



فهرس
2024
قودي لحلول الطهي

لمحة عنّا

تأسست قودي لحلول الطهي عام ١٩٦٩، كأحد العلامات التجارية الرائدة للسلع الاستهلاكية سريعة التداول في السوق السعودي، حيث تقدم مجموعة واسعة من السلع الأساسية، مثل: المكرونة، التونة، زبدة الفول السوداني، المايونيز، والعديد من السلع الأخرى، مواكبةً التغيرات المستمرة لثقافة الغذاء، ومدفوعةً بالابتكار لخلق الإلهام، مما جعلها الأكثر تأثيراً واختياراً من قبل شركائنا وفقاً لإنجازات موثقة.

والآن، نسعى أن نصبح المورد الأكثر ابتكاراً وتفضيلاً لشركائنا في مجال الأغذية والمشروبات بمنطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا، من خلال صنع قيمة مضافة شاملة في عالم الطهي وتجربة منتجات وخدمات أكثر سلاسة، على أن تكون أولاً رقمية، محلية، وعملية، مع الحفاظ على جوهرنا الأساسي (الاحترافية في الطهي كل يوم).

الحلول التي نقدمها

نقدم في قودي لحلول الطهي، حلولاً فائقة الجودة والمرونة، صُممت بعناية من قبل المحترفين، وفقاً لمعايير عالمية وملاءمة محلية، لتلبية الاحتياجات المتغيرة للطهاة، وإلهامهم للمضي قدماً بحماس وشغف.

تشمل حلولنا الاحترافية: المكرونة، التونة، البهارات، المرق والصلصات، الحساء، والخضراوات والفواكه المعلبة، بالإضافة إلى مجموعة متنوعة من الابتكارات الجديدة التي في طريقها لإبصار النور، لتلبية الاحتياجات المحلية بأعلى مستوى للمعايير.

Cofique
كوفيك
Professional

Treva
تريفا
Professional

GOODY
Professional

GOODY
CULINARY
SOLUTIONS

لماذا تختار قودي لحلول الطهي؟

المستقبل في الحلول الغذائية.

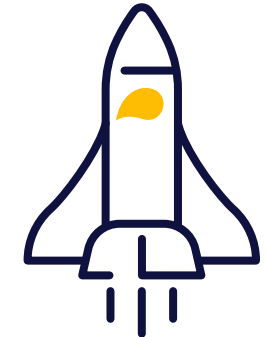
الأفراد

فريق من الطهاة المحترفين يتمتعون بعقلية ريادية ومعرفة محلية وعالمية، ملتزمون بإلهامك وتعزيز شغفك لتتوسع في عالم الطهي.



التطور

مشاركة المعرفة العملية والاستشارات لإلهام وتدريب فريقك.



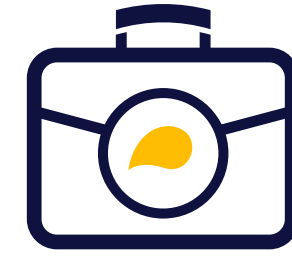
الحلول المتخصصة

نقدم حلول متخصصة وفقاً لأهداف شركائنا.



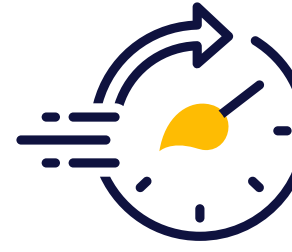
تشكيلة المنتجات والخدمات

التنوع الواسع في حلول الطهي ذات الجودة العالية والملاءمة المحلية، مصممة خصيصاً لتلبية احتياجاتك..



سرعة المواكبة

حلول طهي مرنة صممت لتواكب الاحتياجات المتغيرة لمنشأتك، لتمكنك من تحقيق أهدافك.



القرب

توافر الخبرة والاستفادة من الرؤى المحلية بين يديك، عن طريق اتصال أو ضغطة زر.



علاماتنا التجارية

نقدم في قودي لحلول الطهي، حلول غذاء عالية الجودة، نكهات فريدة، أكثر من قوام، ومذاق يدوم ليثري حواس عملائك.



نوفر في تريفيا حلولاً للمدراء والطهاة على حد سواء، حيث يلتقي الشغف مع الأداء المثالي لتحصل على التوازن المطلوب بين الجودة والسعر.



نصمم في كوفيك مستوى رفيع من حلول القهوة، لتُرضي الاحتياجات المحلية وتخلق تجربة استثنائية تبدأ من رائحة القهوة وحتى مذاقها.



أصنافنا



مكرونه



مرق وصلصات



فواكه وخضراوات معلبة



تشكيلة من كريمات الدهن



تونة



تتبيلات صلصات



تشكيلة نكتار



سمن نباتي



حلول قهوة

المحتويات

8	مكروننة	
11	مرق وصلصات	
14	فواكه وخضراوات معلبة	
19	تشكيلة من كريمات الدهن	
26	تونة	
29	تتبيلات صلصات	
34	تشكيلة نكتار	
37	سمن نباتي	
40	حلول قهوة	



المكرونات

المكرونه

لماذا تختار مكرونة قودي لحلول الطهي؟

بدأت القصة حين كانت مكرونة قودي لحلول الطهي جزءاً من رحلة تجارة المكرونة في **أوائل القرن الرابع عشر** في منطقة البحر المتوسط، وحتى بناء أول مصنع للمكرونه في **القرن السابع عشر** في نابولي.

وهي مكرونة مصنوعة **100%** من قمح صلب بأيادي طهاة محترفين في مدينة تريفيزو الإيطالية.

حيث نستخدم بثق القالب البرونزي، وهي طريقة تقليدية في صنع المكرونة، تُستخدم القوالب البرونزية في صناعة المكرونة، تاركة خدوش دقيقة خشنة على سطح العجينة، والتي تساعد على امتصاص وتشرب فائق للصلصة.

بالإضافة إلى أنّ التصنيع بالقوالب البرونزية يؤدي إلى استخدام القمح الصلب عالي الجودة مع عملية تجفيف طويلة، مما يساعد على الحفاظ على النكهات والخصائص الغذائية للمواد الخام، حتى تصل إلى الطبق المُعدّ كما كانت في الأصل عند بداية التصنيع.



المكرونة

مكرونة أقلام كبيرة

المكونات
100% سميد القمح الصلب، ماء.

تحتوي على
غلوتين، قد تحتوي على آثار من البيض وحبوب الصويا.

الوزن الصافي
1 كيلو

مدة الصلاحية
24 شهر



مكرونة خواتم مخططة

المكونات
100% سميد القمح الصلب، ماء.

تحتوي على
غلوتين، قد تحتوي على آثار من البيض وحبوب الصويا.

الوزن الصافي
1 كيلو

مدة الصلاحية
24 شهر



مكرونة أقلام مخططة

المكونات
100% سميد القمح الصلب، ماء.

تحتوي على
غلوتين، قد تحتوي على آثار من البيض وحبوب الصويا.

الوزن الصافي
1 كيلو

مدة الصلاحية
24 شهر



مكرونة مبرومة

المكونات
100% سميد القمح الصلب، ماء.

تحتوي على
غلوتين، قد تحتوي على آثار من البيض وحبوب الصويا.

الوزن الصافي
1 كيلو

مدة الصلاحية
24 شهر



مكرونة اسباكيتي

المكونات
100% سميد القمح الصلب، ماء.

تحتوي على
غلوتين، قد تحتوي على آثار من البيض وحبوب الصويا.

الوزن الصافي
1 كيلو

مدة الصلاحية
24 شهر



بلد المنشأ



البيئة المحيطة



سباغيتي السلطعون

نُلهمك لتستخدم سباغيتي قودي لحلول الطهي مع السلطعون.
الوصفة تكفي 8:6 أشخاص.

المقادير

- 30 جرام زيت زيتون.
- 80 جرام كراث مفروم.
- 5 جرام فصوص ثوم مفرومة.
- نصف سلطعون مطهو على البخار.
- 100 جرام صلصة طماطم قودي لحلول الطبخ.
- 50 جرام كريمة طبخ.
- 5 جرام مسحوق مرقة سمك قودي لحلول الطهي.
- 50 جرام ماء
- 1 جرام شرائح فلفل أحمر.
- 2 جرام ملح
- 120 جرام مكرونة سباغيتي قودي لحلول الطهي مطبوخة.
- 5 جرام ريحان وبقدونس طازج مفروم للتزيين.

طريقة التحضير

- ضع ملعقة طعام من زيت الزيتون في المقللة وسخنها.
- ثم ملعقة طعام من الكراث والثوم المفروم.
- أضف نصف السلطعون المطهو على البخار المقطّع في المقللة ثم حرّكه.
- ثم ضع نصف كوب من صلصة قودي لحلول الطهي وربع كوب من كريمة الطبخ.
- يمكنك إضافة مسحوق مرقة السمك لتخفيف كثافة الخليط.
- تبّل الصلصة بشرائح الفلفل الأحمر والملح، وتستطيع تعديل الطعم بإضافة رشّة سكر، إذا احتاج الأمر.
- ضع 120 جرام من سباغيتي قودي لحلول الطهي المسلوقة مسبقاً.
- أضف الريحان والبقدونس الطازج المفروم كلمسة أخيرة.



مكروننة تريففا

لماذا تختار مكروننة تريففا؟

طورنا مكروننة تريففا لتوازن بين تكلفة إعداد الطعام ومستوى الجودة.

يشتهر في فن الطهي أحد الأساليب المعروفة بـ (a la minute)، والتي تُنطق (آه-لا-مي-نووت)، خاصة في المطاعم كبيرة الحجم، حيث يتم تحضير الطبق أو الصلصة الخاصة به فقط عند الطلب، بدلاً من إعداد مسبقاً وتخزينه، كما يتم عادة تحضيرها في نفس المقللة التي يُطبخ فيها نفس الطعام.

وتُعرف الصلصات المحضرة بهذه الطريقة بصلصات المقللة، ولها العديد من الأنواع، كما تتميز بأنها طازجة وبسيطة نسبياً.



مكرونات تريفيا



مكرونات خواتم مخططة

المكونات
دقيق ملكي، ماء.

الوزن الصافي
5 كيلو

مدة الصلاحية
18 شهر



مكرونات أقلام مخططة

المكونات
دقيق ملكي، ماء.

الوزن الصافي
5 كيلو

مدة الصلاحية
18 شهر



مكرونات اسباجيتي

المكونات
دقيق ملكي، ماء.

الوزن الصافي
5 كيلو

مدة الصلاحية
18 شهر



بلد المنشأ



البيئة المحيطة

Treva
Professional

A top-down view of a white bowl filled with a clear, yellowish chicken broth. The soup contains long, thin, yellow egg noodles, several bright orange carrot slices, and pieces of white chicken meat. Small sprigs of fresh green parsley are scattered throughout. Two large, semi-transparent yellow circular overlays are positioned on the right side of the bowl, partially obscuring the soup. The background is a light gray surface.

مرقات اختراافية

مرقات احترافية

لماذا تختار مرقات قودي بروفيشنال؟

مرقات قودي بروفيشنال مصنوعة من لحم حلال حقيقي ولا تحتوي على أي منكهات صناعية أو خضروات. تم تطوير الطعم خصيصًا ليلائم الذوق في الأسواق الشرقية باستخدام التوابل المحلية.

مرقاتنا منخفضة الصوديوم مع الحفاظ على أقصى نكهة، مما يضمن عند استخدام الطهارة لها أن لا يغطي الطعم المالح على أطباقهم. لا توفر الوقت والجهد فقط، بل نقدم أيضًا مرقات بطعم وملمس ثابتين، مما يضمن للطهارة نفس النتائج في كل مرة.



مرقات احترافية

مسحوق مرقة الدجاج

المكونات

ملح، دهون نباتية (نخيل)، محسن نكهة E621، زيت دوار الشمس، مستخلص الخميرة، مالتوديكتريين، بهارات (كركم، هيل، بقونس، كمون، فلفل أبيض)، دهن دجاج حلال، نكهات (طبيعية: خضار وتوابل، صناعية: دجاج وخضار)، لحم دجاج حلال، مالتوديكتريين من التاييوكا، سكر، طماطم، لون (E150d)، مستخلص إكليل الجبل (مضاد أكسدة).

الوزن الصافي
1 كجم

مدة الصلاحية
12 شهر



مسحوق صوص ديمي-جلاس

المكونات

نشأ بطاطس معدل، نشأ بطاطس، ملح، مستخلص الخميرة، محسن نكهة E621، نكهات طبيعية (تحتوي كرفس)، لون: كاراميل، نكهة صناعية، بصل، مستخلص لحم بقر، دهون نباتية (نخيل)، بهارات (ثوم، فلفل أبيض)، نكهات خضار طبيعية (آثار)، مضاد أكسدة: مستخلص إكليل الجبل (آثار).
قد يحتوي على آثار من: جلوتين، حليب، بيض، صويا، سمك، محار.

الوزن الصافي
1 كجم

مدة الصلاحية
12 شهر



معجون مرقة الدجاج

المكونات

ملح، دهون نباتية (نخيل)، محسن نكهة E621، زيت دوار الشمس، مستخلص الخميرة، مالتوديكتريين، بهارات (كركم، هيل، بقونس، كمون، فلفل أبيض)، دهن دجاج حلال، نكهات (طبيعية: خضار وتوابل، صناعية: دجاج وخضار)، لحم دجاج حلال، مالتوديكتريين من التاييوكا، سكر، طماطم، لون (E150d)، مستخلص إكليل الجبل (مضاد أكسدة).

الوزن الصافي
2 كجم

مدة الصلاحية
12 شهر



مسحوق مرقة اللحم

المكونات

ملح، نشأ ذرة، محسن نكهة E621، سكر، مستخلص بروتين الصويا، دهون نباتية (نخيل)، لون: كاراميل، نكهات لحم صناعية (تحتوي كرفس)، مستخلص لحم بقر، نكهات خضار طبيعية (آثار)، مضاد أكسدة: مستخلص إكليل الجبل (آثار).
قد يحتوي على آثار من: جلوتين، حليب، بيض، سمك، محار.

الوزن الصافي
1 كجم

مدة الصلاحية
12 شهر





الخضراوات والفواكه المعلبة

الخصراوات والفواكه المعلبة

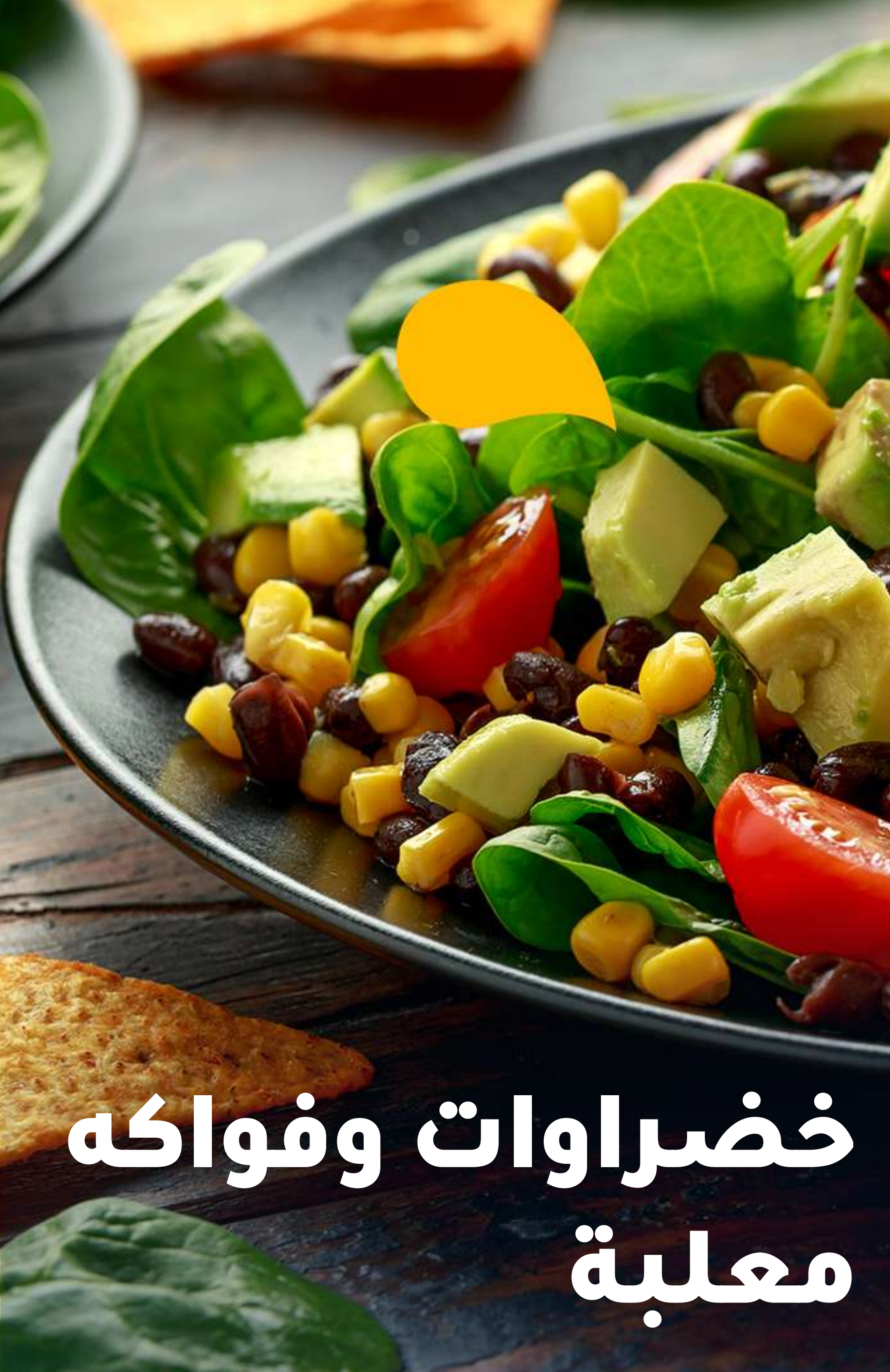
لماذا تختار الخصراوات والفواكه المعلبة من قودي
لحلول الطهي؟

في عام ١٨٠٩ اخترع نيكولاس أبيرت عملية حفظ الطعام في علب، وذلك رداً على
مكالمة من حكومته تطلب منه أن يحتفظ بالطعام لجيشه وأسطوله البحري.

اليوم، قودي لحلول الطهي تقدم طعاماً معلباً بجودة فائقة للطهاة المحترفين،
بتنوع واسع لتلائم احتياجاتهم، بدايةً من الذرة الذهبية وشرائح الفطر إلى صلصة
الأناناس والطماطم.

كل المنتجات منتقاة بعناية من خير المزارع، لتخلق أعلى جودة، توفير، وانسجام
لعناصر طبقك.





خضراوات وفواكه معلبة

فول مدمس كامل سادة

المكونات

فول مدمس كامل، ماء، ملح، إيديتا
ثنائي الصوديوم.

الوزن الصافي

2.5 كيلو

مدة الصلاحية

24 شهر



ذرة ذهبية

المكونات

ذرة، ماء، سكر، ملح

الوزن الصافي

2.1 كيلو

مدة الصلاحية

24 شهر



شرائح أناناس

المكونات

أناناس، ماء، سكر، حمض ستريك.

الوزن الصافي

3 كيلو

مدة الصلاحية

12 شهر



ورق عنب

المكونات

ورق عنب، ماء، ملح، حمض ستريك، بنزوات
صوديوم، سوربات البوتاسيوم، ميتايسلفيت
الصوديوم المستخدم كمادة حافظة.

الوزن الصافي

22.6 كيلو

مدة الصلاحية

12 شهر



طماطم كاملة مقشرة

المكونات

طماطم كاملة مقشرة، عصير طماطم، منظم
حموضة: حمض الستريك.

الوزن الصافي

2.5 كيلو

مدة الصلاحية

24 شهر



ورق محشي

المكونات

رز (مطبوخ)، ورق عنب، شرائح طماطم، ماء،
بصل، زيت صويا، ملح، دبس رمان (رمان مركز،
جلكوز، ماء، حمض ستريك)، عصير ليمون،
سكر، بهارات (فلفل أسود، نعناع، كمون،
قرفة، كزبرة)، حمض: حمض ستريك (E330).

الوزن الصافي

2 كيلو

مدة الصلاحية

24 شهر



بلد المنشأ



البيئة المحيطة



خضراوات وفواكه معلبة

صلصة المخلل الحلو

المكونات

خيار، ماء، سكر، خل، ملح، فلفل أحمر، صمغ الزائاثان (عامل تثخين)، بذور الكرفس، لون، كركم، نكهة بهار طبيعية.

الوزن الصافي

22.6 كيلو

مدة الصلاحية

18 شهر



شرائح الفلفل الحار

المكونات

فلفل حار، ماء، خل، ملح، كلوريد الكالسيوم، (E509 عامل تماسك).

الوزن الصافي

22.6 كيلو

مدة الصلاحية

18 شهر



شرائح المخلل بالشبت

المكونات

خيار، ماء، خل، ملح، كلوريد كالسيوم، (E509 عامل تماسك)، نكهة شبت طبيعية، لون طبيعي-كركم.

الوزن الصافي

22.6 كيلو

مدة الصلاحية

18 شهر



بلد المنشأ



البيئة المحيطة



Professional



خضراوات وفواكه معلبة من تريفا

شرائح فطر

المكونات

فطر، ماء، ملح، حمض: حمض ستريك (E33)، مضاد أكسدة: حمض الأسكوربيك (E300).

الوزن الصافي

2.5 كيلو

مدة الصلاحية

24 شهر



ورق عنب

المكونات

ورق عنب، ماء، ملح، عامل مؤكسد: حمض ستريك، بنزوات صوديوم، ميتايبسلفيت البوتاسيوم.

الوزن الصافي

20 كيلو

مدة الصلاحية

18 شهر



شرائح أناناس

المكونات

أناناس، ماء، سكر، حمض الستريك

الوزن الصافي

3 كيلو

مدة الصلاحية

24 شهر



فتة محشي ورق عنب

نُلهمك لتستخدم ورق عنب قودي لحلول الطهي.

الوصفة تكفي 10-12 شخص

المقادير

- 400 جرام ورق عنب محشي من قودي لحلول الطهي.
- 50 جرام دبس رمان.
- 30 جرام حبات رمان.
- 15 جرام بصل مقلي.
- 15 جرام شرائح خبز عربي.
- 10 جرام صنوبر محمص.
- 5 جرام بقدونس مقطع.

طريقة التحضير

- اخلط الزبادي اليوناني مع الملح، الثوم المفروم، وعصير الليمون.
- أحضر وعاء عميق وضع به ٥ جرام من البصل المفروم، ١٠ جرام من الرمان، و ٢٠٠ جرام من محشي ورق العنب من قودي لحلول الطهي.
- ضع ٥٠ جرام من الزبادي، ٥ جرام من شرائح الخبز العربي، ٥ جرام من الصنوبر، ثم ضع طبقة أخرى وغطيها بالزبادي.
- قم بالتزيين بالسماق، الرمان، البقدونس، الصنوبر، البصل المقلي، شرائح الخبز العربي، ودبس الرمان.



مثلجات الأناناس

نُلهمك لتستخدم شرائح الأناناس من قودي لحلول الطهي.
الوصفة تكفي 15 شخص

المقادير

- **كوب ونصف** من شرائح الأناناس المعلبة من قودي لحلول الطهي، مقطعة.
- **٤/٣ كوب** سكر.
- **50 جرام** سكر محول (الترايمولين).
- **رشة** ملح.
- **٤ صفار** بيض.
- **كوب** حليب كامل الدسم.
- **عصير نصف** ليمونة.
- **كوب** من الكريمة السميكة.

طريقة التحضير

- ضع الأناناس المعلب من قودي لحلول الطهي، السكر، سكر التريمولين، الملح، وصفار البيض في الخلاط واهرسه حتى يصبح ناعماً.
- مرر الخليط من خلال مصفاة دقيقة للتخلص من ألياف الأناناس، ثم ضع الهريس في مقلاة.
- قم بتسخين المقلاة على نار متوسطة/ عالية وقم بخفق الهريس حتى يصل للغليان.
- ارفع الخليط من على النار وانقله إلى وعاء، ثم اخفقه في الحليب، عصير الليمون، والكريمة الكثيفة، واتركه يبرد في الثلاجة.
- صب أساس المثلجات في ماكينة صنع المثلجات، وتجميدها وفقاً لإرشادات الشركة المصنعة.
- ضع خليط المثلجات في الفريزر في وعاء محكم ودعه لعدة ساعات.
- وأخيراً ضعه في درجة حرارة الغرفة لمدة 10 دقائق قبل غرفه.





كريمات الدهن

كريمات الدهن

لماذا تختار كريمات الدهن من قودي لحلول الطهي؟

يرجع اختراع زبدة الفول السوداني إلى إمبراطورية الإنكا القديمة، عن طريق طحن الفول السوداني المحمص حتى يتحول لعجينة، ثم تطورت وتنوعت هذه الصناعة بمرور الوقت.

أما عن زبدة الفول السوداني من قودي لحلول الطهي، تنشأ في شمال أفريقيا وتُصنع بأعلى جودة، لتتغلغل نكهة الفول السوداني الفريدة في أطباقك، سواء السلطات أو الصلصات الآسيوية الشهية.

كما تعتبر مثالية للحلويات والمعجنات لكونها كريمية، غنية المذاق، وخياراً سريعاً.



زبدة فول سوداني كريمية

زبدة فول سوداني كريمة

المكونات

فول سوداني، سكر، دهون نباتية مهدرجة (ثمرة / نواة النخيل)، ملح.

الوزن الصافي

1 كيلو

مدة الصلاحية

15 شهر



بلد المنشأ



البيئة المحيطة



Professional



التونة

التونة

لماذا تختار التونة من قودي لحلول الطهي؟

تونة قودي لحلول الطهي هي تونة الوثاب البرية، التي تم اصطيادها من بحار جنوب آسيا وجنوب المحيط الهادي، حيث اصطاد سكان سواحل أسبانيا وإيطاليا هذه التونة الملكية لعقود من السنين.

كما تعتبر تونة الوثاب سمكة زيتية ومالحة، وهي أفضل مصدر للدهون الأساسية، البروتين، المعادن والفيتامينات القابلة للذوبان في الدهون، مثل: فيتامين أ، هـ، و د.





تونة خفيفة

المكونات

تونة الوثاب، زيت دوار الشمس، ماء، ملح، مرق نباتي.

الوزن الصافي

1.8 كيلو

مدة الصلاحية

24 شهر



التونة



بلد المنشأ



البيئة المحيطة





تونة تريفّا

رقائق التونة الناعمة

المكونات

تونة، سائل (زيت بذور الصويا، ماء، ملح).

الوزن الصافي

1 كيلو

مدة الصلاحية

15 شهر



سلطة نيسواز

نُلهمك لتستخدم التونة من قودي لحلول الطهي.
الوصفة تكفي 4 أشخاص

المقادير

- 8 حبات بطاطس صغيرة.
- 250-300 جرام تونة قودي لحلول الطهي القطع المعلبة في الزيت، مصفاة.
- 120 جرام فاصوليا خضراء مقطعة.
- 2 طماطم، كل منها مقطعة لـ 8-10 قطع.
- نصف حبة خس روماني صغيرة، مقطعة إلى قطع كبيرة.
- 3 بيضات مسلوقة مقشرة ومقطعة إلى أرباع.
- 100 جرام زيتون أسود غير منزوع النواة.

طريقة التحضير

- رج مقادير الصلصة في برطمان.
- اسلق البطاطس حتى تصبح طرية، ثم قم بتصفيتها من الماء واطرها لتبرد تماماً، وقسمها لنصفيين.
- اسلق الفاصوليا الخضراء حتى تصبح طرية، ثم جففها ومررها تحت الماء البارد لتبرد بشكل أسرع، ثم جففها تماماً.
- حُصّر قطع الخس في صحن واسع.
- وزع ونسق المقادير المتبقية بلمسة فنية حول الصحن، وأخيراً ضع البيض، الزيتون، وقطع التونة، ورش الصلصة على الوجه.

مقادير الصلصة

- 40 جرام عصير ليمون.
- 100 مل زيت زيتون بكر ممتاز.
- حبة ثوم مفرومة.
- 5 جرام ملح.
- 5 جرام ديجوند خردل.
- رشّة فلفل أسود.





تتبيلات المصصات

تتبيلات الصلصات

يعتقد بعض المؤرخون أن خليطاً يشبه المايونيز يتكون من زيت الزيتون والبيض كان يُستخدم من قبل المصريين والرومانيين القدماء، في حين أن المايونيز الذي نستخدمه ونحبه الآن قام بتطويره طاهي فرنسي محترف في القرن ١٩.

والآن، مايونيز قودي لحلول الطهي يحضر تبعاً للمقادير الأصلية لنقدم للطهاة منتجاً أكثر أماناً.

قوامه المتناعم يساعدك على صنع خليط ممتاز لأكثر من طبق، مثل: مقبلات الخضار، شرائح اللحم الباردة، الوجبات الخفيفة المقلية، وكريمات الدهن للبرغر.





مايونيز كلاسيك

المكونات

ماء، زيت بذور الصويا، نشا معدل، سكر، ملح، صفار بيض، (13%)، مكثف (صمغ الزانثان)، خل، مادة حافظة، (حمض ستريك، سوربات البوتاسيوم)، عصير ليمون مركز، مستخلص خردل، مضاد أكسدة (إيديتات كالسيوم ثنائي الصوديوم)، مستخلص البصل، لون (بابريكا، كاروتين).
يحتوي على البيض وبذور خردل.

الوزن الصافي

3.78 كيلو

مدة الصلاحية

12 شهر



كاتشاب

المكونات

ماء، سكر، صلصة طماطم، خل مخفف، ملح، مكثف (E1422 نشا ذرة معدل)، E211 بنزوات الصوديوم حافظة (أقل من 1000 جزء في المليون)، بهارات (بابريكا، ثوم، قرنفل، قرفة صينية، فلفل أسود، بصل).

الوزن الصافي

5 كيلو

مدة الصلاحية

12 شهر



خردل

المكونات

ماء، بذور الخردل، حمض الستريك، ملح وتوابل (الكرمين، البابريكا).

الوزن الصافي

3.78 لتر

مدة الصلاحية

12 شهر



مايونيز

المكونات

زيت بذور الصويا، ماء، صفار بيض، خل مقطر، سكر، ملح، صمغ الزانثان (E415) (مادة مثبتة)، مستخلص الفلفل الأسود، إيديتات كالسيوم ثنائي الصوديوم (E385) (مادة حافظة)، أوليوريسين الفلفل الحلو، يحتوي على البيض.

الوزن الصافي

3.78 كيلو

مدة الصلاحية

12 شهر



خل أبيض

المكونات

5% خل مخفف مع ماء مع 5% حموضة.

الوزن الصافي

3.78 كيلو

مدة الصلاحية

12 شهر



صلصة الباربيكيو

المكونات

طماطم، سكر (سكر القصب)، ماء، نشا الذرة المعدل، ملح، خل، نكهة الدخان الطبيعية، توابل وبهارات (بودرة البصل، بودرة الشطة).

الوزن الصافي

4.25 كيلو

مدة الصلاحية

18 شهر



بلد المنشأ



البيئة المحيطة





تتبيلات المصلصات

مايونيز كريمي

المكونات

زيت نباتي، مزيج مسبق (بيض، صفار البيض، سكر، ملح، خل، حمض الستريك، نكهة الليمون الطبيعية، ماء).

الوزن الصافي

3.78 لتر

مدة الصلاحية

12 شهر



وصفات صوتيات

حصرية في معرض هوريكا 2024

وصفات مُلهمة حصرية لمعرض هوريكا 2024، تُحضّر بأيادي خبائنا الاحترافيين.





الطاهي يزيد سلف

تخرجت من مدرسة (Les Roches) للطهي،
بخبرة واسعة في فنون الطهي وإدارة
الأغذية والمشروبات، كما شغلت دوراً
قيادياً في العديد من المنظمات الكبرى، حيث
توليت إدارة ملفات منتجات، استراتيجيات
مبيعات، وتطوير قوائم طعام.

بالإضافة إلى تطوير وإطلاق منتجات
جديدة، تحسين أسعار، ومراقبة جودة
العمليات للعديد من الفروع، محققاً نمواً
عالياً بالمبيعات والكفاءة التشغيلية.

صلصة الرانش الحساوية

الوصفة تكفي: 5 أشخاص.
المصدر: فريق قودي لحلول الطهي.

المقادير

- 245 جرام مايونيز.
- 85 جرام كريمة حامضة.
- 120 جرام حليب رائب أو حليب عادي.
- 2 جرام شبت مجفف.
- 2 جرام بقდونس مجفف.
- 1 جرام زعتر مجفف.
- 3 جرام مسحوق بصل.
- 3 جرام مسحوق ثوم.
- 3 جرام ملح بحر ناعم.
- 1 جرام فلفل مطحون ناعماً.
- 15 جرام عصير ليمون طازج معصور.
- 3 جرام لمون أسود مجفف (لومي).

طريقة التحضير

- اطحن الليمون الأسود المجفف في الخلاط ليصبح مسحوقاً ناعماً.
- اخفق المايونيز، الكريمة الحامضة، والحليب حتى يتجانسوا، ثم أضف البهارات واخفقهم جيداً، الآن ضع الليمون واخفقهم مرة أخرى، ثم صب الخليط في برطمان ودعه يستريح في الثلاجة لمدة ساعتين.
- بالهناء والعافية.



صوص النخيل

صوص برغر

الوصفة تكفي: 5 أشخاص.
المصدر: فريق قودي لحلول الطهي.

المقادير

- 150 جرام مايونيز قودي لحلول الطهي الأصلي.
- 50 جرام خردل قودي لحلول الطهي.
- 70 جرام باربيكو قودي لحلول الطهي.
- 50 جرام دبس تمر.
- 1 ملعقة كبيرة خل قصب السكر من قودي لحلول الطهي.
- ملح وفلفل أسود.

طريقة التحضير

- ضع كل المكونات في وعاء واخلطهم جيداً حتى يتجانسوا.
- بالهناء والعافية.





نكتار



نكتار

نكتار التفاح الفوار

المكونات
عصير تفاح مركز، ماء، سكر، ثاني أكسيد الكربون،
حمض: حمض ستريك، لون: كارميل.

الوزن الصافي
1 لتر

مدة الصلاحية
12 شهر



بلد المنشأ



البيئة المحيطة



Professional

حليب مكثف



حليب مكثف

حليب مكثف محلى

المكونات

حليب بقري، سكر كريستالي.

الوزن الصافي

395 جرام

مدة الصلاحية

18 شهر



بلد المنشأ



البيئة المحيطة

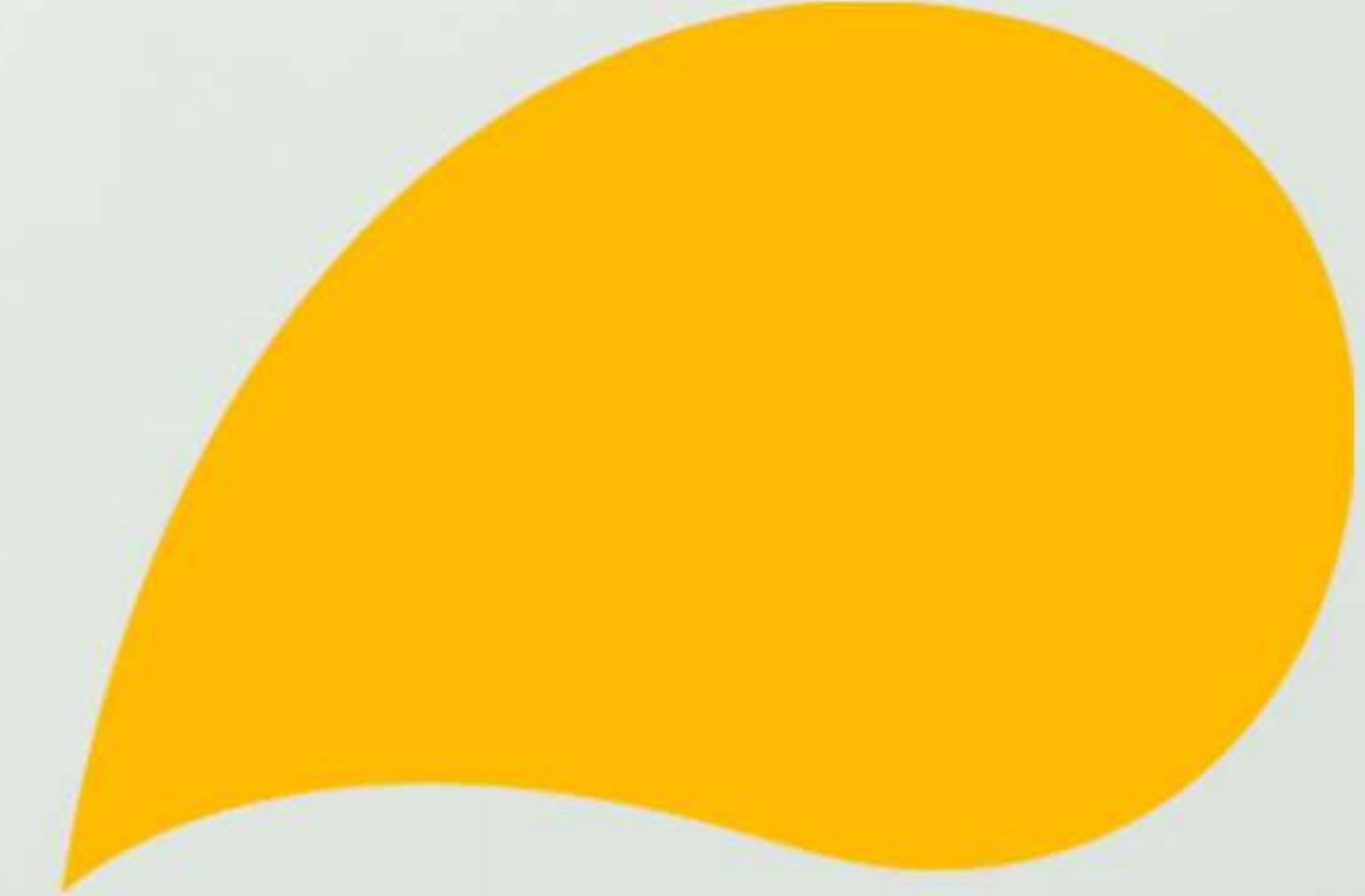


GOODY
Professional

وصفات مشروبات

حصريّة في معرض هوريكا 2024

وصفات مُلهمة حصريّة لمعرض هوريكا 2024، تُحضّر بأيادي خبائنا الاحترافيين.





صانع
القهوة

عبد الله النوسية

منذ أن أصبحت صانع قهوة في عام 2017،
سعت جاهداً لأشارك إبداعي، والآن أنا
فخور أني قادر على مشاركة هذا الإبداع
مع العالم.

مشروب أغسطس في تنومة

نوع الوصفة: موهيتو
تكفي: 280 مل

المقادير

- 10 جرام دبس تمر.
- 0.5 جرام هيل مطحون.
- دبل شوت اسبريسو.
- 150 جرام حليب.
- 20 جرام حليب مكثف محلى من قودي لحلول الطهي.
- 100 قطعة ثلج.
- 0.5 جرام مسحوق الكاكاو.

طريقة التحضير

- ضع الهيل المطحون في كوب اسبريسو زجاجي واجعل الاسبريسو يُستخلص فوقها.
- قلبهم برفق.
- انقله للخلاط.
- أضف عليهم الحليب المكثف المحلى، دبس الرمان، والثلج.
- صب المشروب في كوب زجاجي مع قطع الثلج.
- قم بتبخير الحليب ذو الرغوة الكثيفة.
- استخدم ملعقة لتضع الرغوة على المشروب.
- وأخيراً قم بالتزيين بمسحوق الكاكاو وقدم المشروب.





صانعة
المشروبات

يارا الرنطيسي

بعد أن عملت في مقهى بالسويد في صيف
عام 2019، اقتنصت الفرصة لأشارك
بتطوير ثقافة المشروبات غير الكحولية
والمقاهي في المملكة العربية السعودية.

مشربية قودي

نوع الوصفة: مشروب غير كحولي
تكفي: 120 مل

المقادير

- 15 جرام خوخ مهروس.
- 10 جرام ماء ورد.
- 20 جرام عصير ليمون طازج.
- 3 جرام نعناع.
- 100 قطعة زنجبيل.
- 60 جرام نكتار قودي لحلول الطهي.

طريقة التحضير

- ضع كل المكونات في الخلاط ما عدا نكتار قودي.
- اخلط جميع المكونات.
- تأكد من خلطهم بشكل جيد.
- ثم أضف نكتار قودي إلى الخلاط.
- حرّك المشروب جيداً ثم صبّه في كوب مع قطع ثلج.
- وأخيراً قدّمه.





سمن



سمن نباتي

سمن نباتي

المكونات

زيت بذور الصويا المهدرج جزئياً، بذور القطن المهدرجة جزئياً، أحادي وثنائي الجليسريد.

الوزن الصافي

1.3 كيلو

مدة الصلاحية

18 شهر



بلد المنشأ



البيئة المحيطة



GOODY Professional



حلول القهوة

ومن ثم تحميص هذه الحبوب على أعلى مستوى
من المعايير العالمية لتلائم كل استخدام.

قصتنا

مكان واحد لحلول القهوة



لدينا حبوب أرابيكا 100% من مصدر واحد تناسب
استخدامات معينة، وحبوب قهوة ممتازة فائقة
الجودة لاستخدامات أخرى.

يعتبر قطاع القهوة الأكثر نمواً بين جيل الألفية، الآن أكثر
من أي وقت مضى، حيث يرتفع سقف توقعات العملاء
لكل ما يخص القهوة.

هدفنا تعزيز تجربة قهوة شاملة لشركائنا لتفوق توقعاتهم
العالية، لذلك بدأنا بمجتمع المزارعين المحترفين الذين
يختارون بعناية حبوب القهوة الأعلى جودة.

نستغل في كوفيكا لحلول القهوة الرؤى المحلية ونستفيد منها، لذلك
نأخذ بالاعتبار الثقافة والتفضيلات المحلية، ونختار نكهات القهوة
المناسبة لخلق تجربة أصيلة تثير ذائقة عملائنا.

لماذا تختار كوفيكا لحلول القهوة؟

مكان واحد يجمع حلول القهوة

تنوع في المنتجات الممتازة.



ماكينات القهوة الأفضل ضمن فئتها.



تطوير وتصميم قائمة مخصصة.



أدوات دعم.



برامج تدريبية تهدف للنمو.



تجربة خدمة أكثر مرونة.



حلولنا للقهوة

الجملة والنقل

نقدم تجربة بيع آلية متقدمة توفر حلولاً مثالية بدايةً من حبة القهوة حتى كوب القهوة، بالإضافة لنقل نفس تجربة المقهى إلى مكتبك. تناسب المكاتب، الفنادق، والبنوك.

داخل الغرفة

تجربة قهوة مختصة داخل غرفتك. تناسب الفنادق.

حلول احترافية للقهوة

نقدم تجربة احترافية استثنائية. تناسب المقاهي، الفنادق، والمطاعم.

حلول القهوة المفلترة

نقدم تجربة احترافية للقهوة المفلترة. تناسب المقاهي، الفنادق، المطاعم، والمكاتب.

قهوة إنتنسو

مزيج قهوة عالي الجودة، منتقى بعناية من قبل محترفين، تم تحميصه بحرفية وتميز، ليدهش ويلهم كل محترفي القهوة صانعاً التناغم المثالي بين الشكل، الرائحة، والمذاق، بالإضافة إلى كثافة الكريمة الغنية.



وهذا يجعلها مثالية لما يحضر منها بالحليب والاسبريسو المتوازن، كثافة قهوة كوفيكا تصنع المزيج المثالي للكريمة الغنية والمذاق المتوازن مع لمحة من الشوكولاتة الداكنة والبندق لتقدم تجربة قهوة لا تُنسى لكل خبير قهوة.



تشكيلة المنتجات

شاي
عدني

الوزن الصافي
1 كيلو



قهوة
سريعة التحضير

الوزن الصافي
500 جرام



حبوب
إنتنسو

الوزن الصافي
1 كيلو



شوكولاتة
ساخنة

الوزن الصافي
1 كيلو



كابتشينو
بالشوكولاتة

الوزن الصافي
1 كيلو



كابتشينو
أيرلندي

الوزن الصافي
1 كيلو



مبيض
وحليب

الوزن الصافي
1 كيلو



البيئة المحيطة

بلد المنشأ

Cofique
كافيه
Professional

كبسولات



كبسولات
قهوة
برازيلية



كبسولات
قهوة
غواتيمالا



كبسولات
قهوة
كولومبية



كبسولات
قهوة
أثيوبية



كبسولات
قهوة
كوستاريكا



بلد المنشأ



البيئة المحيطة

Cafique
كافيه
Professional

أكياس قهوة



أكياس
قهوة
كولومبية



أكياس
قهوة
كوستاريكا



أكياس
قهوة
أثيوبية



بلد المنشأ



البيئة المحيطة

Cafique
كافيه
Professional

تشكيلة المنتجات



قهوة
مثلجة



موكا
مثلجة



قهوة
مثلجة
بالكراميل



قهوة
مثلجة
بالفسدق



قهوة
مثلجة
بالبندق



موكا
بيضاء
مثلجة



قهوة
مثلجة
بجوز
الهند



لاتيه
ريد
فيلفيت



لاتيه
توت
أزرق



لاتيه
فرنسي
بالفانيليا



لاتيه
بنكهة
اليقطين



لاتيه
موكا



بلد المنشأ



البيئة المحيطة

Cofique
Professional



بلد المنشأ



البيئة المحيطة

Cofique
Professional

أظرف
القهوة
الصباحية



أظرف
القهوة
منزوعة
الكافيين



نيترو
كولد برو



بلد المنشأ



بلد المنشأ



البيئة المحيطة

Cofique
Professional

تشكيلة المنتجات



ماكيناتنا

ماكينة 55 كيلو / 230-120 فولت / 12 أمبير / 1.8 كيلو وات / 50-60 هيرتز

ماكينة 55 كيلو

المميزات التقنية:

0.7 لتر سعة ضغط الغلاية
(اسبريسو / حليب طازج)

1.4 كيلو وات كحد أقصى لطاقة ضغط الغلاية

0.8 بار كحد أدنى / 10 بار كحد أقصى. ضغط الماء.

سعة الماكينة:

2600 جرام / 370 كوب

حبوب القهوة

450 جرام / 282 كوب

قهوة منزوعة الكافيين

4000 جرام / 500 كوب

مسحوق حليب

2300 جرام / 115 كوب

شوكولاتة

200 كيكة

حاوية



سرعة



اختيار باللمس



إضاءة



حامل كوب



اسبريسو



سعة عالية



صينية آمنة



منفذ USB



صينية قابلة للنزع



أنبوب ماء حار



المقر الرئيسي لقودي لحلول الطهي

صندوق البريد 427

رمز البريد: 21411

جدة، المملكة العربية السعودية

+966 12667 6607



gcs@goody.com.sa



goodycs.com



Cofique
Professional

Treva
Professional

GOODY
Professional

GOODY
CULINARY
SOLUTIONS