



PELADANG



MARINATED LAMB

Lamb Shoulder marinated with special spices. The tender and juicy lamb is suitable to eat with a set of coleslaw, potatoes and black pepper sauce.

1kg

Nett weight

4-5
people

serving



Malaysia
Product

-18°C

Keep
Frozen



**1 year
shelf life**



Ready to cook

Easy to handle

Gain energy

Very Delicious!



Non stick pan

1. Low heat and add the Marinated Lamb (Make sure the Marinated Lamb do not overlap).
2. Cover the pan with a lid, time taken to cook is 15-20 minutes.



Oven

1. Fill marinated lamb in the oven
2. Set the oven at 180-200C and 15-20 minutes.



Grill

1. Grill on medium heat.
2. Cook for 15 minutes and invert occasionally until cooked

INGREDIENTS: Lamb, Black Pepper Sauce, Salt, Sugar, and Spices



Lot 1, Taman Sains Selangor, 1, Jalan Teknologi 3/5,
Kota Damansara, 47810 Petaling Jaya, Selangor

Serving per packet: 1 kg

Nutrition per 100g

Energy	Fats	Moisture	Ash
240 Kcal	15.2 gram	57.2 gram	1.9 gram
Carbs	Protein		
57.2 gram	14.3 gram		



nafas.com.my



Peladang Brand



Peladang Brand



peladangbrand



PELADANG



لحم الخروف المتبل

لحم كتف الخروف المتبل ببهارات خاصة. يناسب أكل هذا اللحم الطري مع سلطة الملفوف والبطاطس وصلصة الفلفل الأسود.

1kg

4-5
people



-18°C

احفظه مجمدا منتج ماليزي حجم الحصة الوزن الصافي



جاهز للطبخ

سهل التحكم

زيادة الطاقة

لذيذ جدا!!

مدة الصلاحية
سنة واحدة



مقلدة غير لاسقة

1. على نار خفيفة أضف لحم الخروف المتبل (تأكد ألا تتداخل قطع اللحم بينها).
2. غط المقلدة بغطاء. يكون جاهزا بعد 15-20 دقيقة.



الفرن

1. ادخل لحم الخروف المتبل في الفرن.
2. سخن الفرن على حرارة 180-200 درجة مئوية لمدة 15-20 دقيقة.



الشواية

1. اشو على نار متوسطة.
2. اشو لمدة 15 دقيقة وقلب من حين إلى آخر حتى يكتمل نضجه.

المكونات: لحم الخروف، صلصلة الفلفل الأسود، ملح، توابل.



Lot 1, Taman Sains Selangor, 1, Jalan Teknologi 3/5,
Kota Damansara, 47810 Petaling Jaya, Selangor



nafas.com.my



Peladang Brand



Peladang Brand



peladangbrand

حجم الحصة: 1 كغم
العناصر الغذائية لكل 100 غرام

الطاقة	الدهون	الرطوبة	الرماد
240 سعرة حرارية	15.2 غرام	57.2 غرام	1.9 غرام
الكربوهيدرات	البروتين		
57.2 غرام	14.3 غرام		