



نوداليت

Noodelite





Mushroom & Cheese Noodelite  
نودالیت قارچ و پنیر



Mushroom Noodelite  
نودالیت قارچ



Vegetable Noodelite  
نودالیت سبزیجات



Beef Noodelite  
نودالیت گوشت



Chicken Noodelite  
نودالیت مرغ



Saffron Noodelite  
نودالیت زعفران



MASALA Noodelite  
نودالیت ماسالا



CURRY Noodelite  
نودالیت کاری



Tomato Chili Noodelite  
نودالیت سس گوجه فرنگی تند

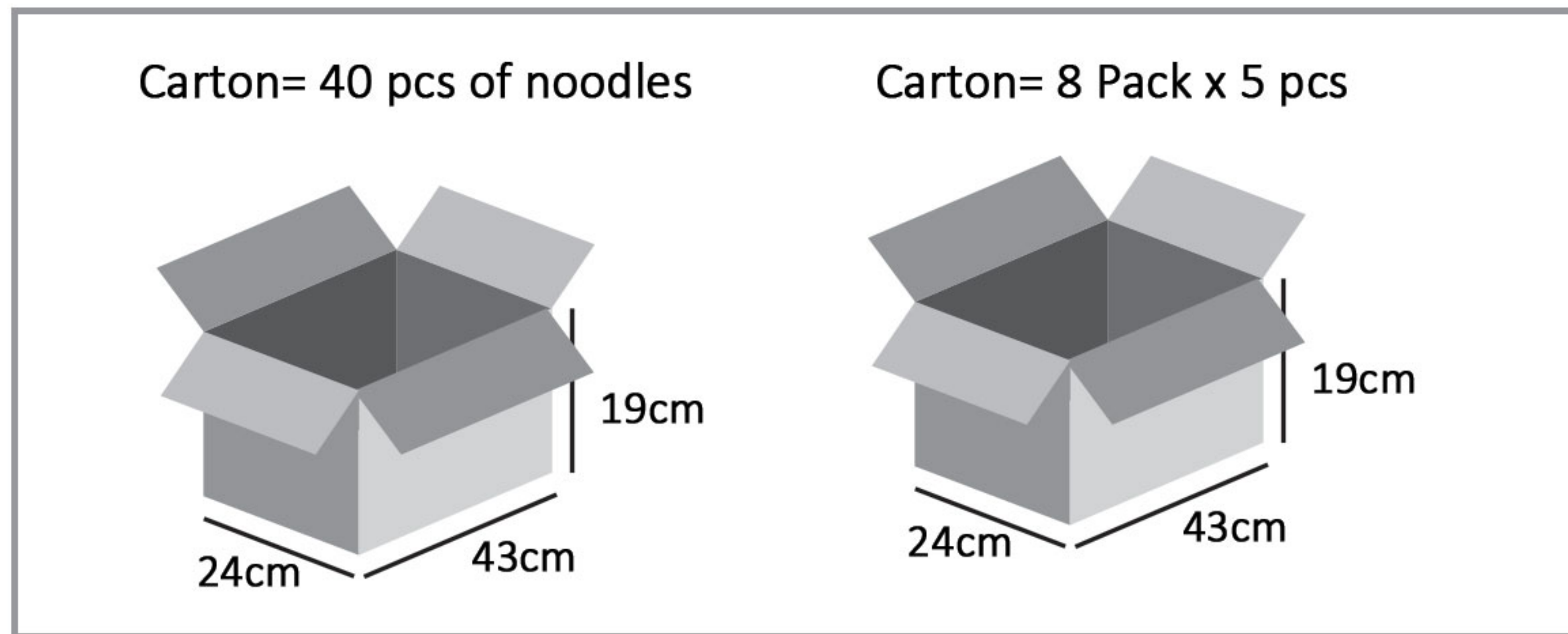


BBQ Noodelite  
نودالیت باربیکیو

## Nurtition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
chicken	9/43	21/42	58/07	489/01
Beef	9/49	21/42	57/42	486/80
Vegetable	9/54	21/44	57/58	487/70
Mushroom & Cheese (pizza)	9/45	21/42	56/06	486/20
Mushroom	9/23	21/42	56/84	487/01
Tomato Chili	9/10	21/40	56/71	479/60
Saffron	9/22	21/52	56/84	480/11
Masala	9/33	21/42	57/2	485/11
Barbeque	9/49	21/42	57/42	486/80
Curry	9/33	21/42	57/2	485/01

## Packaging



طريقة مصرف رشته فوري سرخ شده  
ابتدا نوداليت را در ۴۰۰ ميلي ليتر (۲ ليوان) آب  
جوش مخلوط كنيد.

سپس طعم دهنده داخل بسته را به آن اضافه  
كرده و روي حرارت به مدت ۳ دقيقه بپزيد.  
نوداليت شما آماده سرو مي باشد، در صورت  
تمايل مي توانيد آن را آبكش نماييد.

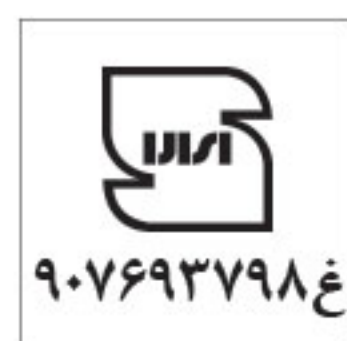
**How to prepare:**  
Place Noodelite into 400 ml (2 glasses)  
of boiling water  
Add contents of seasoning and let it  
cook for 3 mins  
Your delicious Noodelite is ready to  
serve

**طريقة التحضير:**  
ضعي الشعيرة مع ۴۰۰ مل من الماء المغلي  
(۲ كؤوس)

ثم أضيفي التوابل و الفلفل الحار إذا شئت و حركي  
حتى يذوب ثم اطبخة لمدة ۳ دقائق على النار  
فتكون الشعيرة جاهزة للتقديم



Sachet	1	--
Pack	--	5
Carton	40	40



نودالیت سبوسدار

Whole Weat Noodelite



# Whole Wheat Noodelite

# نودالیت سبوسدار



Vegetable Whole Wheat Noodelite  
نودالیت سبوسدار سبزیجات



Beef Whole Wheat Noodelite  
نودالیت سبوسدار گوشت



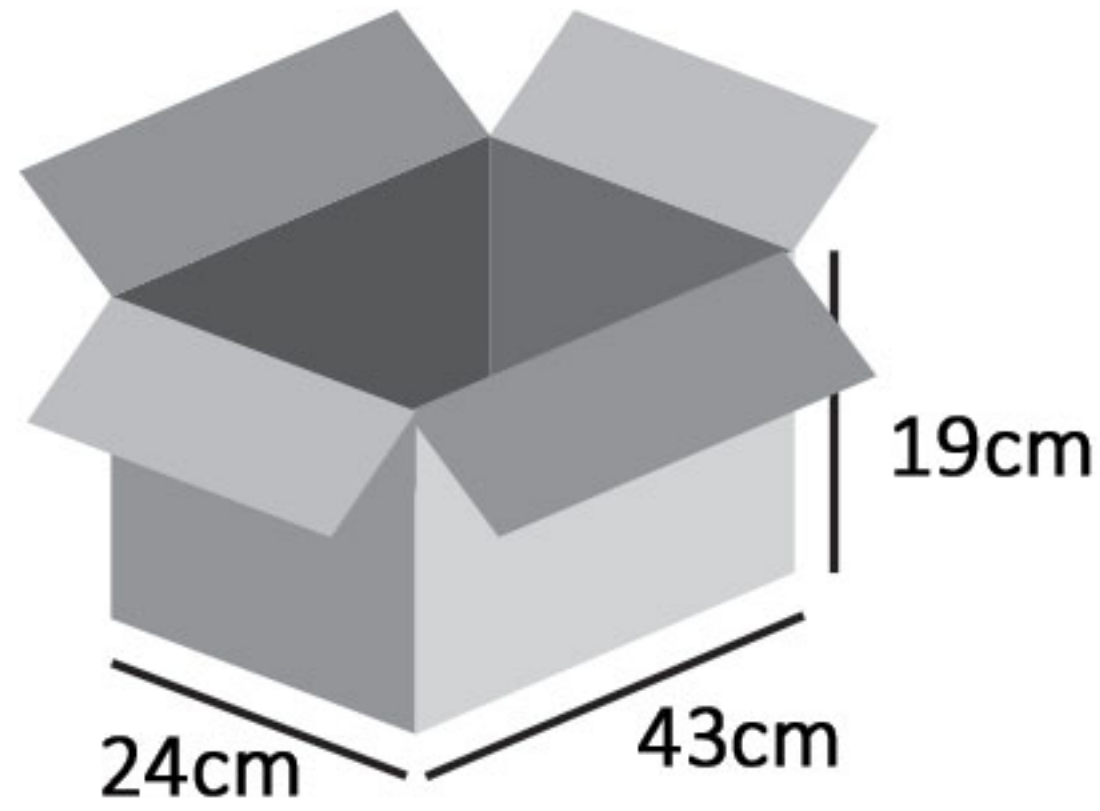
Chicken Whole Wheat Noodelite  
نودالیت سبوسدار مرغ

## Nurtition Facts

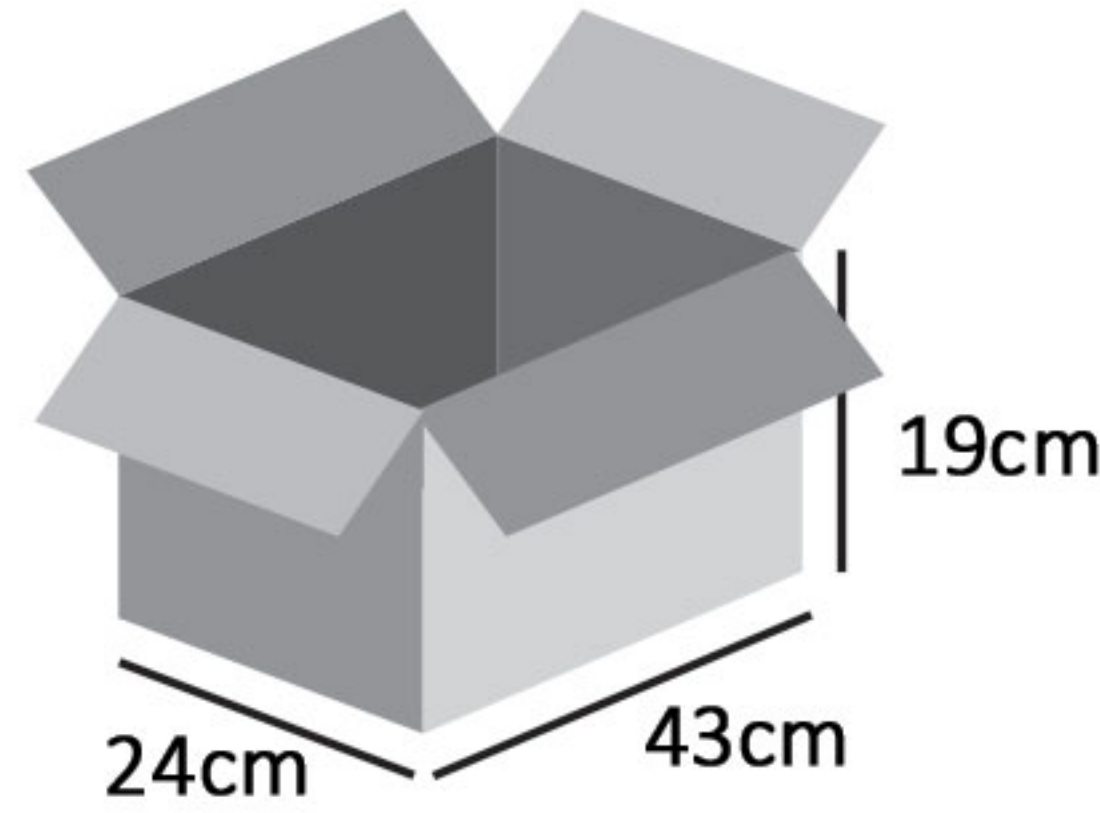
Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
chicken	10/91	20/05	68/11	485
Beef	10/91	20/05	68/11	485
Vegetable	10/91	20/05	68/11	485

## Packaging

Carton= 40 pcs of noodles



Carton= 8 Pack x 5 pcs



طريقة مصرف رشته فوری سرخ شده  
ابتدا نودالیت را در ۴۰۰ میلی لیتر (۲ لیوان) آب  
جوش مخلوط کنید.  
سپس طعم دهنده داخل بسته را به آن اضافه  
کرده و روی حرارت به مدت ۳ دقیقه بپزید.  
نودالیت شما آماده سرو می باشد، در صورت  
تعمیل می توانید آن را آبکش نمایید.

**How to prepare:**  
Place Noodelite into 400 ml (2 glasses)  
of boiling water  
Add contents of seasoning and let it  
cook for 3 mins  
Your delicious Noodelite is ready to  
serve

**طريقة التحضير:**  
ضعي الشعيرة مع ۴۰۰ مل من الماء المغلي  
(۲ کؤوس)  
ثم اضيفي التوابل و الفلفل الحار إذا شئت و حرکی  
حتى يذوب ثم اطبخة لمدة ۳ دقائق على النار  
فتكون الشعيرة جاهزة للتقديم



Sachet	1	--
Pack	--	5
Carton	40	40



نوداليت ليوانى

Cup Noodelite



# Cup Noodlelite

# نوداليت ليوانى



Beef Flavour Noodlelite  
نوداليت ليوانى گوشت



Vegetables Flavour Noodlelite  
نوداليت ليوانى سبزيجات



Chicken Flavour Noodlelite  
نوداليت ليوانى مرغ

# Cup Noodlelite

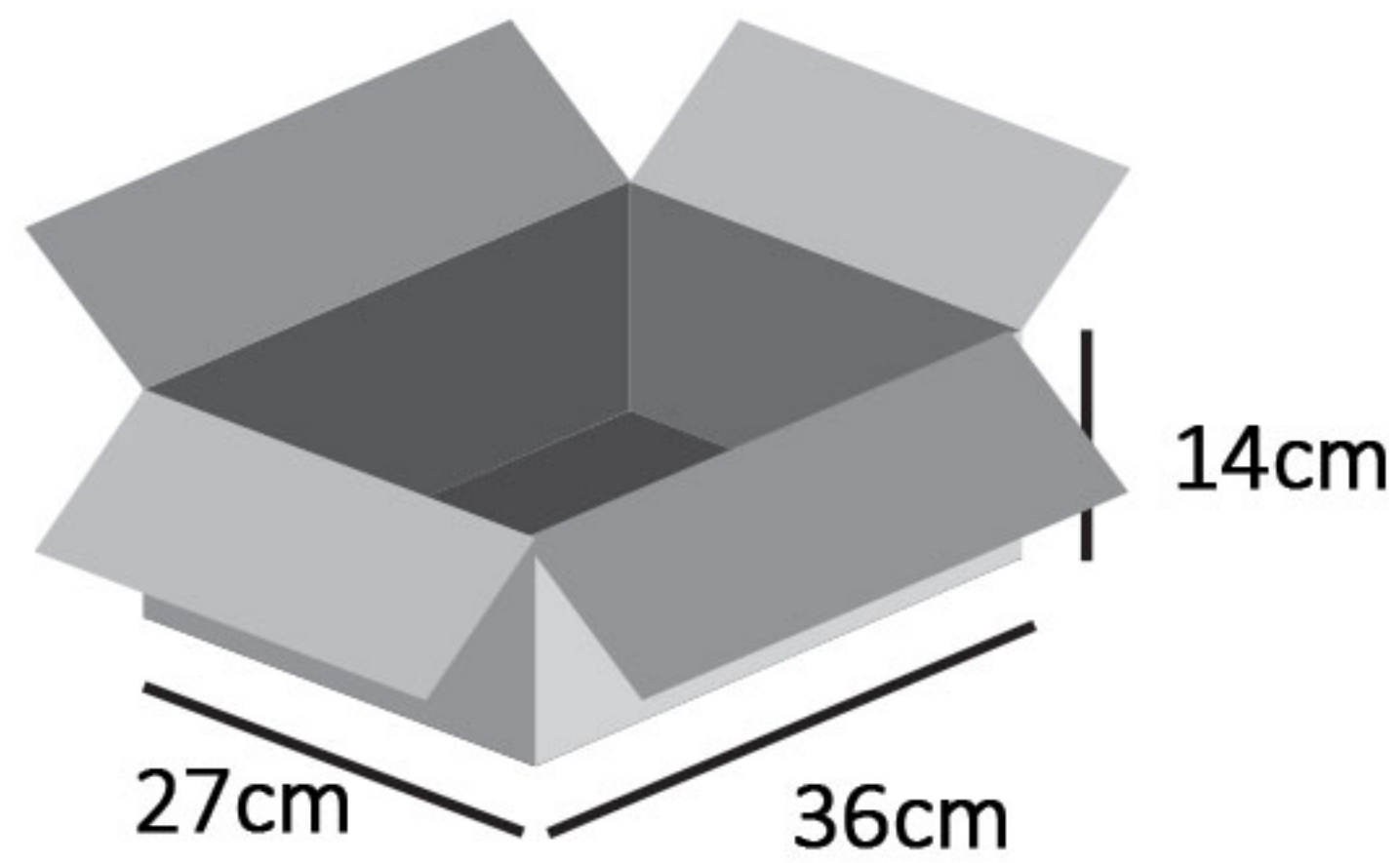
# نوداليت ليوانى

## Nurtition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
chicken	10/13	19/39	69/45	485
Beef	10/13	19/39	69/45	485
Vegetable	10/13	19/39	69/45	485

## Packaging

Carton= 12 Cup noodles



طريقه مصرف نوداليت ليوانى  
بسته طعم دهنده نوداليت را اضافه نماييد  
يك ليوان آب جوش (٢٥٠ ميلي ليتر) اضافه  
كنيد  
درب ظرف را بسته و ٣ دقيقه صبر نماييد  
نوداليت آماده شده را ميل نماييد

How to prepare:  
Add seasoning to your Noodles  
Add 1 glass of boiling water (250 ml)  
Close the cup and wait 3 minutes  
Your Noodles is ready

طريقة التحضير:  
فرغ محتويات علبة التوابل  
أضف كوب ماء (٢٥٠ مل) مغلي  
اربط غطا رأس الأنية و انتظر ٣ دقائق  
تناول الشعيرية الجاهزة



عصاره البيت

Elite Bouillon



# Bouillons

# عصاره



Saffron Chicken Bouillon  
عصاره مرغ زعفرانی



Lamb Bouillon  
عصاره گوشت بره



Beef Bouillon  
عصاره گوشت گوساله



Chicken Bouillon  
عصاره مرغ



Chicken Kebab Bouillon  
عصاره جوجه کباب



Dried Lime Bouillon  
عصاره ليمو عمانی



Vegetables Bouillon  
عصاره سبزیجات



Garlic Bouillon  
عصاره سير



Smoke Rice Bouillon  
عصاره برنج دودی



Rice Bouillon  
عصاره برنج



Saffron Bouillon  
عصاره زعفران



Tomato Bouillon  
عصاره گوجه فرنگی



Curry Bouillon  
عصاره کاری



Onion Bouillon  
عصاره پیاز



Mushroom Bouillon  
عصاره قارچ

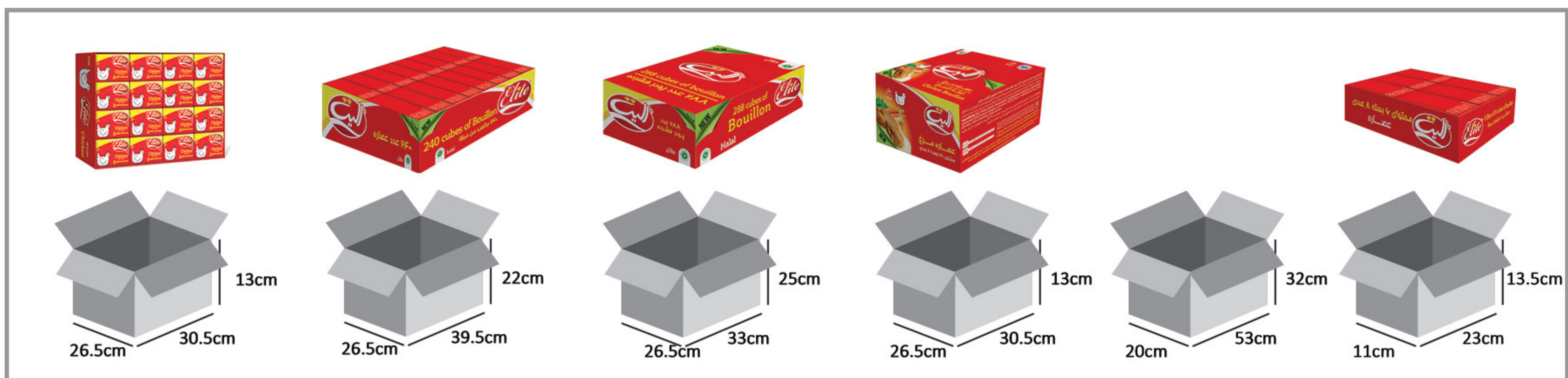
## Nurtition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
chicken Bouillon	6/80	6/80	23/50	178/50
Beef Bouillon	5/04	7	31/20	207/96
Lamb Bouillon	5/37	8/16	31/24	219/88
Vegetable Bouillon	4/94	8/46	29/66	214/54
Mushroom Bouillon	5/44	7/60	30/39	207/76
Garlic Bouillon	5/23	6/65	31/63	207/29
Onion Bouillon	5/07	7/98	28/32	205/38
Curry Bouillon	4/59	7/77	31/39	213/85
Rice Bouillon	2/54	8/08	32/94	242/33
Dried Lime Bouillon	4/99	5/24	22/53	157/24
Saffron Bouillon	0/80	7/42	47/66	260/62
Saffron Chicken Bouillon	8/35	7/37	41/04	260/00
Tomato Bouillon	3/33	5/43	31/18	184/15
Chicken Kebab Bouillon	6/33	4/67	38/18	220/07

## Packaging



<b>Box</b>	--	8	12	2	--	8
<b>Display</b>	48	240	288	60	--	48
<b>Carton</b>	1152	1920	1728	1800	15	1152



سوپ الیت

Elite Soup





Barley & mushroom Soup  
سوپ جو و قارچ



Mushroom Cream Soup  
سوپ قارچ



Vegetables Cream Soup  
سوپ سبزیجات



Chicken Cream Soup  
سوپ مرغ



Barley Cream Soup  
سوپ جو



Onion Soup (french)  
سوپ پیاز فرانسوی



Chicken & Corn Soup  
سوپ مرغ و ذرت



Barley & tomato Soup  
سوپ جو و گوجه فرنگی



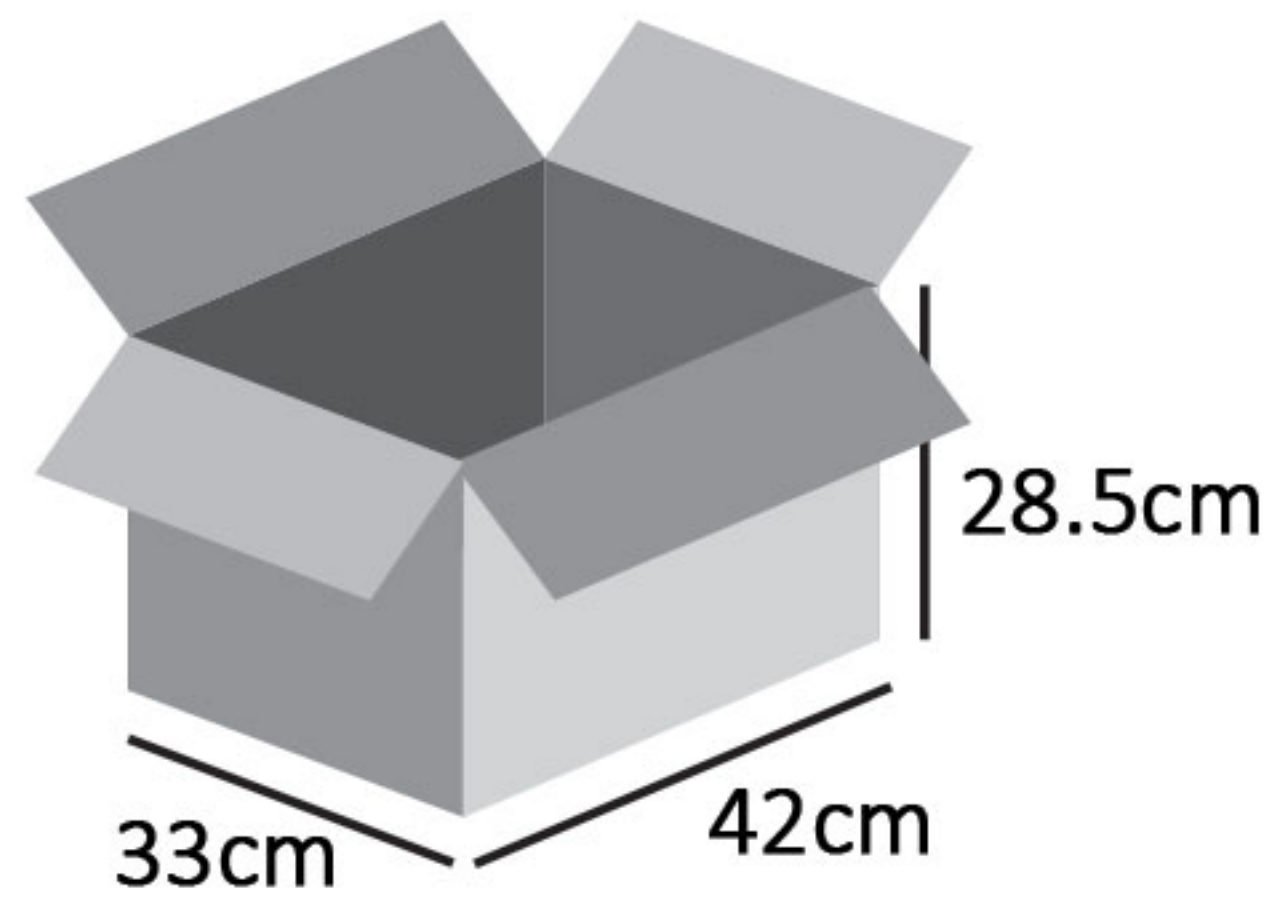
Chicken & Vermicelli Soup  
سوپ مرغ و ورمیشل

## Nurtition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Barley Cream Soup	7/13	5	52/82	284/8
Chicken Cream Soup	7/18	10/48	60/96	366/88
Mushroom Cream Soup	7/68	9/59	66/62	383/51
Barley & Mushroom Soup	6/14	12/65	66/86	405/85
Chicken & Vermicelli Soup	9/9	6/14	71/32	380
Vegetable Soup	7/17	10/54	62/79	374/7
Chicken & Corn Soup	7/86	11/39	64/59	392/31
Barley & Tomato Soup	6	11	46/31	308/24
Onion Soups	5/90	6/40	64/20	338

## Packaging

Carton= 12 boxes x 12 sachets



box= 12 sachets



طريقه مصرف سوپ البيت  
محتوى پاكٲ را با ٤ ليوان آب سرد (١٠٠٠ سي)  
مخلوط كنيد.  
ظرف را روى حرارت گذاشته تا محتويات آن  
كاملآ بجوشد.  
سپس روى حرارت ملايم به مدت ١٠ الى ١٥  
دقيقه به آرامى هم بزويد.

How to prepare:  
Mix contents into 4 glasses(1000 cc) of  
cold water.  
Leave it on the flame and bring it to  
boil.  
Simmer for 10-15 min stirring  
occasionally

طريقه التحضير:  
اخلط محتويات الكيس مع ٤ كاس (١٠٠٠ سي سي)  
من الماء البارد  
ثم اخلطه جيدا حتى غلية.  
و ثم غلية بمدة ١٠-١٥ دقيقة على نارهادئة و  
تحريكه حتى ينطبخ

	X1
Sachet	--
Display	12
Carton	144



سوپ فوری الیت

Elite Express Soup



# Express Soup

# سوپ فوری



Chicken & Vermicelli Soup  
سوپ فوری مرغ و ورمیشل



Vegetables Flavour Soup  
سوپ فوری سبزیجات



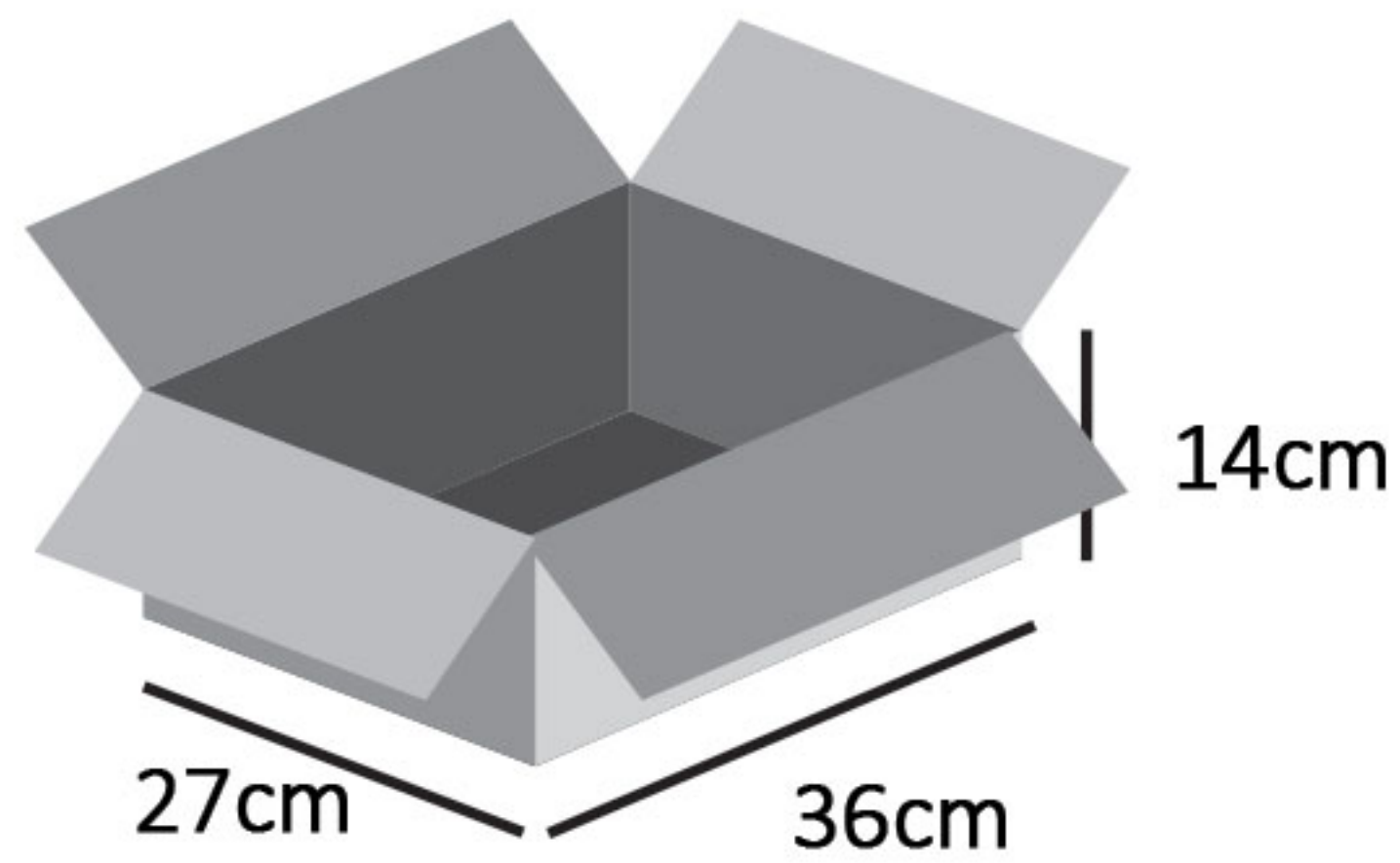
Mushroom Flavour Soup  
سوپ فوری قارچ

## Nurtition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Chicken & Vermicelli	5/07	11/85	63/86	382/73
Mushroom	3/34	7/83	69/17	360/51
Vegetable	3/11	2/63	21/73	132/00

## Packaging

Carton= 12 Cup Soups



طريقة مصرف سوپ لیوانی  
یک لیوان آب جوش (۲۵۰ میلی لیتر) اضافه  
کنید  
درب ظرف را بسته و ۱ دقیقه صبر نمایید  
سوپ آماده شده را میل نمایید

How to prepare:  
Add boiling water (250 ml)  
Close the cap and wait for 1 minute  
Your soup is ready

طريقة التحضير:  
أضف كوب ماء (۲۵۰ مل) مغلي  
اربط غطا رأس الأنية و انتظر ۱ دقائق  
تناول حساء الجاهز

ادويه و چاشنی اليت

Elite Seasonings



# Seasonings

# چاشنی و ادویه



Cinnamon Seasoning  
ادویه دارچین



Sumac Seasoning  
ادویه سماق



Chili pepper Seasoning  
ادویه فلفل چیلی



Garlic Seasoning  
ادویه سیر



Black pepper Seasoning  
ادویه فلفل سیاه



Turmeric Seasoning  
ادویه زردچوبه



Curry Seasoning  
ادویه کاری



White pepper Seasoning  
ادویه فلفل سفید



Onion Seasoning  
ادویه پودر پیاز



Paprika Seasoning  
ادویه پاپریکا



Ginger Seasoning  
ادویه زنجبیل



Thyme Seasoning  
ادویه پودر آویشن

# Seasonings

# چاشنی و ادویہ



Italian seasoning  
چاشنی پیتزا و لازانیا



Salad seasoning  
چاشنی سالاد



Yoghurt seasoning  
چاشنی ماست



Kebab seasoning  
چاشنی کباب



Lemon & pepper  
چاشنی لیمو فلفل

## Packaging



6 pcs Shrink

	X1
Sachet	1
Shrink	6



# ادويه كيسه اى اليت

## Elite Seasoning



# Elite Seasoning

# ادویه کیسه ای الیت



Chili pepper Seasoning  
ادویه فلفل چیلی



Curry Seasoning  
ادویه کاری



Turmeric Seasoning  
ادویه زردچوبه



Black pepper Seasoning  
ادویه فلفل سیاه

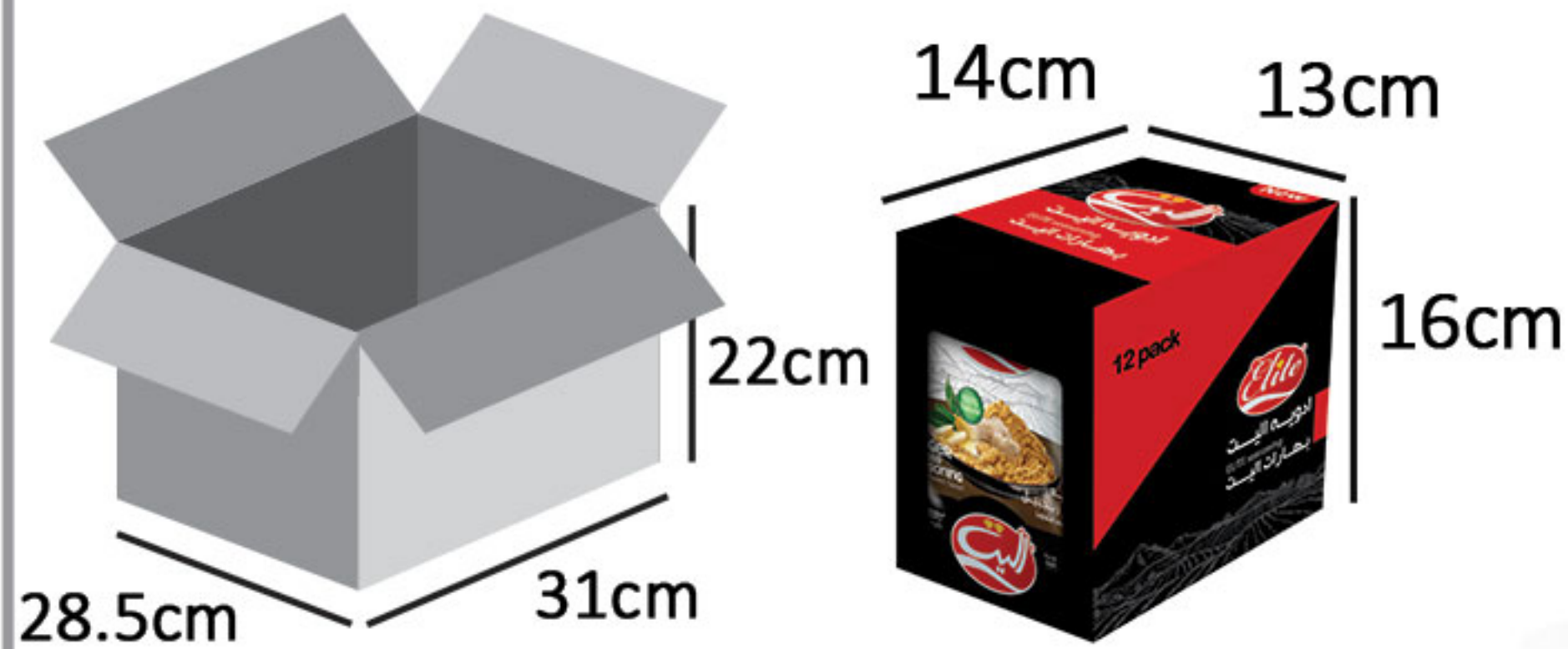


Ginger Seasoning  
ادویه زنجبیل

## Packaging

Carton= 144 pcs

Box= 12 pcs



Cinnamon Seasoning  
ادویه دارچین



Garlic Seasoning  
ادویه سیر



Sumac Seasoning  
ادویه سماق



پاستا الیت

Elite Pasta





Cream & Curry Pasta  
پاستا خامه و کاری



Mushroom & Cheese Pasta  
پاستا قارچ و پنیر



Tomato & Basil Pasta  
پاستا گوجه فرنگی و ریحان



Cream & Basil Pasta  
پاستا خامه و ریحان



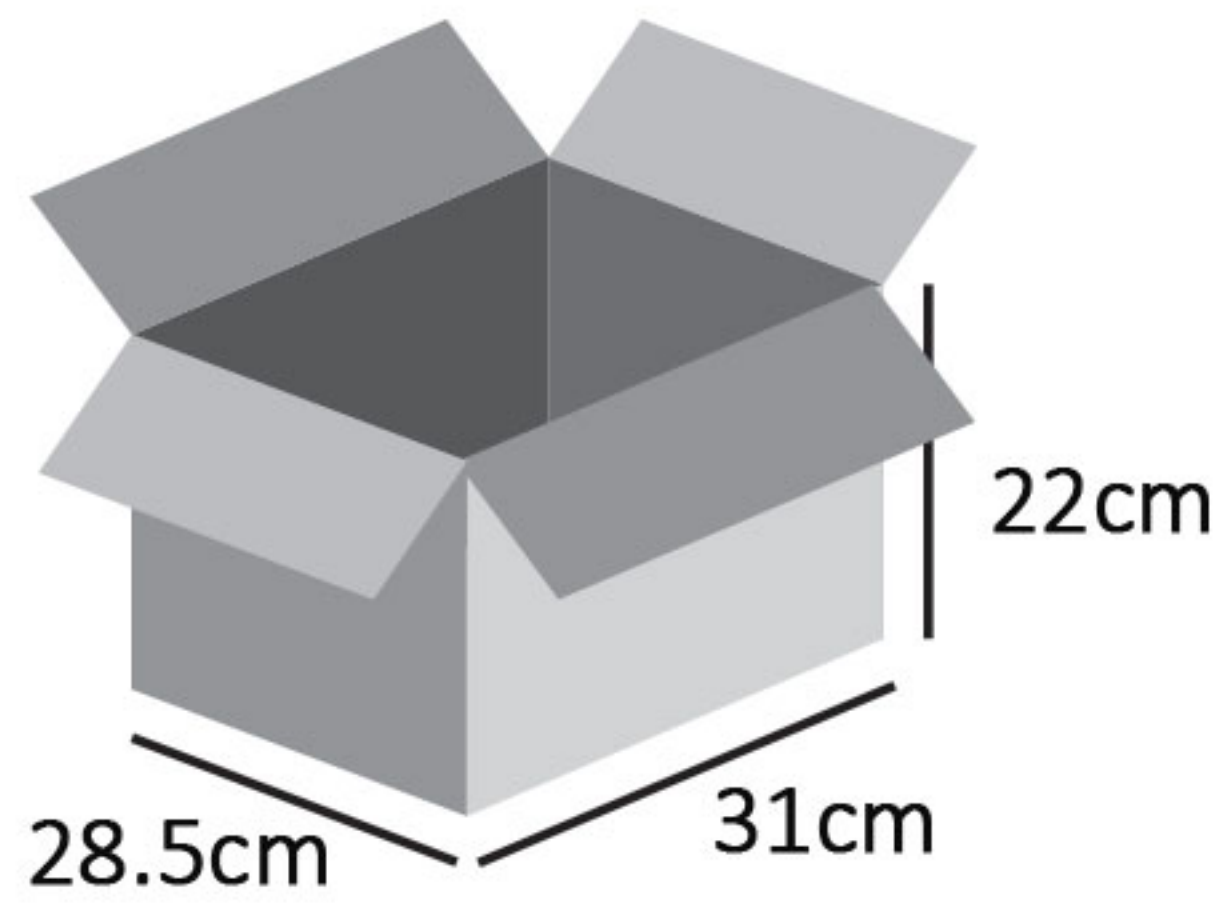
Bolognese Pasta  
پاستا بولونز

## Nurtition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Pasta Tomato & Basil	5/2	2/05	71/14	323/81
Pasta Mushroom & Cheese	9/95	5/14	72/24	375/02
Pasta Cream & Basil	9/90	3/15	71/39	353/00
Pasta Cream & Curry	9/58	3/00	72/05	353/00
Pasta Bolognese	10/24	2/06	72/75	350

## Packaging

Carton= 12 pcs



طريقة مصرف پاستا البيت

محتوى ساشه را در ۱ لیوان شیر (۲۵۰ میلی لیتر) و ۲ لیوان آب (۵۰۰ میلی لیتر) ریخته و در صورت دلخواه ۱/۵ قاشق غذاخوری روغن مایع به آن افزوده و پس از به جوش آمدن ۱۵-۱۰ دقیقه (تا رسیدن به قوام دلخواه) پخت فرمایید.

How to prepare:

Contain sachet in 1 glass of milk (250 ml) and 2 glasses of water (500 ml) and pour, if desired, 1.5 tablespoons of liquid oil. It is added and after boiling for 10-15 minutes (To achieve consistency desired) Bake.

طريقة التحضير:

تحتوى علي كيس في كوب واحد من الحليب (۲۵۰ مل) و ۲ كوب ماء (۵۰۰ مل) و تسكب ۱/۵ ملعقة كبيرة من الزيت السائل حسب الرغبة يضاف وبعد الغليان لمدة ۱۰-۱۵ دقيقة (لتحقيق الاتساق مرغوب) اخبز.



پياز داغ طلايي البيت

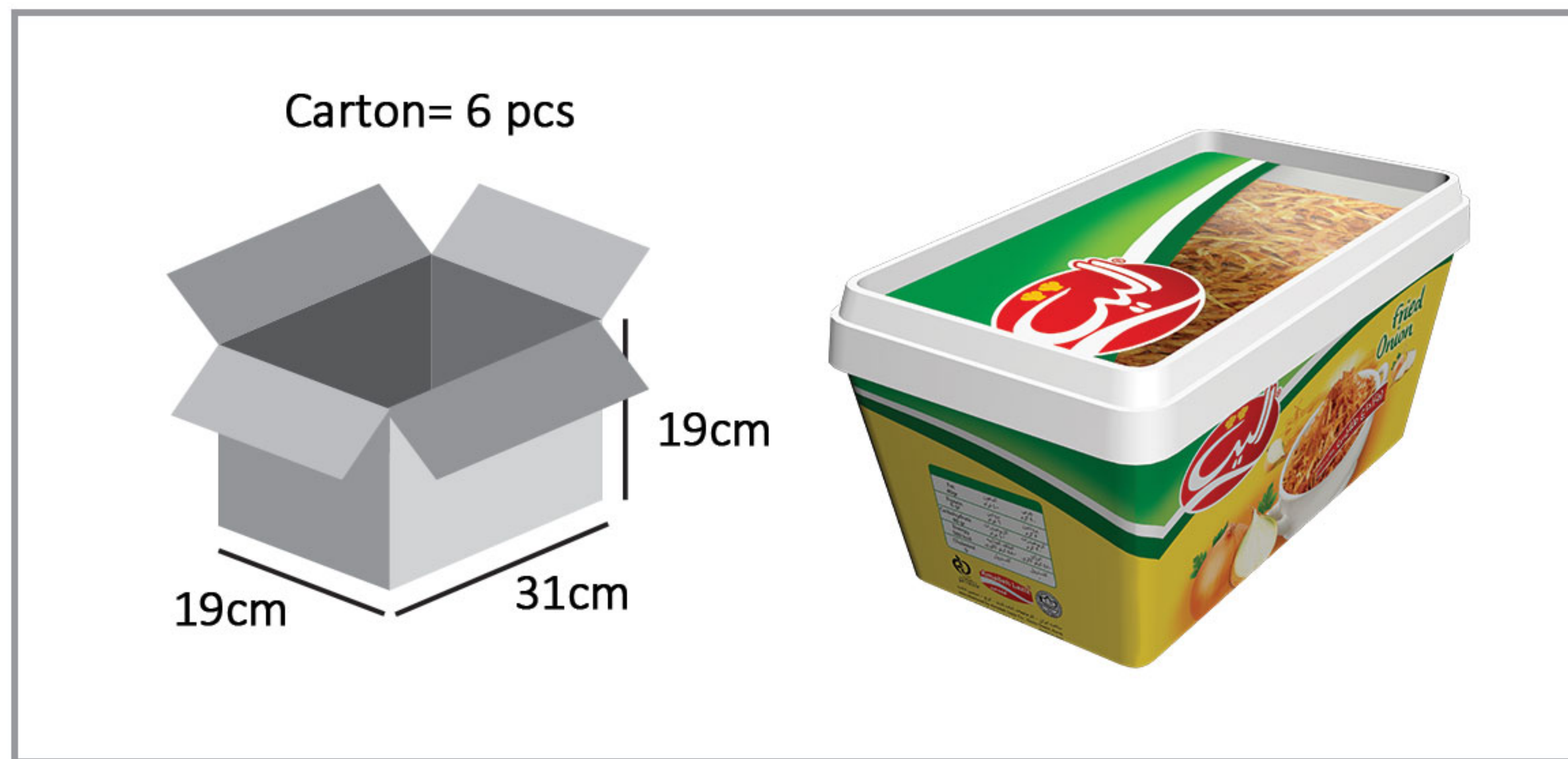
Elite Fried Onion



## Nurtition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Fried Onion	2/3	55	14/1	560/6

## Packaging



آش البيت

Elite Stew





Ash e reshte Stew  
آش رشته



Vegetables Stew  
آش سبزی

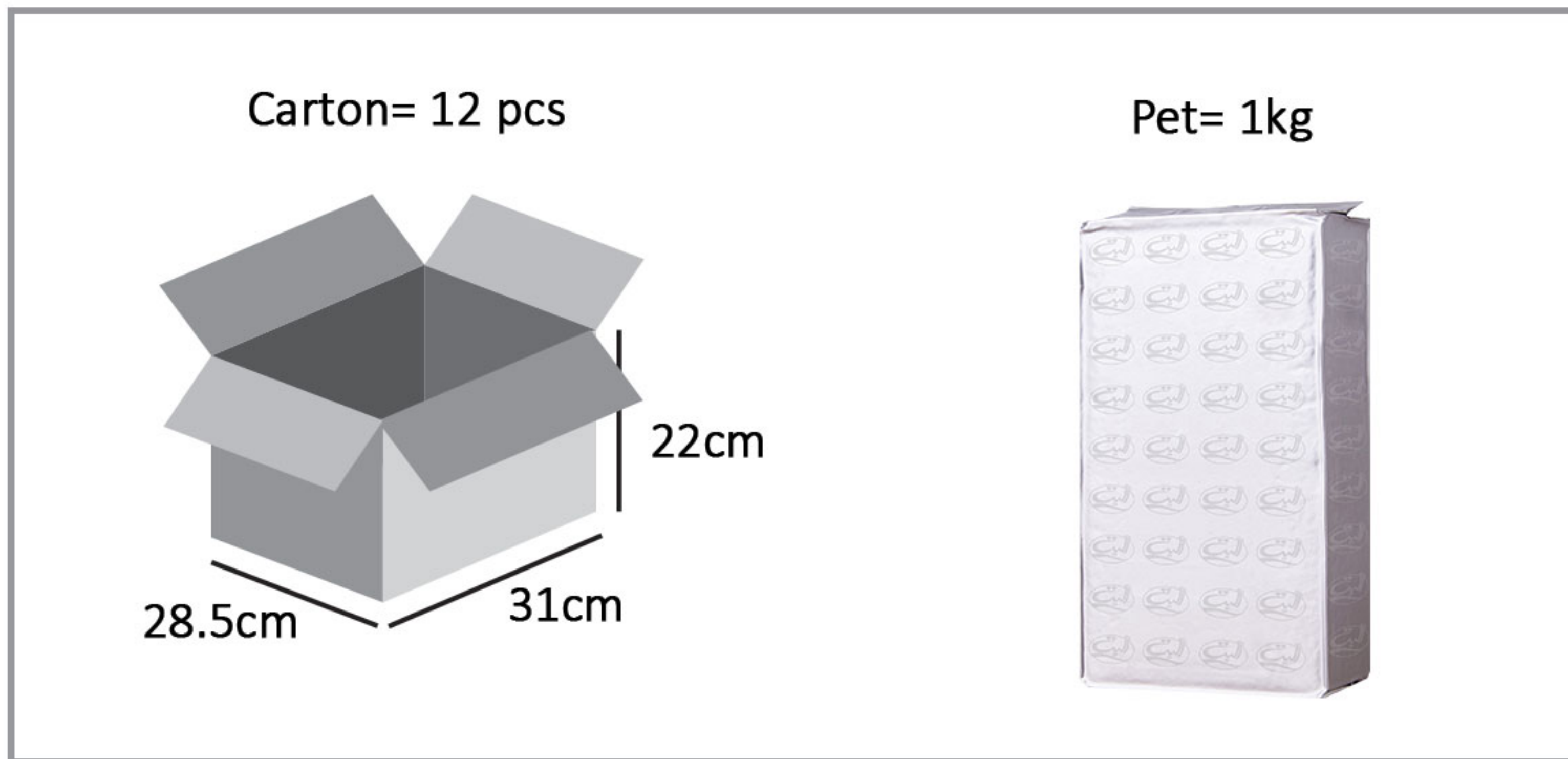


Barley Stew  
آش جو

## Nurtition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Ash e Reshte	14/70	7/5	51/13	330/82
Vegetables Stew	13/4	6/6	58/67	347/68
Barley Stew	14/73	6/31	54/41	333/35

## Packaging



طريقة مصرف آش البيت  
محتوى پاكٲ را با ٥ ليوان آب سرد (١٢٠٠ سي سي)  
مخلوط كنيد  
بمدت ٣٠ دقيقه با حرارت ملايم پخت  
كرده  
و با كشك، پياز داغ، سير داغ و نعناع سرو  
نماييد

**How to prepare:**  
Mix contents into 5 glasses (1200cc) of  
cold water  
Let it cook on medium heat for 30 min  
Your food is ready to serve

**طريقة التحضير:**  
اخلط محتويات الكيس مع كاس (١٢٠٠ سي سي)  
من الماء البارد  
ثم اطبخها لمدة ٣٠ دقيقة  
على نار هادئة



حلیم الیت

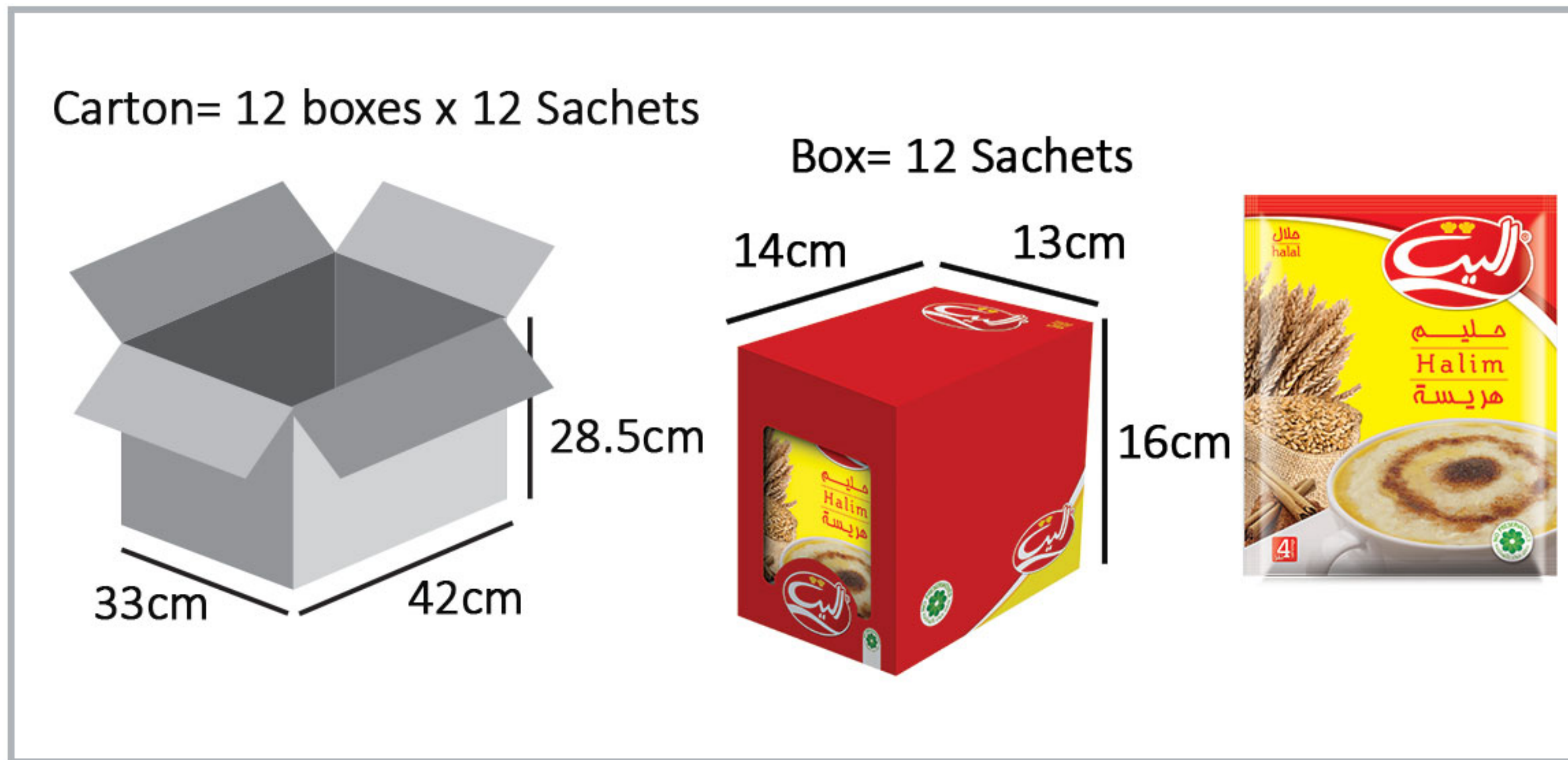
Elite Halim



## Nurtition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Halim	6/59	10/32	46/23	304/16

## Packaging



طريقه مصرف حليم البيت  
محتوى پاكيت را با ۳ ليوان آب سرد (۷۵۰ سي سي)  
مخلوط كنيد  
آنگاه آن را كاملا هم بزويد تا يكنواخت شود  
به مدت ۱۵-۲۰ دقيقه با حرارت ملايم در حال هم  
زدن پخته شود



How to prepare:  
Mix contents into 3 glasses (750 cc) of  
cold water  
Leave it on the flame and bring it to boil  
Cook for 15-20 min stirring until you  
get a uniform



طريقه التحضير:  
اخلط محتويات الكيس مع كاس (۷۵۰ سي سي) من  
الماء البارد  
ثم اخلطه جيدا حتى غلية  
و ثم غلية بمدة ۱۵-۲۰ دقيقه على نار هادئة و  
تحريكه حتى ينطبخ

	X1
Sachet	--
Display	12
Carton	144



# چاشنی همبرگر، کتلت الیت

Hamburger, Cutlet Seasoning



# Hamburger, Cutlet Seasoning

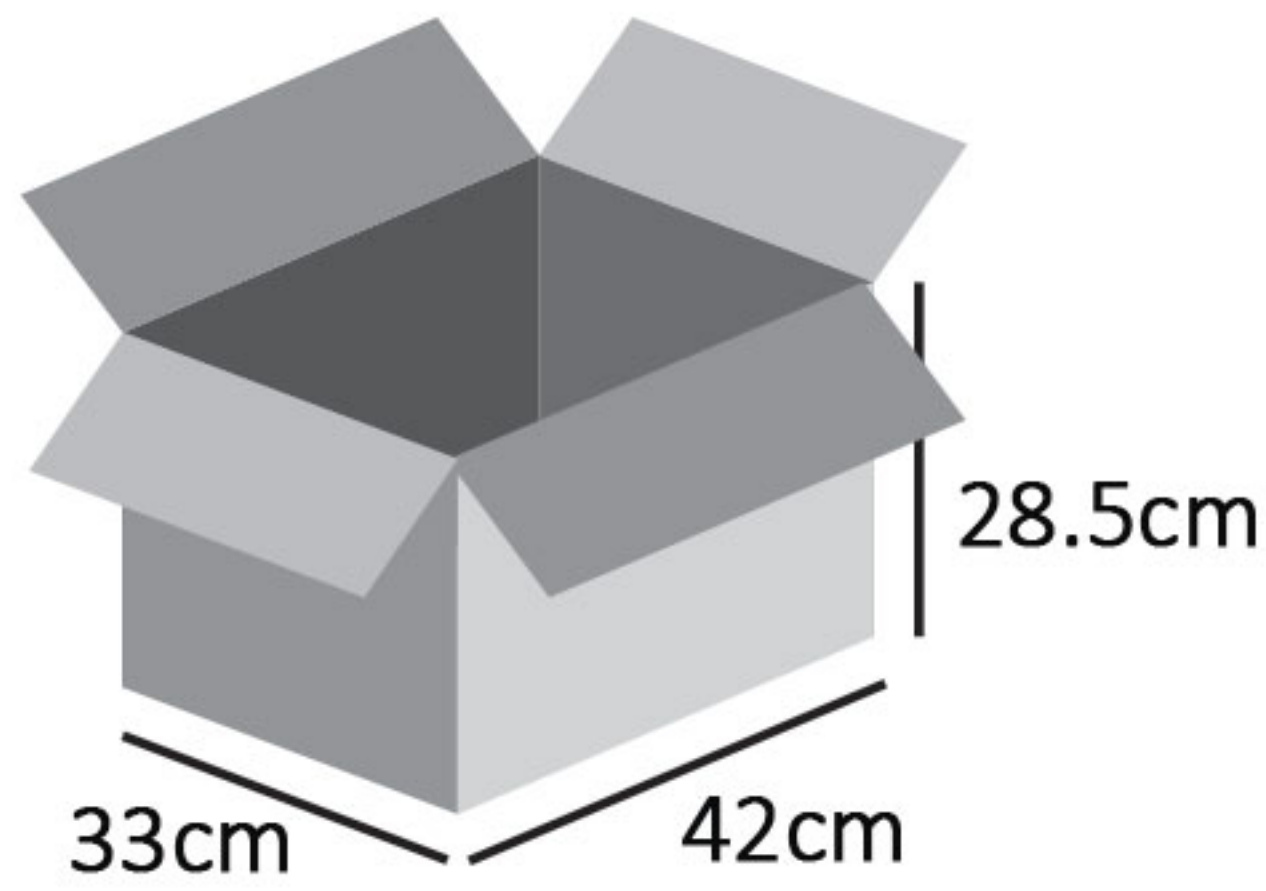
# چاشنی همبرگر، کتلت

## Nurtition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Hamburger, Cutlet Seasoning	8/82	1	58/16	276

## Packaging

Carton= 12 boxes x 12 Sachets



Box= 12 Sachets



طريقة مصرف چاشنی همبرگر، کتلت الیت  
چاشنی همبرگر و کتلت الیت را با یک کیلو گرم  
گوشت چرخ کرده مخلوط کنید  
آن را کاملاً هم بزنید و با هم ورز دهید  
گوشت را به شکل مورد نظر آماده کرده و به هر  
صورتیکه مایل هستید سرخ کنید



**How to prepare:**  
Add the mix to 1 kg of mince texture  
Knead well in deep bowl  
Shape into individual pieces and cook  
as you wish



**طريقة التحضير:**  
اضف خلطه همبرغر و کتلت الیت الی کیلو غرام  
واحد من اللحم المفروم و اخلطها معاً  
اخلطها بشكل کامل  
اعد اللحم با لشکل المطلوب و قم بقلیة حسب الرغبة

	X1
Sachet	--
Display	12
Carton	144



پودر سوخاری الیت

Elite Coating Mix



# Coating Mix

# پودر سوخاری

## Nurtition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Coating Mix	11/77	1/44	63/74	315

## Packaging

Carton= 12 boxes x 12 Sachets

Box= 12 Sachets

14cm 13cm 16cm

28.5cm

33cm 42cm



طريقه مصرف پودر سوخاری الیت  
مرغ را با تخم مرغ زده شده آغشته کنید  
آن را در پودر سوخاری الیت بغلطانید  
و سپس به مدت ۱۰ الی ۱۵ دقیقه در روغن داغ  
سرخ کنید



How to prepare:  
Dip chicken into beaten egg  
Roll in Elite fry mix  
Fry in oil for 10-15 Min



طريقة التحضير:  
اغمس الدجاج في البيض المخفوق  
ثم لوثه بالخطة البروست الیت  
ثم اقله لمدة ۱۰ الی ۱۵ دقيقة في زيت ساخن

	X1
Sachet	--
Display	12
Carton	144



سس سفيد (بشامل) البيت

Elite Bechamel Sause



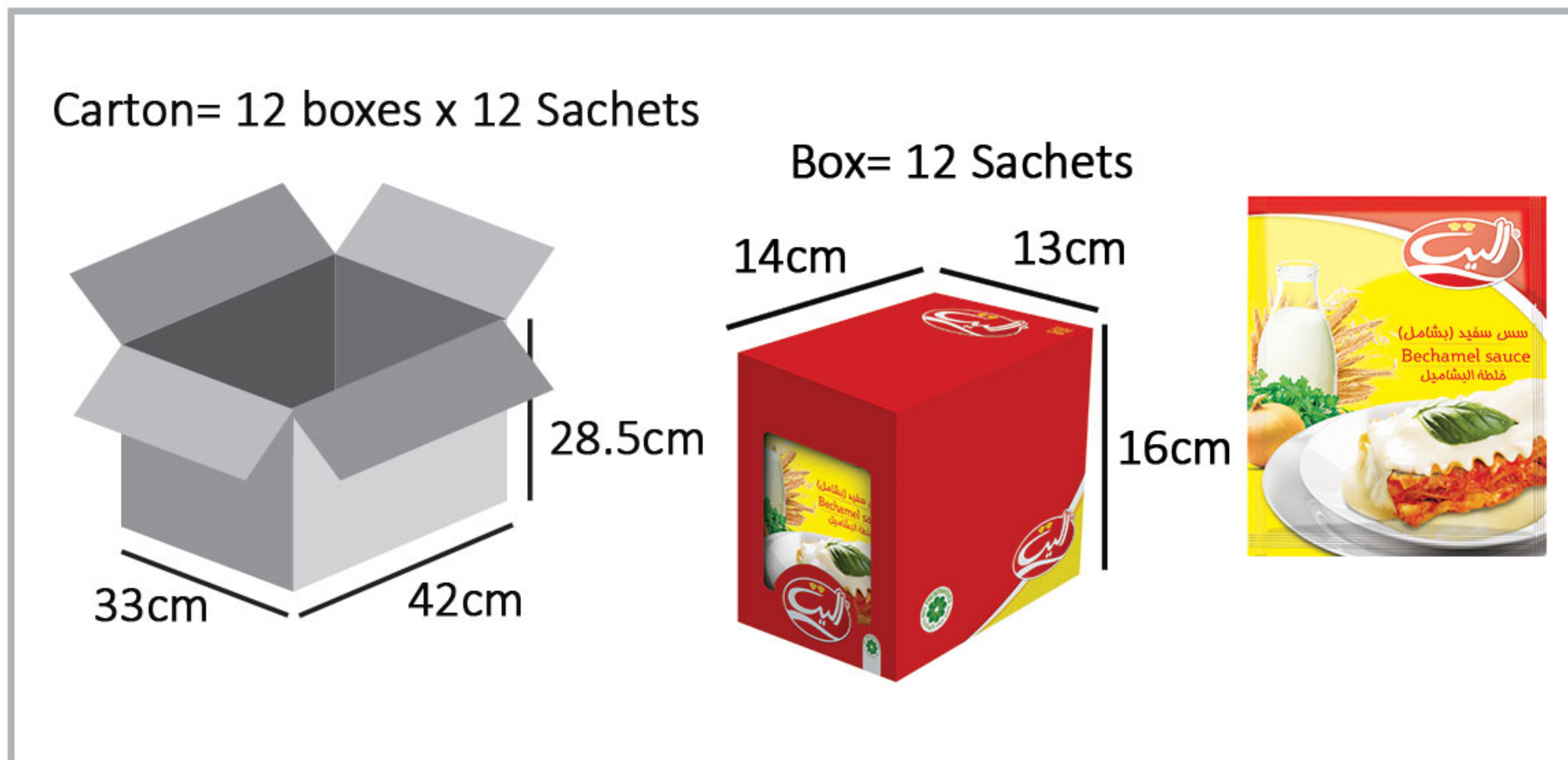
# Bechamel Sause

# سس سفيد (بشامل)

## Nurtition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Elite Bechamel Sause	2/52	4/12	71/46	333

## Packaging



طريقة مصرف سس بشامل البيت  
محتوى ساشه را در ۵۰۰ میلی لیتر شیر سرد کاملاً  
حل نمایید  
تاریخیدن به قوام مناسب روی حرارت ملایم هم  
بزنید، سپس سس آماده شده را به غذای مورد نظر  
مثل لازانیا یا گراتن مرغ و بادمجان اضافه نمایید.

**How to prepare:**  
Solve sachet content into 500ml. of  
cold milk (If you want thin sauce you  
can add more milk)  
Stir gently to reach suitable texture  
(you can add sauce to Lasagna or  
chicken & egg plant gratin)

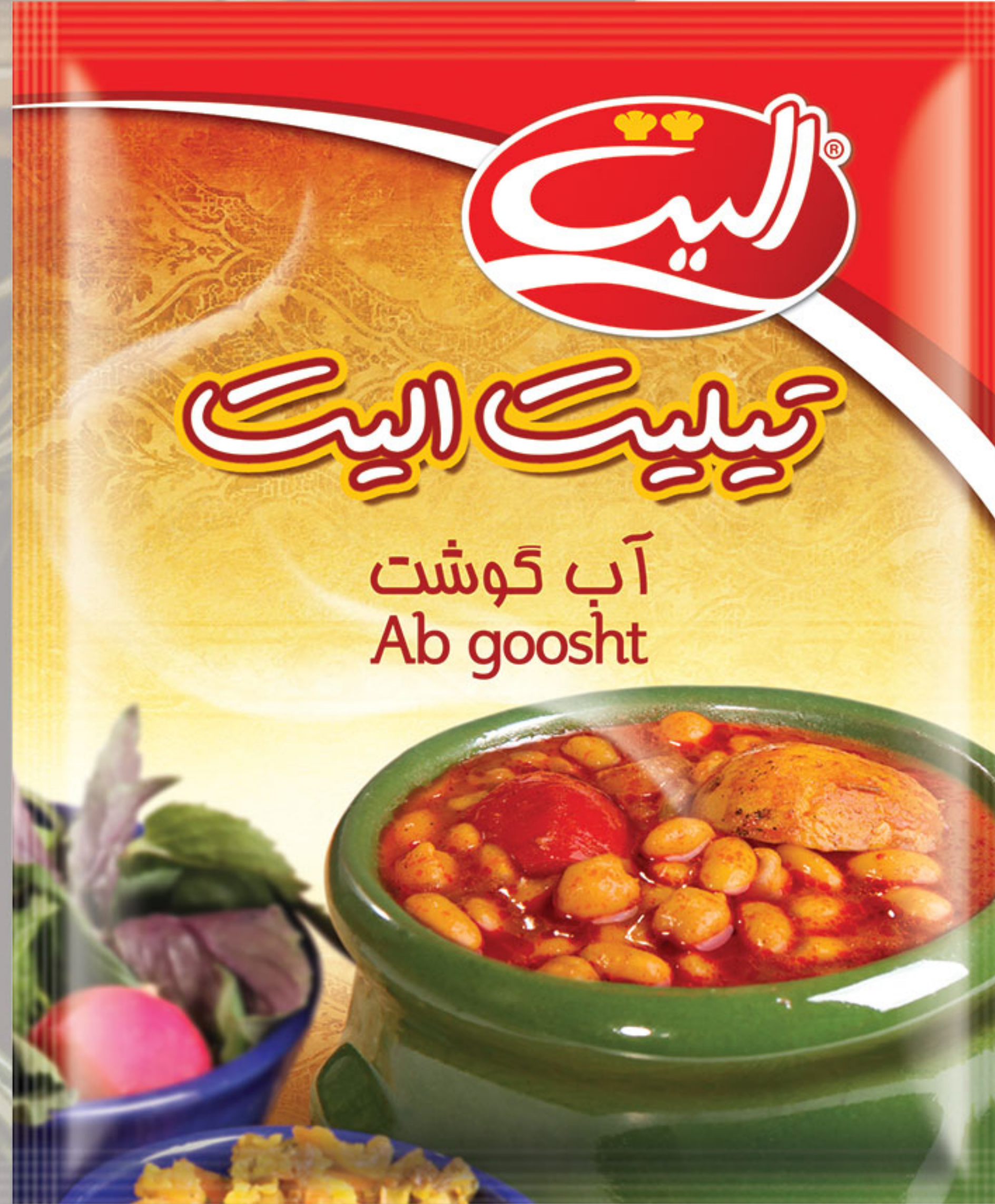
**طريقة التحضير:**  
حل محتوى الكيس في ۵۰۰ مل. من الحليب البارد (إذا  
أردت صلصة رقيقة يمكنك إضافة المزيد من الحليب)  
يقلب برفق للوصول إلى القوام المناسب (يمكنك  
إضافة الصلصة إلى اللازانيا أو غراتان الدجاج والبيض)

	X1
Sachet	--
Display	12
Carton	144



آب گوشت الیت

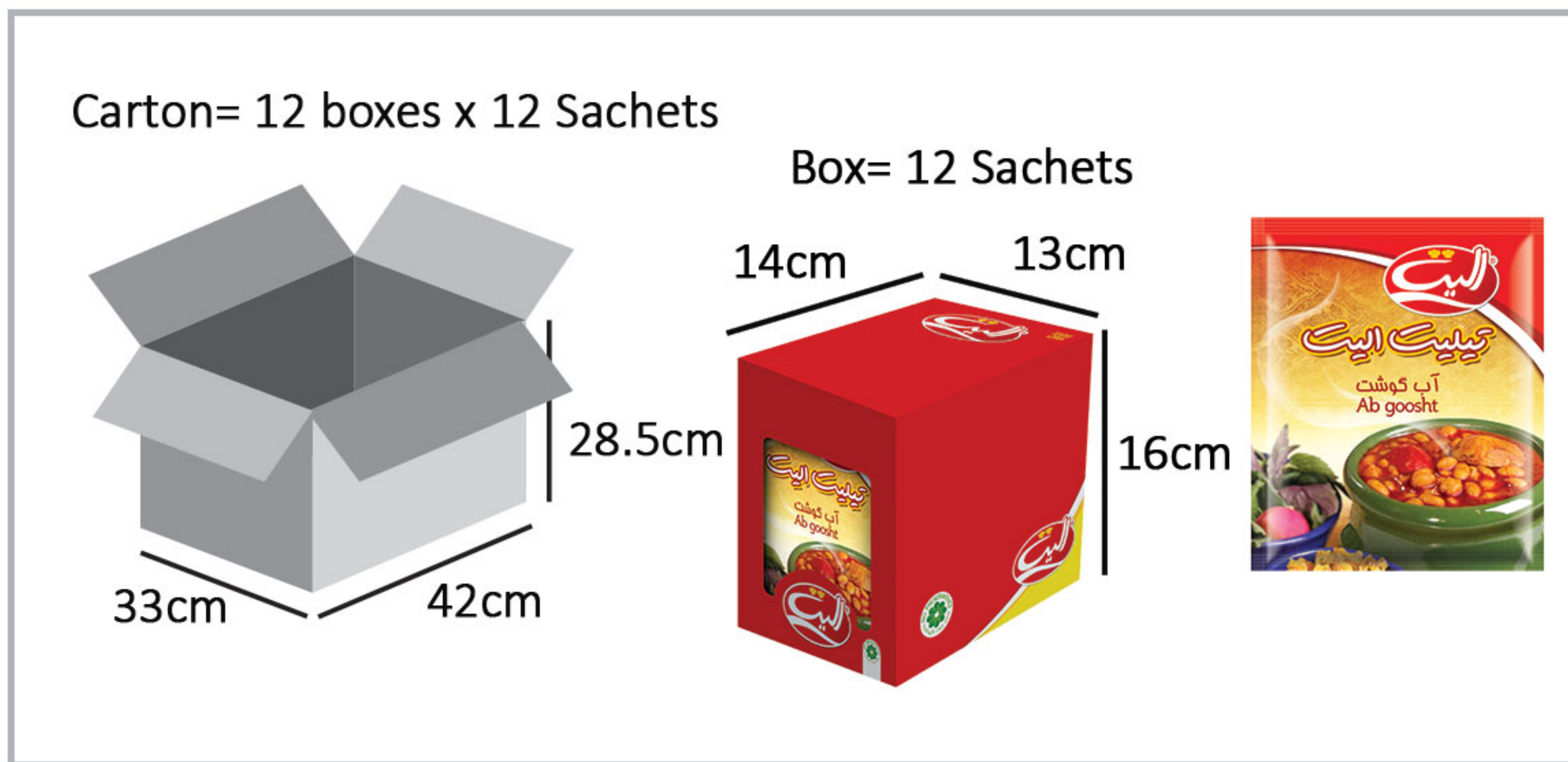
Elite Ab goosht



## Nurtition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Ab goosht	14/53	6/3	61/12	352/56

## Packaging



طريقة ممرف آبگوشت اليت  
پودر آب گوشت را در ۱۰۰۰ میلی لیتر (۴ لیوان)  
آب سرد حل کرده  
پس از بجوش آمدن به مدت ۱۵ دقیقه با حرارت  
متوسط پخت نموده  
سپس با نان تازه طبق سلیقه خود نوش جان  
فرمایید. در صورت تمایل می توانید این پودر را به  
آبگوشت خانگی در مراحل آخر پخت اضافه نمایید.

**How to prepare:**  
Slove the broth powder in 1000ml.  
cold water (4 glasses)  
cook it for 15minutes with medium heat  
after boiling  
now you can eat it with fresh bread

طريقة التحضير:  
قم بإذابة مسحوق المرق في ۱۰۰۰ مل (۴ أكواب)  
من الماء البارد  
بعد الغليان ، يُطهى على نار متوسطة لمدة ۱۵ دقيقة  
ثم استمتع بالخيز الطازج حسب ذوقك.  
إذا كنت ترغب في ذلك، يمكنك إضافة هذا المسحوق  
إلى مرق منزلي الصنع في المراحل الأخيرة من الطهي.

	X1
Sachet	--
Display	12
Carton	144



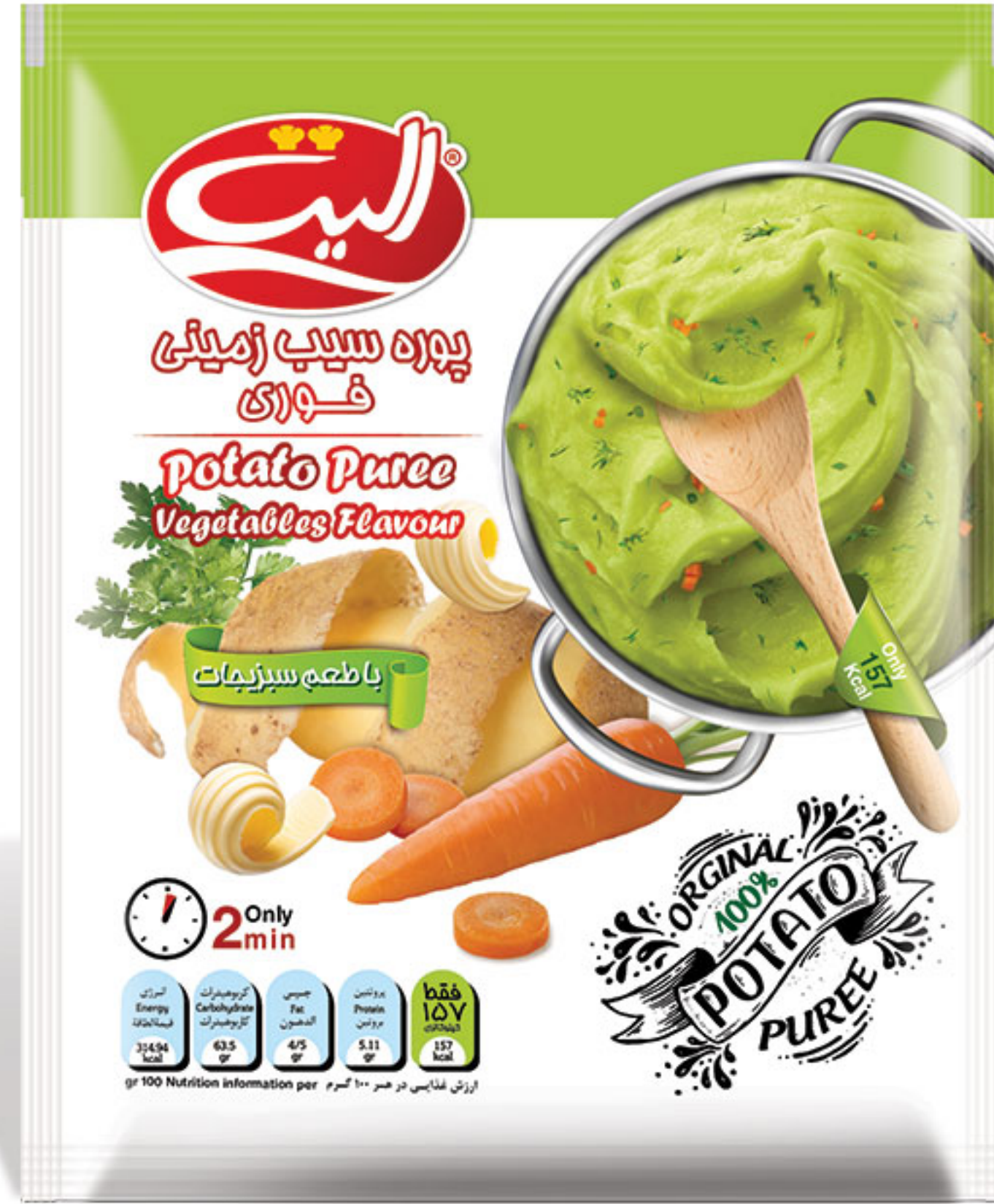
پوره سیب زمینی الیت

Elite Potato Puree



# Potato Puree

# پوره سیب زمینی



Vegetables Flavour Potato Puree  
پوره سیب زمینی با طعم سبزیجات



Butter Flavour Potato Puree  
پوره سیب زمینی با طعم کره



Tomato Flavour Potato Puree  
پوره سیب زمینی با طعم کچاپ



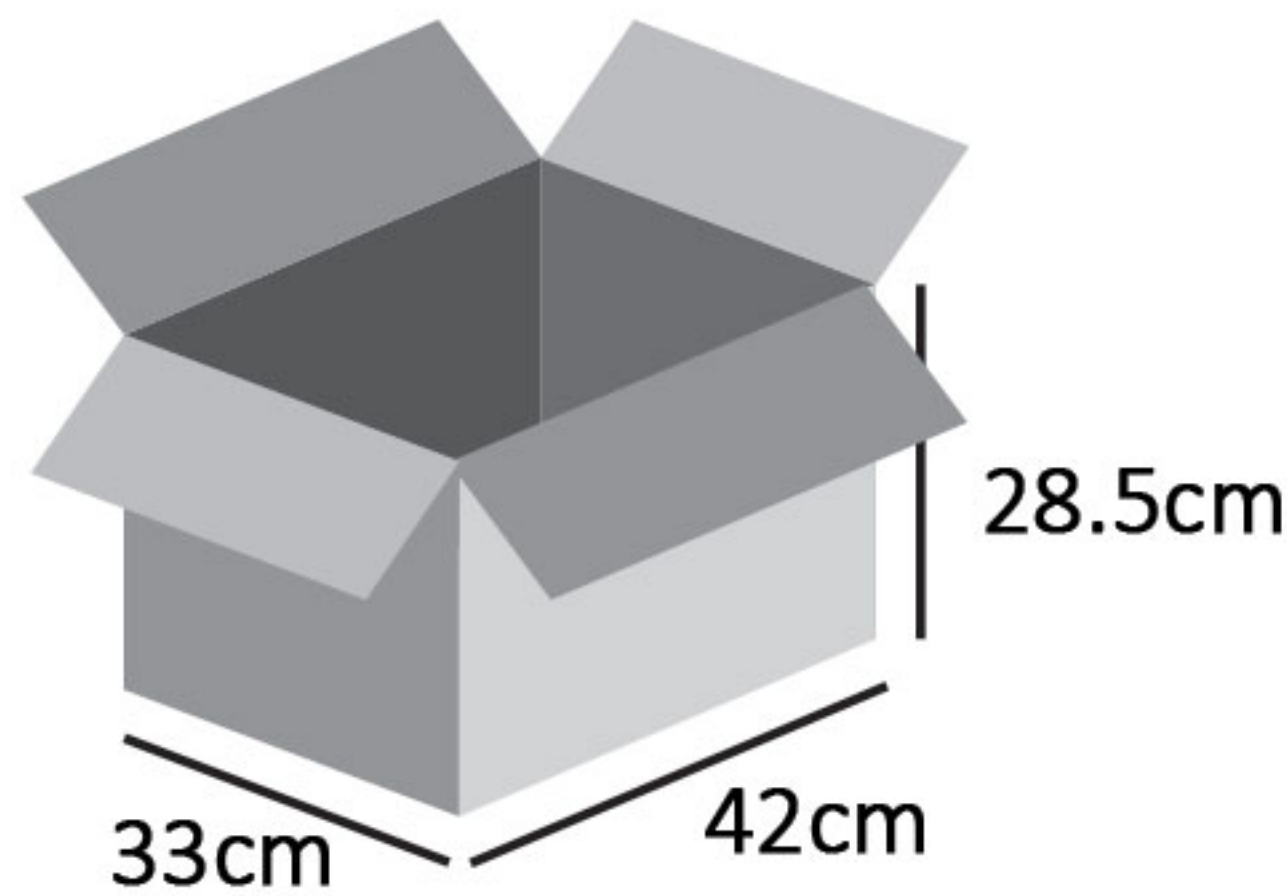
Lamb Flavour Potato Puree  
پوره سیب زمینی با طعم گوشت بره

# Potato Puree

# پوره سیب زمینی

## Packaging

Carton= 12 boxes x 12 Sachets



Box= 12 Sachets



طريقة مصرف پوره سیب زمینی الیت  
محتوی ساشه را داخل ۲۵۰ میلی لیتر آب  
جوش یا شیر داغ بریزید.  
سپس آن را کاملا مخلوط کرده تا به  
صورت یکنواخت درآید.  
سپس پوره شما آماده مصرف  
می باشد.

How to prepare:  
Pour sachet contents into 250ml boiling  
water or hot milk.  
Stir well until smooth  
Your puree is ready now

طريقة التحضير:  
تحلوا محتویات الحزمة فی ۲۵۰ میلی لتر الماء  
المغلی أو حلیب ساخن.  
ثم إختلطوها بالكامل حتی  
تتجانس.  
فمسحوق جاهز للإستخدام.

	X1
Sachet	--
Display	12
Carton	144



# چاشنی خوراک و خورشیت الیت

Elite Dish & Stew Seasoning





Dish Seasoning with Saffron  
چاشنی خوراڪ با زعفران



Stew Seasoning with Saffron  
چاشنی خورشت با زعفران

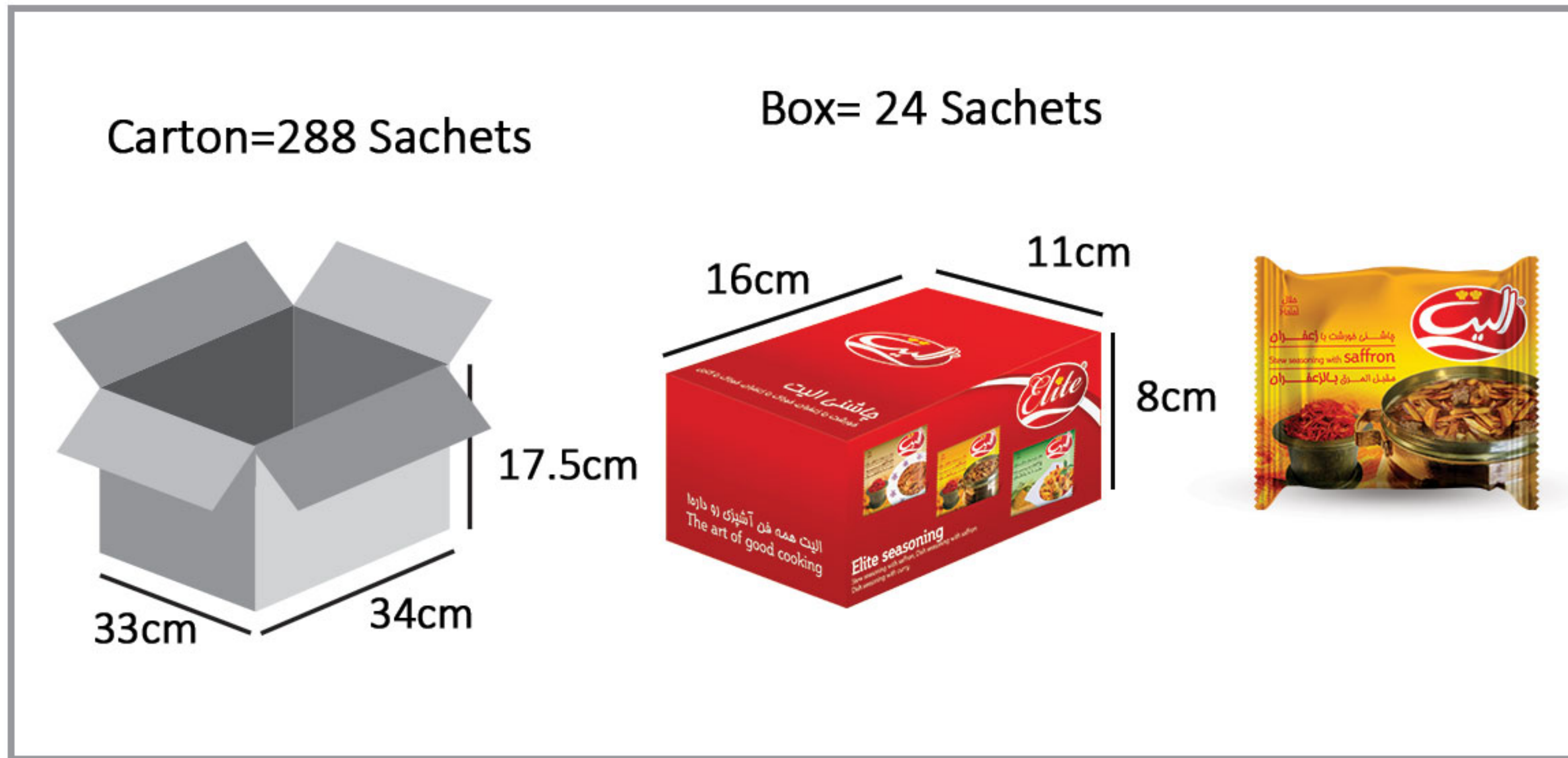


Dish Seasoning with Curry  
چاشنی خوراڪ با كاري

## Nurtition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Dish Seasoning with Saffron	3/33	1/4	46/67	212/6
Stew Seasoning with Saffron	3/20	1/87	46/93	217/60
Dish Seasoning with Curry	4/00	2/67	43/33	213/33

## Packaging



طريقة مصرف چاشنی خوراک و خورش  
چاشنی را به مواد اولیه خوراک یا خورش اضافه کنید  
آب را به آن اضافه کنید و کاملا هم بزنید، پس از  
جوش آمدن آب، درب ظرف را ببندید تا خوراک یا  
خورش کاملا جا بیفتد

**How to prepare:**  
Add Elite Seasoning in to the ingredi-  
ents of stew  
Add water into the contents & stir it well  
then bring it to boil and cover the pot let  
it cook for enough time

**طريقة التحضير:**  
اضفي خلطة البيت على مكونات  
ثم اضيفي الماء على المرق و قليبة، بعد الغليان  
اغلقی القدر حتي يتم طبخ المرق كاملا

	X1
Sachet	--
Display	24
Carton	288



روغن زيتون اليت

Elite Olive Oil





250 ML

500 ML

750 ML

1000 ML

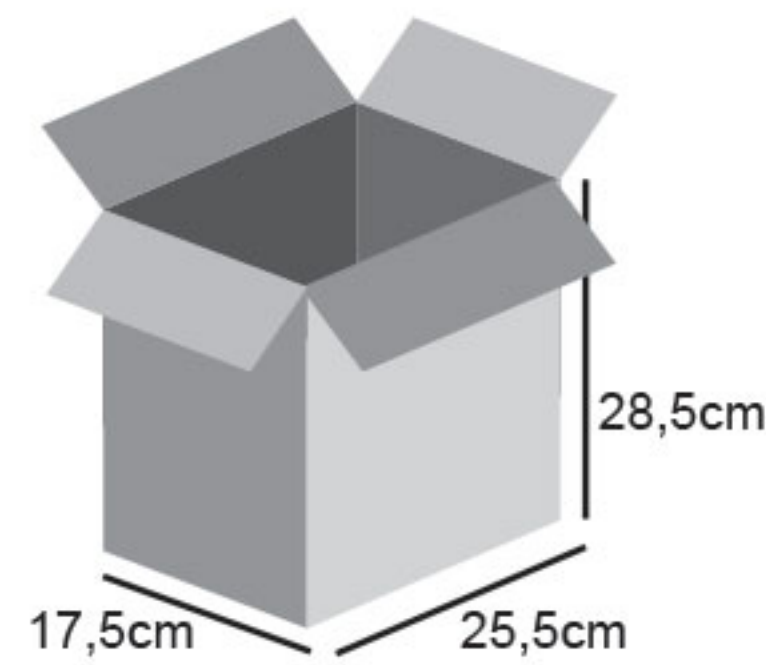
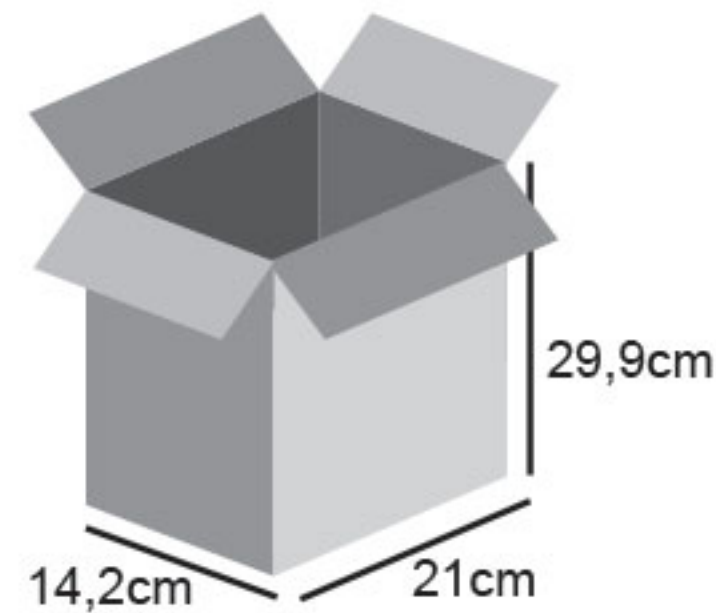
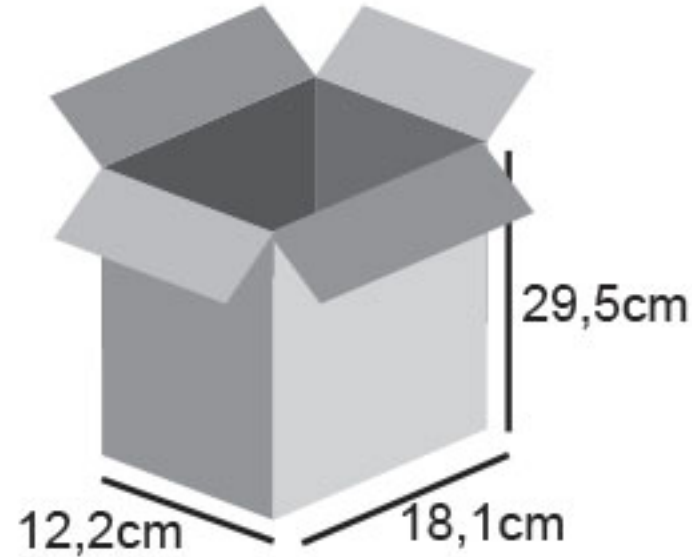
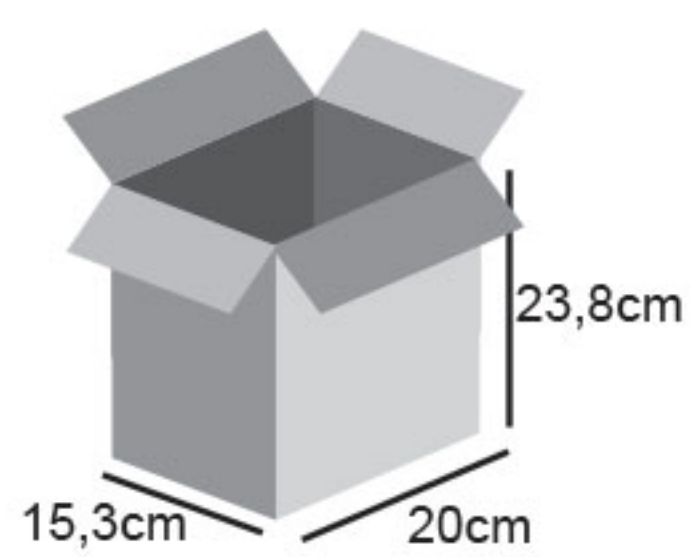
Packaging

Carton= 12 bottles x 250 ml

Carton= 6 bottles x 500 ml

Carton= 6 bottles x 750 ml

Carton= 6 bottles x 1000 ml



# سوپ الیت پلاس

## Elite Plus Soup





Vegetables soup with chicken flavor  
سوپ سبزیجات با طعم مرغ



Vegetables soup with vermicelli  
سوپ ورمیشل با سبزیجات



Barley & mushroom soup with cream  
سوپ جو و قارچ با خامه

# Elite Plus Soup

# سوپ الیت پلاس

## Nurtition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Vegetables soup with vermicelli	8/15	7/44	70/91	383
Barley & mushroom soup with cream	6/25	8/3	70/50	381
Vegetables soup with chicken flavor	9/54	4/42	54/95	297/74


## Packaging

Carton= 12 boxes x 12 Sachets

box= 12 sachets

14cm 13cm 16cm 28.5cm

33cm 42cm



طریقه مصرف سوپ پلاس الیت  
محتوی پاکت را با ۴ لیوان آب سرد (۱۰۰۰ سی  
سی) مخلوط کنید.  
ظرف را روی حرارت گذاشته تا محتویات آن  
کاملاً بجوشد.  
سپس روی حرارت ملایم به مدت ۱۰ الی ۱۵  
دقیقه به آرامی هم بزنید.

How to prepare:  
Mix contents into 4 glasses (1000 cc) of  
cold water.

Leave it on the flame and bring it to  
boil.

Simmer for 10-15 min stirring  
occasionally

طریقه التحضير:  
اخلط محتویات کیس مع ۴ کاس (۱۰۰۰ سی سی)  
من الماء البارد  
ثم اخلطه جيدا حتى غلیة.  
و ثم غلیة بমে ۱۰-۱۵ دقیقه علی نارهدآة و  
تحریکه حتی ینطبخ

**پیشنهاد سرآشپز:** بجای ۴ لیوان آب سرد، ۱  
لیوان شیر و ۳ لیوان آب بریزید، سوپ شما سوپ  
شیری خامه ای بسیار خوشمزه خواهد شد.

X1	
Sachet	--
Display	12
Carton	144



# نودالیت کودک

## Elite Kids Noodelite





Kids Beef Noodelite  
نودالیت گوشت کودک



Kids Vegetable Noodelite  
نودالیت سبزیجات کودک



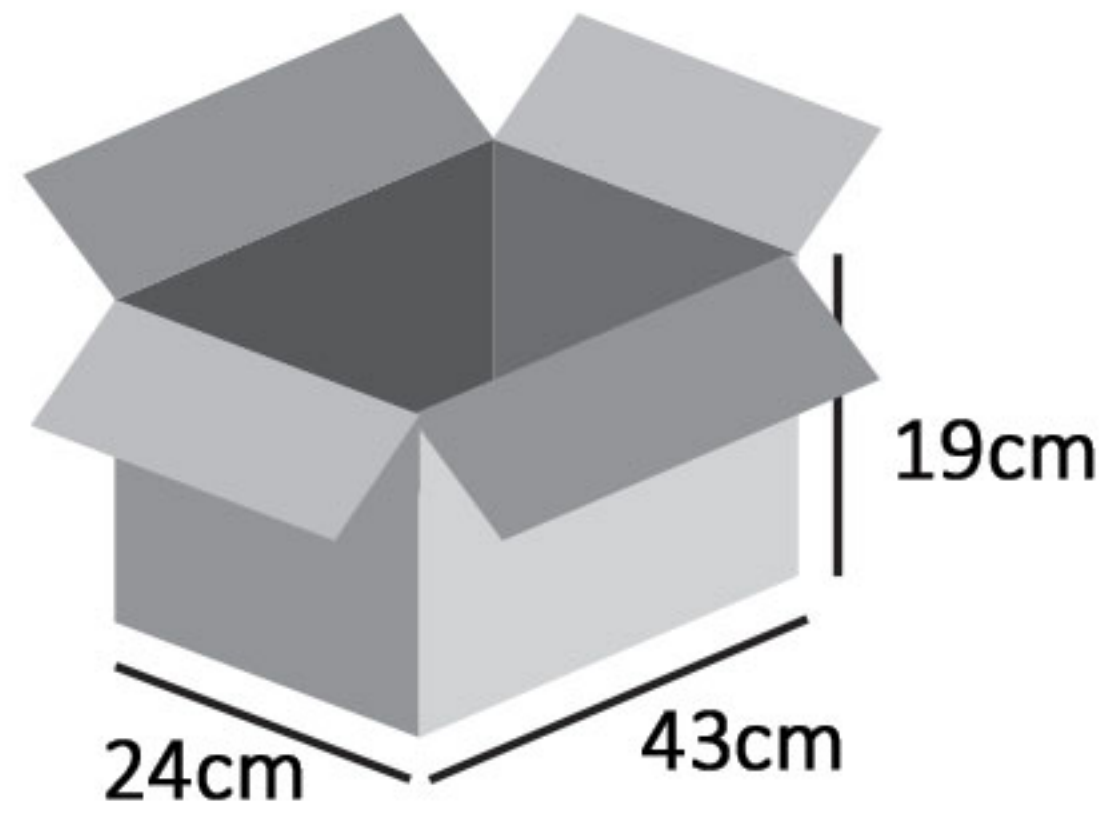
Kids Chicken Noodelite  
نودالیت مرغ کودک

## Nurtition Facts

Flavour (for 100gr)	Protein	Fat	Carbohydrate	Energy
Chicken	9/43	21/42	58/07	489/01
Beef	9/49	21/42	57/42	486/80
Vegetable	9/54	21/44	57/58	487/70

## Packaging

Carton= 40 Sachets



طریقه مصرف رشته فوری سرخ شده ابتدا نودالیت را در ۴۰۰ میلی لیتر (۲ لیوان) آب جوش مخلوط کنید. سپس طعم دهنده داخل بسته را به آن اضافه کرده و روی حرارت به مدت ۳ دقیقه بپزید. نودالیت شما آماده سرو می باشد، در صورت تمایل می توانید آن را آبکش نمایید.

**How to prepare:**  
Place Noodelite into 400 ml (2 glasses) of boiling water  
Add contents of seasoning and let it cook for 3 mins  
Your delicious Noodelite is ready to serve

**طریقه التحضير:**  
ضعي الشعيرة مع ۴۰۰ مل من الماء المغلي (۲ کؤوس)  
ثم اضيفي التوابل و الفلفل الحار إذا شئت و حرکی حتى يذوب ثم اطبخة لمدة ۳ دقائق على النار فتكون الشعيرة جاهزة للتقديم

	X1
Sachet	1
Pack	--
Carton	40



Head Office: No58 , Balochestan St , Gisha St.  
Tehran-Iran           TeleFax: +98-21-41638000  
Factory 1: 8th east st, Simin dasht industrial  
zone, Karaj-Iran           Tel: +98-263-6613910  
Factory 2:3<sup>rd</sup> Golestan, Baharestan industrial  
Zone, Karaj-Iran           Tel: +98(26) 36670558

دفتر مرکزی: تهران، خیابان گیشا، خیابان هشتم، پلاک ۵۸  
تلفکس: +۹۸-۲۱-۴۱۶۳۸۰۰۰  
کارخانه ۱: کرج، سیمین دشت، نبش کوچه هشتم شرقی  
تلفن: +۹۸-۲۶-۳۶۶۱۳۹۱۰-۱۱  
کارخانه ۲: کرج، شهرک صنعتی بهارستان، گلستان ۳  
تلفن: +۹۸-۲۶-۳۶۶۷۰۵۵۸