

# فهرس 2024

## قودي لخلول 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 للتغيرات 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.



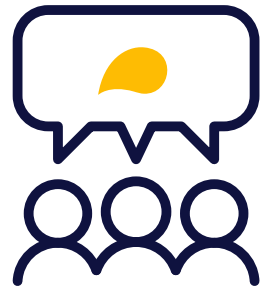


# لماذا تختار قودي لحلول الطهي؟

## المستقبل في الحلول الغذائية.

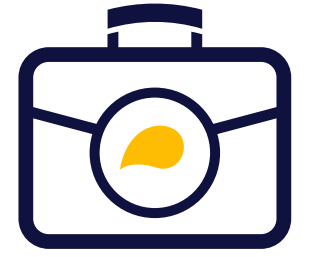
### الأفراد

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



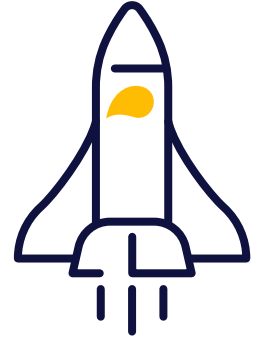
### تشكيلة المنتجات والخدمات

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



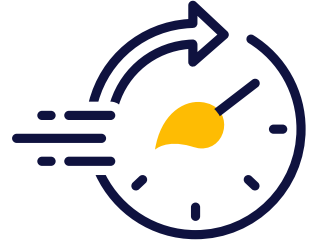
### التطور

مشاركة المعرفة العملية والاستشارات لإلهام وتدريب فريقك.



### سرعة المواكبة

حلول طهي مرنة صممت لتواكب الاحتياجات المتغيرة لمنشأتك، لتمكينك 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.





## 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، لترضّي الاحتياجات المحلية وتخلق تجربة استثنائية تبدأ من رائحة القهوة وحتى مذاقها.



# أصنافنا



مرق وصلصات



مكرونه



تشكيلة من كريمات الدهن



فواكه وخضراوات معلبة



تتبيلات صلصات



تونة



سمن نباتي



تشكيلة نكتار



حلول قهوة



# المكروننة



# المكرونه

## لماذا تختار مكرونه قودي لحلول الطهي؟

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

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

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



# المكروننة



## مكروننة 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



## مكروننة 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



## مكروننة 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



## مكروننة 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



## مكروننة 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



Professional





# 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 المقلاة وسخنها.
- ثم ملعقة طعام من الكراث والثوم المفروم.
- أضف نصف السلطعون المطهو على البخار المقطّع في المقلاة 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.



# مكرونه تريفا

لماذا تختار مكرونه تريفا؟

طورنا مكرونه تريفا لتوازن بين تكلفه إعداد الطعام ومستوى الجودة.

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

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

تريفا  
*Treva*  
Professional

GOODY  
CULINARY  
SOLUTIONS

# مكرونه تريفنا



## مكرونه أقلام مخططه

**المكونات**  
دقيق ملكي، ماء.

**الوزن الصافي**  
5 كيلو

**مدة الصلاحية**  
18 شهر



## مكرونه خواتم مخططه

**المكونات**  
دقيق ملكي، ماء.

**الوزن الصافي**  
5 كيلو

**مدة الصلاحية**  
18 شهر



## مكرونه اسباجيتي

**المكونات**  
دقيق ملكي، ماء.

**الوزن الصافي**  
5 كيلو

**مدة الصلاحية**  
18 شهر



بلد المنشأ



البيئة المحيطة

تريفنا  
Treva  
Professional



# الخبضراوات والفواكه المعلبة



# الخصراوات والفواكه المعلبة

لماذا تختار الخضراوات 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



## ورق عنب

### المكونات

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

### الوزن الصافي

22.6 كيلو

### مدة الصلاحية

12 شهر



## ذرة ذهبية

### المكونات

ذرة، ماء، سكر، ملح

### الوزن الصافي

2.1 كيلو

### مدة الصلاحية

24 شهر



## طماطم كاملة مقشرة

### المكونات

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

### الوزن الصافي

2.5 كيلو

### مدة الصلاحية

24 شهر



## شرائح أناناس

### المكونات

أناناس، ماء، سكر، حمض ستريك.

### الوزن الصافي

3 كيلو

### مدة الصلاحية

12 شهر



## ورق محشي

### المكونات

رز (مطبوخ)، ورق عنب، شرائح طماطم، ماء، بصل، زيت صويا، ملح، دبس رمان (رمان مركز، جلوز، 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





# خضراوات وفواكه معلبة

## صلصة المخلل الحلو

### المكونات

خيار، ماء، سكر، خل، ملح، فلفل أحمر، صمغ الزانثان (عامل تخين)، 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



# خضراوات وفواكه معلبة من تريفنا

## 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، ميتايسلفيت 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



بلد المنشأ



بلد المنشأ



بلد المنشأ



البيئة المحيطة

Treva  
Professional





# 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 بقდونس 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، و صفار 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 كريمية

### 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 إسبانيا 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.





# التونة

## زبدة فول سوداني كريمة

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

**الوزن الصافي**  
1 كيلو

**مدة الصلاحية**  
24 شهر



بلد المنشأ



البيئة المحيطة

تريفا  
**Treva**  
Professional





# تونة تريفا

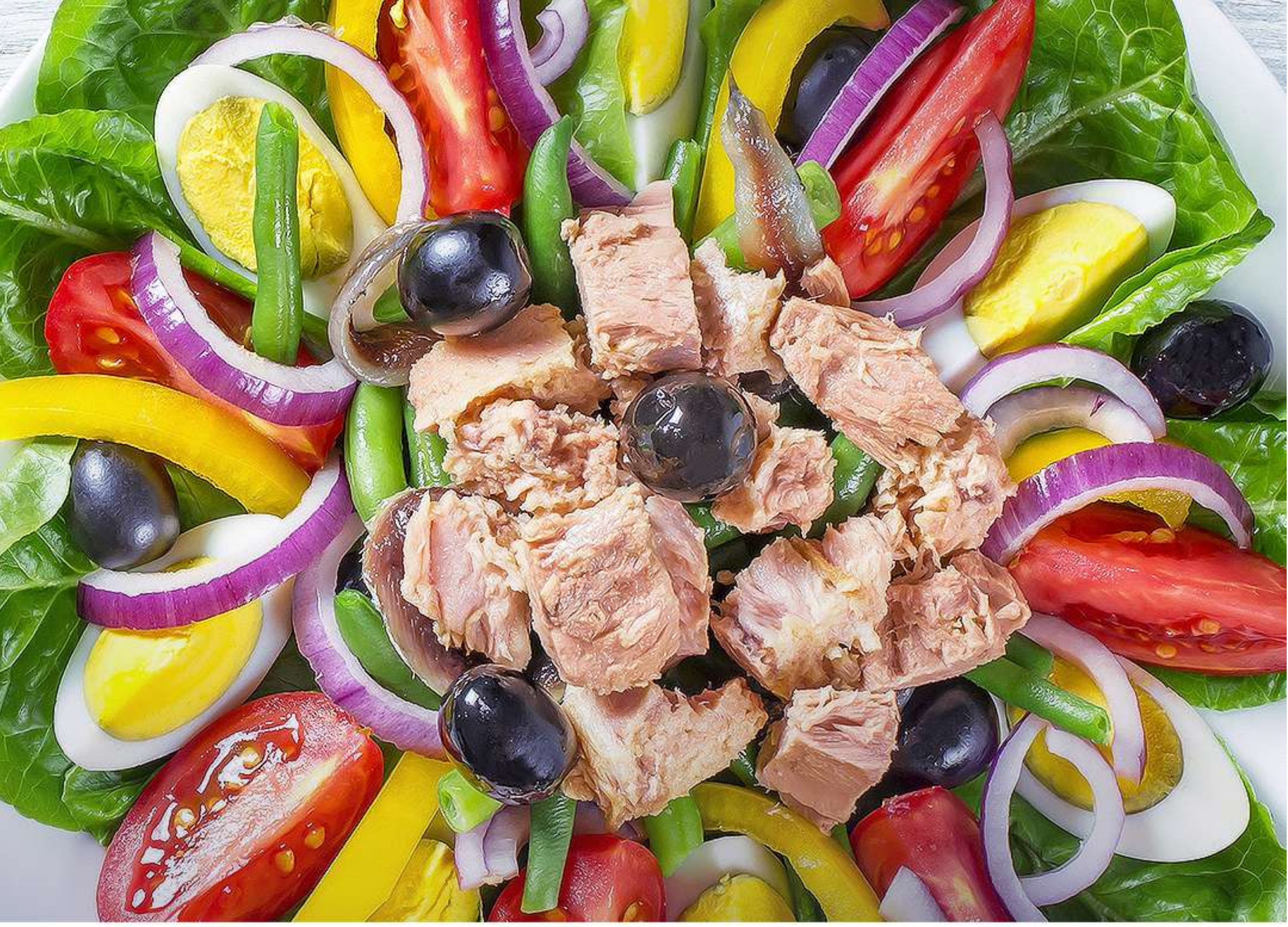
## زبدة فول سوداني كريمة

**المكونات**  
فول سوداني، سكر، دهون نباتية مهدرجة (ثمرة / نواة النخيل)، 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.
- 300-250 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 واتركها لتبرد تماماً، وقسمها لنصفين.
- اسلق الفاصوليا الخضراء حتى تصبح طرية، ثم جفها ومررها تحت الماء البارد لتبرد بشكل أسرع، ثم جفها 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 المصلصات

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 19.

والآن، مايونيز قودي لحلول الطهي يحضر تبعاً للمقادير الأصلية لنقدم للطهاة منتجاً 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 (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



## مايونيز

### المكونات

زيت بذور الصويا، ماء، صفار بيض، خل مقطر، سكر، ملح، صمغ الزانثان (E415) (مادة مثبته)، 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



## 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



## خل أبيض

### المكونات

5% خل مخفف مع ماء مع 5% حموضة.

**الوزن الصافي**  
3.78 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



## 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





# تتيللات 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 صوتات

## حصرية في معرض هوريكا 2024

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





# الطاهي يزيد تسليهاب

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 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 معصور.
- 3 جرام ليمون أسود مجفف (لومي).

## طريقة التحضير

- اطحن الليمون الأسود المجفف في الخلاط ليصبح مسحوقاً ناعماً.
- اخفق المايونيز، الكريمة الحامضة، والحليب حتى يتجانسوا، ثم أضف البهارات واخفقههم جيداً، الآن ضع الليمون واخفقههم 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





# حليب مكثف



# حليب مكثف

## حليب مكثف محلي

**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 خرائنا الاحترافيين.





# صانع القهوة عبد الله النوسية

منذ أن أصبحت صانع قهوة في عام 2017،  
سعت جاهداً لأشارك إبداعي، والآن أنا  
فخور أنني 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 الكاكو.

## 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 الكاكو وقدم المشروب.



# صانعة المشروبات يارا الرننتيسي

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





طول  
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 تثرى ذائقة عملائنا.



# لماذا تختار كوفيك 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

## حلول احترافية للقهوة

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

## 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.

## حلول القهوة المفلترة

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

## داخل الغرفة

تجربة قهوة مختصة داخل غرفتك.  
تناسب الفنادق.



# قهوة إنتنسو

مزيج قهوة عالي الجودة، منتقى بعناية من قبل محترفين، تم تحميصه بحرفية وتميز، ليُدْهش ويُلهم 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 كوفيك 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



بلد المنشأ



البيئة المحيطة

Cofique  
كوفي  
Professional

# تشكيلة المنتجات

## كبسولات



كبسولات  
قهوة  
برازيلية



كبسولات  
قهوة  
غواتيمالا



كبسولات  
قهوة  
كولومبية



كبسولات  
قهوة  
أثيوبية



كبسولات  
قهوة  
كوستاريكا



## أكياس قهوة



أكياس  
قهوة  
كولومبية



أكياس  
قهوة  
كوستاريكا



أكياس  
قهوة  
أثيوبية



بلد المنشأ



البيئة المحيطة

Cafique  
Professional

# تشكيلة المنتجات



قهوة  
مثلجة



موكا  
مثلجة



قهوة  
مثلجة  
بالكراميل



قهوة  
مثلجة  
بالفسدق



قهوة  
مثلجة  
بالبنديق



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



# ماكيناتنا

ماكينة 55 كيلو	230-120 فولت / 12 أمبير / 1.8 كيلو وات / 50-60 هيرتز
<b>المميزات التقنية:</b>	
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.	
<b>سعة الماكينة:</b>	
حبوب القهوة	2600 جرام / 370 كوب
قهوة منزوعة الكافيين	450 جرام / 282 كوب
مسحوق حليب	4000 جرام / 500 كوب
شوكولاتة	2300 جرام / 115 كوب
حاوية	200 كيكة



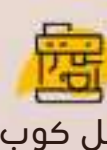
سرعة



اختيار باللمس



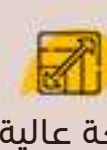
إضاءة



حامل كوب



اسبريسو



سعة عالية



صينية آمنة



منفذ USB



صينية قابلة للنزع



أنبوب ماء حار

**Cofique**  
كوفيكا  
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](mailto:gcs@goody.com.sa) 

[goodycs.com](http://goodycs.com) 

*Cofique*  
Professional

*Treva*  
Professional

*GOODY*  
Professional

*O* GOODY  
CULINARY  
SOLUTIONS