

فهرس
2024 _____
قودي لحلول الطهي





لمحة عّنا

تأسست قودي لحلول الطهي عام ١٩٧٩، 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 للتغييرات المستمرة لثقافة الغذاء، و مدفوعةً بالابتكار لخلق الإلهام، مما جعلها الأكثر تأثيراً و اختياراً من قبل شركائنا وفقاً لإنجازات موثقة.

والآن، نسعى أن نصبح المورّد الأكثر ابتكاراً وتفضيلاً لشركائنا في مجال الأغذية والمشروبات بمنطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا، من خلال صنع قيمة مضافة شاملة في عالم الطهي وتجربة المنتجات 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 والمرنة، صُممّت 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.



لماذا تختار قودي لحول الطهي؟

المستقبل في الحلول الغذائية.

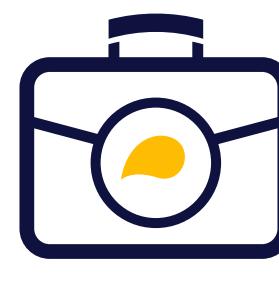
الأفراد

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



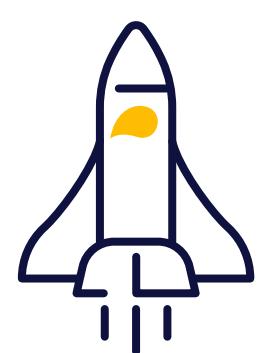
تشكيلة المنتجات والخدمات

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



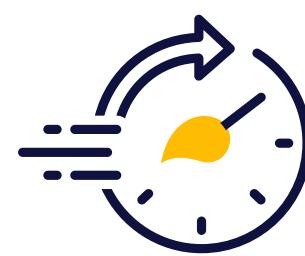
التطور

مشاركة المعرفة العملية والاستشارات للهام وتدريب فريقك.



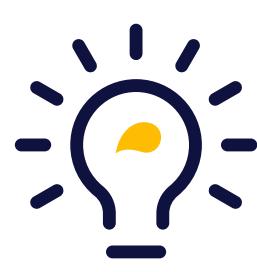
سرعة المواكبة

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



الحلول المتخصصة

نقدم حلول متخصصة وفقاً لأهداف شركائنا.



القرب

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





علامتنا التجارية

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



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



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



أصنافنا



مرق وصلصات



مكرونة



تشكيلة من كريمات الدهن



فواكه وخضراوات معلبة



تتبيلات صلصات



تونة



سمن نباتي



تشكيلة نكتار



حلول قهوة

المحتويات

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



المكرونة



المكرونة

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 للمكرونة في **القرن السابع عشر** في نابولي.

وهي مكرونة مصنوعة **100%** من قمح صلب بأيدي 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 أن 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 المُعد 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 اسباراكيتي

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



بلاد المنشا



البيئة المحيطة





سباغيتي السلطعون

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

المقادير

- 30 جرام زيت زيتون.
- 80 جرام كرات 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 المقلة وسخنها.
- ثم ملعقة طعام من الكراث والثوم المفروم.
- أضف نصف سلطعون المطهو على البخار المقطع في المقلة ثم حرّكه.
- ثم ضع نصف كوب من صلصة قودي لحلول الطهي وربع كوب من كريمة الطبخ.
- يمكنك إضافة مسحوق مرقة السمك لتخفييف كثافة الخليط.
- تبّل الصلصة بشرائح الفلفل الأحمر والملح، و تستطيع تعديل الطعم بإضافة رشة سكر، إذا احتاج الأمر.
- ضع 120 جرام من سباغيتي قودي لحلول الطهي المسلوقة مسبقاً.
- أضف الريحان والبقدونس الطازج المفروم كلمسة أخيرة.



مكرونة تريفا

لماذا تختار مكرونة تريفا؟

طورنا مكرونة تريفا لتوازن بين تكلفة إعداد الطعام ومستوى الجودة.

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

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

مكرونة تريفا



مكرونة أقلام مخططة

المكونات
دقيق ملكي، ماء.

الوزن الصافي
5 كيلو

مدة الصلاحية
18 شهر



مكرونة خواتم مخططة

المكونات
دقيق ملكي، ماء.

الوزن الصافي
5 كيلو

مدة الصلاحية
18 شهر



مكرونة اسبارجيتي

المكونات
دقيق ملكي، ماء.

الوزن الصافي
5 كيلو

مدة الصلاحية
18 شهر



بلد المنشأ



البيئة المحيطة





مِرْقَاتٌ اِحْتِراَمِيَّةٌ



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 خصيصاً ليلائم الذوق في الأسواق الشرقية باستخدام التوابل المحلية.

مرقاتنا منخفضة الصوديوم مع الحفاظ على أقصى نكهة، مما يضمن عند استخدام الطهاة لها أن لا يطغى الطعم المالح على أطباقهم. لا نوفر الوقت والجهد فقط، بل نقدم أيضاً مرقات بطعم وملمس ثابتين، مما يضمن للطهاة نفس النتائج في كل مرة.



مرقّات احترافية



مسحوق مرقة الدجاج

المكونات

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

الوزن الصافي
1 كجم

مدة الصلاحية
12 شهر



معجون مرقة الدجاج

المكونات

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

الوزن الصافي
2 كجم

مدة الصلاحية
12 شهر



مسحوق صوص ديمي-جلاس

المكونات

نشا بطايس معدل، نشا بطايس، ملح، مستخلص الخميرة، محسن نكهة E621، نكهات طبيعية (تحتوي على كرفيس)، لون: كاراميل، نكهة صناعية، بصل، مستخلص لحم بقري، دهون نباتية (نخيل)، بهارات (نوم، 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



مسحوق مرقة اللحم

المكونات

ملح، نشا ذرة، محسن نكهة E621، سكر، مستخلص بروتين الصويا، دهون نباتية (نخيل)، لون: كاراميل، نكهات لحم صناعية (تحتوي على كرفيس)، مستخلص لحم بقري، 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



الخضروات
الخواص
ال營養價值





الخضروات والفواكه المعلبة

لماذا تختار الخضروات والفواكه المعلبة من قودي
لحلول الطهي؟

في عام ١٨٩٤ اخترع نيكولاس أبيرت عملية حفظ الطعام في علب، وذلك ردًا على مكالمة من حكومته تطلب منه أن يحفظ بالطعام لجيشه وأسطوله البحري.

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

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



خضراوات وفواكه معلبة

فول مدمس كامل سادة

المكونات
فول مدمس كامل، ماء، ملح، حمض ستريك، بنزوات
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، ميتايسيلفيت
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 مركب،
جلوكوز، 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 الزانثان (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 تمسك).

الوزن الصافي
22.6 كيلو

مدة الصلاحية
18 شهر



شرائح المخلل بالشبت

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

الوزن الصافي
22.6 كيلو

مدة الصلاحية
18 شهر



بلاد المنشا



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، ميتايسلافيت 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 محشى ورق عنب

نُلهمك لتسخدم ورق عنب قودي لحلول الطهي.
الوصفة تكفي 12-10 شخص

المقادير

- 400 جرام ورق عنب محشى من قودي لحلول الطهي.
- 50 جرام دبس رمان.
- 30 جرام حبات رمان.
- 15 جرام بصل مقليل.
- 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 5 جرام من البصل المفروم، 1 جرام من الرمان، و 20 جرام من محشى ورق العنبر من قودي لحلول الطهي.
- ضع 5 جرام من الزبادي، 5 جرام من شرائح الخبز العربي، 5 جرام من الصنوبر، ثم ضع طبقة أخرى وغطيها بالزبادي.
- قم بالتزين بالسماق، الرمان، البقدونس، الصنوبر، البصل المقليل، شرائح الخبز العربي، ودبس الرمان.



مُثْلَجَاتِ الأناناس

نُلهمك لتسخدم 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.
- ٥٠ 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 الترايمولين، 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، وتجمیدها وفقاً لـإرشادات الشركة المصنعة.
- ضع خليط المثلجات في الفريزر في وعاء محكم ودعه لعدة ساعات.
- وأخيراً ضعه في درجة حرارة الغرفة لمدة 10 دقائق قبل غرفه.



کریمات
الدکن



كريمات الدهن

لماذا تختار كريمات الدهن من قودي لحلول الطهي؟

يرجع اختيار 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، لتغلغل 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 كريمية

المكونات

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

الوزن الصافي

1 كيلو

مدة الصلاحية

15 شهر



بلد المنتج



البيئة المحيطة



A close-up photograph of a poke salad in a white bowl. The dish consists of shredded salmon, diced green onions, and large, thin-sliced pieces of white radish. A large, solid yellow circle is positioned in the upper right corner of the frame, partially overlapping the bowl. In the lower left corner, there is a smaller, semi-transparent yellow circle that reveals a close-up view of the salmon and radish slices within the bowl.

ëgü



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 الهادئ، حيث اصطاد سكان سواحل إسبانيا وإيطاليا هذه التونة الملكية لعقود من السنين.

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



التنونة

زبدة فول سوداني كريمية

المكونات

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

الوزن الصافي

1 كيلو

مدة الصلاحية

24 شهر



بلد المنتشر



البيئة المحيطة





تونة تريفا

زبدة فول سوداني كريمية

المكونات

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

الوزن الصافي

1 كيلو

مدة الصلاحية

15 شهر





سلطة نيساز

نُلهِمك لتسخدم التونة من قودي لحلول الطهي.
الوصفة تكفي 4 أشخاص

المقادير

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

طريقة التحضير

- رج مقادير الصلصة في برطمان.
- اسلق البطاطس حتى تصبح طرية، ثم قم بتصفيتها من الماء واتركها لتبرد تماماً، وقسمها لنصفين.
- اسلق الفاصولياء الخضراء حتى تصبح طرية، ثم جففها ومررها تحت الماء البارد لتبرد بشكل أسرع، ثم جففها تماماً.
- حضر 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.
- رشة فلفل أسود.



تشيز
الصلصات



تبيلات الصلصات

يعتقد بعض المؤرخون أن خليطاً يشبه المايونيز يتكون من زيت الزيتون والبيض كان يستخدم 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 منتجأً أكثر أماناً.

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



خضراوات وفواكه معلبة

مايونيز كلاسيك

المكونات

ماء، زيت بذور الصويا، نشا معدل، سكر، ملح، صفار بيض، (٪13)، مكثف (صمع الزانثان)، خل، مادة حافظة، (حمض ستريك، سوربات البوتاسيوم)، عصيرليمون مرکز، مستخلص خردل، مضاد أكسدة (إيديات كالسيوم ثانوي الصوديوم)، مستخلص البصل، لون (بابريكا، كاروتين). يحتوي على البيض وبذور خردل.

الوزن الصافي
3.78 كيلو

مدة الصلاحية
12 شهر



مايونيز

المكونات

زيت بذور الصويا، ماء، صفار بيض، خل مقطر، سكر، ملح، صمع الزانثان (مادة مثبتة)، مستخلص الفلفل الأسود، إيديات كالسيوم ثانوي الصوديوم (٪385) (مادة حافظة)، أوليوريسين الفلفل الحلو، يحتوي على البيض.

الوزن الصافي
3.78 كيلو

مدة الصلاحية
12 شهر



كاتشب

المكونات

ماء، سكر، صلصة طماطم، خل مخفف، ملح، مكثف (٪1422)، 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 (الكركمين، البابريكا).

الوزن الصافي
3.78 لتر

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



تبيلدت الصلصات

مايونيز كريمي

المكونات

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

الوزن الصافي
3.78 لتر

مدة الصلاحية
12 شهر



وصفات صوصات حصرية في معرض هوريكا 2024

وصفات مُلهمة حصرية لمعرض هوريكا 2024، تُحضر بأيدي خبراءنا
الاحترافيين.





الطاهي يزيبد سلحب

تخرجت من مدرسة (Les Roches) للطهي، بخبرة واسعة في فنون الطهي وإدارة الأغذية والمشروبات، كما شغلت دوراً قيادياً في العديد من المنظمات الكبرى، حيث تولّيت 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	بقدونس 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 معبوز.	-
3 جرام	لمون أسود مجفف (لومي).	-

طريقة التحضير

اطحن الليمون الأسود المجفف في الخليط 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 مайونيز قودي لحلول الطهي الأصلي.
- 50 جرام خردل قودي لحلول الطهي.
- 70 جرام باربكيو 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.

نڪٽار



نکtar

نکtar التفاح الفوار

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

الوزن الصافي
1 لتر

مدة الصلاحية
12 شهر



دليس
مكتف





حليب مكثف

حليب مكثف محلى

المكونات

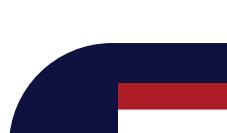
حليب بقري، سكر كريستالي.

الوزن الصافي

395 جرام

مدة الصلاحية

18 شهر



بلد المنتجة



البيئة المحيطة



Professional

وصفات مشروبات

حصرية في معرض هوريكا 2024

وصفات مُلهمة حصرية لمعرض هوريكا 2024، تُحضر بأيدي خبرائنا الاحترافيين.





صانع القهوة عبد الله النوسية

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



مشروب أغسطس في تنومة

نوع الوصفة: موهيتو
تكتفي: 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 للخلط.
- أضف عليهم الحليب المكثف المحلى، دبس الرمان، والثلج.
- صب المشروب في كوب زجاجي مع قطع الثلج.
- قم بتبيخير الحليب ذو الرغوة الكثيفة.
- استخدم ملعقة لتضع الرغوة على المشروب.
- وأخيراً قم بالتزين بمسحوق الكاكاو وقدم المشروب.



صانعة المشروبات بارا آلرنطيسي

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



مشربية قودي

نوع الوصفة: مشروب غير كحولي
تكلفة: 120 مل

المقادير

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

طريقة التحضير

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



jaun

سمن نباتي

سمن نباتي

المكونات

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

الوزن الصافي

1.3 كيلو

مدة الصلاحية

18 شهر



بلاد المنتشر



البيئة المحيطة





Cefique
كوفي
Professional

حلول
القهوة

قصتنا

مكان واحد لحلول القهوة



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.

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

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

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



لماذا تختار كوفيك حلول 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.



Cofique
Professional

GOODY
CULINARY
SOLUTIONS

حلوña للقهوة

حلول احترافية للقهوة

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

الجملة والنقل

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

حلول القهوة المفلترة

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

داخل الغرفة

تجربة قهوة مخصصة داخل غرفتك.
تناسب الفنادق.

Cofique
Professional

GOODY
CULINARY
SOLUTIONS



قهوة إننسو

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



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

Cofique
Professional

GOODY
CULINARY
SOLUTIONS

تشكيّلة 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



مبixin
وحليب
الوزن الصافي
1 كيلو



تشكيّلة المنتجاّت

كبسولات



كبسولات
قهوة
برازيلية



كبسولات
قهوة
غواتيمالا



كبسولات
قهوة
كولومبية



كبسولات
قهوة
أثيوبية



كبسولات
قهوة
كاستاريكا



بلد المنتجا



البيئة المحيطة



أكياس قهوة



أكياس
قهوة
كولومبية



أكياس
قهوة
كاستاريكا



أكياس
قهوة
أثيوبية



بلد المنتجا



البيئة المحيطة



Professional

تشكيلة المنتجات



قهوة
مثلجة



موكا
مثلجة



قهوة
مثلجة
بالكرياميل



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



أظرف
القهوة
الصباحية



أظرف
القهوة
منزوعة
الكافيين



نيترو
كولد برو



بلد المنتها

البيئة المحيطة

بلد المنتها



بلد المنتها

البيئة المحيطة



بلد المنتها

البيئة المحيطة



ماكينة

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

500 جرام / 4000 كوب

مسحوق حليب

115 جرام / 2300 كوب

شوكولاتة

200 كيكة

حاوية



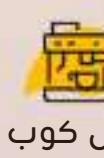
سرعة



اختيار باللمس



إضاءة



حامل كوب



اسبريسو



سعة عالية



صينية آمنة

Cofique
Professional

GOODY
CULINARY
SOLUTIONS

المقر الرئيسي لقودي لحلول الطهي

صندوق البريد 427

رمز البريد: 21411

جدة، المملكة العربية السعودية

+966 12667 6607 

gcs@goody.com.sa 

goodycs.com 

