



BAĞDAT PUL BİBER 1 KG

Tamamen doğal yöntemlerle kurutularak işlenen biberler, Bağdat baharat tarafından pul biber olarak satışa hazır hale getiriliyor.



BAĞDAT TATLI TOZ BİBER 1 KG

Hiçbir katkı maddesi kullanılmadan yüzde 100 doğal olarak işlenip satışa sunulmuştur.



BAĞDAT KİMYON 1 KG

Bağdat Kimyon hiçbir katkı maddesi kullanılmadan yüzde 100 doğal olarak işlenip satışa sunulmuştur. Kimyon, kuvvetli ve değişik tadından dolayı genellikle lezzetlendirici olarak kullanılır.



BAĞDAT KEKİK 1 KG

Bağdat Kekik her türlü et ürününde, sos, çorba, sebze, turşu, peynir, zeytin, mantar yemekleri, domates salataları, domates, biber, kabak ve patlıcan dolmaları, baharat karışımında kullanılır.



BAĞDAT ÇÖREK OTU 1 KG

Çörek otu; unlu ürünleri süslemek ve onlara lezzet vermek için kullanılabilir.



BAĞDAT KURU NANE 1 KG

Türkiye'de kullanımı oldukça yaygın olan nane çorba çeşitleri, sebze yemekleri ve yoğurtlu lezzetlerde, ayrıca sos, salata ve şerbetlerde kullanılır. Bağdat Nane yemeklere güzel tat ve koku verir. Bağdat Nane, hiçbir katkı maddesi kullanılmadan yüzde 100 doğal olarak işlenip satışa sunulmuştur.



BAĞDAT KARABİBER 1 KG

Baharat, mutfakta ve gıda sanayinde özellikle et ve fırın ürünlerinde, çeşni ürünleri ve sebze, tavuk ve balık çorbalarında, ayrıca sebze, alkolsüz içecek, soslarda, zeytinyağlı ve etli dolmalarda, turşu, salata, yumurta ve şekerlemelerde kullanılır.



BAĞDAT KARANFİL 1 KG

Karanfil mutfakta pek çok çeşit yemekte ve hamur işinde kullanılır.



BAĞDAT TARÇIN 1 KG

Tarçın, mutfakta özellikle unlu ve şekerli ürünlerde, şerbet, komposto, reçel yapımında güzel tat ve koku oluşmasını sağlar.



BAĞDAT ZENCEFİL 1 KG

Salatalarda, çorbalarda, sebze ve et yemeklerinde, hamur işlerinde, pasta ve bisküvilerde kullanılır.



BAĞDAT KUŞ ÜZÜMÜ

Genellikle pilavlarda, zeytinyağlı dolmalarda, komposto, kek, tatlı ve aşurelerde kullanılmaktadır. Yüzde 100 doğal olarak işlenip satışa sunulmuştur.



BAĞDAT KABUK TARÇIN 1 KG

Tarçın, mutfakta özellikle unlu ve şekerli ürünlerde, baharat karışımlarında, et, sebze, kahve ve çikolata soslarında kullanılır. Bağdat Kabuk Tarçın diğer bir deyişle çubuk tarçın; şerbet, komposto, reçel yapımında güzel tat ve koku oluşmasını sağlar.



BAĞDAT SUSAM 1 KG

Bağdat Sesam, gerçek sesam tohumları ve sesam yağı lezzetini sunar.



BAĞDAT ZERDEÇAL TOZ 1 KG

Potasyum, fosfor, kalsiyum, magnezyum, demir ve çinko içeren



BAĞDAT SUMAK 1 KG

Kendine has, mayhoş tadı ile et yemeklerinden salatalara kadar hemen her yemekte kullanabileceğiniz sumak, yemeklere ekşimsi bir lezzet katıyor.



BAĞDAT LİMON TUZU 1 KG

Limon tuzu yemeklerde, salatalarda, turşu, zeytin ve reçellerde tat verici olarak kullanılır.



BAĞDAT HİNDİSTAN CEVİZİ 1 KG

Bağdat Hindistan Cevizi unlu ve şekerli ürünlerde kullanılır



BAĞDAT MAVİ HAŞHAŞ 1 KG

Haşhaş, hamur işi ve unlu mamullerin geleneksel süsü olan aromatik bir baharattır. Yapısı yağ, karbonhidrat ve protein içeren mavi haşhaş, unlu mamullerin yapımında hamurun içine ya da üzerine eklenerek kullanılabilir.



BAĞDAT YENİBAHAR 1 KG

Yeni baharın kokusu ve tadı; tarçın, karanfil, karabiber ve Hindistan cevizine benzer. Baharat olarak kullanılır. Özellikle köftelerde vazgeçilmez bir lezzettir.



BAĞDAT KAJUN BAHARATI 1 KG

Patates kızartmalarında, fırında patateste, tavuk yemeklerinde ve soslarda kullanılır. Tuz, değişen miktarlarda baharatlar (tatlı toz biber, kekik, zahter, yenibahar, kişniş, kimyon, karabiber, Kereviz, soğan, sarımsak, zerdeçal)



BAĞDAT KÖRİ 1 KG

Hint mutfağının enfes lezzeti Köri, Bağdat Baharat'ın özel dengeli karışımıyla mutfağınıza sunuluyor.



BAĞDAT MAHLEP 1 KG

İdris ağacı olarak bilinen ağacın çekirdeklerinin iç kısmında bulunuyor. Kek, poğaç, simit, kuru pasta ve çöreklerin yapımında kullanılan mahlep üründe herhangi bir katkı maddesine yer verilmiyor.



BAĞDAT İSOT 1 KG

İsoT biber, Urfa biberi olarak da adlandırılmaktadır.



BAĞDAT KÖFTE HARCİ

Izgara köfte, hamburger köftesi, kısacası aklınıza gelen her türlü etli köfte yapımında; ayrıca içine ekstradan un ilave edilerek tavuk ve balık kızartılmasında kullanılabilecek bir karışımdır. 1 kg. kıyma ile hazırlanabilir. Karabiber, acı toz biber, kişniş, köri ve kimyon baharatlarının yanı sıra; yulaf ezmesi, galeta unu, soğan, sarımsak, maydanoz, tuz ve toz şeker gibi yardımcı malzemeler içermektedir.



BAĞDAT TAVUK HARCİ

Bağdat Tavuk Harcı tavuğun terbiye edilmesi sırasında kullanılarak yemeğe eşsiz bir baharat aroması verir. Tavuk harcı, tavuk yemeklerine yakışacak baharatların bir arada toplandığı bir karışımdır. Karışımı oluşturan başlıca baharatlar, köri, tatlı toz biber, kişniş, nane ve zencefildir. Tuz, maydanoz, soğan, galeta unu, sarımsak ve mısır nişastası gibi aroma artırıcı yardımcı maddeleri de içerisinde bulundurduğu için ayrıca ilave etmenize gerek yoktur.



BAĞDAT KOLAY ETSİZ ÇİĞ KÖFTE KARIŞIMI

İçerisinde esmer bulgur, isot biber, tuz, kimyon, pul biber, karabiber, sarımsak, fesleğen, reyhan, maydanoz içerir.



BİLLUR İYOTLU TUZ 750 GR



BİLLUR İYOTLU TUZ 1500 GR



BİLLUR İYOTLU TUZ 3 KG



BİLLUR TUZ HİMALAYA SOFRADA ÖĞÜTME TUZU 500 GR