



مجمد بس فریش



ABOUT US

ZADA is a modern company in terms of years of existence, but it is not modern in terms of thought and ability to develop and develop thanks to the accumulated experiences of its team of young people who lead the company to increase high-quality processed meat products, whether beef, poultry or frozen product.

ZADA possesses modern first-class manufacturing capabilities that allow competition in the markets and at the same time it is characterized by flexibility and privacy in the products and solutions of meat that are provided to our customers .

عن شركتنا

زادا هي شركة حديثة من حيث سنوات الوجود، لكنها ليست حديثة من حيث الفكر والقدرة على تطوير الخبرات المتراكمة لفريقها من الشباب الذين يقودون الشركة لزيادة المنتجات المصنعة عالية الجودة، سواء اللحم أو الدواجن أو المنتجات المجمدة

تحصل زادا على قدرات تصنيع من الدرجة الأولى الحديثة التي تسمح بالمنافسة في الأسواق وفي الوقت نفسه تتميز بالمرونة والخصوصية في منتجات اللحوم و الدواجن التي يتم توفيرها لعملائنا



OUR VISION

Our Vision is to maintain our position as the
menas leading company in the field of
processed food industry, offering the tastiest
and best quality appetizers & chicken and
meat, maintaining best standard in terms of
quality, consumer value, and growth.

رؤيتنا

رؤيتنا ان نكون دائما في مركز الريادة في صناعة
المقبلات و اللحوم و الدواجن سابقة التجهيز و تقديم
ألد و افضل نوعية و الحفاظ على افضل مستوى من
حيث الجودة و القيمة الاستهلاكية و الاتساق والنمو





قسم المقبلات Appetizers Section





سمبوسك لحمة MEAT SAMBOUSEK

INGREDIENTS

Frozen Beef - Soy Protein -
Water - Onion - Spices -
Green Coriander - Sunflower Oil -
Wheat Flour.

COOKING INSTRUCTIONS

1. To be thawed at room temperature for 5 minutes in summer or 10 minutes in winter.
2. Preheat your oil to °180C.
3. Remove from the packaging and place it in the oil.
4. Fry for 2 to 3 minutes or until golden.
5. Remove from the oil and drain it on a paper towel.
6. Serve hot and enjoy!

المكونات

لحم بقري مجمد -
بروتين فول صويا -
ماء - بصل - ثوابل - كزبرة خضراء -
زيت دوار الشمس - دقيق القمح.

خطوات التحضير

١. تترك خارج الثلاجة ٥ دقائق صيفاً و ١٠ دقائق شتاءً.
٢. تسخن كمية من الزيت تكفي لتغطية المنتج الى ١٨٠ درجة مئوية.
٣. يتم إزالة المنتج المجمد من العبوة و وضعه في الزيت.
٤. يقلب المنتج لمدة ٢ الى ٣ دقائق أو حتى يصطب لونه ذهبياً.
٥. يخرج المنتج من الزيت ويصفى على منشفة ورقية.
٦. يقدم ساخناً واستمتعوا!





سمبوسك جبنة

CHESSE SAMBOUSEK

INGREDIENTS

White Cheese - Parsly -
Mint - Wheat Flour - Water -
Sunflower Oil - Salt .

المكونات

جبنة بيضاء - بقدونس -
نعناع - دقيق القمح - ماء -
زيت دوار الشمس - ملح.

COOKING INSTRUCTIONS

1. Preheat your oil to ° 180C.
2. Remove from the packaging and place it in the oil.
3. Fry for 2 to 3 minutes or until golden.
4. Remove from the oil and drain it on a paper towel.
5. Serve hot and enjoy!

خطوات التحضير

١. تسخن كمية من الزيت تكفي لتغطية المنتج الى ١٨٠ درجة مئوية.
٢. يتم إخراج الكمية المستخدمة فقط من المنتج من التجميد.
٣. يقلل المنتج لمدة ٢ الى ٣ دقائق أو حتى يصبح لونه ذهبياً.
٤. يخرج المنتج من الزيت و يصفى على منشفة ورقية.
٥. يقدم ساخناً واستمتعوا!





سمبوسك تشيدر CHEDDAR SAMBOUSEK

INGREDIENTS

Cheddar Cheese - Mozzarella Cheese -
Parsley - Red Pepper - Green Pepper -
Sunflower Oil - Wheat Flour -
Water - Spices.

COOKING INSTRUCTIONS

1. Preheat your oil to ° 180C.
2. Remove from the packaging and place it in the oil.
3. Fry for 2 to 3 minutes or until golden.
4. Remove from the oil and drain it on a paper towel.
5. Serve hot and enjoy!

المكونات

جبنة تشيدر - جبنة موتزاريللا -
بقدونس - فلفل أحمر -
فلفل أخضر - زيت دوار الشمس -
دقيق القمح - ماء - ثوابل.

خطوات التحضير

١. تسخن كمية من الزيت تكفي لتغطية المنتج الى ١٨٠ درجة مئوية.
٢. يتم إخراج الكمية المستخدمة فقط من المنتج من التجميد.
٣. يقلب المنتج لمدة ٢ الى ٣ دقائق أو حتى يصبح لونه ذهبياً.
٤. يخرج المنتج من الزيت و يصفى على منشفة ورقية.
٥. يقدم ساخناً واستمتعوا!





سمبوسك خضار

VEGGIE SAMBOUSEK

INGREDIENTS

Onion - Green Coriander -
Carrot - Potato - Green Pea - Spices -
Wheat Flour - Water - Salt -
Sauce - Mustard - Sunflower Oil.

COOKING INSTRUCTIONS

1. To be thawed at room temperature for 5 minutes in summer or 10 minutes in winter.
2. Preheat your oil to °180C.
3. Remove from the packaging and place it in the oil.
4. Fry for 2 to 3 minutes or until golden.
5. Remove from the oil and drain it on a paper towel.
6. Serve hot and enjoy!

المكونات

بصل - كزبرة خضراء - جزر -
بطاطس - بسلّة - توابل -
دقيق القمح - ماء - ملح - صلصة -
مستردة - زيت دوار الشمس.

خطوات التحضير

١. تترك خارج الثلاجة ٥ دقائق صيفاً و ١٠ دقائق شتاءً.
٢. تسخن كمية من الزيت تكفي لتغطية المنتج الى ١٨٠ درجة مئوية.
٣. يتم إزالة المنتج المجمد من العبوة و وضعه في الزيت.
٤. يقلب المنتج لمدة ٢ الى ٣ دقائق أو حتى يصبح لونه ذهبياً.
٥. يخرج المنتج من الزيت ويصفى على منشفة ورقية.
٦. يقدم ساخناً واستمتعوا!





سبرنج رولز خضار

VEGGIE SPRING ROLLS

INGREDIENTS

Cabbage - Carrots - Green
Onions - Green Coriander -
Celery - Soy Sauce - Oyster
Sauce - Spices - Wheat Flour -
Salt - Water - Sunflower Oil.

COOKING INSTRUCTIONS

1. To be thawed at room temperature for 5 minutes in summer or 10 minutes in winter.
2. Preheat your oil to °180C.
3. Remove from the packaging and place it in the oil.
4. Fry for 2 to 3 minutes or until golden.
5. Remove from the oil and drain it on a paper towel.

المكونات

كرنب - جزر - بصل أخضر -
كزبرة خضراء - كرفس -
صويا صوص - صوص المحار -
توابل - دقيق القمح - ملح - ماء -
زيت دوار الشمس.

خطوات التحضير

١. تترك خارج الثلاجة ٥ دقائق صيفاً و ١٠ دقائق شتاءً.
٢. تسخن كمية من الزيت تكفي لتغطية المنتج الى ١٨٠ درجة مئوية.
٣. يتم إزالة المنتج المجمد من العبوة و وضعه في الزيت.
٤. يقلب المنتج لمدة ٢ الى ٣ دقائق أو حتى يصبح لونه ذهبياً.
٥. يخرج المنتج من الزيت ويصفى على منشفة ورقية.





سبرنج رولز جبنة

CHESSE SPRING ROLLS

INGREDIENTS

White Cheese - Parsly -
Mint - Wheat Flour - Water -
Sunflower Oil - Salt .

المكونات

جبنة بيضاء - بقدونس -
نعناع - دقيق القمح - ماء -
زيت دوار الشمس - ملح.

COOKING INSTRUCTIONS

1. Preheat your oil to ° 180C.
2. Remove from the packaging and place it in the oil.
3. Fry for 2 to 3 minutes or until golden.
4. Remove from the oil and drain it on a paper towel.
5. Serve hot and enjoy!

خطوات التحضير

١. تسخن كمية من الزيت تكفي لتغطية المنتج الى ١٨٠ درجة مئوية.
٢. يتم إخراج الكمية المستخدمة فقط من المنتج من التجميد.
٣. يقلب المنتج لمدة ٢ الى ٣ دقائق أو حتى يصبح لونه ذهبياً.
٤. يخرج المنتج من الزيت و يصفى على منشفة ورقية.
٥. يقدم ساخناً واستمتعوا!





أصابع موتزاريلا

MOZZARELLA STICKS

INGREDIENTS

Mozzarella Cheese - Wheat Flour -
Starch - Salt - Water - Breading - Spices.

المكونات

جبين موتزاريلا - دقيق القمح -
نشأ - ملح - ماء - بقسماط - توابل.

COOKING INSTRUCTIONS

1. Preheat your oil to ° 180C.
2. Remove from the packaging and place it in the oil.
3. Fry for 1 to 1.5 minutes or until golden.
4. Remove from the oil and drain it on a paper towel.
5. Serve hot and enjoy!

خطوات التحضير

١. تسخن كمية من الزيت تكفي لتغطية المنتج الى ١٨٠ درجة مئوية.
٢. يتم إخراج الكمية المستخدمة فقط من المنتج من التجميد.
٣. يقلب المنتج لمدة ١ الى ١,٥ دقائق أو حتى يصبح لونه ذهبياً.
٤. يخرج المنتج من الزيت و يصفى على منشفة ورقية.
٥. يقدم ساخناً واستمتعوا!





تشيدر بايتس

CHEDDAR BITES

INGREDIENTS

Cheddar Cheese - Potato Puree -
Wheat Flour - Corn Breading -
Sunflower Oil - Water - Salt - Spices.

المكونات

جبنة شيدر - بطاطس بيوريه -
دقيق القمح - بقسماط ذرة -
زيت دوار الشمس - ماء - ملح - توابل.

COOKING INSTRUCTIONS

1. Preheat your oil to ° 180C.
2. Remove from the packaging and place it in the oil.
3. Fry for 2 to 3 minutes or until golden.
4. Remove from the oil and drain it on a paper towel.
5. Serve hot and enjoy!

خطوات التحضير

١. تسخن كمية من الزيت تكفي لتغطية المنتج الى ١٨٠ درجة مئوية.
٢. يتم إخراج الكمية المستخدمة فقط من المنتج من التجميد.
٣. يقلل المنتج لمدة ٢ الى ٣ دقائق أو حتى يصبح لونه ذهبياً.
٤. يخرج المنتج من الزيت و يصفى على منشفة ورقية.
٥. يقدم ساخناً واستمتعوا!





هالابينو بايتس

JALAPINO BITES

INGREDIENTS

Cheddar Cheese - Jalapeno Cheese -
Cheese Mozzarella - Potato Puree -
Wheat Flour - Corn Breading -
Sunflower Oil - Water - Salt - Spices.

COOKING INSTRUCTIONS

1. Preheat your oil to ° 180C.
2. Remove from the packaging and place it in the oil.
3. Fry for 2 to 3 minutes or until golden.
4. Remove from the oil and drain it on a paper towel.
5. Serve hot and enjoy!

المكونات

جبنة شيدر - فلفل هالابينو -
جبنة موتزاريللا - بطاطس بيوريه -
دقيق القمح - بقسماط ذرة -
زيت دوار الشمس - ماء - ملح - ثوابل.

خطوات التحضير

١. تسخن كمية من الزيت تكفي لتغطية المنتج الى ١٨٠ درجة مئوية.
٢. يتم إخراج الكمية المستخدمة فقط من المنتج من التجميد.
٣. يقلب المنتج لمدة ٢ الى ٣ دقائق أو حتى يصبح لونه ذهبياً.
٤. يخرج المنتج من الزيت ويصفى على منشفة ورقية.
٥. يقدم ساخناً واستمتعوا!





كروكيت بطاطس

POTATO CROQUETTE

INGREDIENTS

Potato - Butter - Breading -
Wheat Flour - Starch - Milk - Onion -
Garlic - Water - Salt - Spices.

COOKING INSTRUCTIONS

1. To be thawed at room temperature for 5 minutes in summer or 10 minutes in winter.
2. Preheat your oil to °180C.
3. Remove from the packaging and place it in the oil.
4. Fry for 2 to 3 minutes or until golden.
5. Remove from the oil and drain it on a paper towel.
6. Serve hot and enjoy!

المكونات

بطاطس - زبدة - بقسماط -
دقيق القمح - نشا - لبن - بصل -
ثوم - ماء - ملح - توابل.

خطوات التحضير

١. تترك خارج الثلاجة ٥ دقائق صيفاً و ١٠ دقائق شتاءً.
٢. تسخن كمية من الزيت تكفي لتغطية المنتج الى ١٨٠ درجة مئوية.
٣. يتم إزالة المنتج المجمد من العبوة و وضعه في الزيت.
٤. يقلب المنتج لمدة ٢ الى ٣ دقائق أو حتى يصطبغ لونه ذهبياً.
٥. يخرج المنتج من الزيت ويصفى على منشفة ورقية.
٦. يقدم ساخناً واستمتعوا!





بطاطس بايتس

POTATO BITES

INGREDIENTS

Potato - Butter - Breading -
Wheat Flour - Starch - Milk - Onion -
Garlic - Water - Salt - Spices.

COOKING INSTRUCTIONS

1. To be thawed at room temperature for 5 minutes in summer or 10 minutes in winter.
2. Preheat your oil to ° 180C.
3. Remove from the packaging and place it in the oil.
4. Fry for 2 to 3 minutes or until golden.
5. Remove from the oil and drain it on a paper towel.
6. Serve hot and enjoy!

المكونات

بطاطس - زبدة - بقسماط -
دقيق القمح - نشا - لبن - بصل -
ثوم - ماء - ملح - توابل.

خطوات التحضير

١. تترك خارج الثلاجة ٥ دقائق صيفاً و ١٠ دقائق شتاءً.
٢. تسخن كمية من الزيت تكفي لتغطية المنتج الى ١٨٠ درجة مئوية.
٣. يتم إزالة المنتج المجمد من العبوة و وضعه في الزيت.
٤. يقلب المنتج لمدة ٢ الى ٣ دقائق أو حتى يصبح لونه ذهبياً.
٥. يخرج المنتج من الزيت ويصفى على منشفة ورقية.
٦. يقدم ساخناً واستمتعوا!





كبة شامي

SHAMI KEBBAH

INGREDIENTS

Frozen Beef - Soy Protein -
Crushed Wheat - Water - Onion -
Sunflower Oil - Spices.

COOKING INSTRUCTIONS

1. To be thawed at room temperature for 5 minutes in summer or 10 minutes in winter.
2. Preheat your oil to °180C.
3. Remove from the packaging and place it in the oil.
4. Fry for 3 to 5 minutes or until golden.
5. Remove from the oil and drain it on a paper towel.
6. Serve hot and enjoy!

المكونات

لحم بقري مجمد - بروتين فول صويا
برغل - ماء - بصل
زيت دوار الشمس - توابل.

خطوات التحضير

١. تترك خارج الثلاجة ٥ دقائق صيفاً و ١٠ دقائق شتاءً.
٢. تسخن كمية من الزيت تكفي لتغطية المنتج الى ١٨٠ درجة مئوية.
٣. يتم إزالة المنتج المجمد من العبوة و وضعه في الزيت.
٤. يقلب المنتج لمدة ٣ الى ٥ دقائق أو حتى يصطبم لونه ذهبياً.
٥. يخرج المنتج من الزيت ويصفى على منشفة ورقية.
٦. يقدم ساخناً واستمتعوا!





محشي ورق عنب STUFFED VINE LEAVES

INGREDIENTS

Vine Leaves - White Rice - Onion
Tomato Sauce - Carrot - Garlic -
Dill - Parsley - Coriander - Celery -
Sunflower Oil - Spices.

المكونات

ورق عنب - أرز أبيض - بصل -
صلصة طماطم - جزر - ثوم -
شبت - بقونس - كسبرة -
كرفس - زيت دوار الشمس - توابل.

COOKING INSTRUCTIONS

1. Thaw for 15-30 minutes before Cooking.
2. In a deep pot, place sliced tomatoes - onion - potatoes and carrots at the bottom of the pot and stack the vine leaves on top.
3. Add hot water (mixed with seasoned tomato paste and stock cubes) , or soup until it reaches the second row from the top. do not over fill it.
4. Cook on high heat until soup boils, then reduce the heat completely and cook for an additional 30-40 min. Check if fully cooked, if not leave for an additional 10 minutes.

خطوات التحضير

١. تترك خارج الثلاجة ١٥ دقائق صيفاً
و ٣٠ دقيقة شتاءً.

٢. في وعاء عميق توضع شرائح الطماطم
والبصل والطماطم والمريقة، او شوربة
ثم اصابع ورق العنب فوقها.

٣. يضاف الماء الساخن مخلوط بمعجون
الطماطم ومكعبات المرققة، او شوربة
حتى يصل الى الصف الثاني من
الاعلى لا تملأه اكثر من اللازم.

٤. يطهي على نار عالية حتى تغلي
الشوربة ثم تخفف الحرارة تماما ويطهي
لمدة ٣٠-٤٠ دقيقة إضافية. اذا لم يطهي
بالكامل اتركه لمدة ١٠ دقائق إضافية.





مبار أرز RICE MOMBAR

INGREDIENTS

Halal Hank beef - Rice - Tomatoes -
Sunflower Oil - Onions - Parsley -
Coriander - Dill - Spices.

COOKING INSTRUCTIONS

1. To be thawed at room temperature for 10 minutes in summer or 20 minutes in winter.
2. Preheat your oil to °180C.
3. Remove from the packaging and place it in the oil.
4. Fry for 7 to 10 minutes or until golden.
5. Remove from the oil and drain it on a paper towel.
6. Serve hot and enjoy!

المكونات

هانك بقرى حلال - أرز - طماطم -
زيت عباد الشمس - بصل - شبت -
بقونس - كزبرة - ثوابل .

خطوات التحضير

١. تترك خارج الثلاجة ١٠ دقائق صيفاً و ٢٠ دقائق شتاءً.
٢. تسخن كمية من الزيت تكفي لتغطية المنتج الى ١٨٠ درجة مئوية.
٣. يتم إزالة المنتج المجمد من العبوة و وضعه في الزيت.
٤. يقلب المنتج لمدة ٧ الى ١٠ دقائق أو حتى يصطبم لونه ذهبياً.
٥. يخرج المنتج من الزيت ويصفى على منشفة ورقية.
٦. يقدم ساخناً واستمتعوا!





قسم اللحوم Meat Section





برجر لحم

MEAT BURGER

INGREDIENTS

Minced meat - Salt - Starch
Spices.

COOKING INSTRUCTIONS

1. Keep out of freezer for 10 mins.
2. Heat the grill or frying pan at a medium temperature.
3. Place the burger.
4. Reduce the temperature and grill for 15 mins, turn sideways once in the middle of the cooking duration.

المكونات

لحم مفروم - ملح - نشا -
توابل .

خطوات التحضير

١. تترك خارج التجميد ١٠ دقائق.
٢. يُسخّن الشواية أو المقلاة على درجة حرارة متوسطة.
٣. يتم إزالة المنتج.
٤. يُخفّض درجة الحرارة ويُشوى لمدة ١٥ دقيقة، ويُقلب جانباً مرة واحدة في منتصف الطهي.





كفتة الحاتي

HÄTY KOFTA

INGREDIENTS

Minced meat - Salt - Starch
Spices.

المكونات

لحم مفروم - ملح - نشا -
توابل.

COOKING INSTRUCTIONS

1. Keep out of freezer for 10 mins.
2. Heat the grill or frying pan at a medium temperature.
3. Place the burger.
4. Reduce the temperature and grill for 15 mins, turn sideways once in the middle of the cooking duration.

خطوات التحضير

١. تترك خارج التجميد ١٠ دقائق.
٢. يسخن الشواية أو المقلاة على درجة حرارة متوسطة.
٣. يتم إزالة المنتج.
٤. يُخفّض درجة الحرارة ويُشوى لمدة ١٥ دقيقة، ويُقلب جانباً مرة واحدة في منتصف الطهي.





سجق بلدي SAUSAGE

INGREDIENTS

Minced meat - Salt - Starch
Spices.

المكونات

لحم مفروم - ملح - نشا -
توابل.

COOKING INSTRUCTIONS

1. Keep out of freezer for 10 mins.
2. Heat the grill or frying pan at a medium temperature.
3. Place the burger.
4. Reduce the temperature and grill for 15 mins, turn sideways once in the middle of the cooking duration.

خطوات التحضير

١. تترك خارج التجميد ١٠ دقائق.
٢. يُسخّن الشواية أو المقلاة على درجة حرارة متوسطة.
٣. يتم إزالة المنتج.
٤. يُخفّض درجة الحرارة ويُشوى لمدة ١٥ دقيقة، ويُقلب جانباً مرة واحدة في منتصف الطهي.





كفتة داوود

DAOUD KOFTA

INGREDIENTS

Frozen beef - Onion - Garlic -
Coriander - Sunflower oil - Salt -
Parsley - Spices.

COOKING INSTRUCTIONS

1. To be thawed at room temperature for 5 minutes in summer or 10 minutes in winter.
2. Preheat your oil to °170C.
3. Remove from the packaging and place it in the oil.
4. Fry for 4 to 5 minutes or until it is completely cooked.
5. Remove from the oil and drain it on a paper towel.
6. Serve hot with your favorite sauce.

المكونات

لحم بقرى مجمد - بصل - ثوم -
كزبرة - زيت عباد الشمس - ملح -
بقونس - ثوابل .

خطوات التحضير

١. تترك خارج الثلاجة ٥ دقائق صيفاً
و ١٠ دقائق شتاءً.

٢. تسخن كمية من الزيت تكفي
لتغطية المنتج الى ١٧٠ درجة مئوية.

٣. يتم إزالة المنتج المجمد من
العبوة و وضعه في الزيت.

٤. يقلب المنتج لمدة ٤ الى ٥ دقائق
أو حتى النضج.

٥. يخرج المنتج من الزيت ويصفى
على منشفة ورقية.

٦. تقدم ساخنة مع صلصة
داوود باشا المفضلة و





كفتة أرز

RICE KOFTA

INGREDIENTS

Minced meat - Rice - Onions -
Garlic - Greens - Sunflower oil
- Salt - Spices.

COOKING INSTRUCTIONS

1. To be thawed at room temperature for 5 minutes in summer or 10 minutes in winter.
2. Preheat your oil to °180C.
3. Remove from the packaging and place it in the oil.
4. Fry for 3 to 5 minutes or until it is completely cooked.
5. Remove from the oil and drain it on a paper towel.
6. Serve hot and enjoy!

المكونات

لحم مفروم - أرز - بصل - ثوم -
خضرة - زيت عباد الشمس -
ملح - ثوابل.

خطوات التحضير

١. تترك خارج الثلاجة ٥ دقائق صيفاً و ١٠ دقائق شتاءً.
٢. تسخن كمية من الزيت تكفي لتغطية المنتج الى ١٨٠ درجة مئوية.
٣. يتم إزالة المنتج المجمد من العبوة و وضعه في الزيت.
٤. يقلب المنتج لمدة ٣ الى ٥ دقائق أو حتى النضج.
٥. يخرج المنتج من الزيت ويصفى على منشفة ورقية.
٦. يقدم ساخناً واستمتعوا!





قسم الدجاج Chicken Section





دجاج ستربس

CHICKEN STRIPS

INGREDIENTS

Fresh Chicken Fillet Breasts -
Salt - Onion - Garlic - Wheat Flour -
Corn Starch - Cardamom - Water -
Soya Protein - Ginger - Powder Milk -
Sunflower Oil - Tomato Sauce -
Mustarda - Black Pepper.

COOKING INSTRUCTIONS

1. To be thawed at room temperature for 5 min in summer or 10 min in winter.
2. Preheat your oil to °170C.
3. Remove from the packaging and place it in the oil.
4. Fry for 3 to 5 minutes until it is fully cooked and golden.
5. Remove from the oil and drain it on a paper towel.
6. Serve hot and enjoy!

المكونات

لحم صدور دجاج طازجة - ملح -
بصل - ثوم - دقيق القمح - نشا ذرة -
حبهان - ماء - بروتين صويا - زنجبيل -
لبن بودر - زيت دوار الشمس -
صلصة طماطم - مسطرده -
فلفل أسود.

خطوات التحضير

١. تترك خارج الثلاجة ٥ دقائق صيفاً و ١٠ دقائق شتاءً.
٢. تسخن كمية من الزيت تكفي لتغطية المنتج الى ١٧٠ درجة مئوية.
٣. يتم إزالة المنتج المجمد من العبوة ووضعه في الزيت.
٤. يقلى المنتج لمدة ٣ الى ٥ دقائق حتى ينضج بالكامل ويصبح لونه ذهبياً.
٥. يخرج المنتج من الزيت ويصفى على منشفة ورقية.
٦. يقدم ساخناً واستمتعوا!





دجاج بانيه CHICKEN PANE

INGREDIENTS

Fresh Chicken Fillet Breasts -
Salt - Garlic - Wheat Flour -
Corn Starch - White Bread Crumb -
Water - Soya protein - Apple Vinger -
Paprika - Citric Acid -
Ginger - Powder Milk .

COOKING INSTRUCTIONS

1. To be thawed at room temperature for 5 min in summer or 10 min in winter.
2. Preheat your oil to °170C.
3. Remove from the packaging and place it in the oil.
4. Fry for 3 to 5 minutes until it is fully cooked and golden.
5. Remove from the oil and drain it on a paper towel.
6. Serve hot and enjoy!

المكونات

لحم صدور دجاج - ملح - ثوم -
دقيق القمح - نشا ذرة - بقسماط -
ماء - بروتين صويا - خل تفاح -
بابريكا - ملح الليمون -
زنجبيل - لبن بودر.

خطوات التحضير

١. تترك خارج الثلاجة ٥ دقائق صيفاً و ١٠ دقائق شتاءً.
٢. تسخن كمية من الزيت تكفي لتغطية المنتج الى ١٧٠ درجة مئوية.
٣. يتم إزالة المنتج المجمد من العبوة ووضعه في الزيت.
٤. يقلى المنتج لمدة ٣ الى ٥ دقائق حتى ينضج بالكامل ويصبح لونه ذهبياً.
٥. يخرج المنتج من الزيت ويصفى على منشفة ورقية.
٦. يقدم ساخناً واستمتعوا!





 01044470109
01044470309

 Industrial Zone -
Al Salam City - Egypt

 zadafood.sales@gmail.com