



Cooking Paste

Spice Soup . Asam Laksa . Lemak Cili Api . Sambal



50 g

Nett weight



No food coloring



No added preservatives



Seasonings in powder form. Giving authentic truly Malaysia taste that consist variety of dish such as Spice Soup, Asam Laksa, Lemak Cili Api, and Sambal. Maintain traditional recipe by not using preservatives or artificial colors during the production.



Tasty and
Delicious



Easy to
prepare



Travel
friendly packs



Authentic
recipe



Long
shelf life

Chicken Spice Soup



1



Heat pan and pour
cooking oil.

2



Add 500g of
chicken and 850ml
of water.

3



Add vegetables &
add Spice Soup
powder. Cooked for
20 minutes.

INGREDIENTS:

Vegetable Oil (Palm), Salt, Sugar, Onion Powder, Garlic powder, Ginger Powder, Coriander Powder, Fennel Powder, Cumin Powder, Black Pepper Powder, Chicken Fat, Soy Sauce Powder, Wheat Flour, Turmeric Powder, White Pepper Powder, Corn Starch. Contains Sodium Inosinate and Guanylate as Permitted Flavour Enhancers (Plant Origin).

Asam Laksa Soup



1



Heat pan, pour 1L of
water and add Asam
Laksa powder.

2



Add 350g to 400g of
minced fish. Cooked
for 10 minutes.

3



Add onions and
pineapple for
garnishing.

INGREDIENTS:

Salt, Vegetable Oil (Palm Olein), Onion, Garlic, Bird Eye Chilli, Kesum Leaves, Ginger Flower, Belacan (Shrimp), Chilli Powder, Sugar, (Citric Acid) Acidity Regulator As Permitted Food Conditioner, Sodium Inosinate and Guanylate As Permitted Flavour Enhancer (Plant Origin), Turmeric Powder and Corn Starch.

Chicken Lemak Cili Api



1



Heat pan, pour 500ml of water and add Lemak Cili Api Powder.

2



Add 500g chicken.

3



Add potatoes. Cooked for 20 minutes.

INGREDIENTS:

Salt, Coconut Milk Powder, Vegetable Oil (Palm Olein), Onion Powder, Garlic Powder, Lemon Grass, Bird Eye Chilli, Turmeric Powder, Sugar, Black Pepper Powder, Sodium Inosinate and Guanylate As Permitted Flavour Enhancer (Plant Origin)..

Prawn Sambal



1



Heat pan and pour cooking oil.

2



Add 600g of prawns.

3



Add 400ml of water and add Sambal powder. Cooked for 10 minutes.

INGREDIENTS:

Chilli Powder, Salt, Sugar, Vegetable Oil (Palm Olein), Onion Powder, Garlic Powder, Ginger Powder, Wheat Flour, Tomato Flavour, (Citric Acid) Acidity Regulator As Permitted Food Conditioner, Black Pepper Powder, Sodium Inosinate and Guanylate As Permitted Flavour Enhancer (Plant Origin).



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



nafas.com.my



Peladang Brand



Peladang Brand



[peladangbrand](https://www.instagram.com/peladangbrand)

Ready to cook cooking paste from Peladang brand



Scan Me



معجون للطهي

شوربة بهارات، أسام لاكسا، ليماك تشيلي أبي، سامبال



50 غم

الوزن الصافي



خال من الملون
الغذائي



خال من المواد
الحافظة المضافة



توابل على شكل مسحوق تقدم طعما ماليزيا أصيلا حقا لمجموعة متنوعة من الأطباق مثل حساء التوابل وأسام لاكسا وليماك تشيلي أبي وسمبال. نحتفظ بالوصفة التقليدية من خلال عدم استخدام المواد الحافظة أو الألوان الاصطناعية أثناء الإنتاج.



شهّي ولذيذ



سهل التحضير



حزم سهلة
للسفر



وصفة أصلية



صلاحيّة طويلة

شوربة دجاج بالتوابل



1



يُسخن المقلاة
ويُسكب الزيت
للطهي.

2



يضاف 500 غم من
الدجاج و850 مل من
الماء.

3



يُضاف الخضار ومسحوق
شوربة التوابل. يطبخ
لمدة 20 دقيقة.

المكونات

زيت نباتي (نخيل)، ملح، سكر، مسحوق بصل، مسحوق ثوم، مسحوق زنجبيل، مسحوق كزبرة، مسحوق شمر، مسحوق كمون، مسحوق فلفل أسود، دهن دجاج، مسحوق صويا، دقيق قمح، مسحوق كركم، مسحوق فلفل أبيض، ذرة نشاء. يحتوي على إينوزينات الصوديوم وجوانيلات كمعززات نكهة مسموحة بها (أصل نباتي).

شربة أسام لاكسا



1



يُسخن المقلاة ، يُسكب
1 لتر من الماء ويُضاف
مسحوق أسام لاكسا.

2



يُضاف 350 غم إلى 400
غم من السمك المفروم.
يُطهى لمدة 10 دقائق.

3



يُضاف البصل
والأناناس للتزيين.

المكونات:

ملح، زيت نباتي (زيت نخيل)، بصل، ثوم، فلفل عين الطائر، أوراق كيسوم، زهرة الزنجبيل، بيلكان (روبيان)، مسحوق الفلفل الحار، سكر، (حمض الستريك) مضاد الحموضة المسموح به كمحسنة الطعام، إينوزينات الصوديوم وجوانيلات على النحو المسموح به محسن النكهة (أصل نباتي) ومسحوق الكركم ونشاء الذرة.

ليماك تشيلي أبي



1



يُسخن المقلاة ، يُسكب
500 مل من الماء
ويُضاف مسحوق ليماك
تشيلي أبي.

2



يضاف 500 غم من
الدجاج.

3



يضاف البطاطس.
يطهى لمدة 20
دقيقة.

المكونات:

ملح، مسحوق حليب جوز الهند، زيت نباتي (زيت النخيل)، مسحوق البصل، مسحوق الثوم، عشبة الليمون، فلفل عين الطائر، مسحوق الكركم، السكر، مسحوق الفلفل الأسود، إينوزينات الصوديوم وجوانيلات كمحسّن النكهة المسموح به (أصل نباتي).

سمبال روبيان



1



يُسخن المقلاة
ويُسكب زيت
اللطي.

2



يضاف 600 غم من
الروبيان.

3



يضاف 400 مل من
الماء ومسحوق
سامبال. يُطهى لمدة 10
دقائق.

المكونات

مسحوق الفلفل الحار، ملح، سكر، زيت نباتي (زيت النخيل)، مسحوق البصل، مسحوق الثوم، مسحوق الزنجبيل، دقيق القمح، نكهة الطماطم، (حامض الستريك) مضاد الحموضة كمكثف طعام مسموح به، مسحوق الفلفل الأسود، إينوزينات الصوديوم، وجوانيلات على النحو المسموح به كمحسنة النكهة (أصل نباتي).



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



nafas.com.my



Peladang Brand



Peladang Brand



peladangbrand

معجون للطهي جاهز للطهي من ماركة بيلادانج



Scan Me