة و لذيذة فی طاولتکم مع تناول زیوت «نیلوفر» المختلفة .

**زیت الطعام للطبخ ،إستهلاک الأسر مع نکهة الزعفران**

محتویات: زیت الصویا أو الکولزا أو عباد الشمس، اولین النخیل الصافي،

حامض الستریک0/01بالمأة،المضادة للأكسدة الصالح للأکل، (TBHQ) 1./. بالمأة علی الأکثر،

الجوهر الطبیعی الصالح للأکل أو المتجانس بالطبیعی40ppm (جوهر الزعفران)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| جدول حقائق الغذائية لزیت الطعام مع نکهة الزعفران | | | | |
| کلّ الوجبة تشمل علی 1المعلقة الکبيرة ، ما تُعادل 14 غرام | | | | |
| سعرة حرارتية فی کل الوجبة( ما تعادل 14 غرام من الزیت) 126کیلوکالوری  سعرة حرارتية لکلّ100غرام من الزیت 900کیلوکالوری | | | | |
| العنوان (وحدة القیاس) | | الکميّة فی أیّ وجبة | النسبة المئوية من القیمة الیوميّة فی أيّ وجبة | |
| إجمالي الدهون(غرام) | | 14 | 21% | |
| الحموض الدهنية المشبعة (غرام) | | 3/4-6/3 | 1/19-4/16% | |
| الحموض الدهنية غیر المشبعة | | 7/9-5/9 | 7/43-8/42% | |
| الحموض الدهنية الحرّة (غرام) | | 7/0-28/0 | \* | |
| حمض اللینولیک الدهنية (غرام) | | علی الأکثر7/0 | - | |
| حمض اللینولیک الدهنية (غرام) | | علی الأقل4/1 | - | |
| کولیسترول(مللیغرام) | | صفر | صفر | |
| الصودیوم(مللیغرام) | | صفر | صفر | |
| إجمالي الکربوهیدرات (غرام) | | صفر | صفر | |
| السکر (غرام) | | صفر | \* | |
| البروتینات (غرام) | صفر | | | \* |
| إنّ النسبة المئوية من القيمة اليوميّة تقوم علی النظام الغذائيّ الذي یحتوي 2000کیلوکالوري | | | | |
| إنّ النسبة المئوية من القيمة اليوميّة غیر محدّد للموارد التاليّة:  إجمالي الدهون وفقاً للغرام............................................................................علی الأکثر 65  الحموض الدهنية المشبعة وفقاً للغرام..............................................................علی الأکثر20  إجمالي الکربوهیدرات وفقاً للغرام....................................................................علی الأکثر300  الصودیوم وفقا لمللیغرام................................................................................علی الأکثر2400 | | | | |