الخير
داخل

بروتينات نباتية
طبيعية

بروتين صحي
وصديق للبيئة

GULFOOD MANUFACTURING INDUSTRY EXCELLENCE AWARDS

PLANT-BASED BRONZE AWARD 2024 EXCELLENCE AWARD

غني بالبروتين والألياف

خالٍ من الكوليسترول

انخفاض البصمة
الكربونية بنسبة ٨٨٪

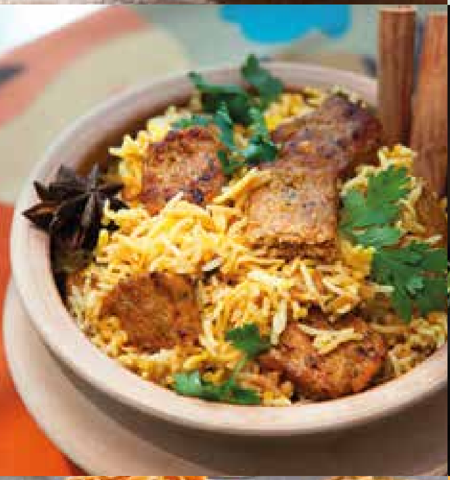
من نحن؟

نحن شركة مقرها دبي لديها ٣ عقود
من الخبرة في البحث والتطوير
في مجال المكونات.

نحن شغوفون بتسخير
معرفتنا لخلق عالم أفضل.

مهمتنا في نادورا* هي الإستغناء عن المكونات غير الصحية والحيوانية في الأطعمة المفضلة لدينا.

" نادورا* " تعني الهدية الجميلة،
ومن هنا جاءت تسمية علامتنا التجارية –
هدية جميلة ولذيذة لصحتنا والبيئة والحيوانات.



نادورا*

ما هي نادورا*؟

نادورا* عبارة عن مكون بروتيني طبيعي خالي من اللحوم مصمم ليستخدمه الطهاة كبديل للحوم المصنعة في أي طبق.

نحن شركة بي تو بي نعمل مع متخصصي خدمات الأغذية لتوسيع قاعدة عملائهم باستخدام البروتينات النباتية اللذيذة والمستدامة.

نحن نمثل الجيل القادم من اللحوم النباتية حيث أن منتجاتنا خالية من فول الصويا والغلوتين والمستحلبات والمواد الحافظة.

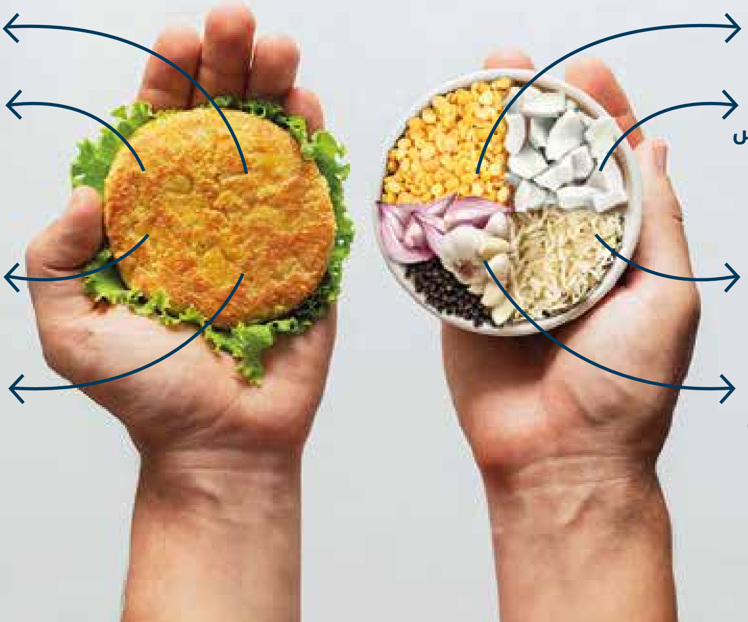
لماذا نحن أفضل؟

نادورا* ليست مجرد منتج بل هي عبارة عن مكون بروتيني يمكن إعادة تشكيله وضبط التكلفة ليحل محل اللحوم في أي طبق.

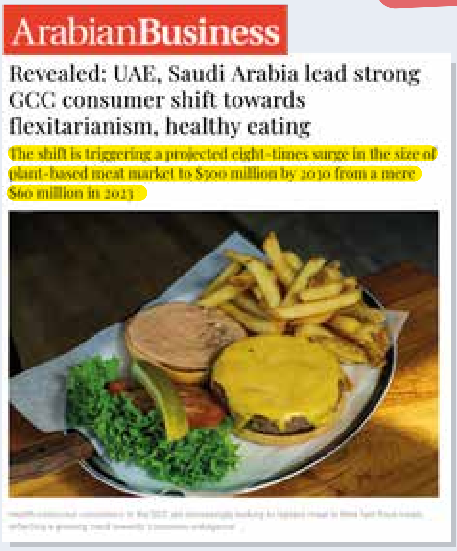
منتجاتنا لا تخضع لمراحل تصنيعية عديدة وتحتوي على مكونات نظيفة وخالية من مسببات الحساسية.

- خالٍ من الصويا
- خالٍ من الغلوتين
- خالٍ من المواد المعدلة وراثيا
- ملصق نظيف
- صنع من مكونات طبيعية
- لا يحتوي على مواد حافظة أو مستحلبات

- خالٍ من الكوليسترول والدهون المتحولة
- ذو سعرات حرارية أقل
- خالٍ من الهرمونات والمضادات الحيوية
- تقليل البصمة الكربونية، وإستخدام الأرض و المياه
- لا يتم ذبح اي حيوانات

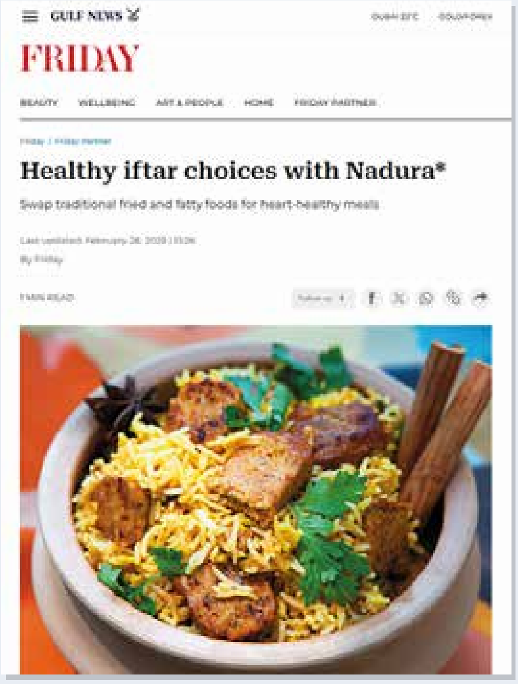


تريندات اللحوم-النباتية في صناعة الأغذية


ArabianBusiness

Revealed: UAE, Saudi Arabia lead strong GCC consumer shift towards flexitarianism, healthy eating

The shift is triggering a projected eight-times surge in the size of plant-based meat market to $500 million by 2030 from a mere $60 million in 2023


GULF NEWS

FRIDAY

BEAUTY WELLBEING ART & PEOPLE HOME FRIDAY PARTNER

Healthy iftar choices with Nadura*

Swap traditional fried and fatty foods for heart-healthy meals

The National

News UAE

Could alternative proteins take a bite out of the UAE's meat consumption?

Bloomberg

Plant Protein to Become $85 Billion Business in Food Revolution

- UBS also expects lab-grown food to be commercially viable
- In a report, analysts forecast growth of 16% for smart farming

نادورا*
البديل النباتي للدجاج المفروم الطبيعي كلياً

الأطباق التي يمكنك تحضيرها

- الفطائر
- الساندويتشات
- المعكرونة
- التاكو والبوريتوس
- السلطات
- الشاورما
- أطباق الكاري
- كعك الباو
- اللفافات
- سبرينغ رولز والسمبوسة

VEGAN

البديل النباتي للدجاج المفروم

- ملصق نظيف
- خالٍ من الصويا والغلوتين والكائنات المعدلة وراثيًا
- مصدر جيد للبروتين والألياف
- تستخدم كميات أقل من المياه والأرض والغازات الدفيئة مقارنة باللحوم
- خالية من الكوليسترول
- لا يتم ذبح أي حيوانات
- خالية من المضادات الحيوية والهرمونات

حقائق تغذوية

	لكل 100 غرام	*٪القيمة اليومية
السعرات الحرارية	171 كالوري	
بروتين	24.6غ	%49
إجمالي الدهون	4.7غ	%6.7
الدهون المشبعة	1.8غ	%9.0
الدهون المتحولة	0غ	
الكولسترول	0مغ	%0
ملح	1.48غ	%24
الكربوهيدرات الكلية	7.6غ	%2.9
الألياف الغذائية	2.4غ	%8.6
إجمالي السكريات	1غ	
يتضمن ٠ غرام سكر مضاف		%0
حديد	7.2مغ	%33
فيتامين E	0.88مغ	%9.8

*تدل على نسبة الاحتياج اليومي للمغذيات في الحصة الواحدة مبنية على نظام غذائي محتوى على 2000 سعره حرارية.

المكونات

ماء، بروتين البازلاء، بروتين الأرز، زيت جوز الهند ودوار الشمس، تتبيلة ببهارات مخلطة ومستخلصات الفاكهة، مستخلصات الخميرة، النكهات الطبيعية ، الملح.

إرشادات الطهي:

تُطهى من المجمدة في مقلاة مدهونة بقليل من الزيت **على نار خفيفة إلى متوسطة لمدة 5-6 دقائق.** قم بتفتيت أي قطع كبيرة باستخدام ملعقة ويقلب ليطهى بالتساوي.

لاستخدامها كطبقة علوية أو حشوة

قم بإذابته في المبردة (البراد). فتت المنتج وتبله إذا رغبت في ذلك. يحفظ في الثلاجة لحين يصبح جاهزاً للطهي. المنتج المذاب يمكن حفظه في الثلاجة لمدة تصل إلى 3 أيام.

أحجام التغليف

البديل النباتي للدجاج المفروم (300 غرام و 750 غرام)
300 غرام x 24 / كرتونة
750 غرام x 20 / كرتونة

نادورا*
البديل النباتي للحم المفروم الطبيعي كلياً

الأطباق التي يمكنك تحضيرها

فطائر
الساندويتشات
المعكرونة
التاكو والبوريتوس
الناتشوز وبالطاطس المقلية
الشاورما واللفائف
أطباق الكاري
كعك الباو
الكيما (طبق اللحم المفروم الهندي)

VEGAN

البديل النباتي للحم المفروم

- ملصق نظيف
- خالٍ من الصويا والغلوتين والكائنات المعدلة وراثيًا
- مصدر جيد للبروتين والألياف
- تستخدم كميات أقل من المياه والأرض والغازات الدفيئة مقارنة باللحوم
- خالية من الكوليسترول
- لا يتم ذبح أي حيوانات
- خالية من المضادات الحيوية والهرمونات

حقائق تغذوية

	لكل 100 غرام	*٪القيمة اليومية
السعرات الحرارية	190 كالوري	
بروتين	21.2غ	42%
إجمالي الدهون	7.3غ	10%
الدهون المشبعة	2.3غ	12%
الدهون المتحولة	0غ	
الكولسترول	0ملغ	0%
ملح	1.16غ	19%
الكربوهيدرات الكلية	9.8غ	3.8%
الألياف الغذائية	2.9غ	10%
إجمالي السكريات	0غ	
يتضمن ٠ غرام سكر مضاف		0%
حديد	9.9ملغ	45%
فيتامين E	0.54ملغ	6%

*تدل على نسبة الاحتياج اليومي للمغذيات في الحصة الواحدة مبنية على نظام غذائي محتوي على 2000 سعره حرارية.

المكونات

ماء، بروتين البازلاء، بروتين الأرز، جوز الهند وزيت دوار الشمس، بهارات مخلطة، لون الكراميل الطبيعي ، نكهات طبيعية ، ملح.

إرشادات الطهي:

يطهى من المجمدة في مقلاة مدهونة بقليل من الزيت **على نار خفيفة إلى متوسطة لمدة 5-6 دقائق.** قم بتفتيت أي قطع كبيرة باستخدام الملعقة وقلبها لتطهى بالتساوي.

لاستخدامها كطبقة علوية أو حشوة
قم بإذابته في المبردة (البراد). فتت المنتج وتبله إذا رغبت في ذلك. يحفظ في الثلاجة لحين يصبح جاهزاً للطهي. المنتج المذاب يمكن حفظه في الثلاجة لمدة تصل إلى 3 أيام.

أحجام التغليف

البديل النباتي للحم المفروم (300 غرام و 750 غرام)
300 غرام x 24 / كرتونة
750 غرام x 20 / كرتونة

برجر نادورا* فليكسي خالي من الدجاج

الأطباق التي يمكنك تحضيرها

الدجاج الملقي
شرائح الدجاج المخلية
الدامبلينغ / الفطائر الصينية
رغيف اللحم
الفطائر
السبرنغ رولز
الأطباق المخبوزة

VEGAN

البديل النباتي لبرجر الدجاج

حقائق تغذوية

	لكل 100 غرام	*٪القيمة اليومية
السعرات الحرارية	201 كالوري	
بروتين	14.2غ	28٪
إجمالي الدهون	12.6غ	18٪
الدهون المشبعة	6.6غ	33٪
الدهون المتحولة	0غ	
الكولسترول	0مغ	0٪
ملح	0.92غ	15٪
الكربوهيدرات الكلية	7.6غ	2.9٪
الألياف الغذائية	2.3غ	8.2٪
إجمالي السكريات	0غ	
يتضمن ٠ غرام سكر مضاف		0٪
حديد	3.5مغ	16٪
فيتامين E	2.1مغ	23٪

*تدل على نسبة الاحتياج اليومي للمغذيات في الحصة الواحدة مبنية على نظام غذائي محتوى على 2000 سعره حرارية.

مصدر جيد للبروتين والألياف

خال من الصويا والغلوتين والكائنات المعدلة وراثيًا

خالية من الكوليسترول

تستخدم كميات أقل من المياه والأرض والغازات الدفيئة مقارنة باللحوم

خالية من المضادات الحيوية والهرمونات

لا يتم ذبح أي حيوانات

المكونات

ماء، بروتين البازلاء، بروتين الأرز، زيت جوز الهند وزيت دوار الشمس، ميثيل السليلوز من الألياف النباتية، بهارات مخلطة، مستخلصات الخميرة، ملح، نكهات طبيعية.

إرشادات الطهي:

يطهى من المجمدة مباشرة في مقلاة مدهونة بقليل من الزيت **على نار خفيفة إلى متوسطة لمدة 5-6 دقائق** مع التقليب من حين لآخر.

لإعادة التشكيل:
قم بإذابته في المبردة (البراد) ثم أعد تشكيله.
قم بتتبيله أو تغطيته (بالبقسماط) إذا رغبت في ذلك.
يحفظ في الثلاجة حتى يصبح جاهزاً للطهي.
يحفظ المنتج المذاب في الثلاجة لمدة تصل إلى 3 أيام.

أحجام التغليف

البديل النباتي لبرجر الدجاج (460 غرام و 1400 غرام)
4 x 115 غرام x 10 / كرتونة
14 x 100 غرام x 10 / كرتونة

نادورا*
البديل النباتي لفليكسي برجر اللحم

الأطباق التي يمكنك تحضيرها

كرات اللحم
البولونيز
الفطائر
أطباق الكباب
لفائف النقانق
البوريك
الكبة

البديل النباتي لبرجر اللحم

حقائق تغذوية

	لكل 100 غرام	٪القيمة اليومية*
السعرات الحرارية	197 كالوري	
بروتين	14.5غ	22%
إجمالي الدهون	9.3غ	13%
الدهون المشبعة	5.1غ	26%
الدهون المتحولة	0غ	
الكولسترول	0مغ	0%
ملح	1.09غ	18%
الكربوهيدرات الكلية	17.3غ	6.7%
الألياف الغذائية	2.1غ	7.5%
إجمالي السكريات	0غ	
يتضمن ٠ غرام سكر مضاف		0%
حديد	2.8مغ	13%
فيتامين E	2.6مغ	29%

*تدل على نسبة الاحتياج اليومي للمغذيات في الحصة الواحدة مبنية على نظام غذائي محتوى على 2000 سعره حرارية.

مصدر جيد للبروتين والألياف

خال من الصويا والغلوتين والكائنات المعدلة وراثيًا

خالية من الكوليسترول

تستخدم كميات أقل من المياه والأرض والغازات الدفيئة مقارنة باللحوم

خالية من المضادات الحيوية والهرمونات

لا يتم ذبح أي حيوانات

المكونات

ماء، بروتين البازلاء، بروتين الأرز، جوز الهند وزيت دوار الشمس، ميثيل السليلوز من الألياف النباتية ، بهارات مخلطة، ملح، نكهات طبيعية، لون الكراميل الطبيعي .

إرشادات الطهي:

يطهى من المجمدة مباشرة في مقلاة مدهونة بقليل من الزيت **على نار خفيفة إلى متوسطة لمدة 5-6 دقائق** مع التقليب من حين لآخر.

لإعادة التشكيل:
قم بإذابته في المبردة (البراد) ثم أعد تشكيله.
قم بتتبيله أو تغطيته (بالبقسماط) إذا رغبت في ذلك.
يحفظ في الثلاجة حتى يصبح جاهزاً للطهي.
يحفظ المنتج المذاب في الثلاجة لمدة تصل إلى 3 أيام.

أحجام التغليف

البديل النباتي لبرجر اللحم المرن (400 غرام و 1400 غرام)
4 x 100 غرام x 10 / كرتونة
14 x 100 غرام x 10 / كرتونة

نادورا*
شيش كباب

الأطباق التي يمكنك تحضيرها

أطباق كباب اللحم
لفائف وجيوب خبز البيتا
المندي
العرايس
جروية (ساندويتش يوناني)
لحمة على الصاج

VEGAN

البديل النباتي شيش كباب

حقائق تغذوية

	لكل 100 غرام	*٪القيمة اليومية
السعرات الحرارية	228 كالوري	
بروتين	13.1غ	26٪
إجمالي الدهون	15.2غ	22٪
الدهون المشبعة	6.2غ	31٪
الدهون المتحولة	0غ	
الكولسترول	0مغ	0٪
ملح	1.07غ	18٪
الكربوهيدرات الكلية	9.8غ	3.8٪
الألياف الغذائية	2.2غ	7.9٪
إجمالي السكريات	0غ	
يتضمن ٠ غرام سكر مضاف		0٪
حديد	4.4مغ	20٪
فيتامين E	2.1مغ	23٪

*تدل على نسبة الاحتياج اليومي للمغذيات في
الحصة الواحدة مبنية على نظام غذائي محتوى على 2000 سعره حرارية.

المكونات

ماء، بروتين البازلاء، بروتين الأرز، جوز الهند
وزيت دوار الشمس، ميثيل السليلوز من
الألياف النباتية ، بهارات وأعشاب مخلطة ،
لون الكراميل الطبيعي ، ملح، نكهات طبيعية .

أحجام التغليف

البديل النباتي لشيش كباب اللحم (300 غرام و600 غرام)
6 x 50 غرام x 20 / كرتون
12 x 50 غرام x 16 / كرتون

مصدر جيد
للبروتين والألياف

خال من الصويا والغلوتين
والكائنات المعدلة وراثيًا

خالية من الكوليسترول

تستخدم كميات أقل من
المياه والأرض والغازات
الدفيئة مقارنة باللحوم

خالية من المضادات
الحيوية والهرمونات

لا يتم ذبح أي حيوانات

إرشادات الطهي:

يتم قليها مباشرة من المجمدة في مقلاة مدهونة بالزيت على
نار متوسطة إلى منخفضة لمدة 5 دقائق مع التقليب من حين لآخر

لإعادة التشكيل:
قم بإذابته في المبردة (البراد) ثم أعد تشكيله.
قم بتتبيله أو تغطيته (بالبقسماط) إذا رغبت في ذلك.
يحفظ في الثلاجة حتى يصبح جاهزاً للطهي.
يحفظ المنتج المذاب في الثلاجة لمدة تصل إلى 3 أيام.

نادورا*
كباب تندوري

الأطباق التي يمكنك تحضيرها

VEGAN

أطباق الكباب
لفائف وجيوب خبز البيتا
البرياني
أطباق الكاري
السمبوسة

البديل النباتي كباب تندوري

حقائق تغذوية

	لكل 100 غرام	*٪القيمة اليومية
السعرات الحرارية	202 كالوري	
بروتين	10.1غ	%20
إجمالي الدهون	13غ	%19
الدهون المشبعة	7.5غ	%38
الدهون المتحولة	0غ	
الكولسترول	0مغ	%0
ملح	1.38غ	%23
الكربوهيدرات الكلية	11.3غ	%4.4
الألياف الغذائية	2.2غ	%7.9
إجمالي السكريات	0غ	
يتضمن · غرام سكر مضاف		%0
حديد	2مغ	%9.1
فيتامين E	0.51مغ	%5.7

*تدل على نسبة الاحتياج اليومي للمغذيات في الحصة الواحدة مبنية على نظام غذائي محتوي على 2000 سعره حرارية.

مصدر جيد للبروتين والألياف

خال من الصويا والغلوتين والكائنات المعدلة وراثيًا

خالية من الكوليسترول

تستخدم كميات أقل من المياه والأرض والغازات الدفيئة مقارنة باللحوم

خالية من المضادات الحيوية والهرمونات

لا يتم ذبح أي حيوانات

المكونات

ماء، بروتين البازلاء، بروتين الأرز، زيت جوز الهند ودوار الشمس، ميثيل السليلوز من الألياف النباتية ، التوابل والأعشاب المخلطة، الملح، النكهات الطبيعية .

إرشادات الطهي:

يطهى من المجمدة مباشرة في مقلاة مدهونة بقليل من الزيت **على نار خفيفة إلى متوسطة لمدة 5 دقائق** مع التقليب من حين لآخر.

لإعادة التشكيل:
قم بإذابته في المبردة (البراد) ثم أعد تشكيله.
قم بتتبيله أو تغطيته (بالبقسماط) إذا رغبت في ذلك.
يحفظ في الثلاجة حتى يصبح جاهزاً للطهي.
يحفظ المنتج المذاب في الثلاجة لمدة تصل إلى 3 أيام.

أحجام التغليف

البديل النباتي لتندوري كباب الدجاج (300 غرام و600 غرام)
6 x 50 غرام x 20 / كرتون
12 x 50 غرام x 16 / كرتون

نادورا*
ناجتس خالي من الدجاج

الأطباق التي يمكنك تحضيرها

وجبة أطفال
مقبلات أو وجبات خفيفة
الطبخ
لفائف

VEGAN

ناجتس خالي من الدجاج

حقائق تغذوية

	لكل 100 غرام	*٪القيمة اليومية
السعرات الحرارية	206 كالوري	
بروتين	9.3غ	%18.6
إجمالي الدهون	8.7غ	%12.5
الدهون المشبعة	5.8غ	%29
الدهون المتحولة	0غ	
الكولسترول	0مغ	%0
ملح	1.26غ	%21
الكربوهيدرات الكلية	22.5غ	%8.7
الألياف الغذائية	1.0غ	%3.7
إجمالي السكريات	4.2غ	
يتضمن ٠ غرام سكر مضاف		%0
حديد	1.3مغ	%6.0
فيتامين E	2.3مغ	%25.4

*تدل على نسبة الاحتياج اليومي للمغذيات في الحصة الواحدة مبنية على نظام غذائي محتوي على 2000 سعره حرارية.

مصدر جيد للبروتين والألياف

خالية من الكائنات المعدلة وراثيًا

خالية من الكوليسترول

تستخدم كميات أقل من المياه والأرض والغازات الدفيئة مقارنة باللحوم

خالية من المضادات الحيوية والهرمونات

لا يتم ذبح أي حيوانات

المكونات

ماء، بروتين البازلاء، دقيق (قمح)، زيت جوز الهند، مستخلصات الخميرة، نشا (تابيوكا)، مثبت (ميثيل سليلوز من ألياف نباتية)، توابل وأعشاب مشكلة، ملح.

أحجام التغليف

البديل النباتي لتندوري ناجتس الدجاج (300 غرام و600 غرام)
6 x 50 غرام x 20 / كرتون
12 x 50 غرام x 16 / كرتون

إرشادات الطهي:

القلي بالقلاية الهوائية
ضع ٣-٤ قطع ناجتس مجمدة على صينية القلاية الهوائية.
اضبط القلاية الهوائية على ٢٠٤ درجة مئوية (٤٠٠ درجة فهرنهايت) واطبخها لمدة ١٥ دقيقة، دون الحاجة إلى تسخين مسبق

القلي العميق
سخن الزيت على درجة حرارة ١٧٠-١٨٠ درجة مئوية واقلي قطع الدجاج المجمدة لمدة ٣-٤ دقائق حتى يصبح لونها ذهبيًا ومقرمشا.

تعليمات الطبخ

تقلى مباشرة من المجمدة في مقلاة مدهونة بالزيت على نار منخفضة – متوسطة لمدة ٥-٦ دقائق مع التقليب من حين لآخر.

تعليمات إعادة التشكيل

لإعادة التشكيل قم بتذويبها في الثلاجة لمدة ٤ ساعات ثم أعيد تشكيلها حسب الرغبة. يمكن تخزين المنتجات المذابة في الثلاجة لمدة تصل إلى ٧٢ ساعة في علبة محكمة الغلق. لا تقم بإذابتها بغمرها بالماء.

مدة الصلاحية مجمد لمدة عام واحد. لا تقم بإعادة تجميده بعد إذابته.

قائمة المنتجات مع التعبئة

العلامة التجارية واسم المنتج	صنف حجم 1	صنف حجم 2	التعبئة والتغليف
نادورا*بديل نباتي للدجاج المفروم	750 غرام	300 غرام	صواني معبأة مفرغة من الهواء
نادورا* بديل نباتي للحم المفروم	750 غرام	300 غرام	صواني معبأة مفرغة من الهواء
نادورا* بديل نباتي لبرجر الدجاج	1400 غرام (100x14 غرام) (السماكة 1 سم)	460 غرام (15x4 غرام) (السماكة 1.9 سم)	أكياس تجميد قابلة لإعادة التدوير من البولي إيثيلين منخفض الكثافة
نادورا* بديل نباتي لبرجر اللحم	1400 غرام (100x14 غرام) (السماكة 1 سم)	400 غرام (100x4 غرام) (السماكة 1 سم)	أكياس تجميد قابلة لإعادة التدوير من البولي إيثيلين منخفض الكثافة
نادورا* كباب تندوري	600 غرام (50x12 غرام)	300 غرام (50x6 غرام)	أكياس تجميد قابلة لإعادة التدوير من البولي إيثيلين منخفض الكثافة
نادورا* شيش كباب	600 غرام (50x12 غرام)	300 غرام (50x6 غرام)	أكياس تجميد قابلة لإعادة التدوير من البولي إيثيلين منخفض الكثافة
نادورا* ناجتس خالي من الدجاج	—	1000 غرام (24x42/41 غرام)	أكياس تجميد قابلة لإعادة التدوير من البولي إيثيلين منخفض الكثافة

الأسئلة الشائعة

هل تحصل على كفايتك من البروتين؟

تحتوي جميع منتجات نادورا* على نسبة عالية من البروتين وخالية من الكوليسترول. بعض من أفضل الرياضيين ورافعي الأثقال في العالم نباتيون يتناولون البروتين من النباتات فقط، وبعض أقوى الحيوانات في الطبيعة (الغزلان والخيول والثيران) تتناول البروتين من النباتات فقط.

ما هو مصدر البروتين؟

تستخدم منتجات نادورا* بروتين البازلاء الصفراء وبروتين الأرز لتحضير خلطة متكاملة من الأحماض الأمينية وبروتين عالي الجودة. نحن لا نستخدم أي من بروتينات الصويا أو الجلوتين مقارنة بالعلامات التجارية الأخرى لأن هذه المواد مسببة للحساسية وبعض المستهلكين لا يستسيغون تناول هذه المكونات.

هل تحتوي هذه المنتجات على مكونات غير صحية؟

لا - في نادورا* لا نستخدم أي مكونات غير صحية. منتجاتنا مصنوعة من مكونات طبيعية وخالية من الكائنات المعدلة وراثيًا والمواد المسببة للحساسية.

هل تحتوي هذه المنتجات على نسبة عالية من الصوديوم؟

الصوديوم هو معدن أساسي وإلكتروليت مطلوب لجسم الإنسان ليعمل بشكل سليم.
الاحتياج اليومي للجسم من الصوديوم هو 2300 ملغم أو 5.75 غرام من الملح.
وتجاوز هذه الكمية أمر غير صحي. يأتي معظم الصوديوم من الملح (كلوريد الصوديوم).

تتراوح كمية الملح في 100 غرام من منتجات نادورا* من 0.9 غرام إلى 1.4 غرام (رشة ملح). وهذا أقل من 25% من احتياجات الجسم اليومية.

بالمقارنة ، تحتوي المنتجات مثل شطائر الدجاج على 2 غرام من الملح، وتحتوي اللحوم الباردة مثل السلامي والمرتديلا على ٣ غرام في كل 100 غرام. منتجات نادورا* تحتوي على نسبة أقل بكثير من الصوديوم/الملح. يمكن تناولها 3 مرات في اليوم وستظل ضمن الكمية الموصى بها يوميًا من الصوديوم/الملح.

هل تتم معالجة هذه المنتجات؟

يتم تصنيع منتجات نادورا* عن طريق استخراج البروتينات من النباتات ثم خلطها بالتوابل والدهون والألياف. وهي أقل معالجة من اللحوم المصنعة والخبز والفيتامينات وحتى المياه المعدنية المحلاة.

إنضم إلى حركة النظم
الغذائية الصحية
المستدامة مع نادورا*
تابعنا على nadurafoods/

“لا شيء يفيد صحة
الإنسان ويدعم فرص
الحياة على وجه الأرض
أكثر من النظام
الغذائي النباتي.”

البرت اينشتاين

INGREDIENTS I TRADE I HOSPITALITY
Your Long Term Partner

T +971 50 512 2823
E sales@nadurafoods.com

Instagram and Facebook@nadurafoods

nadurafoods.com