





المنتجات الجاهزة



#### جودة طهى عالية

المزيد من المنتجات عالية الجودة الطرية والغنية بالعصارة.

#### التحكم والخبرة

يمكننا الحفاظ على جميع القيم الغذائية والعضوية للطعام بأساليب الطهى الدقيقة.

#### البراعة

طريقة الصنع تتيح للمتخصصين إمكانية التحضير

وإعداد الوصفات المتميزة وتقديمها مع الصلصات والمقبلات ...

تحُفظ في الثلاجة وتصل صلاحيتها إلى 6 أشهر.



# مزايا الطهي في درجة حرارة منخفضة

- يكون أكثر صحة، عند طهيه ببطء في درجات حرارة أقل من 90 درجة مئوية.
  - المحافظة على المنتج والاحتفاظ بالصّفات الغذائية والمذاق بشكل أفضل.
    - قوام طري وغني بالعصارة.
    - نكهة أصلية ومكونات طبيعية 100%.



### طرق التحضير



#### في الفرن:

- 1. سخن الفرن إلى 200 درجة مئوية لمدة 10 دقائق.
  - 2. افتح العبوة وصب محتوياتها في وعاء مناسب.
- 3. قم بتحمير المنتج في درجة حرارة 200 درجة مئوية
  - لمدة 10 دقائق.



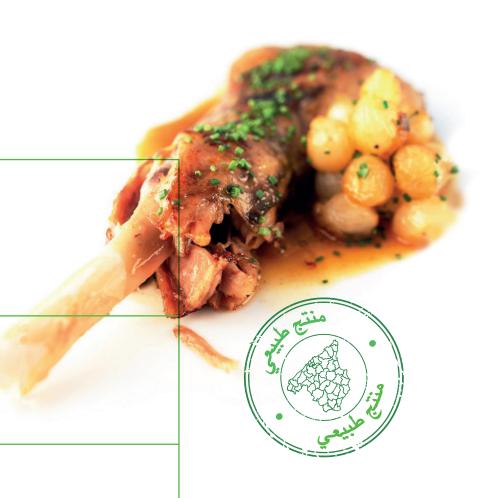
### في الميكروويف:

- 1. افتح العبوة وضع محتوياتها في وعاء مناسب.
- 2. سخن المنتج في الميكروويف لمدة 3 دقائق بأقصى طاقة.



#### على الشواية:

1. افتح العبوة واشوي الضلع على الشواية لمدة دقيقتين لكل جانب





## منتجات من لحم الحمل

- و ربع الحمل
- ضلّع حمَل
- سوربریسا من حمل
  - ساق حمَل
    - كتف حمَل





## منتجات من لحم الخروف

- ضلع خروف
- سوربريسا من خروف
  - ساق خروف
    - كتف خروف





ديوفينو، المنطقة التجارية ش/ أفينا، 2 47100 توردسياس بلد الوليد (إسبانيا)

www.deovino.es