

\*  
نوا  
دوا  
نوا



بروتينات نباتية  
طبيعية





# بروتين صحي وصديق للبيئة



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.

خال من الكوليسترول والدهون المتحولة



ذو سعرات حرارية أقل



خال من الهرمونات والعضادات الحيوية



تقليل البصمة الكربونية، وإستخدام الأرض و المياه



لا يتم ذبح اي حيوانات



خال من الصويا



خال من الغلوتين



خال من المواد المعدلة وراثيا



مطبق نظيف



صنع من مكونات طبيعية



لا يحتوي على مواد حافظة أو مستحلبات

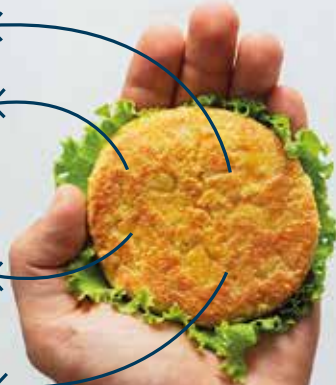


غنية بالبروتين والألياف

ذو سعرات حرارية أقل

خال من الكوليسترول والدهون المتحولة

خال من الصويا والغلوتين



بروتين البازلاء

زيت جوز الهند وزيت دوار الشمس

بروتين الأرز

الثوم والبصل الملح والفلفل الألياف والنكهات





# نادورا\* البديل النباتي للدجاج المفروم الطبيعي كلياً

الأطباق التي يمكنك تحضيرها



الفتائر  
الساندويشات  
المعكرونة  
التاكو والبورييتوس  
السلطات  
الشاورما  
أطباق الكاري  
كعك الباو  
اللفافات  
سبرينغ رولز والسنبوسة

البديل النباتي للدجاج المفروم

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

## حقائق تغذية

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

\*تدل على نسبة الاحتياج اليومي للمغذيات في الحصة الواحدة مبنية على نظام غذائي يحتوي على 2000 سعرة حرارية.

## المكونات

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

## أحجام التغليف

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

## 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.





# نادورا\* البديل النباتي للحم المفروم الطبيعي كليا

## الأطباق التي يمكنك تحضيرها



فطائر  
الساندويتشات  
المعكرونة  
التاكو والبوريبتوس  
الناشوز وبالطاطس المقليّة  
الشاورما واللفائف  
أطباق الكاري  
كعك الباو  
الكيما (طبق اللحم المفروم الهندي)

## البديل النباتي للحم المفروم

### حقائق تغذوية

القيمة اليومية	لكل 100 غرام	*: القيمة اليومية
السعرات الحرارية	190.1 كالوري	
بروتين	23غ	46%
إجمالي الدهون	6.77غ	8.7%
الدهون المشبعة	1.93غ	9.7%
الدهون المتحوّلة	0غ	
الكوليسترول	0مغ	0%
ملح	0.95غ	16.5%
الكربوهيدرات الكلية	8.55غ	3.1%
الألياف الغذائية	2.65غ	10%
إجمالي السكريات	0غ	
يتضمن · غرام سكر مضاف	0%	
حديد	9.9مغ	55%
فيتامين E	1.10مغ	7.3%

\*تدل على نسبة الاحتياج اليومي للمغذيات في الحصة الواحدة مبنية على نظام غذائي يحتوي على 2000 سعرة حرارية.

### المكونات

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

### أحجام التغليف

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

خال من الصويا والغلوتين  
والكائنات المعدلة وراثيًا



ملمق نظيف



تستخدم كميات أقل من  
المياه والأرض والغازات  
الدهنية مقارنة باللحوم



مصدر جيد  
للبروتين والألياف



لا يتم ذبح أي حيوانات



خالية من الكوليسترول



خالية من المضادات  
الحيوية والهرمونات



### 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 كطبق علوية أو حشوة

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



# برجر نادورا\* فليكسي خالي من الدجاج

الأطباق التي يمكنك تحضيرها



الدجاج الملقى  
شرائح الدجاج المغلية  
الدامبلينغ / الفطائر الصينية  
رغيف اللحم  
الفطائر  
السبرنغ رولز  
الأطباق المخبوزة

البديل النباتي لبرجر الدجاج

حقائق تغذية

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



## 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.

### إعادة التشكيل:

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

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

\*تدل على نسبة الاحتياج اليومي للمغذيات في الحصة الواحدة مبنية على نظام غذائي يحتوي على 2000 سعرة حرارية.

## المكونات

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

## أحجام التغليف

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

*% القيمة اليومية	لكل 100 غرام	
	197 كالوري	السعرات الحرارية
22%	15.01 غ	بروتين
13%	9.3 غ	إجمالي الدهون
26%	5.1 غ	الدهون المشبعة
	0 غ	الدهون المتحولة
0%	0 مغ	الكوليسترول
14%	0.7 غ	ملح
6.7%	17.3 غ	الكربوهيدرات الكلية
7.5%	2.1 غ	الألياف الغذائية
	0 غ	إجمالي السكريات
0%		يتضمن · غرام سكر مضاف
13%	2.8 مغ	حديد
29%	2.6 مغ	فيتامين E

\*تدل على نسبة الاحتياج اليومي للمغذيات في الحصة الواحدة مبنية على نظام غذائي يحتوي على 2000 سعرة حرارية.

### المكونات

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

### أحجام التغليف

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

نادورا\*



خال من الصويا والغلوتين  
والكائنات المعدلة وراثيًا



مصدر جيد  
للبروتين والألياف



تستخدم كميات أقل من  
المياه والأرض والغازات  
الديفئة مقارنة باللحوم



خالية من الكوليسترول



لا يتم ذبح أي حيوانات



خالية من المضادات  
الحيوية والهرمونات



### 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.

#### إعادة التشكيل:

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

# نادورا\* شيش كباب



## الأطباق التي يمكنك تحضيرها



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

## البديل النباتي شيش كباب

### حقائق تغذية

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

\*تدل على نسبة الاحتياج اليومي للمغذيات في الحصة الواحدة مبنية على نظام غذائي يحتوي على 2000 سعرة حرارية.

### المكونات

ماء، بروتين البازلاء، بروتين الأرز، جوز الهند وزيت دوار الشمس، ميثيل السيلولوز 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 / 20 كرتون  
12 x 50 غرام / 16 كرتون

خال من الصويا والغلوتين  
والكائنات المعدلة وراثيًا



مصدر جيد  
للبروتين والألياف



تستخدم كميات أقل من  
المياه والأرض والغازات  
الذئبة مقارنة باللحوم



خالية من الكوليسترول



لا يتم ذبح أي حيوانات



خالية من المضادات  
الحيوية والهرمونات



### إرشادات الطهي:

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

#### إعادة التشكيل:

قم بإذابته في المبردة (البراد) ثم أعد تشكيله.  
قم بتبيله أو تغطيته (بالقسماط) 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



أطباق الكباب  
لفائف وجيوب خبز البيتزا  
البرياني  
أطباق الكاري  
السمبوسة

## البديل النباتي كباب تندوري

### حقائق تغذية

لكل 100 غرام	%* القيمة اليومية
السعرات الحرارية	202 كالوري
بروتين	12.0 غ
إجمالي الدهون	13 غ
الدهون المشبعة	7.5 غ
الدهون المتحولة	0 غ
الكوليسترول	0 مغ
ملح	1.38 غ
الكربوهيدرات الكلية	11.3 غ
الألياف الغذائية	2.2 غ
إجمالي السكريات	0 غ
يتضمن ٠ غرام سكر مضاف	0 %
حديد	2 مغ
فيتامين E	0.51 مغ

\*تدل على نسبة الاحتياج اليومي للمغذيات في الحصة الواحدة مبنية على نظام غذائي يحتوي على 2000 سعرة حرارية.

### المكونات

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

### أحجام التغليف

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

خال 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



### 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.

#### إعادة التشكيل:

قم بإذابته في المبردة (البراد) ثم أعد تشكيله. قم بتبيله أو تغطيته (بالقسماط) إذا رغبت في ذلك. يحفظ في الثلاجة حتى يصبح جاهزاً للطهي. يحفظ الممتد المذاب في الثلاجة لمدة تصل إلى 3 أيام.



# نادورا\* ناجتس خالي من الدجاج

## الأطباق التي يمكنك تحضيرها



وجبة أطفال  
مقبلات أو وجبات خفيفة  
الطبخ  
لفائف

## ناجتس خالي من الدجاج

### حقائق تغذية

السعرات الحرارية	لكل 100 غرام	%* القيمة اليومية
206 كالوري		
بروتين	12.64 غ	26%
إجمالي الدهون	7.73 غ	10%
الدهون المشبعة	4.80 غ	24%
الدهون المتحولة	0 غ	
الكوليسترول	0 مغ	0%
ملح	460 غ	21%
الكربوهيدرات الكلية	23.6 غ	9%
الألياف الغذائية	0.93 غ	3.3%
إجمالي السكريات	1.9 غ	
يتضمن ٠ غرام سكر مضاف		0%
حديد	1.3 مغ	6.0%
فيتامين E	1.56 مغ	10%

\*تدل على نسبة الاحتياج اليومي للمغذيات في الحصة الواحدة مبنية على نظام غذائي يحتوي على 2000 سعرة حرارية.

### المكونات

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

### أحجام التغليف

البيدل النباتي لتندوري ناجتس الدجاج (300 غرام و600 غرام)  
50 x 6 غرام / 20 كرتون  
50 x 1 غرام / 16 كرتون

خالية من الكائنات  
المعدلة وراثيًا



مصدر جيد  
للبروتين والألياف



تستخدم كميات أقل من  
المياه والأرض والغازات  
الدفينة مقارنة باللحوم



خالية من الكوليسترول



لا يتم ذبح أي حيوانات



خالية من المضادات  
الحيوية والهرمونات



### إرشادات الطهي:

#### القلي بالقلابة الهوائية

ضع ٣-٤ قطع ناجتس مجمدة على صينية القلابة الهوائية. اضبط القلابة 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 واطبخ قطع الدجاج المجمدة لمدة ٣-٤ دقائق حتى يصبح لونها ذهبيًا ومقرمشًا.

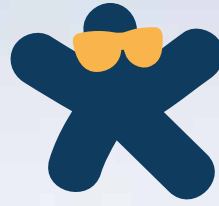
## تعليمات إعادة التشكيل

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.

## تعليمات الطبخ

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

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



## قائمة المنتجات مع التعبئة

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

# 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 والمرديلا على 3 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.

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

**البرت اينشتاين**



**\* نانا  
دورا**

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

**Instagram and Facebook@nadurafoods**

**nadurafoods.com**