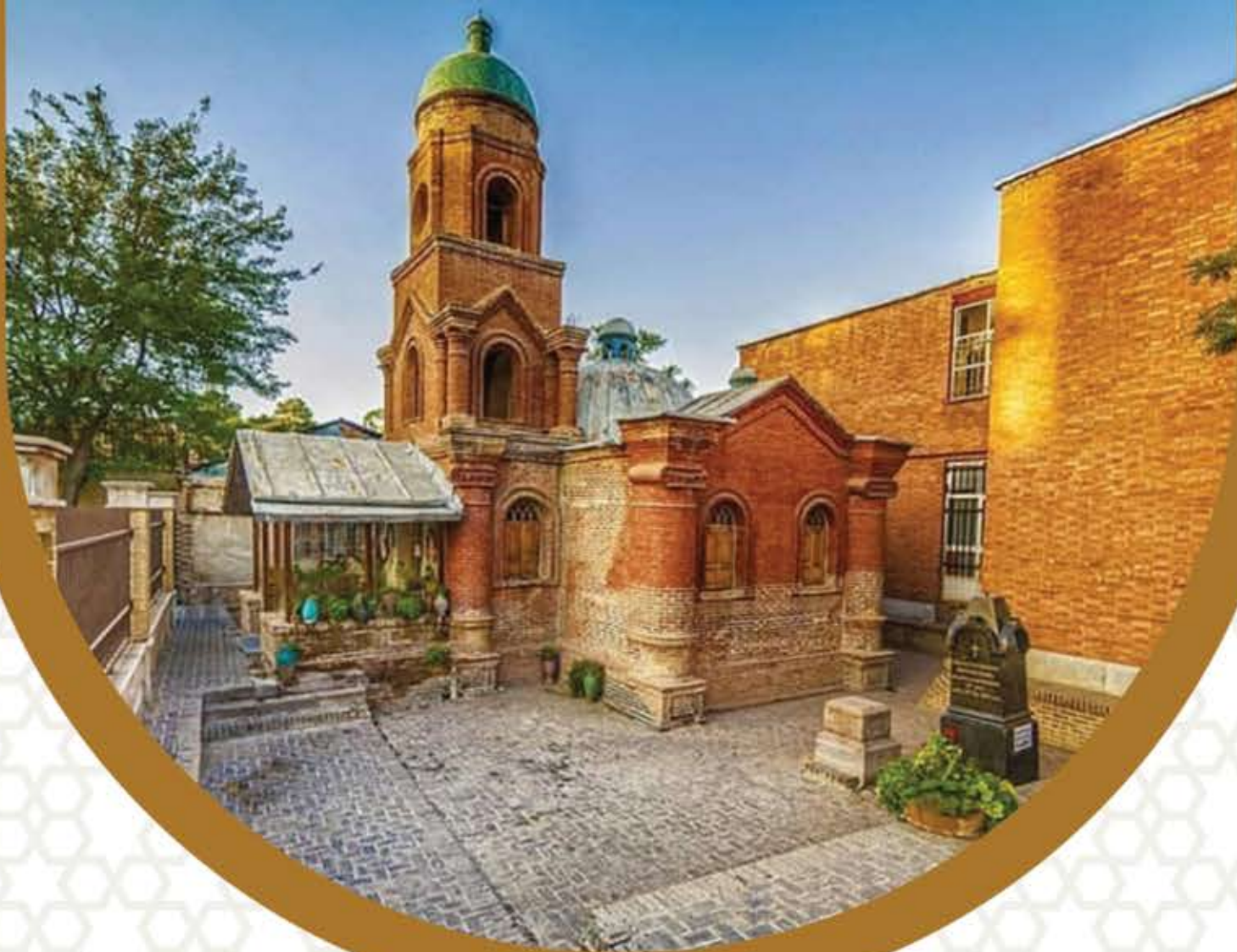


بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



قزوین خطه‌ای است؛ مملو از انواع خوراکی‌های لذیذ و منحصر به فرد به همراه کدبانوهای هنرمندی که با طبخ و تهیه‌ی این خوردنی‌های فوق‌العاده و خوشمزه، علاوه بر حفظ آداب و سنت ایران زمین، هنرمندی خود را نیز به نمایش می‌گذارند. تنوع شیرینی و خوراکی‌های سنتی در استان قزوین، نشأت گرفته از آداب و فرهنگ غذایی مردم این سرزمین است. انسان‌هایی خوش ذوق و هنرمند که با انواع خوردنی‌های بی‌همتایشان، در سراسر ایران و جهان شهرت به هم زده‌اند. از جمله‌ی آنها می‌توان به شیرینی‌های خوشمزه و وسوسه‌انگیز باقلوا، لوز، نازک پسته، کسمه سنتی، نان چایی سنتی، نان برنجی، نخودی، قندی اشاره کرد.

برند نونابک در تمام این سال‌ها در راستای تولید با کیفیت‌ترین شیرینی‌های سنتی قزوین در سطح کشور با روش مدرن و با طعم سنتی این محصولات را به صورت آرگانیک به شما مصرف‌کننده محترم ارائه می‌نماید.

کلیسای کانتور



باقلوا لوز بلورین کد: ۱۰۰۰۶
وزن تقریبی: ۵۰۰ گرم
تعداد در کارتن: ۲۴ عدد



باقلوا لوز تکوک کد: ۱۰۰۰۵
وزن تقریبی: ۱۰۰۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۲ عدد



تا به امروز نام شیرین باقلوا را به عنوان سوغات خوشمزه بسیاری از شهرهای ایران عزیزمان شنیده ایم، اما باقلوای لوز (پرچی)، قزوین از آن خوشمزه های لایه ای مغفول مانده در بین شیرینی جات ایرانی است که هر لایه از این خوراکی خوشنام به یکی از محصولات باغستان های سنتی قزوین اختصاص دارد و با طعم دهنده های فاخر و معطر چون زعفران، هل و گلاب آمیخته گردیده، یکی از حساسیت ها در مورد این نوع باقلوا این است که پسته و بادام آن حتما باید محصول باغات قزوین باشد، چرا که مردم این شهر باور دارند که پسته و بادام باغستان هایشان طعم منحصر به فرد خود را دارد، که در هیچ گوشه ای از دنیا نظیر این طعم را نمی توان مزه کرد. این محصول بی نظیر پس از پودرینه شدن مواد اولیه و آمیخته شدن بایکدیگر و پوشاندن لایه ای نازک از خمیر در تابه های مخصوص فرآوری می شود و بصورت برش های ماهرانه و یکدست به عرضه شیرین کردن کام شما بر سر سفره هایتان می نشیند .

باقلوا لوز



باقلوا رزگل نارون کد: ۱۰۱۰۴
وزن تقریبی: ۱۰۰۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۰ عدد



باقلوا رزگل نارنج کد: ۱۰۱۰۳
وزن تقریبی: ۵۰۰ گرم
تعداد در کارتن: ۲۰ عدد



باقلوا به گونه های مختلفی در سراسر دنیا مخصوصا در ملل ترکیه، عراق، لبنان، ایران و دیگر کشورها طبخ می گردد، ولی در میان شهرهای کشورمان باقلواهای استان قزوین زبانزد خاص و عام بوده و هست، در بین شیرینی جات سنتی، باقلوا رزگل (یا باقلوا پیچ) از خوشمزه ترین های سنتی در استان قزوین محسوب می گردد، این باقلوا به خاطر داشتن پسته، بادام، هل و زعفران کاملاً اندازه، به همراه خمیرنازکی که شبیه به گل رز در اطراف مواد پودری آماده می شود متمایز از دیگر شیرینی جات می باشد، اما نکته جالب این باقلوا در همین مورد است که کدبانوهای استان قزوین همچون زنان دیگر نقاط کشورمان به دلیل روحیه هنرمندی و مهمان نوازی بالا، از قدیم الیام سعی داشتند همیشه بهترین نوع تنقلات را برای پذیرایی از مهمان با چیره دستی تمام آماده کنند که این نکته در طبخ باقلوا رزگل به خوبی مشهود است.

هنرمندی و خلاقیت سرشار خود را با آشپزی گره زدند و این خوراکی محبوب و زیبا را خلق کردند که به راستی ترکیب کردن رنگ های زیبای مغزیجات و تمثال گل در کنار هم نشان از دیرینگی پیوند هنر و آشپزی در سرزمین مادریمان دارد.

باقلوا رزگل



کیک شربتي نارنج کد: ۱۰۲۰۲
وزن تقریبی: ۳۸۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۲ عدد



کیک شربتي راک کد: ۱۰۲۰۱
وزن تقریبی: ۵۴۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



دوست داران خانواده کیک به خوبی با نام کیک شربتي قزوین یا همان کیک باقلوا آشنا هستند، یک کیک ساده و خوشمزه با بافتی نرم و طعمی به یادماندنی، همانطور که از نامش پیداست با شربتي رقیق شده از گلاب، هل و زعفران آمیخته می‌گردد، با تمثیل جزیی از اوصاف این خوشمزه زعفرانی کمتر کسی را می‌توان یافت که دست رد به سینه این زرد رنگ شربتین بزند.

با اینکه اصول درست کردن کیک تقریباً یکی است، اما کیک شربتي مشهور قزوین با پایه اصلی زعفران حسی آرامش بخش در کامتان ایجاد می‌کند، عطر و طعم خاص و بی نظیر این کیک باعث شده که معمولاً در مراسمات و دورهمی‌ها به صورت همراه، در کنار چای سرو شود که این هم نشینی باعث ایجاد محبوبیت دوچندان در میان مردم شده است.

کیک شربتي



کلوچه خرمایی فله کد: ۱۰۳۰۸
وزن تقریبی: ۸۰ گرم
تعداد در کارتن: ۴۵ عدد



کلوچه خرمایی راک کد: ۱۰۳۰۱
وزن تقریبی: ۴۴۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



کلوچه خرمایی سبو کد: ۱۰۳۰۹
وزن تقریبی: ۹۵ گرم
تعداد در کارتن: ۲۰ عدد



کلوچه نوعی نان شیرین مغزدار است که از آرد گندم، شکر و روغن تهیه می‌شود. امروزه کمتر کسی را می‌توان یافت که این نان خوشمزه مغزدار را مزه نکرده باشد. مغز کلوچه به نسبت جغرافیای هر منطقه با چاشنی‌های محبوب آنجا تهیه می‌گردد.

در منطقه خاورمیانه نیز در بین مسلمانان به دلیل محبوبیت و دسترس بودن خرما اکثر افراد برای افطار روزه خود از خرما و چایی استفاده می‌کنند. زیرا خرما دارای پتاسیم بوده و از خوراکی‌های بسیار مقوی محسوب می‌شود. ولی برخی افراد مصرف خرما را به تنهایی خوش آیند نمی‌دانند، به همین دلیل کلوچه خرمایی یکی از شکل‌های جایگزین جهت استفاده از خرما می‌باشد، که طرفداران بسیاری را به خود اختصاص داده است؛ گروه صنعتی نونا نیز کلوچه‌های خرمایی جهت مصرف دوست داران خرما را با نرم‌ترین نان حاصل و با تکنولوژی روز تهیه می‌کند تا کام هواداران این میوه بهشتی بی‌نظیر را شیرین نماید.

کلوچه خرمایی



کلوچه انجیری راک کد: ۱۰۴۰۲
وزن تقریبی: ۴۴۰ گرم
تعداد در کارتن: ۵ عدد



کلوچه نارگیلی راک کد: ۱۰۴۰۱
وزن تقریبی: ۴۴۰ گرم
تعداد در کارتن: ۵ عدد



کلوچه آلبالویی راک کد: ۱۰۴۰۳
وزن تقریبی: ۴۴۰ گرم
تعداد در کارتن: ۵ عدد



کلوچه‌های میوه‌ای از انواع کلوچه می‌باشند که با وجود مارمالادهای خوشمزه موجود در مغزی آن و به دلیل شیرینی مضاعفشان در بین کودکان بسیار محبوب می‌باشند. درست است که ترکیبات نان کلوچه همان آرد گندم، شکر و روغن است اما مغز کلوچه میوه‌ای می‌تواند با میوه‌های خوشمزه و پرطرفداری چون نارگیل خشک شده، مربای آلبالو، مربای انجیر، مربای سیب و دیگر میوه‌های طبیعی جایگزین تهیه گردد.

به واقع نمی‌توان به راحتی طعم دلپذیر این نان خوشمزه را توصیف کرد و ذائقه فرزندان دلبندمان را نادیده گرفت، گروه صنعتی نونا با این تفکر که کودکان احتیاج به مصرف کلوچه‌های مورد علاقه‌شان بدون مواد نگهدارنده دارند، دست به تولید این محصول زده تا آنها بتوانند به طبعی‌ترین شکل ممکن و از این خوراکی دلخواهشان مصرف کنند.

کلوچه میوه‌ای



کلوچه گردویی سنتی راک کد: ۱۰۵۰۵
وزن تقریبی: ۴۴۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



کلوچه گردویی راک کد: ۱۰۵۰۱
وزن تقریبی: ۴۴۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



در حقیقت کلوچه انواع مختلفی دارد که هر کدام با مغزهای متفاوتی تولید می‌شود، طعم شیرین و لذیذ کلوچه باعث شده این محصول به یکی از محبوب‌ترین نان‌های شیرین دنیا تبدیل شود و روزانه بر میزان محبوبیت و انواع آن افزوده گردد.

اما کلوچه‌هایی با مغزی آجیل به دلیل وجود خشکبار در آن‌ها از خاصیت بسیاری برخوردار می‌باشند و در مقایسه این محصولات با یکدیگر باید گفت که کلوچه‌های آجیلی به دلیل وجود خشکبار در آن برای تامین انرژی بخصوص برای ورزشکاران بسیار مفید می‌باشد.

برای نمونه از این محصول می‌توان به کلوچه‌هایی با مغز گردو به همراه دارچین و یا پسته به همراه هل و برخی ترکیبات دیگر اشاره کرد؛ همانطور که ذکر شد محتویات مغزی این محصولات با یکدیگر متفاوت است ولی پایه اصلی نان کلوچه‌ها را آرد گندم، شکر و روغن تشکیل می‌دهد.

کلوچه گردویی



قطاب دست پیچ توس کد: ۱۰۶۰۵
وزن تقریبی: ۲۴۰ گرم
تعداد در کارتن: ۵ عدد



قطاب دست پیچ رای کد: ۱۰۶۰۱
وزن تقریبی: ۳۹۰ گرم
تعداد در کارتن: ۵ عدد



قطاب نوعی شیرینی محبوب و لذیذ ایرانی است که رد پای پیشینه اش حتی تا پیش از اسلام نیز دنبال شده، اما جدی ترین اشارات آن در تاریخ به اواخر دوران قاجار می رسد که در متون و تصاویر به وضوح نمایان شده است.

به واقع در اشعار و ضرب المثلهای عامیانه مان قطاب در کنار باقلوا دو شیرینی محبوب ایرانی هستند که اشاره به لحظات شیرین دارند و خاطره ساز محافل شادمان بوده اند امروزه کمتر کسی را میتوان یافت که نام قطاب را نشنیده باشد و یا با طعم محصور کننده آن آشنایی نداشته باشد.

این خوشمزه شکم پر نسبت به بسیاری از شیرینی جات دیگر هزینه بالاتری دارد که این قاعده در خوشمزگی بی نهایتش بی تاثیر نبوده است. قطاب را از خمیر لایه ای غیر تخمیری تهیه میکنند و به همراه مغزی سرشار از گردو یا بادام و یا پسته به همراه ادویه جاتی چون هل و دارچین پر میکنند و در نهایت بعد از پیچ شدن با دو روش سرخ کردن و یا روش تهیه گروه ماکه پختن در فر است طبع می گردد و در نهایت با پودر قند و پودر پسته تزیین می شود و در انتظار شیرین کردن کامتان می نشیند.

قطاب دست پیچ



لقمه قطاب پُرنّا
وزن تقریبی: ۳۳۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۲ عدد



لقمه قطاب راک
وزن تقریبی: ۳۹۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



خلاقیت و نوآوری یکی از ارکان اصلی دنیای لطیف شیرینی ها محسوب می شود؛ محصولاتی محبوب در بازار مصرفی امروز وجود دارند که بصورت مشابه با برندهای مختلف به فروش می رسند غافل از اینکه در روزگاری مبدعی داشته ولی بدلیل همه گیری و تولید توسط تولید کنندگان مختلف دیگر نامی از ایشان که برای اولین مرتبه آن محصول را ابداع کرده به میان نمی آید، گروه تولیدی ما نیز در زمینه نوآوری و خلق طعم های نوین بدون فعالیت نبوده است و نتوانستیم یکی از محصولات ابداعی خود را با نام لقمه به شما معرفی کنیم، لقمه قطاب که حاوی گردو هل و دارچین می باشد اشاره کرد بی شک شما نمی توانید یکی از این محصولات را مزه کنید و هوادار عطر و طعم خاطره ساز آن نباشید.

لقمه قطاب



نازک پسته توس کد: ۱۰۸۰۲
وزن تقریبی: ۳۷۰ گرم
تعداد در کارتن: ۵ عدد



نازک پسته راک کد: ۱۰۸۰۱
وزن تقریبی: ۴۴۰ گرم
تعداد در کارتن: ۵ عدد



نازک پسته سیمین کد: ۱۰۸۰۵
وزن تقریبی: ۲۷۰ گرم
تعداد در کارتن: ۲۴ عدد



نازک پسته تکوک کد: ۱۰۸۰۳
وزن تقریبی: ۵۶۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۴ عدد



نازک پسته برمه کد: ۱۰۸۱۰
وزن تقریبی: ۳۷۰ گرم
تعداد در کارتن: ۲۰ عدد



نازک پسته رولی یکی از محبوب ترین شیرینی های سنتی قزوین است که طرفداران بی شماری از هر سن، قشر و یا منطقه را به خود اختصاص می دهد نازک پسته که در زبان محلی به آن بیساق نیز گفته می شود تقریباً از همان مواد اولیه باقلوا تهیه می شود ولی نان این شیرینی به مراتب بسیار قطورتر از نان باریک و غیر ملموس باقلوا است، تهیه همین نان از مرحله خمیرگیری تا برش مهارتی پر سابقه را طلب می نماید و محدود افرادی را می توان یافت که بدون ممارست و پشت کار بتوانند این خوشمزه ی ماریچ را به مرحله پایانی که پخت آن است برسانند. مراحل نازک پسته با پهن کردن خمیر و ریختن یکسان مواد پودری متشکل از پسته، هل و شکر داخل آن شروع می شود و سپس با روش دوخت انگشتی رول می گردد پس از انجام این مراحل به وسیله تخم مرغ تزیین شده و در نهایت با ابزار برش مخصوص به تکه های مساوی تقسیم می شود و با نظم داخل سینی چیده شده و در فر پخته می شود.

نازک پسته



نازک گردو توس کد: ۱۰۹۰۲
وزن تقریبی: ۳۷۰ گرم
تعداد در کارتن: ۵ عدد



نازک گردو رای کد: ۱۰۹۰۱
وزن تقریبی: ۴۴۰ گرم
تعداد در کارتن: ۵ عدد



نازک گردو سیمین کد: ۱۰۹۰۵
وزن تقریبی: ۲۷۰ گرم
تعداد در کارتن: ۲۴ عدد



نازک گردو تکوک کد: ۱۰۹۰۳
وزن تقریبی: ۵۶۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۴ عدد



نازک گردو برمه کد: ۱۰۹۰۹
وزن تقریبی: ۳۷۰ گرم
تعداد در کارتن: ۲۰ عدد



نازک گردو شیرینی ای به مثابه نازک پسته قزوین است، خوشمزه، نرم و ظاهری دلنشین دارد، کسانی که نازک گردو را مصرف کرده اند از شباهت ظاهری این دو دلچسب به خوبی متوجه این موضوع می شوند که در واقع شیرینی نازک به نسبت مغزی که در داخل آن کاربرد دارد نامگذاری می شود. که تفاوتی بزرگ بین آنها وجود دارد که تا لحظه مصرف به سختی می توان این تفاوت را لمس کرد؛ وجه تمایز آن دو را می توان در طعمشان یافت کرد، نازک گردو رول نانی شیرین شده ای است با مغزی دارچین و گردو، دو عنصری که در صنعت شیرینی به سختی از یکدیگر جدا می شوند، طعمی گرم و لذیذ دارد؛ که یادآور کلوچه گردویی است ولی با شیرینی بسیار پایین خود هیچ گاه باعث دلزدگی شما نخواهد شد، اگر از علاقمندان به گردو هستید نازک گردو قزوین توصیه ما به شماست و مطمئناً این شیرینی دور از ذائقه شما نخواهد بود.

نازک گردو



کسمه سنتی تکوک کد: ۱۱۰۰۳
وزن تقریبی: ۳۱۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۴ عدد



کسمه سنتی راک کد: ۱۱۰۰۱
وزن تقریبی: ۳۳۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



کسمه سنتی پُرمه کد: ۱۱۰۱۱
وزن تقریبی: ۳۳۰ گرم
تعداد در کارتن: ۲۰ عدد



کسمه سنتی قدح کد: ۱۱۰۰۹
وزن تقریبی: ۲۹۵ گرم
تعداد در کارتن: ۲۰ عدد



کسمه از شیرینی‌های بسیار خوشمزه شهر قزوین است، محدود افرادی بوده اند که بعد از مصرفش مهربانی به طعم بی نظیر آن نرده باشند، کسمه شکل ظاهری باریک و بلند، چیزی شبیه به نان بربری دارد، اما به نسبت بسیار نازک و کوچک است.

شیرینی کسمه با نام قاق کسمه هم معرف همگان بوده که از مزیت‌های این لذیذ بلند قامت می‌توان به کم شیرین بودن آن اشاره کرد که مطابق ذائقه‌ی اکثر افراد می‌باشد و طرفداران پر و پا قرصی را برای خود محیا کرده است.

از ترکیبات این شیرینی ترد آرد گندم، شکر، شیر، ماست، تخم مرغ را می‌توان نام برد که بعد از قالب خوردن خمیر با وردنه‌های مخصوص پهن می‌شود و در نهایت با تخم مرغ و دانه‌های کنجد روی آن تزیین می‌شود و به طبخ می‌رسد این ترکیبات حاصلی فوق العاده ترد و بیسکوییتی فراهم می‌کند که امیدواریم از نوش جان کردن کسمه لذت کافی را ببرید.

کسمه سنتی



کسمه دارچینی تکوک کد: ۱۱۱۰۳
وزن تقریبی: ۳۱۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۴ عدد



کسمه دارچینی راک کد: ۱۱۱۰۱
وزن تقریبی: ۳۳۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



کسمه دارچینی برمه کد: ۱۱۱۰۹
وزن تقریبی: ۳۳۰ گرم
تعداد در کارتن: ۲۰ عدد



کسمه دارچینی قدح کد: ۱۱۱۰۸
وزن تقریبی: ۲۹۵ گرم
تعداد در کارتن: ۲۰ عدد



جلب رضایت تمامی ذائقه ها تلاشی است طاقت فرسا و سخت، اما گاهی می‌توان با تغییراتی کوچک طیف عظیمی از مخاطبان را بصورت بالقوه راضی نگاه داشت و ایده های کوچک را با تاییدات فراوانی همراه کرد. کسمه دارچینی از این دست ایده ها بود که به تولید گروه صنعتی نونا رسیده است.

از آنجا که مصرف عمده این شیرینی همراه با چای است و بسیاری از دوستداران چای طعم دارچین را پذیرا هستند برای رضایتمندی آنها دست به خلق این محصول پرطرفدار زدیم و در همین راستا با استفاده از ادویه ی پرکاربرد دارچین، کسمه دارچینی را تولید کردیم که با همان مواد اصلی کسمه یعنی آرد گندم، شکر، شیر، ماست و تخم مرغ تهیه می‌شود ولی طعم اصلی آن نه طعم سنتی بلکه بر پایه ی دارچین بوده تا علاقمندان به این چاشنی گرم شرقی نیز بهانه ای برای لذت بردن از دورهم بودن و لحظات خوبشان داشته باشند.

کسمه دارچینی



کسمه سبزیجات تکیو کد: ۱۱۲۰۳
وزن تقریبی: ۳۱۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۴ عدد



کسمه سبزیجات رای کد: ۱۱۲۰۱
وزن تقریبی: ۳۳۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



کسمه سبزیجات پُرمه کد: ۱۱۲۰۹
وزن تقریبی: ۳۳۰ گرم
تعداد در کارتن: ۲۰ عدد



کسمه سبزیجات قدح کد: ۱۱۲۰۸
وزن تقریبی: ۲۹۵ گرم
تعداد در کارتن: ۲۰ عدد



وقتی پای شیرینی جات به میان می آید، هیچ کس نمی تواند در برابر این میان وعده دلچسب مقاومت کند، اما برخی افراد به دلیل رژیم معمول غذایی که دارند خود را از مصرف مواد شیرین منع می کنند، در واقع همانطور که می دانیم حذف کامل یک ماده غذایی نه تنها برای بدن مفید نیست؛ بلکه می تواند آسیب های جدی تری در طولانی مدت به بدن انسان وارد نماید؛ در صد قند موجود در شیرینی کسمه آن را در لیست کم شیرین ترین خوراکی های قزوین افزوده است، که بستر مناسبی برای کمتر کردن میزان قند آن ایجاد می نماید تا به جرگه شیرینی های رژیمی پیوندد این مزیت باعث شد تا ما برای تأیید حسن شیرینی کسمه ی کم شیرین تر بتوانیم آن را با سبزیجات معطری همچون نعنا، ریحان، شوید و... پیامیزیم تا از لحاظ چربی سوزی نیز به کمک کسانی که پیرو رژیم غذایی خود هستند رفته باشیم .

کسمه سبزیجات



نخودی سیمین کد: ۱۱۳۰۴
وزن تقریبی: ۳۳۰ گرم
تعداد در کارتن: ۲۴ عدد



نخودی دکان کد: ۱۱۳۰۱
وزن تقریبی: ۳۶۰ گرم
تعداد در کارتن: ۳۰ عدد



نخودی زرین کد: ۱۱۳۰۵
وزن تقریبی: ۴۷۵ گرم
تعداد در کارتن: ۱۲ عدد



شیرینی نخودی که در بسیاری از شهرها با نام نخودچی معروف شده، یکی از پرهیاهوترین شیرینی‌جات سنتی قزوین است. چرا که هر شهری نظر بر تصاحب هویت این شیرینی نقلی خوشمزه را دارد؛ ولی قطعاً می‌توان گفت که نخودی از اعضای اصلی خانواده خوشمزه‌های قزوین است و به هیچ عنوان نمی‌توان آن را از دیگر شیرینی‌جات سنتی این شهر متمایز دانست. نخودی حاصل ترکیب مواد اصلی چون آرد نخود، آرد گندم، پودر هل و زعفران است که این آمیزش خمیری بسیار نرم و تازه‌ای را محیای سازد تا بعد از وردنه خوردن با قالب‌های ویژه چهارپر و یا پنج‌پر آماده پخت شود و در نهایت تزئینات روی آن بصورت تک خال زعفران و پسته و یا اینکه به وسیله دانه کنجد و پسته رو پاچ می‌شود. اما بجز تمامی این تعاریف از شیرینی نخودی، مزیتی ویژه در این نوع شیرینی نونا وجود دارد، که آن استفاده از آرد نخود تازه و دو آتشه است که به تردی دو چندان این محصول پرفرمدار می‌افزاید، دوستداران این تست خوشمزه بی شک از مصرف این تغییر لذت فراوان را خواهند برد.

نخودی



نان چایی سنتی توس کد: ۱۱۴۰۲
وزن تقریبی: ۳۵۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



نان چایی سنتی راک کد: ۱۱۴۰۱
وزن تقریبی: ۵۴۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



نان چایی سنتی تکو کد: ۱۱۴۰۶
وزن تقریبی: ۵۶۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۴ عدد



نان چایی سنتی نارنج کد: ۱۱۴۰۴
وزن تقریبی: ۴۸۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۲ عدد



نان چایی سنتی بَرمه کد: ۱۱۴۱۸
وزن تقریبی: ۵۰۰ گرم
تعداد در کارتن: ۲۰ عدد



نان چایی سنتی قدح کد: ۱۱۴۱۴
وزن تقریبی: ۴۱۵ گرم
تعداد در کارتن: ۲۰ عدد



به حتم هر کجای سرزمین پهناور ایران باشید نام و آوازه شیرینی نان چایی قزوین گوش شما را نوازش کرده است، که اگر خوش شانس باشید یا طرفدار شیرینی، از طعم آن نیز بهره کافی برده اید .
شیرینی نان چایی یا نان چای قزوین به دلیل استفاده از موادی تازه چون تخم مرغ، شیر، ماست، گلاب، هل دارای بافت تردی می باشد که باعث محبوبیت فراوان بین عموم مردم شده است و به عنوان میان وعده ای مقوی محسوب می شود نان چایی یکی از بهترین شیرینی ها برای مصرف شخصی و یا پذیرایی میهمانان مان است که در طول سال و ایام عید باستانی نوروز می توان از آن استفاده کرد و همانطور که از نامش مشهود است این شیرینی محبوب، برای سرو با نوشیدنی چای تهیه می گریده اما بدلیل طعم بی نظیر، مطبوع و دلنشینش می توان آنرا حتی بدون هیچ نوشیدنی گرمی نیز به مصرف رساند .

نان چایی سنتی



نان چرخي تڪوك كد: ۱۱۵۰۳
وزن تقريبي: ۷۱۰ گرم
تعداد در كارتن: ۱۴ عدد



نان چرخي راک كد: ۱۱۵۰۱
وزن تقريبي: ۵۷۰ گرم
تعداد در كارتن: ۱۵ عدد



نان چرخي قدح كد: ۱۱۵۱۰
وزن تقريبي: ۴۹۵ گرم
تعداد در كارتن: ۲۰ عدد



نان چرخي سيمين كد: ۱۱۵۰۵
وزن تقريبي: ۳۲۰ گرم
تعداد در كارتن: ۲۴ عدد



نان چرخي برمه كد: ۱۱۵۱۱
وزن تقريبي: ۴۲۰ گرم
تعداد در كارتن: ۲۰ عدد



قزوین منزلگاهی است با خوراکی های فراوان که به دلیل تنوع در انواع نان های شیرین و شیرینی هایش گزافه نیست این شهر را شهر شیرینی ایران بنامیم. این خوشمزه های معروف بیش از هر سوغات دیگر در قزوین شهرت دارند که قطعا این میراث از روزگاری شیرین به عصر ما رسیده زمانی که خوشی بخش جدایی ناپذیر از روزمرگی مردمانمان بوده است، رنگین کمانی از طعم که تا به امروز زینت بخش سفره هر ایرانی می باشد، از بی شمار شیرینی های قزوین می توان به یکی از آنها که نان چرخي نام دارد اشاره کنیم .

نان چرخي نوعی شیرینی است که بجز مواد اولیه معمول در پخت شیرینی از موادی چون آرد برنج، کره، هل نیز در آن استفاده می گردد و بافت ترد اما درشتی را به خود اختصاص می دهد که به راحتی قابل هضم می باشد و با سه طعم متفاوت به دلخواه سلائق مختلف چون وانیلی، زعفرانی و کاکائویی تهیه می گردد .

نان چرخي



نان برنجی سیمین کد: ۱۱۶۰۴
وزن تقریبی: ۲۸۰ گرم
تعداد در کارتن: ۲۴ عدد



نان برنجی تکوک کد: ۱۱۶۰۲
وزن تقریبی: ۵۱۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۴ عدد



نان برنجی بُرنا کد: ۱۱۶۰۹
وزن تقریبی: ۳۰۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۲ عدد



نان برنجی راک کد: ۱۱۶۰۸
وزن تقریبی: ۳۴۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



شیرینی و شیرینی پزی در فرهنگ عامه مردم ایران نمادی از شادی و شفاف بوده است؛ و در روزهای رنگین مردم انجام می شده، این آداب از عیدنوروز که شروع سال نو است تا جشن های چند صدساله و عروسی هایمان به بهترین شکل صورت می پذیرفت، بانوانی که فارغ از تمام مشکلات و مصائب پشت سر با طبع شیرینی هایشان خود را برای شیرین کردن کام آشنایان آماده می ساختند و شیرینی هایی به زیبایی نقش و نگارهای سرزمین مادریمان می آفریدند مانند نقوش ماهرانه نان برنجی، اصولاً نام نان برنجی برای همه یادآور شهر زیبای کرمانشاه است ولی خوب است بدانیم قزوین نیز نان برنجی مختص به خود را دارا است، که با مواد متشکل همچون آرد برنج، شکر، تخم مرغ، پودر هل و گلاب تهیه و با چاپ هایی مخصوص از جنس نقره به نقش و نگار مزین می گردد .
تفاوت این دو شیرینی در نوع بافت و لطافت آن می باشد که سرچشمه این تلطیف در نان برنجی قزوین به میزان درجه آسیاب برنج مصرفی و مراحل تهیه این شیرینی برمی گردد .

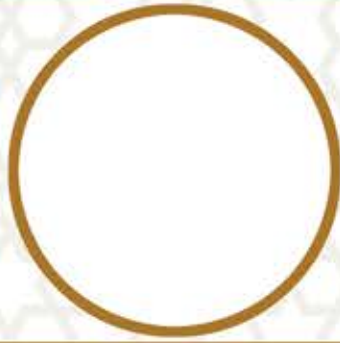
نان برنجی



مخلوط سنتی تکوک کد: ۱۱۹۰۴
وزن تقریبی: ۷۲۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۴ عدد



مخلوط سنتی طرّقه کد: ۱۱۹۰۳
وزن تقریبی: ۱۰۵۰ گرم
تعداد در کارتن: ۶ عدد



مخلوط سنتی گلین کد: ۱۱۹۱۴
وزن تقریبی: ۰۰۰۰ گرم
تعداد در کارتن: ۰۰ عدد



مخلوط سنتی ریتون کد: ۱۱۹۰۶
وزن تقریبی: ۰۰۰۰ گرم
تعداد در کارتن: ۰۰ عدد



در قرن بیست و یکم اگر قلم زنی، منبت کاری، آینه کاری و دیگر میراث ملی بصری را هنری پایدار و دکوراتیو در نظر بگیریم در کنار آن بایستی هنر شیرینی پزی را هم جزیی از هنر ملی؛ ولیکن مدرن در نظر گرفت که به دلیل مصرفی بودنش بصورت مفهومی از آن یاد شود، میراثی شیرین که از نیاکانمان وام گرفته شده و ما نیز آن را به بهترین شکل ممکن به آیندگان خواهیم رساند.

به درستی مجموعه ای از شیرینی های مختلف قزوین در کنار هم یک قاب هنری تمام عیار است که هر بیننده ای وسوسه داشتن این اثر هنری را در ذهن خود می پروراند. مخلوط سنتی قزوین ترکیبی از بهترین شیرینی های خوش رنگ و لعاب و پُرطرفدار قزوین است که به دلیل ازدیاد در تنوع به بسته ای قابل حمل تقلیل یافته تا تمامی طرفداران شیرینی قزوین بتوانند اندکی از آن را مصرف کرده و یا به عنوان سوغات شهر قزوین از شیرینی هایی همچون نخودی، نان چایی، نان چرخی، نان برنجی، قندی، پادرازی برای عزیزانشان تحفه ببرند.

مخلوط سنتی قزوین



زبان کره ای سیمین کد: ۱۲۱۰۳
وزن تقریبی: ۴۰ گرم
تعداد در کارتن: ۲۴ عدد



زبان کره ای دکان کد: ۱۲۱۰۱
وزن تقریبی: ۳۱۰ گرم
تعداد در کارتن: ۳۰ عدد



زبان کره ای نارگیلی سیو کد: ۱۲۱۱۱
وزن تقریبی: ۹۰ گرم
تعداد در کارتن: ۲۴ عدد



زبان کره ای سبو کد: ۱۲۱۱۰
وزن تقریبی: ۹۰ گرم
تعداد در کارتن: ۲۴ عدد



از لحاظ آوازه هویت و طعم در شیرینی های غیر سنتی هیچ شیرینی ای را همپای زبان کره ای نمی توان یافت چرا که با فاصله ی زیاد گوی سبقت را از تمامی رقبایش ربوده است، این شیرینی مانند دیگر شیرینی جات لایه ای تنها یک ایراد اساسی دارد؛ که به دلیل خشک بودن نان آن در هنگام نوش جان کردن به تکه های ریز تبدیل می شود، در این امر نیز ما به تسهیل مشکل دوست داران این شیرینی شتافتیم و به لطف تفکرات نوین زبان هایی در ابعاد بسیار کوچک (بندانگشتی) ایجاد کردیم و به دست مصرف کنندگان محترم رسانده ایم تا در میل کردن آن نیز هیچ گونه مشکلی نداشته باشند؛ همانطور که ذکر شد زبان کره ای از خمیر چند لایه و به همراه لایه هایی خمیری از جنس آرد نخود تهیه می گردد که طعم به خصوصی به آن ارائه می دهد .

زبان از آن دسته شیرینی هاست که مهارت تمام در تهیه آن از شروط اولیه طبخ است و پس از تهیه خمیر کره ای و ایجاد چندین طبقه نازک به آرامی وردنه خورده مایع روی آن که از آبلیمو و شکر تهیه شده روی خمیر ریخته می شود و بصورت یکدست به وسیله قلم مو پخش می شود و پس از قالب خوردن جهت پخت به درون فر انتقال می یابد .

زبان کره ای



کیندورا نسکافه قدح کد: ۱۲۲۰۴
وزن تقریبی: ۲۴۵ گرم
تعداد در کارتن: ۲۰ عدد



کیندورا نسکافه رای کد: ۱۲۲۰۱
وزن تقریبی: ۳۴۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



در چند دهه اخیر دوست داران مشتهقات قهوه در کشور عزیزمان بطور چشمگیری افزایش پیدا کرده اند، بصورتی که بسیاری از شرکت های مواد غذایی پایه ی قهوه را در طعم محصولات تولید شده خود گنجانده اند، که از این قبیل خوراکی ها می توان به شیرینی جات، نوشیدنی های سرد، بستنی ها، شکلات ها، بیسکویت ها و... اشاره کرد . کیندورا نام محصولی اختصاصی از گروه صنعتی نونا است که پایه قهوه را در دل خود گنجانده و با بافتی درشت و ترد و بیسکوییتی خاطره ای خوش و دلپذیر را از طعم نسکافه به شما هدیه می دهد و به راحتی می توانید عطر گرم آن را با در دست گرفتن شیرینی کیندورا در شامه خود احساس کنید که علاقه مندان به این طعم محسوس کننده، بطور حتم طرفدار این شیرینی قهوه ای رنگ خواهند شد و بی شک می توانند آن را در کنار نوشیدنی هایشان میل بفرمایند .

کیندورا



مربایی قدح کد: ۱۳۳۱۰
وزن تقریبی: ۳۹۵ گرم
تعداد در کارتن: ۲۰ عدد



مربایی راک کد: ۱۳۳۰۱
وزن تقریبی: ۵۴۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



مربایی ریتون کد: ۱۳۳۱۲
وزن تقریبی: ۰۰۰۰ گرم
تعداد در کارتن: ۰۰ عدد



شیرینی مربایی با نام‌هایی چون آلمانی، مشهدی و یا مارمالادی برای همگان شناخته شده است. یکی از شیرینی‌های نیمه سنتی کشورمان بوده که در ایام قدیم با وجود کم تنوعی شیرینی‌جات خشک، به وفور در ویتترین قنادی‌های مختلف در هر محله‌ای دیده می‌شد، اما به مرور زمان با پیدایش ارتباطات در عصر جدید و ورود اقلام مختلفی از خوراکی‌ها بسیاری از شیرینی‌ها به ورطه فراموشی سپرده شدند و تعدادی از آنها خود را به ساحل امن ماندگاری رساندند این شیرینی که ما با نام مربایی از آن یاد می‌کنیم، به دلیل هواداران بسیار در گوشه اذهان به یادگار ماند، تا امروزه با ورود شیرینی‌های بسته بندی به بازار دوباره توانست خود را به اثبات برساند. نامگذاری این شیرینی بجز مواد اولیه معمولی آن مثل آرد گندم، روغن و تخم مرغ به دلیل مربای خوش طعم و بی بدیلش است که میان دو لایه نان آن قرار می‌گیرد و شما را مبهوت طعم شیرین میوه‌ای خود می‌کند.

مربایی



بیسکویت کره ای قدح کد: ۱۲۴۰۷
وزن تقریبی: ۳۴۵ گرم
تعداد در کارتن: ۲۰ عدد



بیسکویت کره ای رای کد: ۱۲۴۰۱
وزن تقریبی: ۴۱۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



بیسکویت از ترکیب کلمات لاتین bis و cotus گرفته شده و به معنای دو بار پخته شده است نخستین بار بیسکویت بصورت اتفاقی در رم باستان در زمانی که خواستند حرارت تنور را اندازه گیری کنند و تکه خمیری به داخل تنور انداختند به دست آمد، ولی چونکه این نان ها مزه‌ی خاصی نداشتند توجه چندانی را به خود جلب نکرد، سالیان دراز گذشت و بیسکویت به معنای امروزی در قرون وسطی با آمدن شکر و نان‌های شیرین شده از خاورمیانه به اروپا بوجود آمد، که عامل اصلی آن مسافرت دریایی طولانی ملوانان و درخواست آنان برای آذوقه‌ای با ماندگاری بالا بود، با این مضمون که بیسکویت با هر بار پخت زمان ماندگاری اش افزایش پیدا می‌کند قطعا یکی از بهترین مواد غذایی برای دریانوردان بوده است .

در ایران هم با صنعتی شدن کشور از دهه دوم قرن گذشته بیسکویت برای انواع سلايق به تولید می‌رسد که بیسکویت های سنتی بصورت آمیخته با تکنولوژی به شیوه های جدید وارد بازار شدند، بیسکویت کره ایی نونا هم حاصل این تلفیق سنت و مدرنیته می باشد .

بیسکویت کره ای



بیسکویت زنجبیلی قدح‌کد: ۱۲۵۰۶
وزن تقریبی: ۳۴۵ گرم
تعداد در کارتن: ۲۰ عدد



بیسکویت زنجبیلی رای‌کد: ۱۲۵۰۱
وزن تقریبی: ۴۱۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



با رشد جمعیت و آغاز سرعت در روزمرگی بی شک بسیاری از مشاغل با تولید به روش سنتی جوابگوی فوج عظیم مشتریان نشدند و با صنعتی شدن دنیا بسیاری از اقلام روزمره مصرفی که به روش های قدیمی تولید می شد، جایگاه خود را در خط تولید کارخانه ها با هجم تولید بالاتر پیدا کردند. این تعریف در زمینه مواد غذایی آماده به خوبی احساس می شود که نان ها و بیسکویت ها در طعم های مختلف یک شاخه بزرگ از آن محسوب می شوند که برای نمونه از انواع آن می توان به بیسکویت زنجبیل اشاره کرد ادویه زنجبیل به وسیله عطر گرم و خاصیت ضد باکتریایی که دارد محرک مناسبی برای سیستم ایمنی بدن بوده، و یک چاشنت بسیار مقوی است که در کنار یک نوشیدنی گرم جایگزین مناسب بجای استفاده از زنجبیل در فصول سرد سال می باشد .

بیسکویت زنجبیلی



پفکی گردویی توس کد: ۱۲۸۰۳
وزن تقریبی: ۲۲۰ گرم
تعداد در کارتن: ۵ عدد



پفکی گردویی راک کد: ۱۲۸۰۱
وزن تقریبی: ۲۹۰ گرم
تعداد در کارتن: ۵ عدد



پفکی گردویی برنا کد: ۱۲۸۱۰
وزن تقریبی: ۲۳۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۲ عدد



یکی از شیرینی‌های خوشمزه و راحت هضم شو پفکی گردویی است، شیرینی سبک، خوشمزه و زود طبع، البته در کنار این محاسن می‌توان به دشواری در تهیه مواد آن اشاره کرد، زیرا بجز گردو بخش عمده‌ای از آن را تخم مرغ تشکیل داده، و باید به صورتی حاصل شود که بوی زننده ناشی از تخم مرغ را در کنار خود نداشته باشد؛ شیرینی پفکی همانطور که از نامش پیداست به راحتی درون دهان حل می‌شود و به دلیل استفاده سه ماده گردو، تخم مرغ و شکر بسیار خوش طعم و مقوی است که تمام چربی، پروتئین و کربوهیدرات لازم را برای بدن محیا می‌کند.

پفکی گردویی



گردویی توس
کد: ۱۲۹۰۲
وزن تقریبی: ۲۲۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



گردویی راک
کد: ۱۲۹۰۱
وزن تقریبی: ۲۹۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



گردویی برنا
کد: ۱۲۹۰۸
وزن تقریبی: ۲۶۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۲ عدد



گردویی قدح
کد: ۱۲۹۰۷
وزن تقریبی: ۲۱۵ گرم
تعداد در کارتن: ۲۰ عدد



بی گمان بخش عمیقی از صنعت شیرینی به خشکبار گردو اختصاص پیدا می کند یکی از مشهورترین شیرینی جات سنتی کشورمان نیز که از پایه گردو تشکیل شده به شیرینی گردویی معروف است که متأسفانه خاستگاه اصلی آن بصورت مشهود مشخص نمی باشد اما می توان گفت از منزلگاهی متولد شده که محصول گردو به وفور آنجا رویش داشته است .
شیرینی گردویی به دلیل خشکی ذاتی خود با نوشیدنی های گرم مصرف می شود و طرفداران فراوانی دارد این شیرینی فاقد روغن مازاد است و چربی مورد نیاز خود را از گردوی مصرفی اش به دست می آورد که مواد آن بجز گردو مقدار بسیار محدود آرد گندم، شکر و تخم مرغ می باشد .

گردویی



نارگیلی توس کد: ۱۳۰۰۲
وزن تقریبی: ۲۲۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



نارگیلی راک کد: ۱۳۰۰۱
وزن تقریبی: ۲۹۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



نارگیلی بُرنا کد: ۱۳۰۰۹
وزن تقریبی: ۲۶۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۲ عدد



نارگیلی قدح کد: ۱۳۰۰۸
وزن تقریبی: ۲۱۵ گرم
تعداد در کارتن: ۲۰ عدد



هرچند نارگیل میوه بومی مناطق استوایی کره پهناور ماست ولی از انعطاف پذیرترین پایه های طعمی در سراسر نقاط زمین شده و هر کشوری به نسبت ذائقه مردمانش از این میوه خوش عطر و روغنی استفاده کرده است .
در دنیای خوراکی های شیرین و شکری کشورمان نیز نارگیل نوعی اصالت را برای خود رقم زده به صورتی که کمتر فردی را می توان یافت که با آسمان رنگین شیرینی جات ارتباط برقرار کرده اما طعم اقیانوسی نارگیل را پذیرا نباشد .
امروزه شیرینی نارگیلی همانند باقی شیرینی های اصیل ، اصالت خاصی برای خود دست و پا کرده است که در تمامی شهرها با دستوراتی تقریباً مشابه اما با اندازه های متفاوت طبخ می شود و طعمی چرب و گرم را به ما هدیه می دهد .
شیرینی نارگیلی قزوین به دلیل دارا بودن تنها پودر نارگیل ، شکر و سفیده تخم مرغ که به اندازه های سکه است انرژی لازم از این میوه و طعم دلچسب شیرینی نارگیلی را به دوست داران نارگیل تقدیم می کند .

نارگیلی



کشمشی توس
وزن تقریبی: ۲۷۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



کشمشی راک
وزن تقریبی: ۲۹۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



کشمشی قدح
وزن تقریبی: ۲۷۵ گرم
تعداد در کارتن: ۲۰ عدد



کشمشی بُرنا
وزن تقریبی: ۳۱۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۲ عدد



این که شیرینی کشمش‌ی از چه تاریخی در عرصه قنادی حضور پیدا کرده است؟ قطعاً سوالی است که پاسخی شفاف برای آن نمی‌توان یافت کرد، اما بطور حتم قدمت وجودی آن را می‌توان همپای مدرنیته شدن صنعت شیرینی و پیدایش اولین مغازه‌های شیرینی‌پزی در اوایل قرن گذشته دانست. دکان‌هایی با دکورهای زیبا و فرنگی که سر از خیابان‌های میانی پایتخت درآوردند و طعم بهشتی شیرینی را برای همه مردم از هر قشری نمایان ساختند.

در آن زمان با بوجود آمدن کارخانه‌های قند در ایران شیرینی شکل جدیدی به خود می‌گیرد، شیرینی کشمش‌ی در کنار اریس، باسلوق، نقل و نبات و شیرینی‌هایی چون بهشتی و قطاب عرض اندام می‌نماید، کشمش‌ی یکی از سالم‌ترین و پرفرودارترین شیرینی‌ها در طول تاریخ وجودش بوده و به منعطف‌ترین حالت خود را تا زمان حال به همگان معرفی کرده است.

کشمشی



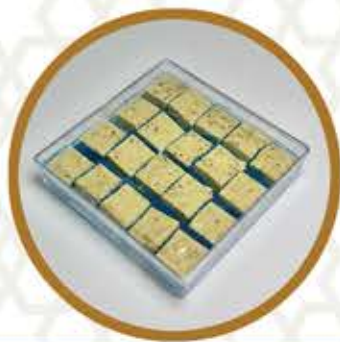
نان زنجبیل سنتی توپره کد: ۱۳۲۰۱
وزن تقریبی: ۴۰۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۲ عدد



در تفهیم تنوع نان و شیرینی سنتی قزوین همین را می توان به زبان آورد که شاید اقلام آنها از تنوع شیرینی کل نقاط دیگر کشور فزونی یابد .

بعد از این مقدمه به معرفی کوتاهی از نان زنجبیلی نرم و لطیف قزوین بپردازیم نان زنجبیلی میتواند یک نان و یا شیرینی خوشمزه برای صرف ناشتایی یا میان وعده عزیزانی باشد که دوستدار طعم زنجبیل هستند که با شیرینی مناسبت در کنار تندی مطبوع ادویه زنجبیل یک طعم کاملاروستایی و نوستالژیک را از ایام کهن برای ما به یادگار بگذارد، اگر طرفدار نان و شیرینی های کم شیرین هستید بی شک نان زنجبیلی ذائقه شما را با طعم بی نظیرش و نرمی قرص های نان به خود گره خواهد زد .

نان زنجبیل سنتی



حلوای زنجبیل و گردو سیمین کد: ۱۳۴۰۲
وزن تقریبی: ۳۳۰ گرم
تعداد در کارتن: ۲۴ عدد



حلوای زنجبیل و گردو دکان کد: ۱۳۴۰۱
وزن تقریبی: ۴۶۰ گرم
تعداد در کارتن: ۳۰ عدد



حلوای زنجبیلی به همراه گردو، یک ترکیب منحصر به فرد و پرانرژی در دنیای حلوهاست که طعمی گرم و تند از زنجبیل تازه را با بافتی نرم و مغذی گردو به زیبایی در هم می آمیزد. زنجبیل، به عنوان ادویه ای پر خاصیت و معطر، به این حلوای عمیق طعمی بی نظیر می بخشد، و حس گرمایی دلپذیر را در هر لقمه ایجاد می کند.

گردوهای خرد شده، علاوه بر افزودن بافتی خوش دست و ترد، طعمی خاکی و غنی را به حلوای اضافه می کنند که تجربه ای این حلوای را کامل تر می کند.

این محصول نه تنها یک میان وعده مقوی است، بلکه نمادی از هنر و ذوق شیرینی پزان است که با ترکیب سنتی و طعم های خاص، لحظات شیرین زندگی را به یادماندنی می کند. حلوای زنجبیلی با گردو انتخابی عالی برای کسانی است که به دنبال طعمی متفاوت، عطرهای اصیل و تجربه ای گرم و پرانرژی در میان دنیای شیرینی ها هستند. این ترکیب، روحی تازه و هیجان انگیز به دنیای حلوها می بخشد و لحظات آرامش و شادی را برای هر ذائقه ای به ارمغان می آورد.

حلوای زنجبیل و گردو



اسکار گردویی پُرنا کد: ۱۳۵۰۲
وزن تقریبی: ۴۰۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۲ عدد



اسکار گردویی راک کد: ۱۳۵۰۱
وزن تقریبی: ۴۴۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



شیرینی اسکار گردویی، شاهکاری بی نظیر و لطیف از دل سنت که هنر دست استادان شیرینی پزی ایرانی را به نمایش می گذارد. با بافتی نرم و طعمی غنی از گردوی تازه، این شیرینی هر بار تجربه‌ای تازه و دل‌انگیز را برای ذائقه‌های سخت‌پسند رقم می زند. ترکیب بی نظیر گردوی آسیاب شده، شیرینی متعادل و عطر دل‌پذیر ادویه‌های ملایم، هر لقمه را به سفری شیرین در دل خاطرات و نوستالژی‌های شیرینی‌های اصیل ایرانی تبدیل می کند. این شیرینی خوش ساخت، نه تنها در مهمانی‌ها و جشن‌ها جلوه‌ای باشکوه دارد، بلکه در لحظات آرامش بخش و دنج روزمره، آرامشی شیرین و دلپذیر به شما هدیه می کند. اسکار گردویی، ترکیبی از طعم ناب، هنر دست استادانه و سنتی است که با هر گاز حس زندگی و شیرینی‌های دست‌ساز و اصیل را برایتان تداعی می کند. اگر به دنبال طعمی اصیل، بافتی بی نظیر و تجربه‌ای فراموش نشدنی هستید، شیرینی اسکار گردویی بهترین انتخاب شما خواهد بود؛ سفری خوشمزه به دل فرهنگ و تاریخ شیرینی پزی ایران که هر بار شما را عاشق خود می کند.

اسکار گردویی



کرینکل نسکافه رای کد: ۱۳۶۰۲
وزن تقریبی: ۳۴۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



کرینکل شکلاتی رای کد: ۱۳۶۰۱
وزن تقریبی: ۳۴۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



کرینکل نسکافه قدح کد: ۱۳۶۰۶
وزن تقریبی: ۲۴۵ گرم
تعداد در کارتن: ۲۰ عدد



کرینکل شکلاتی قدح کد: ۱۳۶۰۵
وزن تقریبی: ۲۴۵ گرم
تعداد در کارتن: ۲۰ عدد



کرینکل شکلاتی پُرنا کد: ۱۳۶۰۹
وزن تقریبی: ۲۶۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۲ عدد



کرینکل نسکافه پُرنا کد: ۱۳۶۰۸
وزن تقریبی: ۲۶۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۲ عدد



کرینکل، شیرینی‌ای است نرم، لطیف و دل‌فریب، با بافتی میان کیک و کوکی که هر گاز از آن، آغازی‌ست بر تجربه‌ای عمیق از طعم و عطر. سطح این کوکی در دل فر به آرامی ترک می‌خورد و شکاف‌هایی طبیعی پدید می‌آورد که بالایی نازک از پودر قند پوشیده می‌شوند؛ تضادی چشم‌نواز میان روشنی شیرین و تاریکی شکلاتی. در کنار نسخه‌ی کلاسیک شکلاتی، کرینکل با طعم نسکافه‌ای نیز جای خود را در دل‌ها باز کرده است؛ جایی که گرمای ملایم پودر قهوه فوری، در دل شکلات ذوب می‌شود و رایحه‌ای گرم، تلخ و خوش‌بو می‌آفریند. ترکیب بی‌نقصی که همراهی‌اش با یک فنجان قهوه یا چای، لحظه‌ای ساده را به تجربه‌ای دل‌چسب و آرامش‌بخش تبدیل می‌کند. این کوکی نه تنها یک خوراکی، بلکه بخشی از حس نوستالژی، لحظه‌ای از لذت و جرعه‌ای از شیرینی زندگی‌ست.

کرینکل



کوچینا فراتر از یک کوکی ساده است؛ داستانی از بافت‌های ترد و مزه‌هایی ماندگار که هر کدام از طعم‌هایش تجربه‌ای منحصر به فرد را رقم می‌زنند.

نارگیل و شکلات چیپسی، ترکیبی شیرین و دل‌نشین که یادآور روزهای گرم تابستانی است، دارچین و گردو، طعمی گرم و نوستالژیک همچون یک بعدازظهر پاییزی ارغوانیست و شاید دوست داشتنی‌ترین طعم برایمان طعم زعفران و پسته باشد، چرا که عصاره‌ی اصالت ایرانی با طعمی ناب و بی‌نظیر در آن رقم خورده، شکلات تلخ و فندق نیز، بازی کلاسیک و همیشه برنده‌ای است که دل همگی را به آسانی می‌رباید.

در میان کوچیناها نونا مدل نیویورکی کوچینا با بافتی نرم‌تر، تجربه‌ای تازه و متفاوت برای دوستداران شیرینی رقم زده که از غول‌های کوکی نیویورک نمونه برداری شده است.

اگر کوچیناها را امتحان کنید و خودتان را به دنیایی از طعم و لذت دعوت نمایید، چرا که کوچینا، فقط یک کوکی نیست بلکه تجربه‌ای است بی‌نظیر از رنگین‌کمان طعم‌ها.

کوچینا



کوچینا شکلاتی بُرنا کد: ۱۳۹۰۳
وزن تقریبی: ۳۱۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۲ عدد



کوچینا نارنگیلی بُرنا کد: ۱۳۹۰۲
وزن تقریبی: ۳۱۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۲ عدد



کوچینا دارچینی بُرنا کد: ۱۳۹۰۱
وزن تقریبی: ۳۳۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۲ عدد



کوچینا شکلاتی راک کد: ۱۳۹۰۶
وزن تقریبی: ۳۴۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



کوچینا زعفرانی راک کد: ۱۳۹۰۵
وزن تقریبی: ۳۴۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



کوچینا زعفرانی بُرنا کد: ۱۳۹۰۴
وزن تقریبی: ۳۱۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۲ عدد



کوچینا کشمش و گردو فله کد: ۱۳۹۱۰
وزن تقریبی: ۴۰۰ گرم
تعداد در کارتن: ۵۰ عدد



کوچینا دارچینی راک کد: ۱۳۹۰۸
وزن تقریبی: ۳۹۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



کوچینا نارنگیلی راک کد: ۱۳۹۰۷
وزن تقریبی: ۳۴۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد



کوچینا نیویورکی بُرنا کد: ۱۲۶۱۸
وزن تقریبی: ۳۳۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۲ عدد



کوچینا نیویورکی راک کد: ۱۲۶۱۷
وزن تقریبی: ۳۴۰ گرم
تعداد در کارتن: ۱۵ عدد