



עולם של טעמים

קטלוג מוצרים



מבית אריזות ירושלים





מהו המושג "כתי" ? ובכן, זוהי צורה של הפקת שמן המכונה בשפה קרה. בסוג הפקדה זה מיוצר השמן אלא אמצעים כימיים ואלא הוספת כל חומרים, בטמפרטורה של פחות מ-5°C מולד ציוד. בתהליך זה השמן אינו עובר חימום ואינו עובר חימום.

שמנים





7 290015 153010

שמן אגוזי מלך מזוכך
 Refined Walnut Oil
 1 ליטר | בקבוק פלסטיק



7 290016 806458

שמן קוקוס
 כבישה קרה לא מזוכך
 Coconut Oil
 Cold Pressed Oil | Unrefined
 500 מ"ל | צנצנת זכוכית

ROYAMEAL
רוימיל

ROYATASTE
רויטאסט | עולם של טעמים

שמינים צמחיים



שמן קנולה מזוכך
Refined Rapeseed Oil
1 ליטר | בקבוק פלסטיק



שמן אגוזי לוז מזוכך
Refined Hazelnut Oil
1 ליטר | בקבוק פלסטיק



שמן זית כתית מעולה
Extra Virgin Olive Oil
750 מ"ל בקבוק זכוכית



שמן זית כתית מעולה
Extra Virgin Olive Oil
750 מ"ל בקבוק פלסטיק



שמן זית



7 290010 627912

שמן זית למאור
Lamp Olive Oil
1 ליטר בקבוק פלסטיק



7 290015 153232

שמן זית מזוכך
Refined Olive Oil
1 ליטר בקבוק פלסטיק



TIROSH Grape Juice
מיץ ענבים תירוש
960 מ"ל



מיץ ענבים - תירוש



White Grape Juice
מיץ ענבים לבן
1 ליטר



7 290118 240358



Red Grape Juice
מיץ ענבים אדום
1 ליטר



7 290118 240358



שימורי פירות





לפתן פירות טרופיים
בסירופ קל
Tropical Fruit Compote
in Light Syrup
גרם 227



7 290010 627967



לפתן פירות טרופיים
בסירופ קל
Tropical Fruit Compote
in Light Syrup
גרם 565



7 290010 627707



לפתן פירות טרופיים
בסירופ קל
Tropical Fruit Compote
in Light Syrup
גרם 850



7 290010 627554



לפתן פירות טרופיים
בסירופ קל
Tropical Fruit Compote
in Light Syrup
ק"ג 3.05



7 290010 627547



פרוסות אונס
בסירופ קל
Pineapple Slices
in Light Syrup
גרם 850



7 290010 627530



פרוסות אונס
בסירופ קל
Pineapple Slices
in Light Syrup
ק"ג 3.05



7 290010 627387



חצאי משמש
בסירופ קל
Peeled Apricot halves
in Light Syrup
גרם 820



7 290010 627981



חצאי משמש
בסירופ קל
Peeled Apricot halves
in Light Syrup
ק"ג 2.6



7 290118 240280





חצאי אפרסק
בסירופ קל
Peach halves
in Light Syrup
גרם 820



חצאי אפרסק
בסירופ קל
Peach halves
in Light Syrup
ק"ג 2.6



חתיכות אגנס
בסירופ קל
Pineapple Pieces
in Light Syrup
גרם 227



חתיכות אגנס
בסירופ קל
Pineapple Pieces
in Light Syrup
גרם 565



חתיכות אגנס
בסירופ קל
Pineapple Pieces
in Light Syrup
גרם 850



חתיכות אגנס
בסירופ קל
Pineapple Pieces
in Light Syrup
ק"ג 3.05





קדם קוקוס מופחת שומן*
 FAT REDUCED
 COCONUT CREAM*
 400 מ"ל



7 290016 806175

קדם קוקוס
 COCONUT CREAM
 400 מ"ל



7 290016 806182



קורם קוקוס | מיץ אונס



7 290118 240440

PINEAPPLE JUICE
מיץ אונס
240 מ"ל



7 290118 240433

PINEAPPLE JUICE
מיץ אונס
960 מ"ל

SMOOTHIE TO GO
מחית תפוחי עץ,
אפסק ושזיף
100 * 4 גרם



7 290016 806687



7 290016 806656

SMOOTHIE TO GO
מחית תפוחי עץ
100 * 4 גרם



SMOOTHIE TO GO
מחית תפוחי עץ,
בונה ואפרסק
100 * 4 גרם



7 290118 240297



SMOOTHIE TO GO
מחית תפוחי עץ ואגס
100 * 4 גרם



7 290118 240204



SMOOTHIE TO GO
מחית תפוחי עץ ובונה
100 * 4 גרם



7 290016 806694





מחית תפוחי עץ
2.5 ק"ג



7 290016 806625



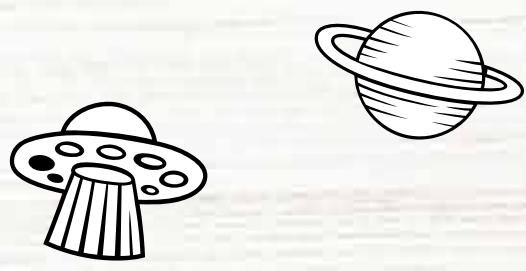
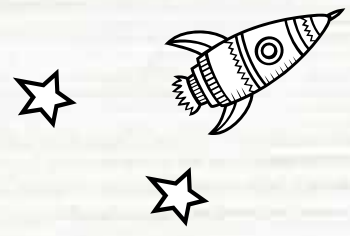
סודוּקוּ כּוּל

פתרו את הסודוקו בדרך
לסעודת המלכים של רויאמיל

					8 חתיכות אננס	6 טונה		
	8 חתיכות אננס		9 חירוש					
	4 קורנפלקס	ROYAMEAL רויאמיל			6 טונה	3 לפתן פירות	7 סממית בוסנים	
	4 קורנפלקס			7 סממית בוסנים				
	7 סממית בוסנים	ROYAMEAL רויאמיל				9 חירוש	2 שמן	
5 זית שמן		8 חתיכות אננס						
					ROYAMEAL רויאמיל			6 טונה
	9 חירוש							5 זית שמן
				2 שמן			ROYAMEAL רויאמיל	

ROYAMEAL
רוימיל

בוקר טוב עם רוימיל



CORN FLAKES
קורנפלקס
750 גרם



שימורי ירקות





חמוס גרגירים שלם
גרם 550



7 290016 806168



שעועית לבנה
ברוטב עגבניות
גרם 550



7 290016 806496



מרק תירס סיני

רכיבים

- 2 קופסאות שימורים של תירס
- 5 כוסות מים
- 2 כפות אבקת מרק בטעם עוף
- 4 כפיות סוכר
- 2 כפות קורנפלור
- 2-3 ביצים
- 2 כפות רוטב סויה אמיתי
- מלח לפי הטעם
- 1 כף שמן שומשום (לא חובה, רק למי שאוהב את הטעם)
- מסתבכים עם המידות של המצרכים? קראו את מדריך המרת מידות ומשקולות בבישול ואפיה שלי!

אופן ההכנה

שופכים לסיר קופסאות שימורים אחת עם הנוזלים ובעזרת בלנדר ידני טוחנים למחית. מוסיפים לסיר גם את קופסאות התירס השנייה יחד עם הנוזלים שלה, מוסיפים גם את המים ומתבלים במרק עוף, סויה, מלח וסוכר.

מביאים את המרק לרתיחה. בקטרה קטנה מערבבים את הקורנפלור יחד עם מעט מים לתערובת חלקה ושופכים לסיר. ממשיכים לבשל את המרק עד שהוא מסמיך, בערך כ-10 דקות. טועמים ומתקנים תיבול אם צריך. מוסיפים את שמן השומשום.

בקטרה נפרדת טורפים את הביצים היטב ובעזרת מזלג מזלפים ונויפים של הביצה לתוך הסיר, ממשיכים לבשל עד שנויפי הביצה מלבינים. מעבירים את המרק לקערת הגשה ומפזרים מעל קצת עירית קצוצה או בצל ירוק קצוץ דק. בתיאבון.



מלפפונים במלח
גרם 680



7 290016 806489



מלפפונים במלח | פיקנטי
גרם 680



7 290016 806496



מלפפונים במלח
גרם 650



7 290016 806489



גרעיני תירס מתוק
גרם 550



7 290016 806489



אפונת גינה ירוקה
גרם 550



7 290016 806496



אפונת גינה וגזר
גרם 550



7 290016 806168



תירס מתוק במי מלח
גרם 340



7 290016 806168



תירס גמדי במי מלח
גרם 400



7 290016 806168





7 290013 284846

זיתים ירוקים שלמים
WHOLE GREEN OLIVES
גרם 340



זיתים ירוקים ללא גלעין
PITTED GREEN OLIVES
גרם 275



7 290013 284822



מבעות זיתים ירוקים
SLICED GREEN OLIVES
גרם 275



7 290013 284839



פטריות שמפיניון חתוכות
SLICED CHAMPIGNON
MUSHROOMS
גרם 230



7 290015 153218



פטריות שמפיניון חתוכות
SLICED CHAMPIGNON
MUSHROOMS
גרם 157



7 290015 153997



פטריות שמפיניון חתוכות
SLICED CHAMPIGNON
MUSHROOMS
ק"ג 1,350



7 290010 627493



פטריות שמפיניון שלמות
WHOLE CHAMPIGNON
MUSHROOMS
גרם 230



7 290015 153669



פטריות שמפיניון שלמות
WHOLE CHAMPIGNON
MUSHROOMS
ק"ג 2,555



7 290010 627509



מרק עגבניות

רכיבים

- 1 בצל גדול קצוץ דק
- עגבניות מרוסקות בקופסת שימורים (800 גרם)
- 3 שיני שום כתושות
- 2 כוסות מים
- 1 כף גדושה רסק עגבניות
- גבעולי אורגנו או בדיליקום קצוצים או חצי כפית תבלין בדיליקום/אורגנו מיובש.
- 1 כף שטוחה סוכר חום
- 1 כפית מלח
- פלפל (לפי הטעם)
- לקישוט ולטעם: גבינת פרמזן מפוררת (לא חובה)

אופן ההכנה

- מטגנים בצל עם שמן זית עד להזהבה.
- מוסיפים את השום ומבשלים כדקה. שופכים את העגבניות המרוסקות ומערבבים.
- מוסיפים מים, רסק ואת כל שאר החומרים.
- טוחנים בבלנדר עד לקבלת מרקם חלק ומבשלים על האש בינונית-נמוכה כ-20 דקות.
- הפעל טיימר (20 דק')
- *ניתן לשים בפנים גריסים, אורז מבושל, שיבולת שועל וכדו'.
- *טיפ לשרדרוג הטעם: הוסיפו למרק גזר רך (אפשר משאריות של מרק אחר) ותטחנו אותו בבלנדר בתוך המרק.



רוטב עגבניות
מאוד מרוכז
100 גרם



רוטב עגבניות
מאוד מרוכז
240 גרם





עגבניות מקולפות שלמות
במיץ עגבניות
ק"ג 2.550



עגבניות מרוסקות
במיץ עגבניות
ק"ג 1.2



עגבניות מרוסקות
במיץ עגבניות
ק"ג 2.550



עגבניות קצוצות
במיץ עגבניות
ק"ג 1.2



עגבניות מרוסקות
במיץ עגבניות
גרם 400



עגבניות קצוצות
במיץ עגבניות
גרם 400





ממרחים







דבש טהור
גרם 350



7 290015 153942



דבש טהור
גרם 1400



7 290015 153959



דבש טהור
גרם 350



7 290118 240556



דבש טהור
גרם 500



7 290118 240648



מחינה
500 גרם



מחינה
500 גרם



מחיינה
1 ק"ג



מחיינה
500 גרם



קדם קוקוס מופחת שומן*
 FAT REDUCED
 COCONUT CREAM*
 400 מ"ל



7 290016 806175

קדם קוקוס
 COCONUT CREAM
 400 מ"ל



7 290016 806182



7 290016 806502

חמאת בוטנים קלאסית
Peanut Butter
510 גרם



7 290118 240129

חמאת בוטנים
100% בוטנים
Peanut Butter
510 גרם



7 290118 240136

חמאת בוטנים
עם שבבי בוטנים
Peanut Butter crunchy
510 גרם



סרדינים בשמן סויה
sardines in soya oil
גרם 125

7 290016 806311



סרדינים בשמן סויה
sardines with Chili in Soya Oil
גרם 125

7 290016 806328

שימורי דגים







שנימורי דגים



7 290016 806045

נתחי טונה בהירה
בשמן סויה
Light Tuna Chunks
in soybean oil
4 * 140 יחידות



7 290016 806373

נתחי טונה בהירה
בשמן קנולה
Light Tuna Chunks
in canola oil
4 * 140 יחידות



7 290015 153225

נתחי טונה בהירה
במי מלח
Light Tuna Chunks
in brine
4 * 140 יחידות



7 290016 806489

ממרח טונה
Tuna Spread
4 * 140 יחידות





נתחי טונה בהירה
בשמן סויה
Light Tuna Chunks
in soybean oil
גרם 140

7290016806052



נתחי טונה בהירה
במי מלח
Light Tuna Chunks
in brine
גרם 140

7290016806267





נתחי טונה בהירה
בשומן צמחי
Light Tuna Chunks
in vegetable Oil
950 גרם



7 290016 806243



נתחי טונה בהירה
במי מלח
Light Tuna Chunks
in brine
800 גרם



7 290016 806847



נתחי טונה בהירה
בשומן צמחי
Light Tuna Chunks
in vegetable Oil
800 גרם



7 290016 806854



ספגטי ספגטי
500 גרם





מסולסל
Fusilli
500 גרם



פרפר
Farfella
500 גרם



קונכייות
Lumaconi Rigate
500 גרם



קרניים
Charleston
500 גרם



פנה
Penne rigate
500 גרם

פנה
Penne rigate
500 גרם



אטריות
Vermicelli
500 גרם



אורז פתיתים
Risone
500 גרם







אורז יונים
יסמין
JASMINE RICE
5 ק"ג



אורז פרסי עם איטריות ובשר

רכיבים

- 2 כוסות רויאמיל שטוף ומסונן
- 1 כוס אטריות דקות רויאמיל
- צרור שמיר קצוץ
- 2 גזרים חתוכים לרצועות
- 1 כוס קוביות בשר אחרי בישול (מבשלים את הנתח שעתיים במים)
- או חזה עוף
- 1 כפית כורכום
- 1 כפית אבקת מרק
- 1/2 כפית פלפל שחור
- 1/2 כפית כמון
- מלח
- 4 ורבע כוסות מים
- שמן

אופן ההכנה

- מטגנים את הגזר והבשר כ- 5 דקות,
- מפנים מקום לאטריות ומטגנים עד להזהבה,
- מוסיפים את האורז ומערבבים,
- יוצקים מים ומתבלים.
- מביאים את התבשיל לרתיחה, מנמיכים ומבשלים כ- 17 דקות.
- מכבים ומחכים 10 דקות.
- מערבבים את האורז בעדינות עם כף רחבה.





אורז יוניס
יסמין
JASMINE RICE
1 ק"ג



7 290016 806403



אורז
בסגנון פרסי
LONG WHITE RICE
1 ק"ג



7 290118 240518



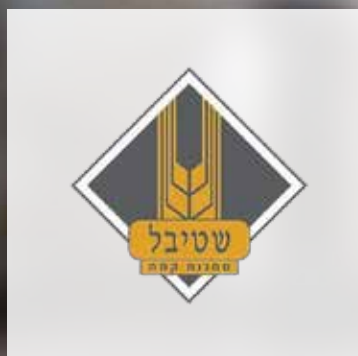
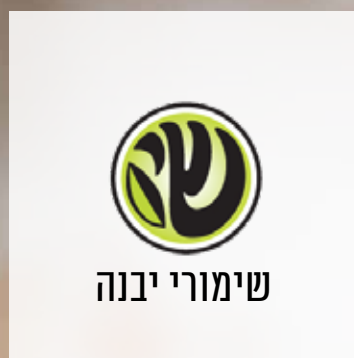
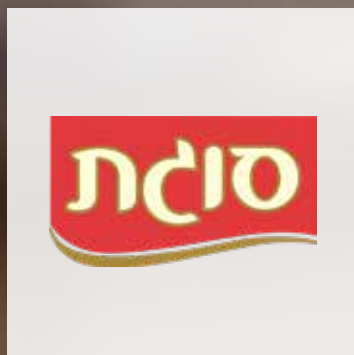
אורז
בסגנון פרסי בוואקום
LONG WHITE RICE
1 ק"ג



7 290118 240525



ספקים נוספים



שוב נשפך לכם יותר מדי מלח מתבשיל?
קבאו פתרון מושלם הוסיפו מתבשיל
תפוח האדמה ג'דול וקאוזה ומנו או
אדתבשל בתוך התבשיל שלכם מספר
דקות. תפוח האדמה סופח אליו את
המליחות המיותרת, ככל שתבשלו אותו
יותר, כך יותר מלח ייספג בו. אם זה
אמשל מרק או תבשיל לבישול מחושך לא
מציק או בשלו את תפוח האדמה בתוכו
ג'ד שיתרכך. אם בישול יתר ג'זול אהרום
לכם את התבשיל - הסתפקו בכמה
דקות באבז. בסיום התהליך, הוציאו את
תפוחי האדמה בשלמותו מהתבשיל.

”



מלח הארץ



מלח ים מועשר בIOD
250 גרם



הימלאיה דק
250 גרם



תערובת מלחים
50% פחות נתון
250 גרם



מלח ים גס
500 גרם



מלח ים דק
500 גרם



מלח ים אמלונטי
100% טבעי
1 ק"ג

“
רוקנו חושבים כי עץ מנת אהשתמש
בפרח מלח, כדאי אהמליח את המצונות
בסוף. האמת היא שאם מבשלים
מאכל קדירה, מאכל בו "סוגרים" את
הבשר או את העוף הרי המלח לא יגיע
למחמקי הבשר ונאלץ אהשתמש ביותר
מלח עץ מנת אהגיע למליחות הרצויה. אכן
המליחו מאכלי קדירה בתחילת הבישול,
ובסוף תקנו סגמים במידת הצורך.”



מלח הארץ



מלח ים
מלח גמישי
מהים האדום



הימלאיה
סלעי מלח גרוסים
מהרי ההימלאיה



עשבי תיבול
תערובת מלח ים
תבלינים ועשבי תיבול



שום פלפל
תערובת מלח ים שום ופלפל
4 עונות



ספייסי
תערובת פיקנטית
של מלח ים ותבלינים



איטלקי
תערובת מלח ים
ותבלינים בנוסח איטלקי



מלח עדין
1 ק"ג



מלח גס
1 ק"ג



הימלאיה גס
1 ק"ג



מלח ים אמלנמי טבעי
800 גר'



מלח ים מועשר בIOD
1 ק"ג



תערובת מלחים
50% פחות נתרן
600 גר'



הימלאיה דק
1 ק"ג



מלח שולחן מעולה
1 ק"ג



מלח למליחת בשר ולבישול
1 ק"ג



מלח הארץ



מלח + בצל
מיקס מלח ים,
בצל ותבלינים
משקל נטו 175 גר'



מלח + פפריקה
מיקס פיקנטי מלח ים,
פפריקה ותבלינים
משקל נטו 175 גר'



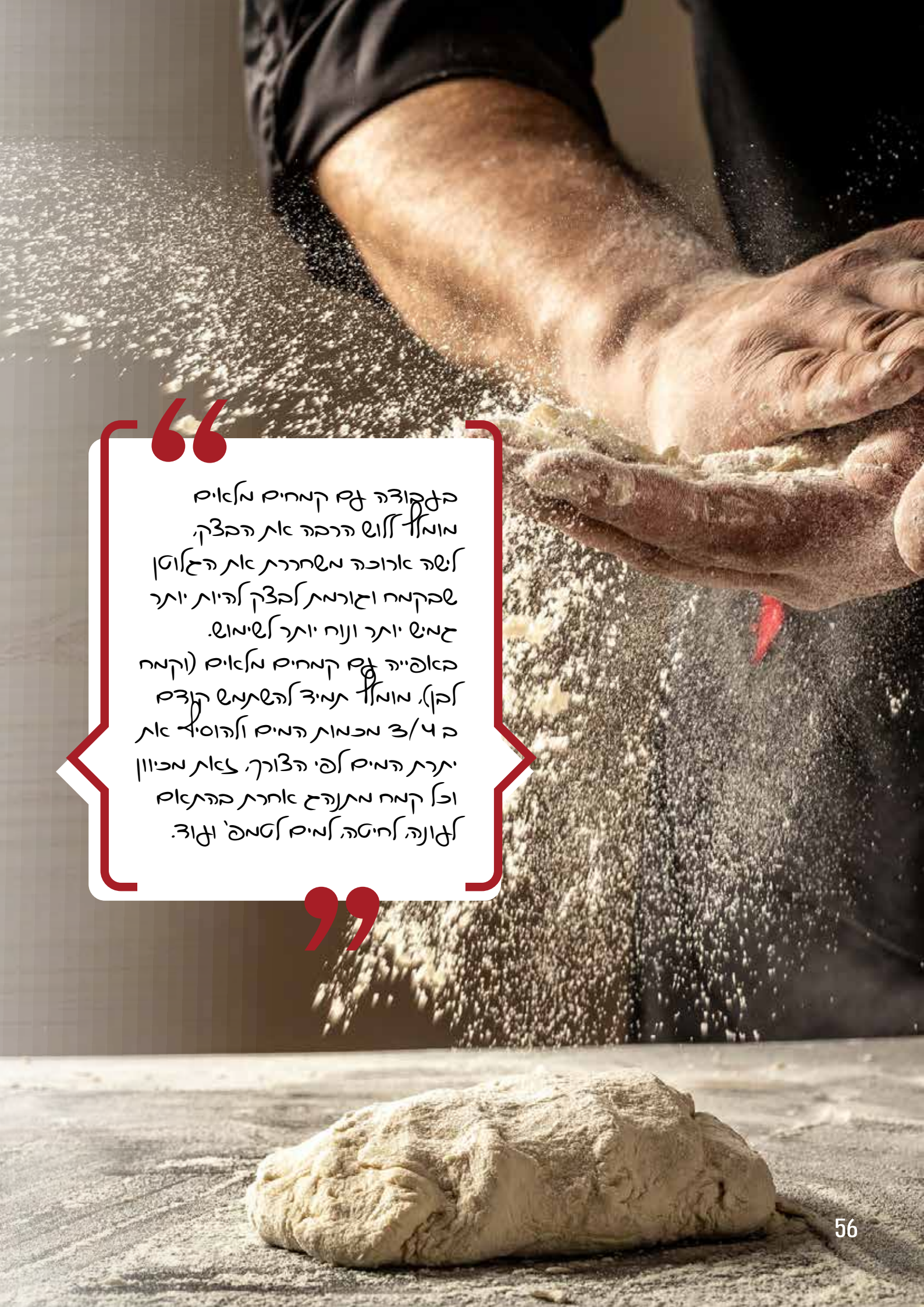
מלח + שום
מיקס מלח ים,
שום ותבלינים
משקל נטו 175 גר'



מלח ים דק
1 ק"ג



מלח ים מועשר בIOD
1 ק"ג



במקבוצה עם קמחים מאאים
מומלץ לזרז הרבה את הבצק,
אשר ארוכה משחררת את העלוטן
שבתחת וזוהמת אבצק אפיוט יותר
חמיש יותר ונוח יותר אשימוש.
באפיייה עם קמחים מאאים (וקמח
אבן). מומלץ תמיד אהשתמש קזים
ב 3/4 מכמות המים אלהוסיד את
יתרת המים אפי בצורה, זאת מכיוון
וכא קחה מתנדח אחרת בהתאם
אונה אטיטה אמים אסמה וזב.

סוכת

סוגת | קמחים



קמח תופח
1 ק"ג



קמח כוסמין מלא
1 ק"ג



קמח שמרים פיתה
1 ק"ג



קמח כוסמין לבן
1 ק"ג



קמח שמרים חלה
1 ק"ג



קמח כוסמין לבן תופח
1 ק"ג



קמח חיטה לבן
1 ק"ג



קמח חיטה מלא
1 ק"ג



קמח חיטה 80%
1 ק"ג



חלה מתוקה לשבת

רכיבים

- 1 ק"ג קמח לבן, מנופה (ל כוסות)
- 2 כפות שמרים יבשים
- 2/3 כוס סוכר
- 1 כפית מלח
- 2 ביצים
- 3/4 כוס שמן (לא שמן זית)
- 1.5 כוסות מים פושרים
- לשימון קערת ההתפחה: 1 כף שמן זית
- לציפוי: 1 ביצה טרופה שומשום / פרג

אופן ההכנה:

1. יצירת הבצק:
 - מופים לקערת מיקסר את הקמח. עם זו לישת מערבבים את הקמח יחד עם השמרים עד לפיזור אחיד.
 - מוסיפים בהדרגה ותוך כדי לישת סוכר, מלח, ביצים ושמן, יוצקים פנימה את המים בהדרגה ולשים את הבצק במשך כ-10 דקות לפחות, עד שהוא חלק, רך וגמיש.
 - (לשים לב למרקם הבצק - שיהיה אחיד אך מעט דבוק לתחתית הקערה במשך כל הלישה. אם לא, תוסיפו מעט מים, כ-2-3 כפות, על מנת שהבצק לא יצא יבש).
2. בינתיים משמנים קערה עם כף שמן זית.
3. התפחת הבצק:
 - מוציאים את הבצק מקערת הלישה, לשים אותו ביד עוד כדקה, יוצרים ממנו כדור ומניחים בקערה המשומנת.
 - מכסים את הבצק בניילון (אפשר גם שקית, או מגבת) ומשהים להתפחה עד שהבצק הכפיל את נפחו (כשעה-שעה וחצי).
 - 4. קליעת החלה והתפחה שנייה:
 - לאחר התפחה מוציאים את הבצק, לשים עוד כדקה ומחלקים ל-2 חלקים שווים. מכל חלק תוכלו ליצור חלה (סה"כ יצאו 2 חלות בגודל בינוני).
 - 5. ציפוי החלות ואפייה:
 - לקראת סיום ההתפחה השנייה מחממים תנור ל-180 מעלות.
 - מברישים את החלות בביצה בעדינות, מפזרים מעל שומשום או פרג ומעבירים לתנור בחום 180 מעלות למשך כ-30 דקות, עד שהן מקבלות גוון שחום מהמם (בינתיים הריח בבית משגע).



קמח פסטה
1 ק"ג



קמח לחלה
קמח חיטה לבן
1 ק"ג



קמח כוסמין מלא
1 ק"ג

סוכת

סוגות | קמחים



קמח שמרים
רב תכליתי
1 ק"ג



קמח שמרים כוסמין
רב תכליתי
1 ק"ג



קמח תירס
500 גרם



קמח כוסמין לבן תופח
1 ק"ג



קמח כוסמין לבן
1 ק"ג



קמח פיצה
קמח חיטה
1 ק"ג



קמח לחם
קמח חיטה לבן
1 ק"ג



קמח חיטה לבן
1 ק"ג



קמח פוקצ'ה
קמח חיטה
1 ק"ג



קוקוס מחון
גרם 100



קוקוס מחון
גרם 500



שומשום
גרם 500



סוכר וניל
גרם 10



אבקת סוכר
גרם 100



אבקת אפיה
גרם 10



סודה לשתייה
גרם 100



שמרים יבשים
גרם 500



שמרים יבשים
גרם 500



קורנפלור
גרם 500



קורנפלור
גרם 200

סוכת

סוגת | סוכר ומשפרי אפיה



סוכר חום כהה
1 ק"ג



סוכר גולדן קלאסי
1 ק"ג



סוכר חום דמררה
1 ק"ג



סוכר חום בהיר
1 ק"ג



סוכר דמררה
בארומה עשירה
1 ק"ג



סוכר דמררה
בארומה עשירה
500 גרם



סוכר חום כהה
1 ק"ג



סוכר לבן
דקדק
500 גרם



סוכר דמררה
דקדק
500 גרם



סוכר לבן
1 ק"ג



סוכר לבן
1 ק"ג



קוביות סוכר דמררה
בחיתוך גס
500 גרם



“

קטניות גדולות: גזואות, גזואות, חמוס וכו'.
זרועות השירי של 8 גזואות אפוחות ובישול ממושך.
קטניות קטנות: חמש גזואות, חמוס, זרועות
השירי של כחצי ק"ג ובישול קצר.
אדוקה על גזים מומלץ להשתמש עם אצטרקומבו
או על צפנה.

”

סוכת

סוגת | קטניות



שועיית צבעונית
500 גרם



שועיית בובס
500 גרם



שועיית לבנה
500 גרם



שועיית לבנה עדינה
500 גרם



שועיית מש
500 גרם



שועיית אדומה
500 גרם



שועיית שחורה
500 גרם



שועיית אדומה
1 ק"ג



שועיית לבנה
1 ק"ג



פופקורן
1 ק"ג



פופקורן
500 גרם



עדשים ירוקות
1 ק"ג



עדשים ירוקות
500 גרם



עדשים שחורות | בלוגה
500 גרם



עדשים ירוקות
1 ק"ג



עדשים צהובות
500 גרם

סוכת

סוגת | קטניות



קינואה
1 ק"ג



קינואה
500 גרם



קינואה מיקס
500 גרם



קינואה אדומה
500 גרם



כוסמת
1 ק"ג



כוסמת
500 גרם



כוסמת ללא קליה
500 גרם





חמוס מיני
500 גרם



חמוס
500 גרם



חמוס
1 ק"ג



חמוס ענק
500 גרם



חמוס ענק
1 ק"ג



אפונה צהובה
500 גרם



אפונה
500 גרם



אפונה
1 ק"ג

סוכת

סוגת | קטניות



חיטה
1 ק"ג



חיטה
500 גרם



גרישה בורגול דק
500 גרם



גריסי פנינה
1 ק"ג



גריסי פנינה
500 גרם



גריסים
500 גרם



בורגול
1 ק"ג



בורגול חום
500 גרם



בורגול
500 גרם



אורז בסמטי מלא
1 ק"ג



אורז מלא עגול
1 ק"ג



אורז אדום
500 גרם



אורז מיקס קלאסי
1 ק"ג



אורז מיקס קלאסי
500 גרם



סוכת

סוגת | אורז



אורז חיש
1 ק"ג



אורז מלא ארוך
1 ק"ג



אורז פרסי קלאסי
1 ק"ג



אורז תאילנדי
1 ק"ג



אורז להכנת סושי
1 ק"ג



אורז בסמטי קלאסי
1 ק"ג



אורז עגול
1 ק"ג



אורז ריזוטו ארבוריו
1 ק"ג



אורז יסמין קלאסי
1 ק"ג



קוסקוס עבה
גרם 350



קוסקוס דק
גרם 350



קוסקוס בינוני
גרם 350



קוסקוס מלא
גרם 350



קוסקוס מחיטת דורות
גרם 350



סוכת

סוגת



פירורי לחם מוזהבים
200 גרם



פירורי לחם לבנים
200 גרם



פירורי לחם מוזהבים
500 גרם



פירורי לחם לבנים
500 גרם



פתיתים אפויים אורז
500 גרם



פתיתים אפויים קוסקוס
500 גרם



פתיתים אפויים כוכבים
500 גרם



פתיתים אפויים טבעות
500 גרם



פתיתים אפויים
3 צבעים
400 גרם



פתיתים אפויים
קוסקוס מקמח מלא
400 גרם



פתיתים אפויים עם בצל
400 גרם

הטחינה היא מזרח בסיס
במטבח הישראלי. אם אתם
רוצים ארוחה את המאכל הבסיסי
ואהפוך אותו יותר מרגיש
ומתובל, כדאי להתחיל להכין
טחינה בטעמים. אתם יכולים
להתחיל אנסוח עם צבוע אחד
ואתמסר אטעמים והצבעים
המחוננים.

טחינה ירוקה - גוספת
פטרז'יליה וכוסברה
טחינה צהובה - גוספת
כורכום
טחינה סגולה - גוספת סלק
מבולח חמור צק.
טחינה אדומה - פפריקה
מתוקה והעבניות קצוצות צק

”

טחינת אל ארוז



טחינת אל ארוז



טחינה - טחון באבני ריחיים
1 ק"ג



טחינה - טחון באבני ריחיים
500 גרם



טחינה מלאה - טחון באבני ריחיים
1 ק"ג



טחינה מלאה - טחון באבני ריחיים
500 גרם



טחינה משומשום מלא
250 גרם



250 גרם



ארומתי
שמן זית כתיית מעולה
חמיצות מרבית 0.5%
750 מ"ל



מעודון
שמן זית כתיית מעולה
חמיצות מרבית 0.5%
750 מ"ל



קלאסי
שמן זית כתיית מעולה
חמיצות מרבית 0.5%
750 מ"ל

“

במקום ארבע כפף
אז מסיבה שגרי יקרה
רוויה בכימיקלים וכן אלא תמיד
אפקטיבית, נסו לעסוק שגן
גית אתר הקרקעית, אסוף
את השגרי וארפוף כרגיל
אחר כמה שגרי. השגרי
ייסאז רך ונעים למגף.

”



תרסיס על בסיס
שמן זית כתית מעולה
בטעם שום
150 מ"ל



תרסיס על בסיס
שמן זית כתית מעולה
בטעם לימון
150 מ"ל



תרסיס שמן
קנולה מזוכך
ללא תוספת גז
200 מ"ל



תרסיס קנולה
בטעם חמאה
ללא תוספת גז
200 מ"ל



תרסיס שמן זית
כתית מעולה
ללא תוספת גז
150 מ"ל



תרסיס שמן חמניות
ללא תוספת גז
200 מ"ל



תרסיס על בסיס
שמן זית כתית מעולה
בטעם צ'ילי
150 מ"ל



פילה פרוס עם שמן זית
120 גרם



פילה פרוס עם שמן זית
עם נגיעות לימון ופלפל שחור
120 גרם



פילה פרוס עם שמן זית
בטעם מעושן
120 גרם



פתיתי טונה בהירה בשמן זית
בטעם מעושן
85 גרם



פתיתי טונה בהירה בשמן זית
85 גרם





נתחי טונה בהירה בשמן זית
גרם 320



נתחי טונה בהירה בשמן זית
גרם 240



נתחי טונה בהירה בשמן זית
עם צ'ילי פיקנטי
גרם 160



אורד ועדשים
עם טונה בשמן זית
גרם 160



פסטה עם טונה
בשמן זית עם עגבניות מיובשות
ודיית קלמנצה
גרם 160



קינואה לבנה ואדומה
עם טונה בשמן זית
גרם 160



בורגול וגרגרי חומס
עם טונה בשמן זית
גרם 160

“

שמן קוקוס מיואף אדיאטה.
 א לא שמוכר בשמן,
 הקוקוס שבו מסייע אהגכיר
 את צריכת האנרגיה שלנו.
 מה שגורם לנו בסוף
 אשדוד יותר קאודיות, ואכן
 הוא משתאק נהדר בכא
 אפריט דיאטה.

”



שמן קוקוס
אורגני
320 מ"ל



שמן קוקוס
אורגני
500 מ"ל



שמן קוקוס
אורגני
1 ליטר



מוצרי עץ הזית



שמן קנולה מזוכך
1 ליטר



שמן חמניות מזוכך
1 ליטר



שמן קנולה מזוכך
750 מ"ל



שמן קנולה פלוס
1 ליטר



שמן קנולה מועשר בויטמין E
1 ליטר



שמן קנולה מזוכך
1 ליטר



שמן חמניות פלוס
1 ליטר



שמן חמניות מזוכך
1 ליטר



שמן חמניות מזוכך
750 מ"ל



זיתים ירוקים
גדול
גרם 1300



זיתים ירוקים
בינוני 12-15
גרם 560



זיתים ירוקים
גדול 15-17
גרם 560



זיתים ירוקים חרוזים
ללא גלעין
3 ק"ג



זיתים ירוקים חרוזים
ללא גלעין
גרם 1250



זיתים ירוקים חרוזים
ללא גלעין
גרם 560



מוצרי בני דרום



זית סורי מבוקע
גרם 560



זיתים ירוקים מבוקעים
גרם 560



חרוזים מושחרים
גרם 560



מבעות זיתים מושחרים
גרם 560




זית ירוק גדול מאוד
גרם 560



מבעות זיתים ירוקים
גרם 560



זיתים מרינד חתוך
גרם 560



כרוך כבוש הוא תוספת
מושלמת, איננו מתעלל אלא אדוניה
נשנוש קינף עם בירה קרה או
אזיפה ישר מהצנצנת. פשוט
וצוף מראה כובש וצבעוני
הפירי הפחם פירי. עסיס
ואיננו מתעלל אלא אדוניה
פולטת. סוף סוף



מוצרי בני דרום



פרוסות מלפפונים במלח
560 גרם



פלפל חריף שיפקה
560 גרם



רצועות פלפל אדום מוחמצות
560 גרם



חצילים במלח
560 גרם



כרוב כבוש
550 גרם



מלפפונים במלח
ביוני 10-12
גרם 560



מלפפונים במלח
קטן 13-17
גרם 560



מלפפונים במלח
קטן מאוד 18-25
גרם 560



מלפפונים במלח
גדול 7-9
גרם 560



מלפפונים במלח
30-36
ק"ג 1.75



מלפפונים במלח
15-20
ק"ג 1.25



מלפפונים במלח
גדול 7-9
גרם 560



מוצרי בני דרום



מלפפונים בחומץ
גדול 7-9



מלפפונים בחומץ
גדול 15-20
גרם 1300



מלפפונים בחומץ
קטן מאוד 18-25
גרם 560



מלפפונים בחומץ
בינוני 10-12
גרם 560



מלפפונים בחומץ
קטן 13-17
גרם 560



מלפפונים בחומץ
30-36
ק"ג 3



מלפפונים בחומץ
גדול 7-9
גרם 650



טבעות זיתים ירוקים
גרם 560



זיתים ירוקים
נטולי גלעין
גרם 560



טבעות זיתים
מושחרים
גרם 560



זיתים מושחרים
נטולי גלעין
גרם 560



שימורי יבנה

מוצרי שמורי יבנה



זית סורי מבוקע
מתובל בשמן זית
560 גרם



זיתים ירוקים
נטולי גלעין
3 ק"ג



זיתים ירוקים
נטולי גלעין
1250 גרם

בהשגחת הבר"ץ
של ירושלים
התורה וההלכה



מלפפונים במלח
18-25 קטן מאוד
גרם 560



מלפפונים במלח
13-17 קטן
גרם 560



מלפפונים במלח
7-9 גדול
גרם 650



מלפפונים במלח
10-12 בינוני
גרם 560



פרוסות מלפפונים במלח
גרם 560



מלפפונים במלח
30-36
3 ק"ג



מלפפונים במלח
15-20
1.25 ק"ג



שימורי יבנה

מוצרי שמורי יבנה



מלפפונים בחומץ
18-25 בינוני קטן מאוד
גרם 560



מלפפונים בחומץ
13-17 קטן
גרם 560



מלפפונים בחומץ
7-9 גדול
גרם 650



מלפפונים בחומץ
10-12 בינוני
גרם 560

בהשגחת הבד"ץ
שייח' ירושלים
התורה והמצוות



קמח חלה
שטיבל 18
1 ק"ג



קמח חיטה
1 ק"ג



קמח חיטה
שטיבל 1
1 ק"ג



קמח לחם
שטיבל 2
1 ק"ג



קמח עוגות
שטיבל 5
1 ק"ג



קמח חיטה כהה
שטיבל 3
1 ק"ג



קמח פסטה
שטיבל 9
1 ק"ג



קמח כוסמין מלא
שטיבל 14
1 ק"ג



קמח שיפון מלא
שטיבל 7
1 ק"ג



קמח שטיבל



קמח חיטה לבן
1 ק"ג



סולת חיטה
1 ק"ג



סולת חיטה
1 ק"ג



סולת חיטה
1 ק"ג



פיצה ופוקצ'ה
שטיבל 15
1 ק"ג



קמח חיטה
לבן בהיר
1 ק"ג



קמח חיטה
1 ק"ג



קמח חיטה מלא 100%
שטיבל 6
1 ק"ג



קמח תופח
שטיבל 13
1 ק"ג



קמח מניטובה
קמח חיטה
1 ק"ג



קמח כפרי
שטיבל 3
1 ק"ג



קמח עוגות
שטיבל 5
1 ק"ג



קמח רותה
קמח חיטה מלא
1 ק"ג



קמח פיצה
שטיבל 440
1 ק"ג



קמח תופח
שטיבל 13
1 ק"ג



קמח חלה
שטיבל 18 אבצן
1 ק"ג



קמח כוסמין לבן
1 ק"ג



קמח שטיבל



קמח חיטה
מלא 100%
1 ק"ג



קמח שיפון
7 שטיבל
1 ק"ג



קמח כוסמין מלא
14 שטיבל
1 ק"ג



קמח חיטה לבן
650 שטיבל
1 ק"ג



קמח חיטה לבן בהיר
405 שטיבל
1 ק"ג



קמח רב תכליתי
1 שטיבל
1 ק"ג



קמח חיטה 80%
1 ק"ג



קמח לחם
2 שטיבל
1 ק"ג



איך יוצאים להבצק רפה
 מספיק? אומרים אף באצבא
 וזכאים. אם הלקח שנוצר
 אף מספיק רפה מספיק.
 אם אף אף אף - אצבא
 אף אף אף אף אף אף אף



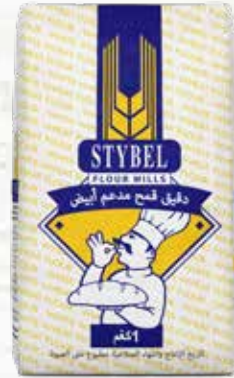
קמח שטיבל



דגן
קמח עוגה תופח
1 ק"ג



קמח חיטה שטיבל
1 ק"ג



קמח חיטה שטיבל
1 ק"ג



דגן
קמח חיטה לבן בהיר
1 ק"ג



דגן
קמח חיטה לבן
1 ק"ג



עומר
סולת חיטה
1 ק"ג



דגן
קמח תירס
1 ק"ג

