





إن تحضير المعكرونة مع أنواع متنوعة من الصلصات والتوابل يعطي طعمًا فريدًا ولذيذًا. شركة نورمك التجارية هي واحدة من أكبر الشركات في إنتاج أنواع المعكرونة وباستا في الشرق الأوسط والتي تنتج منتجات صحية وعالية الجودة تمامًا. هذه الشركة لا تستخدم أي مواد كيميائية أو مواد ضارة وللحصول على اللون الأصفر أو الذهبي في منتجاتها فأنها تستخدم صفار البيض، واللون الأخضر تستخدم السبانخ واللون الأحمر تستخدم الطماطم.



معكرونة سباغيتي:

المعكرونة سباغيتي هي واحدة من أكثر أنواع المعكرونة اللذيذة والأكثر شيوعًا والتي تحظى بشعبية كبيرة. يبلغ حجم هذا النوع من المعكرونة الطويلة والخفية حوالي ٢٥ سم وقطرها تبلغ ١.٢ ، ١.٤ ، ١.٥ ، ١.٧. إن تحضير المعكرونة مع اللحم المفروم وصلصات الطماطم يعطي طعمًا فريدًا ولذيذًا جدًا. شروط التخزين: في مكان جاف وبارد بعيدًا عن أشعة الشمس المباشرة حيث يمكن تخزينها لمدة ١٨ إلى ٢٤ شهرًا.



أنواع باستا

بوكاتيني: هي نوع باستا تشبه السباغيتي لكنها أكثر سماكة مع ثقب مستمر في وسطها. يتم إنتاج خيوطها الطويلة بأقطار مختلفة الأحجام وعادة ما يتم تحضيرها بأنواع متنوعة من الصلصات. متوسط وقت طهي هذا النوع من باستا هو ما بين ٩ و ١٣ دقيقة.

كانيلوني: هذا النوع من باستا يشبه بوكاتيني ولكنه أكبر منه بكثير. يمكن حشو الجزء الداخلي من باستا كانيلوني بمكونات وصلصات مختلفة حيث يعطي طعمًا لذيذًا جدًا له.

فار فاله: هو نوع من باستا يكون على شكل فراشة أو ربطة العنق وهو مناسب في تحضير السلطات الباردة.



فيتوتشيني: فيتوتشيني هي معكرونة شهيرة ولذيذة تشبه الشرائط الصغيرة حيث يبلغ قطرها ٥.٦ ملم. يمكن تحضيره مع أنواع متنوعة من الصلصات الكريمة واللحوم وصلصات الخضار حيث يعطي طعمًا لذيذًا للغاية. الوقت اللازم لطهي معكرونة فيتوتشيني حوالي ١٥ دقيقة.

البو: هذا النوع من باستا يحظى بشعبية كبيرة حيث يكون على شكل أنبوب منحنى يشبه نصف دائرة. يستخدم لتحضير السلطات الباردة وكذلك يستخدم أيضًا مع صلصات اللحوم والخضروات حيث لها طعم فريد ولذيذ.

فوزيلي: إنه نوع من باستا الطويلة والسميكة التي تشبه مظهرها الزنبرك حيث يتراوح طولها ١٠.٥ إلى ١٢ بوصة. يمكن تحضيره مع مجموعة متنوعة من الصلصات حيث يعطي طعمًا لذيذًا.



باستا الصدف: هو نوع من باستا التي تشبه المحار والتي تكون صغيرة وكبيرة الحجم. يمكن تحضيره مع صلصات الجبن أو الكريمة أو الطماطم حيث تشكل مزيجاً رائعاً ولذيذاً.

كامبانييل: هذا النوع من باستا يكون على شكل الجرس له طعم لذيذ للغاية عند خلطه مع مجموعة متنوعة من الصلصات وصلصات اللحوم والخضروات. هذه باستا عند مزجه مع صلصات الجبن يعطي طعاماً رائعاً ولذيذاً.

أنيلي: نوع من باستا المستديرة حيث تشبه خواتم الصغيرة. النوع الأصغر من هذا الشكل يسمى أنيليني وهي عبارة عن ربع الحجم العادي. تستخدم في تحضير أنواع الحساء المختلفة وسلطات باستا.



ديتاليني: إنه نوع من باستا الأنبوبية حيث تأتي بحجم صغير نسبيًا و حجمها الأكبر يسمى ديتالي.
بيني: هذا النوع من باستا عبارة عن أنبوب حيث يبلغ طوله حوالي ٢-٣ سم. كلا طرفين باستا مقطوعة
قطريًا حيث يمكن استخدامه مع مجموعة متنوعة من صلصات اللحوم والخضروات.
روتيله: يشبه هذا النوع من باستا العجلات الصغيرة للعربة وهو مناسب للاستخدامه في السلطات
والحساء. باستا روتيله بسبب مظهرها المثير فأنها تحظى بشعبية كبيرة.



أتشيني ديبى به: هي من أصغر أنواع باستا والتي تشبه بذور الفلفل من حيث الشكل والحجم. تستخدم في تحضير الحساء وأنواع السلطات.

التعبئة والتغليف

يتم تعبئته وتغليفه في عبوات بسعة ٥٠٠ غرام و ٩٠٠ غرام.



اللازانيا: إنه طعام شهى ولذيذ للغاية يتم تحضيره من طبقات متعددة من باستا العريضة والمسطحة. يتم حشو كل طبقة من هذه الطبقات بمكونات اللحوم والخضروات والفلفل الحلو وصلصة خاصة وأخيراً طبقة من جبن البيتزا على هذا الطعام حيث تعطي طعاماً لذيذاً فريداً. يعتبر هذا الطعام مصدراً مهماً وغنياً بالفيتامينات والحديد والمغنيسيوم والكاربوهيدرات.

التعبئة والتغليف

يتم تعبئته وتغليفه في عبوات ٢٥٠ غرام ، ٣٠٠ غرام ، ٤٥٠ غرام ، ٥٠٠ غرام.



النودلز: النودلز هو طعام بسيط ولذيذ يتم تحضيره عن طريق تقطيع العجين الخالي من الخميرة حيث له العديد من الأشكال المختلفة بما في ذلك الأشكال المتموجة والأنبوبية والخيطية والصدفي. يتم تحضير النودلز في غضون ٣ إلى ٥ دقائق وعادة يتم طهيها في الماء المغلي باستخدام الزيت والملح. أنواع النودلز التي يتم إنتاجها بنكهات مختلفة وتشمل:

نودلز اللحم

نودلز الدجاج

نودلز الفطر والجبن

نودلز الفطر واللحم

نودلز الطماطم

نودلز الخضار

... و

التعبئة والتغليف

يتم تقديم جميع المنتجات بكميات كبيرة حيث يتم تعبئتها وتغليفها في أكياس ٢٠ كيلوغرام ، كما يتم وضع عبوات المعكرونة بشكل أساسي في كرتون ٨ كيلوغرام أو ١٠ كيلوغرام ، والتي تحتوي على ٢٠ إلى ٣٠ عبوة من المعكرونة في كل كرتونة

