

unifood  
prOfesyonel

*Lezzet Ustalarının Tercihii*





## CONTENTS

### المحتويات

Soups الشوربات	4-8
Food Bases & Bouillons محضرات الأطعمة و المرققات	9-13
Meatball Mixes توابل الكفتة	14-16
Pasta Sauces صلصة المعكرونة	17-19
World Cuisine Sauces صلصات المطبخ العالمي	20-22
Desserts الحلويات	23-31
Gourmet Spices البهارات الذواقه	32-35
Liquid Sauces الصلصات السائلة	36-40
Fries Seasonings & Combos رقائق(الشبس) بالتوابل و الكومبي	41-43



POWDER  
مسحوق

TARHANA شوربة طر هانا	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	3 kg 3 كجم	Resealable Bag كيس مغلق	4 4	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين
<p><b>Directions:</b> Mix 3kg Unifood Professional Tarhana Soup with 10L cold water until dissolved. Boil 30L of water in another container and stir in the dissolved Tarhana Soup mix. Simmer at low heat for 15 min and serve.</p> <p><b>طريقة التحضير:</b> اخلطي 3 كجم من شوربة طر هانا يونيفود الماهرة مع 10 لتر من الماء البارد حتى تذوب قومي بغلي 30 لترا من الماء في قدر آخر وحركي مزيج شوربة طر هانا المذاب. تطهى على نار هادئة لمدة 15 دقيقة وتقدم.</p>					

POWDER  
مسحوق

CREAM OF TOMATO شوربة الطماطم بالكريمة	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	3 kg 3 كجم	Resealable Bag كيس مغلق	4 4	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين
<p><b>Directions:</b> Mix 3 kg Unifood Professional Cream of Tomato Soup with 10L cold water until dissolved. Boil 29L of water in another container and stir in the dissolved Cream of Tomato Soup mix. Simmer at low heat for 15 min and serve.</p> <p><b>طريقة التحضير:</b> اخلطي 3 كجم من كريمة شوربة الطماطم يونيفود الماهرة مع 10 لتر من الماء البارد حتى تذوب. اغلي 29 لتر من الماء في قدر آخر وحركي مزيج شوربة الطماطم. تطهى على نار هادئة لمدة 15 دقيقة وتقدم.</p>					

POWDER  
مسحوق

CREAM OF MUSHROOM شوربة الفطر (المشروم) بالكريمة	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	3 kg 3 كجم	Resealable Bag كيس مغلق	4 4	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين
<p><b>Directions:</b> Mix 3kg Unifood Professional Cream of Mushroom Soup with 10L cold water until dissolved. Boil 31L of water in another container and stir in the dissolved Cream of Mushroom Soup mix. Simmer at low heat for 15 min and serve.</p> <p><b>طريقة التحضير:</b> اخلطي 3 كجم من كريمة شوربة الطماطم يونيفود الماهرة مع 10 لتر من الماء البارد حتى تذوب. اغلي 29 لتر من الماء في قدر آخر وحركي مزيج شوربة الطماطم. تطهى على نار هادئة لمدة 15 دقيقة وتقدم.</p>					

POWDER  
مسحوق

CREAM OF VEGETABLE شوربة الخضار بالكريمة	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	3 kg 3 كجم	Resealable Bag كيس مغلق	4 4	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين

**Directions:** Mix 3 kg Unifood Professional Cream of Vegetable Soup with 10L cold water until dissolved. Boil 33L of water in another container and stir in the dissolved Cream of Vegetable Soup mix. Simmer at low heat for 15 min and serve.

**طريقة التحضير:** اخلطي 3 كجم من شوربة الخضار بالكريمة يونيفود الماهرة مع 10 لتر من الماء البارد حتى لتراً من الماء في قدر آخر وحركي مزيج كريمة شوربة الخضار المذاب. تطهى على نار تدوب. اغلي 33 هادئة لمدة 15 دقيقة وتقدم.

POWDER  
مسحوق

ALACA شوربة ألاج	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	3 kg 3 كجم	Resealable Bag كيس مغلق	4 4	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين

**Directions:** Mix 3kg Unifood Professional Alaca Soup with 10L cold water until dissolved. Boil 23L of water in another container and stir in the dissolved Alaca Soup mix. Simmer at low heat for 15 min and serve.

**طريقة التحضير:** اخلطي 3 كجم من كريمة شوربة شوربة ألاج يونيفود الماهرة مع 10 لتر من الماء البارد حتى تذوب. اغلي 23 لترًا من الماء في قدر آخر وحركي مزيج كريمة شوربة Alaca المذاب. تطهى على نار هادئة لمدة 15 دقيقة وتقدم.

POWDER  
مسحوق

TUTMAÇ شوربة توتماچ	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	3 kg 3 كجم	Resealable Bag كيس مغلق	4 4	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين

**Directions:** Mix 3kg Unifood Professional Tutmaç Soup with 10L cold water until dissolved. Boil 14L of water in another container and stir in the dissolved Tutmaç Soup mix. Simmer at low heat for 15 min and serve.

**طريقة التحضير:** اخلطي 3 كجم من شوربة توتماچ يونيفود الماهرة مع 10 لتر من الماء البارد حتى تذوب اغلي 14 لتر من الماء في قدر آخر وحركي مزيج شوربة شوربة توتماچ المذاب. تطهى على نار هادئة لمدة 15 دقيقة وتقدم.

POWDER  
مسحوق

CHICKEN شوربة الدجاج المتبلّة	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	3 kg 3 كجم	Resealable Bag كيس مغلق	4 4	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين
<p><b>Directions:</b> Mix 3kg Unifood Professional Chicken Soup with 10L cold water until dissolved. Boil 32L of water in another container and stir in the dissolved Chicken Soup mix. Simmer at low heat for 15 min and serve.</p> <p>طريقة التحضير: اخلطي 3 كجم من شوربة الدجاج المتبلّة يونيفود الماهرة مع 10 لتر من الماء البارد حتى تذوب. اغلي 32 لتر من الماء في قدر آخر وحركي مزيج شوربة الدجاج المذاب. تطهى على نار هادئة لمدة 15 دقيقة وتقدّم.</p>					

POWDER  
مسحوق

YOGURT شوربة الزبادي اللبّن	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	3 kg 3 كجم	Resealable Bag كيس مغلق	4 4	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين
<p><b>Directions:</b> Mix 3kg of Unifood Professional Yogurt Soup with 10L of cold water until dissolved. Boil 24L of water in another container and stir in the dissolved Yogurt Soup mix. Simmer at low heat for 15 min and serve.</p> <p>طريقة التحضير: اخلطي 3 كجم من شوربة الزبادي يونيفود الماهرة مع 10 لتر من الماء البارد حتى تذوب. اغلي 24 لتر من الماء في قدر آخر وحركي مزيج شوربة الزبادي المذاب. تطهى على نار هادئة لمدة 15 دقيقة وتقدّم.</p>					

POWDER  
مسحوق

EZOGEIN شوربة أزوجلين	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	3 kg 3 كجم	Resealable Bag كيس مغلق	4 4	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين
<p><b>Directions:</b> Mix 3kg Unifood Professional Ezogelin Soup with 10L cold water until dissolved. Boil 27.5L of water in another container and stir in the dissolved Ezogelin Soup mix. Simmer at low heat for 15 min and serve.</p> <p>طريقة التحضير: اخلطي 3 كجم من شوربة جلين شوربة ازو يونيفود الماهرة مع 10 لتر من الماء البارد حتى تذوب. اغلي 27,5 لتر من الماء في قدر آخر وحركي مزيج الشوربة المذاب. يتطهى على نار هادئة لمدة 15 دقيقة وتقدّم.</p>					

POWDER  
مسحوق

BORSCH شوربة بورش	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	3 kg 3 كجم	Resealable Bag كيس مغلق	4 4	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين

**Directions:** Mix 3kg Unifood Professional Borsch Soup with 15L cold water until dissolved. Boil 45L of water in another container and stir in the dissolved Borsch Soup mix. Simmer at low heat for 15 min and serve. Add white cabbage and beef (optional).

**طريقة التحضير:** اخلطي 3 كجم من شوربة بورش يونيفود الماهرة مع 15 لتر من الماء البارد حتى تذوب اغلي 45 لتر من الماء في قدر آخر وحركي مزيج حساء بورش الذائب تطهى على نار هادئة لمدة 15 دقيقة وتقدم. أضيفي الملفوف الأبيض ولحم البقر (حسب الرغبة).

POWDER  
مسحوق

GENDIME شوربة جنديمة	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	3 kg 3 كجم	Resealable Bag كيس مغلق	4 4	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين

**Directions:** Mix 3kg Unifood Professional Gendime Soup with 10L cold water until fully dissolved. Boil 20L of water in another container. Stir in the mix into the boiling water. Simmer at low heat for 15 min after boiling and serve.

**طريقة التحضير:** اخلطي 3 كجم من شوربة جنديمة يونيفود الماهرة مع 10 لتر من الماء البارد حتى تذوب بالكامل. اغلي 20 لترا من الماء في قدر آخر. اضيفي المزيج الى الماء المغلي. تطهى على نار هادئة لمدة 15 دقيقة بعد الغليان وتقدم.



POWDER  
مسحوق

FRENCH FRY SPICE التوابل الفرنسية فراي	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتون	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	1 kg 1 كجم	Plastic Package علبة بلاستيكية	4 4	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين

**Directions:** Add in desired ratios  
طريقة التحضير: أضف النسبة التي ترغبها.

POWDER  
مسحوق

MEAT BOUILLON مرق لحم البقر	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتون	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	750 g 750 جرام	Box علبة	6 6	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	15 months 15 شهرا

**Directions:** Add Unifood Professional Meat Bouillon into the boiling water and boil for 10 min. Close to the traditional flavor. Takes its taste not from the salt, but rather from the dried ground meat and root vegetables among its ingredients. Recommended amount: 20g bouillon to 1L water.

طريقة التحضير: يضاف مرق لحم البقر يونيفود الماهرة الى الماء المغلي ويغلي لمدة 10 دقائق للحصول على النكهة الاقرب الى النكهة التقليدية. لا تحصل على مذاقه من الملح ، بل من مكوناته من اللحم القوام المطلوب. المفروم المجفف والخضروات الجذرية. الكمية الموصى بها: 20 جرام من المرق توضع في 1 لتر من الماء.

POWDER  
مسحوق

CHICKEN BOUILLON مرق الدجاج	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتون	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	750 g 750 جرام	Box علبة	6 6	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	15 months 15 شهرا

**Directions:** Add Unifood Professional Chicken Bouillon into the boiling water and boil for 10 min. Close to the traditional flavor. Takes its taste not from the salt, but rather from the dried ground chicken meat and root vegetables among its ingredients. Recommended amount: 20g bouillon to 1L water.

طريقة التحضير: يضاف مرق الدجاج يونيفود الماهر الى الماء المغلي ويغلي لمدة 10 دقائق. النكهة الاقرب الى النكهة التقليدية. لا تحصل على مذاقه من الملح ، بل من مكوناته من الدجاج المفروم المجفف والخضروات الجذرية. الكمية الموصى بها: 20 جرام من مرق الدجاج توضع في 1 لتر من الماء.

POWDER  
مسحوق

GARLIC SEASONING توابل بالثوم	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونية	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	750 g 750 جرام	Box علبة	6 6	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	15 months 15 شهرا

**Directions:** Add 20g Unifood Professional Garlic Seasoning into 1L water. Boil for 5 min and use it on any dish. May be added at any stage of meal, sauce and soup preparation. May also be used in cold meals after dissolving in cold water.

**طريقة التحضير:** إضافة 20 غرام من توابل الثوم يونيفود الماهرة الى 1 لتر ماء. تغلي لمدة 5 دقائق ويتم اضافتها للطعام المطلوب. يمكن أن تضاف في أي مرحلة من مراحل الوجبات، و الصلصات وإعداد الشورية. وعند الرغبة يتم خلطها بالماء البارد وتستهمل في الوجبات الباردة

POWDER  
مسحوق

VEGETABLE SEASONING توابل بالخضروات	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونية	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	750 g 750 جرام	Box علبة	6 6	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	15 months 15 شهرا

**Directions:** Add 20g Unifood Professional Vegetable Seasoning into 1L water. Boil for 5 min and use it on any dish. May be added at any stage of meal, sauce and soup preparation.

**طريقة التحضير:** إضافة 20 غرام من توابل الخضروات الى 1 لتر ماء. تغلي لمدة 5 دقائق ويتم اضافتها على الطبق المطلوب. يمكن أن تضاف في أي مرحلة من مراحل الوجبات، و الصلصات وإعداد الشورية.

POWDER  
مسحوق

MEDITERRANEAN SALAD SAUCE بحر الأبيض صوص سلطة	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونية	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	750 g 750 جرام	Box علبة	6 6	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	15 months 15 شهرا

**Directions:** Mix 750g Unifood Professional Mediterranean Salad Sauce with 2250ml water and 2250ml oil.

**طريقة التحضير:** امزجي 750 غرام من صلصة سلطة يونيفود الماهرة مع 2250 مل من الماء 2250 مل من الزيت.

POWDER  
مسحوق

BATTER MIX خلطة البانية	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	750 g 750 جرام	Box علبة	6 6	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين

**Directions:** Coat the steaks with 65g Unifood Professional Batter Mix. Gently shake off any excess mix. Fry in 300ml sunflower seed oil and cook the battered chicken steaks until golden brown. Serve hot.

طريقة التحضير: قطع 750 كجم من صدور الدجاج الى شرائح. غمس شرائح اللحم مع 65 جرام بخلطة البانية يونيفود الماهرة وانفضها قليلا سخن 300 مل من زيت عباد الشمس واطه شرائح الدجاج المجهزة حتى يصبح لونها ذهبيا. تقدم ساخنة

POWDER  
مسحوق

MASHED POTATOES البطاطس المهروسة البوريه	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	3 kg 3 كجم	Resealable Bag كيس مغلق	4 4	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين

**Directions:** Add 3kg Unifood Professional Mashed Potatoes into 15L pre-boiled hot water. Wait for 1 min for the water to be absorbed. Whisk over medium heat for 2-3 min. Serve as requested once a smooth texture is obtained.

طريقة التحضير: يضاف 3 كجم من البطاطس المهروسة يونيفود الماهرة الى 15 لتر من الماء الساخن قبل الغليان. انتظر دقيقة واحدة حتى يتم امتصاص الماء. ويتم طبخها بخفها على نار متوسطة لمدة 2-3 دقائق. وعند الحصول على القوام المتجانس تقدم حسب الرغبة.

POWDER  
مسحوق

CHICKEN BOUILLON مرق الدجاج	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	5 kg 5 كجم	Tub دلو	2 2	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	15 months 15 شهرا

**Directions:** Add Unifood Professional Chicken Bouillon into the boiling water and boil for 10 min. Close to the traditional flavor. Takes its taste not from the salt, but rather from the dried ground chicken meat and root vegetables among its ingredients. Recommended amount: 20g bouillon to 1L water.

طريقة التحضير: إضافة مرقة الدجاج يونيفود الماهرة الى الماء المغلي وتغلي لمدة 10 دقائق النكهة الاقرب الى النكهة التقليدية. لا تحصل على مذاقه من الملح، بل من مكوناته من الدجاج المفروم المجفف والخضروات الجذرية. الكمية الموصى بها: 20 جرام من المرق مضافة إلى 1 لتر من الماء.

POWDER  
مسحوق

VEGETABLE SEASONING توابل بالخضروات	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	5 kg 5 كجم	Tub دلو	2 2	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	15 months 15 شهرا
	<p><b>Directions:</b> Add 20g Unifood Professional Vegetable Seasoning into 1L water. Boil for 5 min and use it on any dish. May be added at any stage of meal, sauce and soup preparation.</p> <p>طريقة التحضير: إضافة 20 غ من التوابل النباتية يونيفود الماهرة الى 1 لتر من الماء. تغلي لمدة 5 دقائق ويتم اضافتها الى أي نوع من الاطباق. يمكن أن تضاف في أي مرحلة من مراحل الوجبات ، والصلصات وإعداد الشوربة.</p>				

POWDER  
مسحوق

CRISPY COATING طبقة كريسبي المقرمشة	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	5 kg 5 كجم	Tub دلو	2 2	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	15 months 15 شهرا
	<p><b>Directions:</b> Add 4L of cold water to 2g Unifood Professional Crispy Coating, mix to obtain a sauce. Dip the prepared products into this sauce. Coat them with the remaining powdered mix in the package (3000kg) and fry in 170°C oil.</p> <p>طريقة التحضير: يضاف 4 لتر من الماء البارد إلى 2 كجم من بودرة كريسبي المقرمشة يونيفود الماهرة ، وتخلط للحصول على الصلصة. تغمس المكونات المحضرة في هذه الصلصة. وتغمس في البودرة المتبقية في العبوة (3000 كجم) وتقل في زيت بدرجة حرارة 170 درجة</p>				

POWDER  
مسحوق

BEEF BOUILLON مرق لحم البقر	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	5 kg 5 كجم	Tub دلو	2 2	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	15 months 15 شهرا
	<p><b>Directions:</b> Add Unifood Professional Beef Bouillon into the boiling water and boil for 10 min. Close to the traditional flavor. Takes its taste not from the salt, but rather from the dried ground meat and root vegetables among its ingredients. Recommended amount: 20g bouillon to 1L water.</p> <p>طريقة التحضير: يضاف مرق لحم البقر يونيفود الماهرة الى الماء المغلي ويغلي لمدة 10 دقائق. النكهة الاقرب الى النكهة التقليدية. لا تحصل على مذاقه من الملح ، بل من مكوناته من اللحم المفروم المجفف والخضروات الجذرية. الكمية الموصى بها: 20 جرام من المرق تضاف الى 1 لتر من الماء.</p>				



POWDER  
مسحوق

BEEF MARINATION MIX خلطات مرق لحم البقر	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	3 kg 3 كجم	Tub دلو	2 2	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين
<b>Directions:</b> Mix 1kg meat and 50g Unifood Professional Meat Marination powdered mixture with 500ml water and 500ml oil, wait for one night. طريقة التحضير: يخلط 1 كجم من اللحم مع 50 غ من خليط اللحم المنقوع يونيفود الماهر وتخلط مع 500 مل من الماء و 500 مل من الزيت، وتبقى منقوعة لمدة ليلة واحدة.					

POWDER  
مسحوق

CHICKEN MARINATION MIX خلطات مرق الدجاج	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	4 kg 4 كجم	Tub دلو	2 2	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين
<b>Directions:</b> Mix 1kg chicken meat and 50g Unifood Professional Chicken Marination powdered mixture with 500ml water and 500ml oil, wait for one night. طريقة التحضير: يخلط 1 كجم من الدجاج مع 50 غ من خليط الدجاج المنقوع يونيفود الماهر وتخلط مع 500 مل من الماء و 500 مل من الزيت، وتبقى منقوعة لمدة ليلة واحدة..					

POWDER  
مسحوق

MEATBALL MIX توابل الكفتة	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	4 kg 4 كجم	Tub دلو	2 2	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين
<b>Directions:</b> Mix 90g Unifood Professional Meatball Mix with 160ml water, wait for 1-2 min, add 1kg medium fat ground meat and prepare the meatball dough. طريقة التحضير: يخلط 90 جرام من توابل كفتة يونيفود الماهرة مع 160 مل من الماء، وينتظر لمدة 1-2 دقيقة، ويضاف 1 كجم من اللحم المفروم متوسط الدسم وتحضر الكفتة.					

POWDER  
مسحوق

CIG KOFTE MIX خلطة كبة نية	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	5 kg 5 كجم	Tub دلو	2 2	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين

**Directions:** Add in desired ratios.  
طريقة التحضير: تضاف النسبة المرغوب بها الى الخلطة.

POWDER  
مسحوق

KADINBUDU KOFTE MIX خلطة كفتة قدينبودو	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	5 kg 5 كجم	Tub دلو	2 2	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين

**Directions:** Mix 300g ground meat with 700g Unifood Professional Kadınbudu Kofte Mix. 2.330kg meatballs mix may be used for 1kg ground meat.

طريقة التحضير: امزج 300 غرام من اللحم المفروم مع 700 جرام من خلطة الكفتة. يونيفود الماهرة يمكن استخدام 2.330 كجم من توابل الكفتة ل 1 كجم من اللحم المفروم



POWDER  
مسحوق

CREAM OF MUSHROOM

الفطر بالكريمة

WEIGHT

الوزن

PACKAGE TYPE

نوع العبوة

UNITS PER PACKAGE

عدد الظروف داخل الكرتونة

STORAGE CONDITIONS

شروط التخزين

SHELF LIFE

مدة الصلاحية

1 kg  
1 كجم

Resealable Bag  
كيس مغلق

6  
6

Room  
Temperature  
درجة حرارة الغرفة

2 year  
سنتين



**Directions:** Add 7.6L cold water to 1kg Unifood Professional Creamy Mushroom Sauce. Mix until it boils. Cook for another 8-10 min at medium heat and serve.

طريقة التحضير: إضافة 7,6 لتر من الماء البارد إلى 1 كجم من صلصة الفطر يونيفود الماهرة. تخلط حتى تغلي. تطهى لمدة 8-10 دقائق على نار متوسطة وتقدم.

POWDER  
مسحوق

CREAMY FOUR CHEESE SAUCE

اربع أنواع من الجبن بالكريمة

WEIGHT

الوزن

PACKAGE TYPE

نوع العبوة

UNITS PER PACKAGE

عدد الظروف داخل الكرتونة

STORAGE CONDITIONS

شروط التخزين

SHELF LIFE

مدة الصلاحية

1 kg  
1 كجم

Resealable Bag  
كيس مغلق

6  
6

Room  
Temperature  
درجة حرارة الغرفة

2 year  
سنتين



**Directions:** Add 5L cold water to 1kg Unifood Professional Creamy Four Cheese Sauce. Mix until it boils. Cook for another 8-10 min at medium heat and serve.

طريقة التحضير: إضافة 5 لتر من الماء البارد إلى 1 كجم من صلصة يونيفود الماهرة اربع انواع من الجبن بالكريمة . تخلط حتى تغلي. وتطهى لمدة 8-10 دقائق على نار متوسطة و تقدم.

POWDER  
مسحوق

NEAPOLITAN SAUCE

صلصة نابوليتن

WEIGHT

الوزن

PACKAGE TYPE

نوع العبوة

UNITS PER PACKAGE

عدد الظروف داخل الكرتونة

STORAGE CONDITIONS

شروط التخزين

SHELF LIFE

مدة الصلاحية

1 kg  
1 كجم

Resealable Bag  
كيس مغلق

6  
6

Room  
Temperature  
درجة حرارة الغرفة

2 year  
سنتين



**Directions:** Add 5.6L cold water to 1kg Unifood Professional Neapolitan Sauce. Mix until it boils. Cook for another 5 min at medium heat and serve.

طريقة التحضير: إضافة 5-6 لتر من الماء البارد إلى 1 كجم من صلصة نابوليتن يونيفود الماهرة . وتخلط حتى تغلي. وتطهى لمدة 5 دقائق أخرى على نار متوسطة وتقدم.

POWDER  
مسحوق

HOT POURED CREAM SAUCE صلصة كريمة ساخنة	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	1 kg 1 كجم	Resealable Bag كيس مغلق	6 6	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين

**Directions:** Add 6L cold water to 1kg Unifood Professional Hot Poured Cream Sauce. Mix until it boils. Cook for another 8-10 min at medium heat and serve.

طريقة التحضير: يضاف 6 لتر من الماء البارد إلى 1 كجم من صلصة الكريمة الساخنة يونيفود الماهرة. وتخلط حتى تغلي. وتطهى لمدة 8-10 دقائق على نار متوسطة و تقدم.



POWDER  
مسحوق

CAFE DE PARIS كافيه دي باريس	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
750 g 750 جرام	Box علبة	6 6	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين	



**Directions:** Add 750g Unifood Professional Cafe de Paris Sauce into 5L cold water and mix until it boils. Cook for another 1 min at medium heat and serve.

طريقة التحضير: يضاف 750 غ من صلصة كافيه دي باريس يونيفود الماهرة إلى 5 لتر من الماء البارد وتخلط حتى تغلي. وتوضع لمدة دقيقة أخرى على نار متوسطة و تقدم.

POWDER  
مسحوق

BEARNAISE بارنيس	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
750 g 750 جرام	Box علبة	6 6	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين	



**Directions:** Add 750g Unifood Professional Bearnaise Sauce into 4.5L cold water and mix until it boils. Cook for another 1 min at medium heat and serve.

طريقة التحضير: تضاف 750 غ من صلصة بارنيس يونيفود الماهرة إلى 5,4 لتر من الماء البارد وتخلط حتى تغلي. وتطهى لمدة دقيقة أخرى على نار متوسطة وتقدم.

POWDER  
مسحوق

DEMI GLACE دمي جلاس	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
1 kg 1 كجم	Resealable Bag كيس مغلق	6 6	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين	



**Directions:** Mix 1kg Unifood Professional Demi-Glace Sauce with 3.5L cold water until dissolved. Boil 10L of water in another container and stir in the dissolved Demi-Glace Sauce mix. Simmer at low heat for 10 min and serve.

طريقة التحضير: يخلط 1 كجم من صلصة ديمي-جلاس يونيفود الماهرة مع 5,3 لتر من الماء البارد حتى تذوب. ويغلى 10 لتر من الماء في قدر آخر ويحرك مزيج صلصة ديمي-جلاس المذابة. تطهى على نار هادئة لمدة 10 دقائق وتقدم.

POWDER  
مسحوق

CHEDDAR  
SAUCE  
صلصة الشيدر

WEIGHT  
الوزن

PACKAGE TYPE  
نوع العبوة

UNITS PER  
PACKAGE  
عدد الظروف داخل  
الكرتونة

STORAGE  
CONDITIONS  
شروط التخزين

SHELF  
LIFE  
مدة الصلاحية

1 kg  
1 كجم

Resealable Bag  
كيس مغلق

8  
8

Room  
Temperature  
درجة حرارة الغرفة

2 year  
سنتين



**Directions:** Add 6L cold water to 1kg Unifood Professional Cheddar Sauce. Mix until it boils. Cook for another 8-10 min at medium heat and serve.  
طريقة التحضير: يضاف 6 لتر من الماء البارد إلى 1 كجم من صلصة الشيدر يونيفود الماهرة . وتخلط حتى تغلي. وتطهى لمدة 8-10 دقائق على نار متوسطة وتقدم.



POWDER  
مسحوق

WHIPPED  
CREAM  
كريم شانتيلى

WEIGHT  
الوزن

PACKAGE TYPE  
نوع العبوة

UNITS PER  
PACKAGE  
عدد الظروف داخل  
الكرتونة

STORAGE  
CONDITIONS  
شروط التخزين

SHELF  
LIFE  
مدة الصلاحية

1 kg  
1 كجم

Resealable Bag  
كيس مغلق

8  
8

Room  
Temperature  
درجة حرارة الغرفة

2 year  
سنتين



**Directions:** Mix 1kg Unifood Dessert Whipped Cream with 1.5L cold milk or water in a wide and deep container. Mix the mixture for 4-5 min using an electric mixer at the highest speed. Use the Creme Chantilly right after preparing or cool it in the refrigerator.

طريقة التحضير: يخلط 1 كجم من حلوى يونيفود كريم شانتيلى مع 1,5 لتر من الحليب البارد أو الماء في وعاء واسع وعميق. ويخلط الخليط لمدة 4-5 دقائق باستخدام خلاط كهربائي بأعلى سرعة. بإمكانك استخدام كريم شانتيلى مباشرة بعد إعداده أو بعد تبريده في الثلاجة.

POWDER  
مسحوق

CREAM  
FILLING  
كريمة للحشوة

WEIGHT  
الوزن

PACKAGE TYPE  
نوع العبوة

UNITS PER  
PACKAGE  
عدد الظروف داخل  
الكرتونة

STORAGE  
CONDITIONS  
شروط التخزين

SHELF  
LIFE  
مدة الصلاحية

1 kg  
1 كجم

Resealable Bag  
كيس مغلق

8  
8

Room  
Temperature  
درجة حرارة الغرفة

2 year  
سنتين



**Directions:** Mix 1kg Unifood Dessert Cream Filling with 2L cold water for 3-4 min using an electric mixer at the highest speed. Use milk instead of water for a softer consistency.

طريقة التحضير: يخلط 1 كجم من كريمة يونيفود الماهرة مع 2 لتر من الماء البارد لمدة 3-4 دقائق باستخدام خلاط كهربائي بأعلى سرعة. بإمكانك استخدام الحليب للحصول على قوام أكثر نعومة.

POWDER  
مسحوق

BANANA  
PANNA  
COTTA  
كريمة الموز البانا كوتا

WEIGHT  
الوزن

PACKAGE TYPE  
نوع العبوة

UNITS PER  
PACKAGE  
عدد الظروف داخل  
الكرتونة

STORAGE  
CONDITIONS  
شروط التخزين

SHELF  
LIFE  
مدة الصلاحية

1 kg  
1 كجم

Resealable Bag  
كيس مغلق

8  
8

Room  
Temperature  
درجة حرارة الغرفة

2 year  
سنتين



**Directions:** Dissolve 1kg Unifood Dessert Banana Panna Cotta in 2.5L of boiling water and cook for 2 min. Pour the prepared Banana Panna Cotta into cups when still hot and wait until it cools down to room temperature before putting in the refrigerator. Serve cold.

طريقة التحضير: يذوب 1 كجم من كريمة الموز البانا كوتا يونيفود الماهرة في 2,5 لتر من الماء المغلي وتطهى لمدة 2 دقيقة. ويسكب الموز البانا كوتا المحضر في أكواب وهو ساخن ويبتظر حتى يبرد في درجة حرارة الغرفة قبل وضعه في الثلاجة. ويقدم بارداً.

POWDER  
مسحوق

POWDER مسحوق	PANNA COTTA بانانا كوتا	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
		1 kg 1 كجم	Resealable Bag كيس مغلق	8 8	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين



**Directions:** Dissolve 1kg Unifood Dessert Tiramisu Flavored Panna Cotta mix in 2.5L of cold water, mix until it boils. Take it off the stove after boiling, pour the prepared Tiramisu Flavored Panna Cotta into when still hot and wait until it cools down to room temperature before putting in the refrigerator. Serve cold.

طريقة التحضير: يذوب 1 كجم من مزيج تيراميسو يونيفود الماهر بنكهة كوتا في 2,5 لتر من الماء البارد ، ويخلط حتى يغلي. أويرفع عن النار بعد الغليان ، ثم يسكب خليط تيراميسو المحضروهو ساخن وينتظر حتى يبرد في درجة حرارة الغرفة قبل وضعه في الثلاجة. ويقدم بارداً.

POWDER  
مسحوق

POWDER مسحوق	CREME BRULEE كاسترد بالكراميل	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
		1 kg 1 كجم	Resealable Bag كيس مغلق	8 8	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين



**Directions:** Add 3.125L milk and 3.125L sour cream into 1kg Unifood Dessert Creme Brulee. Mix until it boils and take it off the stove after boiling for 1 min. Pour into cups and wait for it to cool. Dust them with sugar after cooling in the refrigerator, caramelize the top using a salamander or blow torch. Serve cold.

طريقة التحضير: يضاف 125.3 لتر الحليب والقشدة الحامضة 125.3 لتر في 1 كجم يونيفود الماهرة كستارد محلى بالكراميل. تخلط حتى تغلي وتخلع الموقد بعد الغليان لمدة دقيقة واحدة. تصب في أكواب وانتظر حتى يبرد. قم بتبييضها بالسكر بعد تبريده في الثلاجة ، ثم قم بتجميد الجزء العلوي باستخدام السمندل أو الشعلة. يقدم باردة.

POWDER  
مسحوق

POWDER مسحوق	CHARLOTTE شارلوت سادة	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
		1 kg 1 كجم	Resealable Bag كيس مغلق	8 8	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين



**Directions:** Mix 200g Unifood Dessert Charlotte with 250ml hot water at 50-55°C. Mix for 2-3 min until it reaches a thicker consistency. Add 1kg whisked chantilly into the mixture, and rest for 5-10 min at 4°C before using.

طريقة التحضير: امزجي 200 غرام الحلو شارلوت يونيفود الماهرة مع 250 مل من الماء الساخن في 50 - 55 درجة مئوية. تخلط لمدة 2-3 دقائق حتى تصل إلى اتساق سماكاً. أضف 1 كجم خفق شانتيلي في الخليط ، والراحة لمدة 5-10 دقائق في 4 درجات مئوية قبل الاستخدام.

POWDER  
مسحوق

STRAWBERRY  
FLAVORED  
CHARLOTTE  
شارلوت بنكهة الفراولة

WEIGHT  
الوزن

PACKAGE TYPE  
نوع العبوة

UNITS PER  
PACKAGE  
عدد الظروف داخل  
الكرتونة

STORAGE  
CONDITIONS  
شروط التخزين

SHELF  
LIFE  
مدة الصلاحية

1 kg  
1 كجم

Resealable Bag  
كيس مغلق

8  
8

Room  
Temperature  
درجة حرارة الغرفة

2 year  
سنتين



**Directions:** Mix 200g Unifood Dessert Strawberry Flavored Charlotte with 250ml hot water at 50-55°C. Mix for 2-3 min until it reaches a thicker consistency. Add 1kg whisked chantilly into the mixture, and rest for 5-10 min at 4°C before using.  
طريقة التحضير: يمزج 200غرام يونيفود شارلوت بنكهة الفراولة مع 250 مل من الماء الساخن في درجة 50-55 درجة مئوية. ويخلط لمدة 2-3 دقائق حتى يصل إلى القوام المطلوب. ويضاف 1 كجم من كريمة شانتيي المخفوقة إلى الخليط ، وتريح لمدة 5-10 دقائق في درجة 4 درجات مئوية قبل الاستخدام.

POWDER  
مسحوق

CHOCOLATE  
FLAVORED  
CHARLOTTE  
شارلوت بنكهة الشوكولاتة

WEIGHT  
الوزن

PACKAGE TYPE  
نوع العبوة

UNITS PER  
PACKAGE  
عدد الظروف داخل  
الكرتونة

STORAGE  
CONDITIONS  
شروط التخزين

SHELF  
LIFE  
مدة الصلاحية

1 kg  
1 كجم

Resealable Bag  
كيس مغلق

8  
8

Room  
Temperature  
درجة حرارة الغرفة

2 year  
سنتين



**Directions:** Mix 200g Unifood Dessert Chocolate Flavored Charlotte with 250ml water. Mix for 2-3 min until it reaches a thicker consistency. Add 1kg whisked chantilly into the mixture, and rest for 5-10 min at 4°C before using.  
طريقة التحضير: يمزج 200غرام يونيفود شارلوت بنكهة الشوكولاتة مع 250 مل من الماء. ويخلط لمدة 2-3 دقائق حتى يصل إلى القوام المطلوب. ويضاف 1 كجم من كريمة شانتيي المخفوقة إلى الخليط ، وتريح لمدة 5-10 دقائق في درجة 4 درجات مئوية قبل الاستخدام.

POWDER  
مسحوق

CLOTTED  
CREAM MIX  
خلطة القشطة

WEIGHT  
الوزن

PACKAGE TYPE  
نوع العبوة

UNITS PER  
PACKAGE  
عدد الظروف داخل  
الكرتونة

STORAGE  
CONDITIONS  
شروط التخزين

SHELF  
LIFE  
مدة الصلاحية

1 kg  
1 كجم

Resealable Bag  
كيس مغلق

8  
8

Room  
Temperature  
درجة حرارة الغرفة

2 year  
سنتين



**Directions:** Pour 200ml (1 glass) refrigerated milk into the whipping bowl, add 58gr powder Unifood Dessert Clotted Cream Mix. Whisk for approximately 2-3 min until obtaining a thicker consistency using an electric mixer from low to high speed.  
طريقة التحضير: يصب 200 مل (1 كوب) من الحليب المبرد في وعاء الخفق ، ويضاف 58 جرام من يونيفود خلطة القشطة. وتخفق لمدة 2-3 دقائق تقريباً حتى نحصل على القوام المطلوب باستخدام الخلاط الكهربائي بسرعة منخفضة إلى أعلى.

POWDER  
مسحوق

GUM MASTIC PUDDING محلبيه بامستكة	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	3 kg	Resealable Bag	4	Room Temperature	2 year
	3 كجم	كيس مغلق	4	درجة حرارة الغرفة	سنتين

**Directions:** Mix 3kg Unifood Dessert Gum Mastic Pudding with 12L cold milk, and stir at medium heat until it boils. Cook for another 5-6 min after boiling, pour into cups when still hot, wait for it to cool down to room temperature before putting in the refrigerator.

طريقة التحضير: يخلط 3 كجم من يونيفود مهلبية المستكة مع 12 لترًا من الحليب البارد ، ثم تحرك على نار متوسطة حتى الغليان. وتطهى لمدة 5-6 دقائق أخرى بعد الغليان ، وتصب في أكواب وهي ساخنة ، وينتظر حتى تبرد في درجة حرارة الغرفة قبل وضعها في الثلاجة.

POWDER  
مسحوق

REVANI رواني هريسة	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	3 kg	Resealable Bag	4	Room Temperature	2 year
	3 كجم	كيس مغلق	4	درجة حرارة الغرفة	سنتين

**Directions:**Add 2.1L water into Unifood Dessert Revani. Mix for 8-10 min using an electric mixer at the highest speed. Pour the mixture into 8 oiled trays (26\*32cm). Cook for 30-40 min at 140°C in preheated conduction oven or at 180°C in stone oven. **Syrup:** Mix 5.4kg sugar with 6L water. Cool the syrup down to room temperature, pour over Revani and serve.

طريقة التحضير: اضيفوا 2,1 لتر من الماء الى يونيفود الحلوى رواني . واخلطوا لمدة 8-10 دقائق باستخدام خلاط كهربائي بأعلى سرعة. وصبوا الخليط في 8 صواني مدهونة بالزيت بقطر (26×32 سم). واطهوا المزيج لمدة 30-40 دقيقة في درجة 140 درجة مئوية في فرن مسخن مسبقاً أو في درجة 180 درجة مئوية في فرن حجري. **مقادير القدر:** اخلطوا 5,4 كجم من السكر مع 6 لتر من الماء واغلوهم. ويبرد القدر حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة ، ثم يصب فوق رواني ويُقدّم.

POWDER  
مسحوق

PANCAKES WAFFLES بانكيك/وافل	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	3 kg	Resealable Bag	4	Room Temperature	2 year
	3 كجم	كيس مغلق	4	درجة حرارة الغرفة	سنتين

**Directions:** Mix 3kg Unifood Professional Dessert Pancake/Waffle Mix with 7.5L milk, stir well and wait for 5 min. Pour the batter onto a heated nonstick pan and/or waffle machine using a small sauce ladle, and fry.

طريقة التحضير: يخلط 3 كجم من مزيج يونيفود بانكيك/ وافل مع 7,5 لتر من الحليب ويقرب جيّدًا وينتظر لمدة 5 دقائق. وتسكب العجينة في مقلاة ساخنة غير لاصقة و / أو آلة وافل باستخدام مغرفة صلصة صغيرة ، وتخبز.

POWDER  
مسحوق

HAMMURABI حمورابي	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	3 kg	Resealable Bag	4	Room Temperature	2 year
	3 كجم	كيس مغلق	4	درجة حرارة الغرفة	سنتين

**Directions:** Add 500g Unifood Dessert Hammurabi mix into 600ml boiling water, stir for approximately 2 min and take it off the stove. Roll the dough that rested until cooling down to room temperature, shape using a pasta maker as desired, and fry. Rest them in the syrup, and serve.

طريقة التحضير: أضف 500 غرام من مزيج يونيفود حلوى حمورابي إلى 600 مل من الماء المغلي، مع التحريك لمدة دقيقتين تقريبًا وخلعه عن الموقد. لف العجين الذي استراح حتى يبرد إلى درجة حرارة الغرفة، وشكل باستخدام صانع المعكرونة حسب الرغبة، ويقلى. ضعهم في شراب، ويقدم.

POWDER  
مسحوق

CHURROS كروس	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	3 kg	Resealable Bag	4	Room Temperature	2 year
	3 كجم	كيس مغلق	4	درجة حرارة الغرفة	سنتين

**Directions:** Add 500g Unifood Dessert Churros into 1L boiling water, stir for approximately 2 min and take it off the stove. Shape the dough that rested until cooling down to room temperature using a piping bag as desired, fry in hot oil, coat with cinnamon sugar or chocolate sauce and serve hot.

طريقة التحضير إضافة 500 غرام يونيفود حلوى كروس في 1 لتر الماء المغلي، ويقلب لمدة 2 دقيقة تقريبًا وخلعه عن الموقد. قم بتشكيل العجينة التي تهدأ حتى تبرد إلى درجة حرارة الغرفة باستخدام كيس مواسير حسب الرغبة، ثم يقلى الزيت الحار، ويغطى بسكر القرفة أو صلصة الشوكولاتة ويقدم ساخنًا.

POWDER  
مسحوق

PINEAPPLE MAGNOLIA ماغنوليا بالأناناس	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	3 kg	Resealable Bag	4	Room Temperature	2 year
	3 كجم	كيس مغلق	4	درجة حرارة الغرفة	سنتين

**Directions:** Add 3kg Unifood Dessert Pineapple Magnolia mix into 14L cold milk and stir at low heat until it boils. Add 1L sour cream after boiling and cook for another 2 min. Decorate as desired, and serve cold.

طريقة الاستعمال: أضف 3 كجم من مزيج يونيفود ماغنوليا بالأناناس إلى 14 لتر من الحليب البارد وقلبه على نار خفيفة حتى يغلي. أضف 1 لتر كريما حامضة بعد الغليان وأطهئها لمدة دقيقتين أخريين. تزيين حسب الرغبة، ويقدم البارد.

POWDER  
مسحوق

STRAWBERRY  
MAGNOLIA  
ماغنوليا بالفراولة

WEIGHT  
الوزن

PACKAGE TYPE  
نوع العبوة

UNITS PER  
PACKAGE  
عدد الظروف داخل  
الكرتونة

STORAGE  
CONDITIONS  
شروط التخزين

SHELF  
LIFE  
مدة الصلاحية

3 kg  
3 كجم

Resealable Bag  
كيس مغلق

4  
4

Room  
Temperature  
درجة حرارة الغرفة

2 year  
سنتين



**Directions:** Add 3kg Unifood Dessert Strawberry Magnolia mix into 14L cold milk and stir at low heat until it boils. Add 1L sour cream after boiling and cook for another 2 min. Decorate as desired, and serve cold.

طريقة التحضير: أضف 3 كجم يونيفود حلوى ماغنوليا بالفراولة إلى 14 لتر من الحليب البارد وحرك على نار خفيفة حتى يغلي. أضف 1 لتر كريما حامضة بعد الغليان واطهيها لمدة دقيقتين أخريين. تزيين حسب الرغبة ، ويقدم البارد.

POWDER  
مسحوق

BISCUIT  
MAGNOLIA  
ماغنوليا بالبسكويت

WEIGHT  
الوزن

PACKAGE TYPE  
نوع العبوة

UNITS PER  
PACKAGE  
عدد الظروف داخل  
الكرتونة

STORAGE  
CONDITIONS  
شروط التخزين

SHELF  
LIFE  
مدة الصلاحية

3 kg  
3 كجم

Resealable Bag  
كيس مغلق

4  
4

Room  
Temperature  
درجة حرارة الغرفة

2 year  
سنتين



**Directions:** Add 3kg Unifood Dessert Biscuit Magnolia mix into 14L cold milk and stir at low heat until it boils. Add 1L sour cream after boiling and cook for another 2 min. Decorate as desired, and serve cold.

طريقة الاستعمال: أضف 3 كجم من مزيج يونيفود حلوى ماغنوليا بالبسكويت إلى 14 لتر من الحليب البارد وقلبه على نار خفيفة حتى يغلي. أضف 1 لتر كريما حامضة بعد الغليان واطهيها لمدة دقيقتين أخريين. تزيين حسب الرغبة ، ويقدم البارد.

POWDER  
مسحوق

CREME  
CARAMEL  
كريمات الكراميل

WEIGHT  
الوزن

PACKAGE TYPE  
نوع العبوة

UNITS PER  
PACKAGE  
عدد الظروف داخل  
الكرتونة

STORAGE  
CONDITIONS  
شروط التخزين

SHELF  
LIFE  
مدة الصلاحية

3 kg  
3 كجم

Resealable Bag  
كيس مغلق

4  
4

Room  
Temperature  
درجة حرارة الغرفة

2 year  
سنتين



**Directions:** Divide the caramel sauce to the Creme Caramel cups that were pre-wetted with water, and rest them in the refrigerator to cool. Mix 3kg Unifood Professional Dessert Creme Caramel with 20L milk, and stir at medium heat until it boils. Take it off the stove after 1 min of boiling (before reaching a thicker consistency), wait for 5-10 min and pour into cups. Once cooled down to room temperature, refrigerate for another 1-2 hours. Turn them upside down and serve.

ريقة التحضير: اقسم صلصة الكراميل على أكواب الكراميل الكريمة التي كانت مبللة بالماء ، ثم ضعها في الثلاجة لتبرد. امزج 3 كغ من يونيفود احترافي للحلويات كريم كراميل مع 20 لتر من الحليب ، وحركه على نار متوسطة الحرارة حتى يغلي. أخرجه من الموقد بعد دقيقة واحدة من الغليان (قبل الوصول إلى الاتساق السميك) ، انتظر لمدة 5-10 دقائق وصب في أكواب. بمجرد تبريده إلى درجة حرارة الغرفة ، برد لمدة 1-2 ساعات. اقلبهم رأسًا على عقب ويقدم.

POWDER  
مسحوق

KAZANDIBI قازان ديبي	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	3 kg 3 كجم	Resealable Bag كيس مغلق	4 4	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين

**Directions:** Add 3kg Unifood Dessert Kazandibi slowly into 9L warm milk by constantly stirring. Stir at low heat for 5 min after boiling until the desired consistency. Pour the prepared dessert into the tray, sift the given Unifood Kazandibi Top Sauce mix over the mixture equally as a thin layer. Wait for it to cool so that the mix shows its effect and serve.

طريقة التحضير: إضافة 3 كجم يونيفود الحلوى ببطء إلى 9 لتر الحليب الدافئ عن طريق التحريك باستمرار. قلبي الحرارة لمنخفضة لمدة 5 دقائق بعد الغليان حتى الاتساق المطلوب. تسكب الحلوى المحضرة في الدرج ، ونخل مزيج صلصة يونيفود على الخليط بالتساوي كطبقة رقيقة. انتظر حتى يبرد حتى يظهر المزيج تأثيره ويقدمه.

POWDER  
مسحوق

CACAO PUDDING بودنغ بالكاكاو	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	3 kg 3 كجم	Resealable Bag كيس مغلق	4 4	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين

**Directions:** Add 3kg Unifood Dessert Cacao Pudding mix into 18L cold milk and stir at medium heat. Lower the heat once it starts boiling, stir and cook for another 2-3 min. Take it off the stove, divide the mixture equally into the cups. Once cooled down to room temperature, refrigerate and serve cold.

طريقة التحضير: أضف 3 كجم من مزيج يونيفود حلوى بودنغ بالكاكاو إلى 18 لتر من الحليب البارد وقلبه على نار متوسطة. خفض الحرارة بمجرد أن تبدأ الغليان ، وحرك وطهي لمدة 2-3 دقائق أخرى. خذ من الموقد ، وقسم الخليط بالتساوي إلى الكؤوس. بمجرد تبريده إلى درجة حرارة الغرفة ، تبرد وتقدم البارد.

POWDER  
مسحوق

VANILLA PUDDING بودينغ بالفانيليا	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	3 kg 3 كجم	Resealable Bag كيس مغلق	4 4	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين

**Directions:** Add 3kg Unifood Dessert Vanilla Pudding mix into 18L cold milk. Stir at medium heat. Lower the heat once it starts boiling, stir and cook for another 2-3 min. Take it off the stove, divide the mixture equally into the cups. Once cooled down to room temperature, refrigerate and serve cold.

طريقة التحضير: إضافة 3 كجم يونيفود الحلوى مزيج الفانيليا في الحليب البارد 18 لتر. يقلب على نار متوسطة. خفض الحرارة بمجرد أن تبدأ الغليان ، وحرك وطهي لمدة 2-3 دقائق أخرى. خذ من الموقد ، وقسم الخليط بالتساوي إلى الكؤوس. بمجرد تبريده إلى درجة حرارة الغرفة ، تبرد وتقدم البارد.

POWDER  
مسحوق

MEDOVIK ميدوفيك (كعكة روسية)	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	10 kg 10 كجم	Craft Bag كيس الحرفية	- -	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين

**Directions: Dough:** 1kg Unifood Dessert Medovik mix, 200ml water, 85g honey  
**Filling:** Knead 750g whisked cream, 750g creme patissiere, 600g cream cheese, 1kg Medovik mix with water and honey until it becomes thicker, divide into pieces of 190-200g. Roll the dough using a rolling pin, bake in the oven for 7-8 min at 180°C, apply the filling equally over each layer. Rest in the refrigerator and serve.

طريقة التحضير: العجين: 1 كجم مزيج يونيفود الحلوى ميدوفيك ، 200مل ماء ، 85 غرام عسل الحشوة: اعجن 750 غرام من الكريمة المخفوقة ، 750 غرام من الحلويات ، 600 غرام من الجبن ، 1 كجم من مزيج ميدوفيك مع الماء والعسل حتى يصبح أكثر سمكا ، تقسم إلى قطع من 190-200 جم. لف العجين باستخدام دبوس المتداول ، يخبز في الفرن لمدة 7-8 دقائق في 180 درجة مئوية ، وتطبيق الحشو بالتساوي على كل طبقة. الباقي في الثلاجة وتقديمها.

POWDER  
مسحوق

BROWNIE كعكة الشوكولاتة	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	10 kg 10 كجم	Craft Bag كيس الحرفية	- -	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين

**Directions:** Whisk 10kg Unifood Dessert Brownie Mix with 1,700ml warm water (50-55°C) for 2 min using an electric mixer at high speed. Add 3,700ml sunflower seed oil and 3,700g egg, and continue whisking for another 1 min at low speed. Pour the mixture into 10 trays oiled and floured (26\*32). Bake for 20-25 min in a preheated oven at 180°C. Serve with hot chocolate or ice-cream.

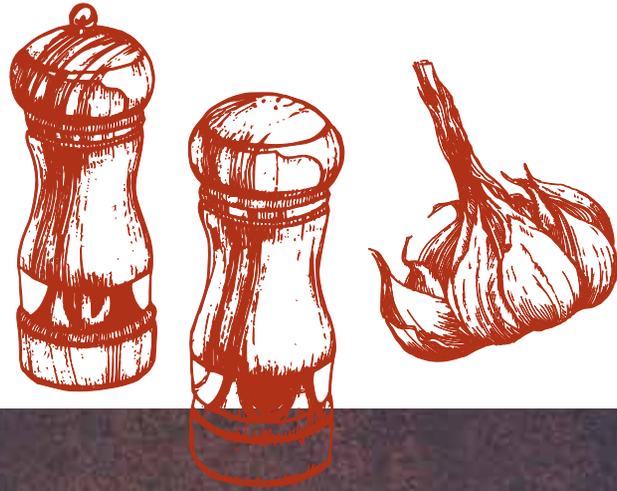
طريقة التحضير: خفق 10 كجم يونيفود حلوى براوني ميكس مع الماء الدافئ 1700 مل (55-50 درجة مئوية) لمدة 2 دقيقة باستخدام خلاط كهربائي بسرعة عالية. أضف زيت بذور عباد الشمس 3,700 مل و بيض 3700 جرام ، واستمر في الخفق لمدة دقيقة واحدة أخرى بسرعة منخفضة. يُسكب المزيج في 10 صواني مزينة ودقيق (26\*32). أخبز لمدة 20-25 دقيقة في فرن محمى على حرارة 180 درجة مئوية. يقدم مع الشوكولاتة الساخنة أو الأيس كريم.

POWDER  
مسحوق

CAKE MIX خليط الكعكة	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	10 kg 10 كجم	Craft Bag كيس الحرفية	- -	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين

**Directions:** Add 112.5ml water, 150ml oil and 175g egg to 500g Unifood Dessert Cake mix, and whisk for 5 min using an electric mixer. Bake for 35-40 min in a preheated oven at 180°C.

طريقة التحضير: أضف 112,5 مل من الماء وزيت 150 مل و 175 غ من البيض إلى 500 غ من مزيج كعكة حلوى يونيفود ، واخفقتها لمدة 5 دقائق باستخدام خلاط كهربائي. أخبز لمدة 35-40 دقيقة في فرن محمى على حرارة 180 درجة مئوية.



POWDER  
مسحوق

MIXED PEPPERCORN مختلط حب الفلفل	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتون	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	475 g 475 جرام	Plastic Package علبة من بلاستيكية	4 4	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين
<b>Directions:</b> May be used as desired. طريقة التحضير: أصف النسبة التي ترغبها.					

POWDER  
مسحوق

CAJUN الكاجون	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتون	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	575 g 575 جرام	Plastic Package علبة من بلاستيكية	4 4	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين
<b>Directions:</b> May be used as desired. طريقة التحضير: أصف النسبة التي ترغبها.					

POWDER  
مسحوق

CHILI PEPPER فلفل حار	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتون	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	625 g 625 جرام	Plastic Package علبة من بلاستيكية	4 4	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين
<b>Directions:</b> May be used as desired. طريقة التحضير: أصف النسبة التي ترغبها.					

POWDER  
مسحوق

TACO تاكو	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتون	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	750 g 750 جرام	Plastic Package علبة من بلاستيكية	4 4	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين
<p><b>Directions:</b> May be used as desired. طريقة التحضير: أصف النسبة التي ترغبها.</p>					

POWDER  
مسحوق

MEDITERRANEAN بحر الأبيض	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتون	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	750 g 750 جرام	Plastic Package علبة من بلاستيكية	4 4	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين
<p><b>Directions:</b> May be used as desired. طريقة التحضير: أصف النسبة التي ترغبها.</p>					

POWDER  
مسحوق

BBQ باربيكيو	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتون	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	750 g 750 جرام	Plastic Package علبة من بلاستيكية	4 4	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	2 year سنتين
<p><b>Directions:</b> May be used as desired. طريقة التحضير: أصف النسبة التي ترغبها.</p>					

POWDER  
مسحوق

GARAM  
MASALA  
جارام ماسالا

WEIGHT  
الوزن

PACKAGE TYPE  
نوع العبوة

UNITS PER  
PACKAGE  
عدد الظروف داخل  
الكرتونة

STORAGE  
CONDITIONS  
شروط التخزين

SHELF  
LIFE  
مدة الصلاحية



750 g  
750 جرام

Plastic Package  
علبة من بلاستيكية

4  
4

Room  
Temperature  
درجة حرارة الغرفة

2 year  
سنتين

**Directions:** May be used as desired.  
طريقة التحضير: أضيف النسبة التي ترغبها.

POWDER  
مسحوق

FAJITA  
فاهيتا

WEIGHT  
الوزن

PACKAGE TYPE  
نوع العبوة

UNITS PER  
PACKAGE  
عدد الظروف داخل  
الكرتونة

STORAGE  
CONDITIONS  
شروط التخزين

SHELF  
LIFE  
مدة الصلاحية



800 g  
800 جرام

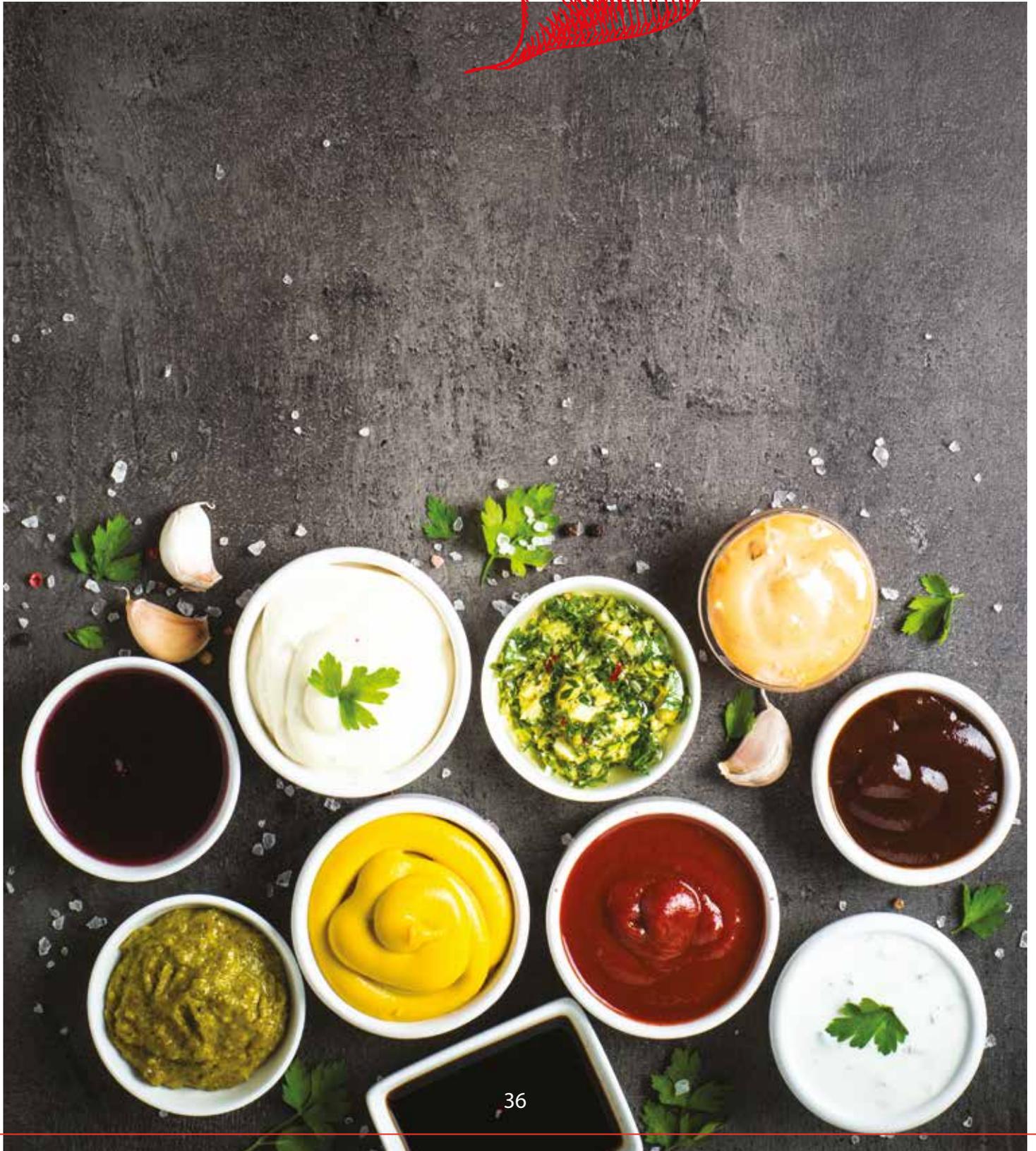
Plastic Package  
علبة من بلاستيكية

4  
4

Room  
Temperature  
درجة حرارة الغرفة

2 year  
سنتين

**Directions:** May be used as desired.  
طريقة التحضير: أضيف النسبة التي ترغبها.





ACUKA اجوكا	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتون	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	2.1 lt 2.1 لتر	PP Can علبة PP	6 6	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	1 year 1 سنة
	<b>Directions:</b> May be used as desired. طريقة التحضير: أضف النسبة التي ترغبها.				



ARABIATTA أرابياتا	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتون	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	2.1 lt 2.1 لتر	PP Can علبة PP	6 6	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	1 year 1 سنة
	<b>Directions:</b> May be used as desired. طريقة التحضير: أضف النسبة التي ترغبها.				



BOLOGNESE صلصة البولونيز	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتون	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	2.1 lt 2.1 لتر	PP Can علبة PP	6 6	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	1 year 1 سنة
	<b>Directions:</b> May be used as desired. طريقة التحضير: أضف النسبة التي ترغبها.				



DOMATELLA دوماتيلا	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	2.1 lt 2.1 لتر	PP Can علبة PP	6 6	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	1 year 1 سنة
	<b>Directions:</b> May be used as desired. طريقة التحضير: أضف النسبة التي ترغبها.				



NEAPOLITAN نابوليتان	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	2.1 lt 2.1 لتر	PP Can علبة PP	6 6	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	1 year 1 سنة
	<b>Directions:</b> May be used as desired. طريقة التحضير: أضف النسبة التي ترغبها.				



SALSA MEXICANA صلصة مكسيكية	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
	2.1 lt 2.1 لتر	PP Can علبة PP	6 6	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	1 year 1 سنة
	<b>Directions:</b> May be used as desired. طريقة التحضير: أضف النسبة التي ترغبها.				



LIQUID سائل	BBQ صلصة باربيكيو	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
		2.1 lt 2.1 لتر	PP Can علبة PP	6 6	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	1 year 1 سنة
	<b>Directions:</b> May be used as desired. طريقة التحضير: أصف النسبة التي ترغبها.					



LIQUID سائل	FAJITA فاهيتا	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
		2.1 lt 2.1 لتر	PP Can علبة PP	6 6	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	1 year 1 سنة
	<b>Directions:</b> May be used as desired. طريقة التحضير: أصف النسبة التي ترغبها.					



LIQUID سائل	BITTER SWEET حلوى حار	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
		2.1 lt 2.1 لتر	PP Can علبة PP	6 6	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	1 year 1 سنة
	<b>Directions:</b> May be used as desired. طريقة التحضير: أصف النسبة التي ترغبها.					



LIQUID سائل	KOZELLA كوزالا	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
		2.1 lt 2.1 لتر	PP Can علبة PP	6 6	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	1 year 1 سنة
	<b>Directions:</b> May be used as desired. طريقة التحضير: أصف النسبة التي ترغبها.					



LIQUID سائل	JOKER صاصة جوكر	WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	UNITS PER PACKAGE عدد الظروف داخل الكرتونة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية
		2.1 lt 2.1 لتر	PP Can علبة PP	6 6	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	1 year 1 سنة
	<b>Directions:</b> May be used as desired. طريقة التحضير: أصف النسبة التي ترغبها.					



# FRIES SEASONINGS / توابل شبس

POWDER  
مسحوق

WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية	PRODUCT NAMES أسماء المنتجات
25 kg كجم 25	Craft Bag + PE Layered الطبقات PE + كيس كرافت	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	1 Year 1 سنة	CHEESE FRIES MIXTURE جبنة بطاطاس مقلية
25 kg كجم 25	Craft Bag + PE Layered الطبقات PE + كيس كرافت	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	1 Year 1 سنة	NACHO FRIES MIXTURE ناتشو فرايز ميكس
25 kg كجم 25	Craft Bag + PE Layered الطبقات PE + كيس كرافت	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	1 Year 1 سنة	KETCHUP FRIES MIXTURE صلصة الطماطم
25 kg كجم 25	Craft Bag + PE Layered الطبقات PE + كيس كرافت	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	1 Year 1 سنة	CHICKEN-KETCHUP MIXTURE خليط الكتاكيت
25 kg كجم 25	Craft Bag + PE Layered الطبقات PE + كيس كرافت	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	1 Year 1 سنة	HOT/CHILI FRIES MIXTURE حار / الفلفل الحار فرايز الخليط
25 kg كجم 25	Craft Bag + PE Layered الطبقات PE + كيس كرافت	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	1 Year 1 سنة	SWEET CORN FRIES MIXTURE حلى الذرة فرايز ميكس
25 kg كجم 25	Craft Bag + PE Layered الطبقات PE + كيس كرافت	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	1 Year 1 سنة	BBQ FRIES MIXTURE شواء فرايز ميكس
25 kg كجم 25	Craft Bag + PE Layered الطبقات PE + كيس كرافت	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	1 Year 1 سنة	PIZZA FRIES MIXTURE بيتزا فرايز ميكس

# المجموعات / COMBOS

POWDER  
مسحوق

WEIGHT الوزن	PACKAGE TYPE نوع العبوة	STORAGE CONDITIONS شروط التخزين	SHELF LIFE مدة الصلاحية	PRODUCT NAMES أسماء المنتجات
25 kg كجم 25	Craft Bag + PE Layered الطبقات + كيس كرافت	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	1 Year سنة 1	SALAMI COMBO سلام كومبي
25 kg كجم 25	Craft Bag + PE Layered الطبقات + كيس كرافت	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	1 Year سنة 1	PEPPERONI COMBO سجق كومبي
25 kg كجم 25	Craft Bag + PE Layered الطبقات + كيس كرافت	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	1 Year سنة 1	SAUSAGE COMBO كومبو السجق
25 kg كجم 25	Craft Bag + PE Layered الطبقات + كيس كرافت	Room Temperature درجة حرارة الغرفة	1 Year سنة 1	MEATBALL COMBO اللحم المفروم كومبو



# unifood profesyonel

*Lezzet Ustalarının Tercihi*

**Unifo Gıda ve Savunma San. Tic. A.Ş.**

Gebze Organize Sanayi Bölgesi

400. Sk. 41480 Kocaeli/Turkey

P. +90 262 751 33 25

F. +90 262 751 08 35

**info@unifo.com.tr - www.unifood.com.tr**

