



SPICE

**ЩИПКАТА, КОЯТО ЩЕ РАЗШИРИ
ХОРИЗОНТА НА ВКУСОВЕТЕ ВИ!**

ПРОДУКТОВ КАТАЛОГ

ПОДПРАВКИ

БИЛКИ

ШАФРАН

НИЕ СМЕ ТУК, ЗА ДА...

Доставим до Вас, нашите клиенти, всички багри от богатата вкусова палитра на природата. Предлагаме Ви качествени продукти, които ще имат благоприятно въздействие на всяко от петте Ви сетива. Цените ни са съобразени с елитния асортимент на подправките ни, които ще ви бъдат поднесени с огромна доза съвестност и професионализъм.

SPICE

УП СПАЙС ООД



ЕКИПЪТ НА "СПАЙС" ООД



Селин Ваид
Управител



Инджи Яшар
Управител



Ерхан Тахсин
Финансов консултант



Семин Мехмед
Уеб дизайнер



Ахмед Решад
Главен Счетоводител



Едже Вежди
Касиер Счетоводител



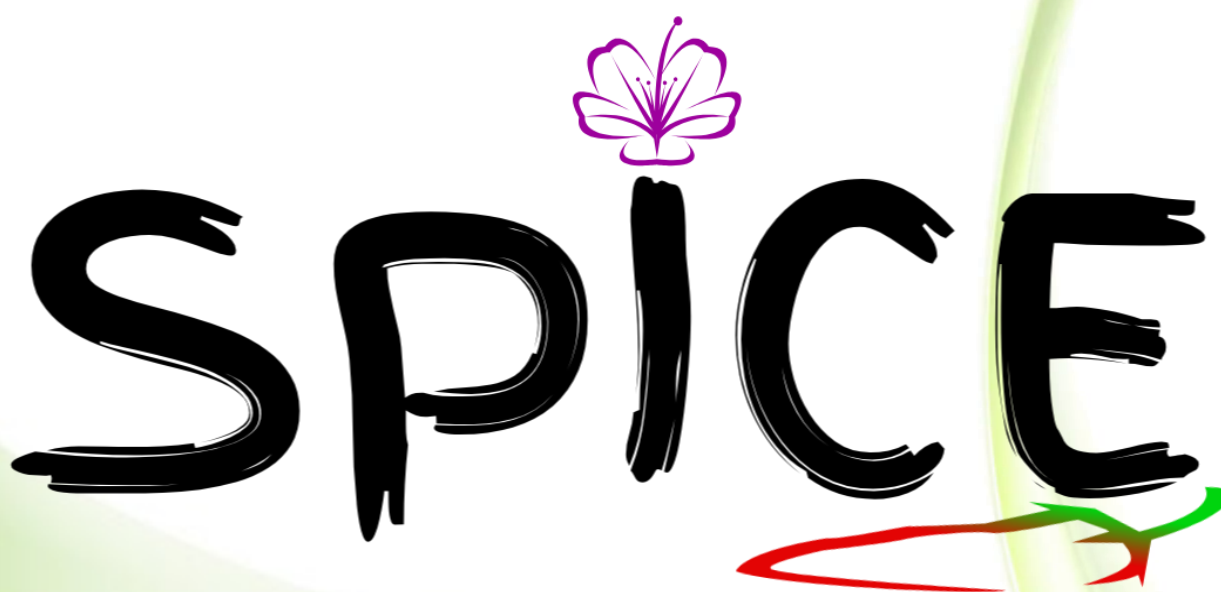
Хатъф Садък
Специалист маркетинг
и реклама



Айсун Шабан
Продавач-консултант

СЪДЪРЖАНИЕ

Люти подправки	5
Парливи подправки	8
Леки подправки	10
Ароматни подправки	13
Горчиви подправки	17
Билки	19
Шафран	22
Талон за поръчка	24
Контакти	25



ЛЮТИ ПОДПРАВКИ



SPICE СПАЙС ООД



ЧИЛИ 100 g

Кат. № 1001
Нето тегло 100гр.
Цена: 1.19 лв.

ЧИЛИ ЕДРО СМЛЯНО

Чилито перфектно подчертава и подсилва вкуса на ястието. Едновременно с това няма как да не усетите и неговите сгряващи свойства. Все повече го срещаме в компанията на сладкиши и десерти и е апетитна добавка към храната, но е и с безспорна полза върху човешкото здраве. Само 1/2 ч. л. ситно нарязани червени люти чушлета, добавени към храната, са способни да намалят апетита.

SPICE СПАЙС ООД



ЛЮТ ЧЕРВЕН ПИПЕР 100 g

Кат. № 1002
Нето тегло 100гр.
Цена: 1.99 лв.

ЛЮТ ЧЕРВЕН ПИПЕР МЛЯН

Лютият червен пипер засилва метаболизма, има невероятно въздействие върху кръвоносната система. Той прочиства артериите, като помага на организма да се отърве от лошия холестерол и триглицеридите. Парадоксалното е, че независимо от лютия си вкус, червеният пипер помага за възстановяването на стомашната тъкан и действа добре при язви, както на стомаха, така и на червата.

SPICE

SPICE СПАЙС ООД



ЧЕРЕН ПИПЕР 100 g

Кат. № 1003
Нето тегло 100гр.
Цена: 1.99 лв.

ЧЕРЕН ПИПЕР ЗЪРНА

Черният пипер е една от най-използваните и популярни подправки, с която се овкусяват множество ястия в различните краища на света. Той е полезна и приятна подправка, но при някои хора може да предизвика проблеми. Той е вреден за хора, които имат гастрит или язва — за тях консумацията на черен пипер може да се окаже критична.

SPICE СПАЙС ООД



БЯЛ ПИПЕР 100 g

Кат. № 1004
Нето тегло 100гр.
Цена: 2.59 лв.

БЯЛ ПИПЕР ЗЪРНА

Белият пипер е с по-мек вкус в сравнение с останалите видове пипер. Той се отличава и с по-нежен аромат. Обикновено се предпочита пред черния, тъй като не повлиява на хора с чувствителни стомаси. Той се препоръчва най-вече на хора, които страдат от липса на апетит, тъй като възбужда апетита и подобрява работата на стомашно-чревния тракт. Той се грижи еднакво добре за имунната система и за общия тонус на тялото.

SPICE

www.spiecesffron19.wixsite.com/spice19

ПАРЛИВИ ПОДПРАВКИ



SPICE СПАЙС ООД



ДЖИНДЖИФИЛ 100 g

Кат. № 2001
Нето тегло 100гр.
Цена: 9.79 лв

SPICE СПАЙС ООД



СИНАП 50 g

Кат. № 1002
Нето тегло 100гр.
Цена: 1.99 лв

ДЖИНДЖИФИЛ НА ПРАХ

Джинджифилът има силен цитрусов аромат и същевременно доста парлив вкус. Парливиет му вкус се дължи на съдържащото се в него вещество зингиберон. Той облекчава стомашно-чревните болки и има антивъзпалителен ефект. Освен това екстрактът от джинджифил има антиоксидантни, антивъзпалителни и антитуморни ефекти върху клетките. Възможни са прояви на алергични реакции към него.

СИНАП СЕМЕ

Синапът се използва за направата на горчица. Той стимулира работата на сърцето и елиминира отровите в тялото. Когато е смесен с вино, може да се използва като противоотрова при ухапване от змия и отравяне с гъби. Синапът е полезен при болки в гърлото, кашлица, стомашни и жлъчни болки. Използването му не се препоръчва при хора, които страдат от стомашно-чревни язви или възпалителни бъбречни заболявания.

SPICE

www.spicesffron19.wixsite.com/spice19

ЛЕКИ ПОДПРАВКИ





ПАПРИКА

МЛЯНА

Червеният пипер е универсална подправка, но въпреки това не е твърде популярен като лечебно средство, както другите подправки. Един грам счукани пиперки съдържа повече витамин С отколкото има в сока на четири лимона. По-новите изследвания доказват, че червеният пипер съдържа и вит. Р, който пази кръвоносните съдове. Той снижава кръвното налягане и, ако се употребява редовно, предпазва от атеросклероза.

Кат. № 3001
Нето тегло 50 гр.
Цена: 5.99 лв



КОРИАНДЪР

НА ПРАХ

Кориандърът е и подправка, и билка, тъй като семената и листата му прибавят допълнителен аромат на ястията. Зърната на кориандъра имат антивъзпалително свойство и понижаващ нивата на холестерола ефект. Кориандърът действа защитно срещу салмонела. Той е концентрирана на фитонутриенти подправка. Трябва да се внимава с пресния сок на кориандъра, защото може да предизвика спиране на дишането.

Кат. № 3002
Нето тегло 50 гр.
Цена: 5.99 лв

SPICE СПАЙС ООД



ЧЕСЪН 50 g

Кат. № 3003
Нето тегло 50 гр.
Цена: 4.89 лв

ЧЕСЪН

НА ПРАХ

Чесънят на прах се приготвя от изсушени и фино смлени скилидки чесън. Под формата на подправка, ароматът и послевкусът на чесъна са по-сладникави и не толкова остри. Когато се готви с него, не трябва да се прибавя накрая, тъй като се нуждае от време да абсорбира течността и да развие аромата си. Разтваря се много добре в течности, което го прави отличен избор за сосове и маринати.

SPICE СПАЙС ООД



КУРКУМА 50 g

Кат. № 3004
Нето тегло 50 гр.
Цена: 6.49 лв

КУРКУМА

НА ПРАХ

Куркумата се използва най-вече под формата на прах, който има яркооранжев цвят. Нейният вкус е пикантен, землист и леко горчив, докато ароматът ѝ е лек и напомня на портокал и джинджифил. Куркумата е натурален антисептик и има антибактериално действие. Използва се при рани и изгаряния, действайки като естествено болкоуспокояващо средство.

SPICE

www.spicesffron19.wixsite.com/spice19

АРОМАТНИ ПОДПРАВКИ



SPICE СПАЙС ООД



КАРДАМОН 20 g

Кат. № 4001
Нето тегло 20 гр.
Цена: 18.99 лв

SPICE СПАЙС ООД



КАНЕЛА 50 g

Кат. № 4002
Нето тегло 50 гр.
Цена: 4.99 лв

КАРДАМОН

ШУШУЛКИ

Заради женското си име, кардамонът в Южна Индия получил прозвището "Царица на подправките". Той е екзотична подправка, която намира огромно приложение в източната кухня и като цяло в световната. Има специфичен, неповторим вкус и много силен аромат. Един от основните компоненти в маслото от кардамон съдържа антисептик, който убива бактериите, причиняващи лош дъх, а етеричните масла спомагат за борба с бактериите, отговорни за кариесите.

КАНЕЛА

НА ПРАХ

Канелата представлява кафявата кора на канеленото дърво, която се суши, навива на руло и приема формата на канелена пръчка. Тя може да се намери във формата на пръчици канела или на прах и е една от най-старите подправки, която дори е била използвана в Древен Египет. Има антисъсирващо, антивъзпалително и антимикробно действие. В някои случаи може да предизвика алергична реакция, а при някои хора се наблюдава завишение на апетита.

SPICE

www.spicesffron19.wixsite.com/spice19

SPICE СПАЙС ООД



КАРАМФИЛ 50 g

Кат. № 4003
Нето тегло 50 гр.
Цена: 13.99 лв

КАРАМФИЛ

ЦЕЛИ РОЗИЧКИ

Карамфилът представлява неотворените розови пъпки на вечнозеленото карамфилово дърво, чиито пъпки се откъсват ръчно още докато са розови и се изсушават до придобиване на кафеникав цвят. Той е известен като подправка с изтънчен вкус от незапомнени времена. Използва се при приготвяне на сладкиши, компоти, за ароматизиране на горещи вина и ликьори. Заедно с канелата, пъпките на карамфила служат за подобряване аромата на сладки.

SPICE СПАЙС ООД



КИМИОН 50 g

Кат. № 4004
Нето тегло 50 гр.
Цена: 3.49 лв

КИМИОН

НА ПРАХ

Кимионът е една от най-известните подправки. Той се отличава с доста силна миризма и специфичен натрапчив вкус. Стимулира апетита, както и стомашната, панкреатичната и жлъчната секреция и действа противовъзпалително на дихателните пътища. Той има способността да дразни жлезите на храносмилателната система и възбужда апетита. Също така може да предизвика възпаление на стомашната лигавица, ако се употребява в големи количества.

SPICE

www.spicesffron19.wixsite.com/spice19

SPICE СПАЙС ООД



ВАНИЛИЯ 10 g

Кат. № 4005
Нето тегло 10 гр.
Цена: 15.99 лв

ВАНИЛИЯ

ШУШУЛКИ

Ванилията се води като една от най-скъпите подправки след шафрана и кардамона. Благодарение на своя нежен, освежаващ аромат, тя се смята за една от най-фините и приятни подправки. Ароматът ѝ предизвиква радостно чувство и създава усещане за ситост. Основната полза от ванилията е нейното успокояващо действие. Тя е в състояние да подобри настроението и да повдигне тонуса.

SPICE СПАЙС ООД



ЧУБРИЦА 50 g

Кат. № 4006
Нето тегло 50 гр.
Цена: 2.99 лв

ЧУБРИЦА

РОНЕНА

Чубрицата е считана за най-българската подправка, заради огромното ѝ приложение в българската кухня. Изсушена тя има зелен цвят, силен аромат, напомнящ този на мащерката, и леко парещ тръпчив вкус. Народната медицина препоръчва чубрицата при високо кръвно налягане, главоболие, виене на свят или сърцебиене, като тя е известна още и със силното си антибактериално действие.

SPICE

www.spicesffron19.wixsite.com/spice19

ГОРЧИВИ ПОДПРАВКИ



SPICE СПАЙС ООД



СМИНДУХ 10 g

Кат. № 5001
Нето тегло 10 гр.
Цена: 4.99 лв

СМИНДУХ

/Чимен/
МЛЯН

Семената на сминдуха са използвани като подправка и лечебно растение от египтяни, гърци и римляни. Заради антисептичното му действие чименът се е употребявал за третиране на рани и абсцеси, ревматизъм, подагра, екзема, а вътрешно се е приемал за лекуване на бронхити и проблеми с храносмилателния тракт. Включва се и в много афродизиаци. Може да предизвика някои неблагоприятни ефекти в големи количества-подуване на стомаха, диария, газове и дори алергични реакции.

SPICE СПАЙС ООД



КОПЪР 20 g

Кат. № 5002
Нето тегло 20 гр.
Цена: 5.49 лв

КОПЪР

СУХ

Копърът е единственото по рода си растение, при което както листата, така и семената му, се използват като подправка. Копърът има антибактериално действие и спомага за предотвратяване на костната загуба. Той усилва притока на мляко по време на кърмене. Освен това е полезен при гадене, действа съдоразширяващо и болкоуспокояващо. Консумацията на копър не се препоръчва при хора, които страдат от остри възпаления на червата и стомаха, защото увеличава киселинността.

SPICE

БИЛКИ



SPICE СПАЙС ООД



БОСИЛЕК 50 g

Кат. № 6001
Нето тегло 50 гр.
Цена: 2.99 лв

БОСИЛЕК

изсушен

Босилекът е силно благоуханно растение, чиито листа се използват като подправка за най-различни видове храни. Той защитава ДНК-то и има антибактериално действие. Хранителните вещества, съдържащи се в него са от съществено значение за сърдечно-съдовите заболявания. Също така има и противовъзпалителен ефект. Босилекът е много подходящ за стимулиране на апетита и силният му аромат отблъсква насекоми като мухи и комари.

SPICE СПАЙС ООД



ДАФИНОВ ЛИСТ 10 g

Кат. № 6002
Нето тегло 10 гр.
Цена: 4.99 лв

ДАФИНОВ ЛИСТ

изсушен

Дафиновият лист е добре позната подправка, но той има и лечебни свойства ако се приема под формата на отвара. Малко известно е, че той може да помогне при състояние на диабет тип 2, при бронхити, грипни състояния, хрема. Помага и при проблеми с храносмилането, гъбички, ревматични болки, спомага също и при депресивни състояния и прекомерна неясна умора. Лечебната вана с дафинов лист се използва и за облекчаване на ставни болки.

SPICE

www.spicesffron19.wixsite.com/spice19

SPICE СПАЙС ООД



МАЩЕРКА 20 g

Кат. № 6003
Нето тегло 20 гр.
Цена: 3.99 лв

МАЩЕРКА

изсушена

Мащерката е позната в историята ни с използването ѝ в природната медицина във връзка с дихателни проблеми и болки в гърдите, включително кашлица, бронхит и наплив на кръв в гърдите. Богата е на ценни съставки и антиоксиданти. Предпазва и от микроби. Запарката от мащерка се използва и за жабурене на устата или гаргара на гърлото, помага при гингивит, възпалено гърло, болка в зъбите и пародонтоза, както и на хората, страдащи от язва, гастрит и колит.

SPICE СПАЙС ООД



МАЙОРАНА 20 g

Кат. № 6004
Нето тегло 20 гр.
Цена: 1.99 лв

МАЙОРАНА

изсушена

Наред с дафиновия лист, майораната е била сред свещените билки в Средиземноморските територии, най-вече в Гърция и Рим. През Средновековието се е използвала за лечение на епилепсия. Тя е намирала приложение и в парфюмерийната промишленост. Има спазмолитични, антисептични и разширяващи способности. Помага и при стомашни проблеми, действа успокоително и освежаващо.

SPICE

www.spicesffron19.wixsite.com/spice19

ШАФРАН



SPICE СПАЙС ООД



ШАФРАН

0,5 g

Кат. № 7001
Нето тегло 0,5 гр.
Цена: 17.99 лв

SPICE СПАЙС ООД



ЧАЙ ОТ ШАФРАН 10 ПАКЕТЧЕТА

Кат. № 7002
Нето тегло 10 гр.
Цена: 17.99 лв

ШАФРАН изсушен

Като подправка трябва да се добавя в минимални количества заради силния вкус и аромат. Има способността да оцветява ястия. Предозирането може да направи блюдата горчиви. Добре е предварително шафранът да се разтвори в малко горещ бульон, вода или мляко. Водният разтвор се получава при прибавянето на 1 грам подправка на 120 г гореща вода. Разтворът може да се използва след минимум 20 минути.

В горещите блюда шафранът се добавя 5 минути преди края на готвенето, а в тестото – при замесването. Доказано е, че приема на 1 близалце шафран при всяко ядене помага при хистерия, хемороиди и при състояния на депресия. Той избавя от потиснатост, защото спомага изработката на хормона на щастието – серотонин.

ЧАЙ ОТ ШАФРАН СМЕС

В литър топла вода пуснете едно пакетче чай и изчакайте 5-10 мин., след което го извадете. Добавете мед по вкус и консумирайте в кратки срокове. Изследванията сочат, че шафрановият чай е от полза при сърдечно болни, понеже намалява натрупването на плака по вътрешните стени на кръвоносните съдове – атеросклероза. Чаят действа отпускащо и предизвиква потене, което ускорява почистването на токсини от тялото. В комбинация със зелен чай ускорява метаболизма.

SPICE

www.spicesffron19.wixsite.com/spice19

ТАЛОН ЗА ПОРЪЧКА

Поръчител:		Изпълнител:	
Фирма УП:		Фирма УП:	СПАЙС ООД
Адрес:		Адрес:	7680 с. Окорш, ул. „Й.Йовков“ №1
ЕИК:		ЕИК:	151400400
Банкова сметка:		Банкова сметка:	BG73 BUCT 0001 0330 0187 87, BIC BUCTBGSF при ТБ БУКТБАНК АД
e-mail:		e-mail:	spavs@abv.bg spicesaf-
Лице за контакт:		Лице за контакт:	Ерхан Дурхан Тахсин

Дата на поръчката: Адрес на доставка:

№	Наименование на продукта	Количество	Ед. Цена	Стойност
1				
2				
3				
4				
5				
6				
Словом:			Обща стойност :	
			Отстъпка:	
			Сума за плащане:	

Посочените цени са с ДДС

Посочените цени са с ДДС

Начин на плащане:

По банков път:

В брой:

Срок на доставка: до 7 дни след поръчката.

Оставаме на Ваше разположение при възникнали въпроси.

С уважение: /име и фамилия на служител/



КОНТАКТИ

СУ „Йордан Йовков“
УП „Спайс“ ООД

Адрес: с. Окорш 7680, ул. „Йордан Йовков“ №1

E-mail: spicesaffron19@gmail.com | sprays@abv.bg

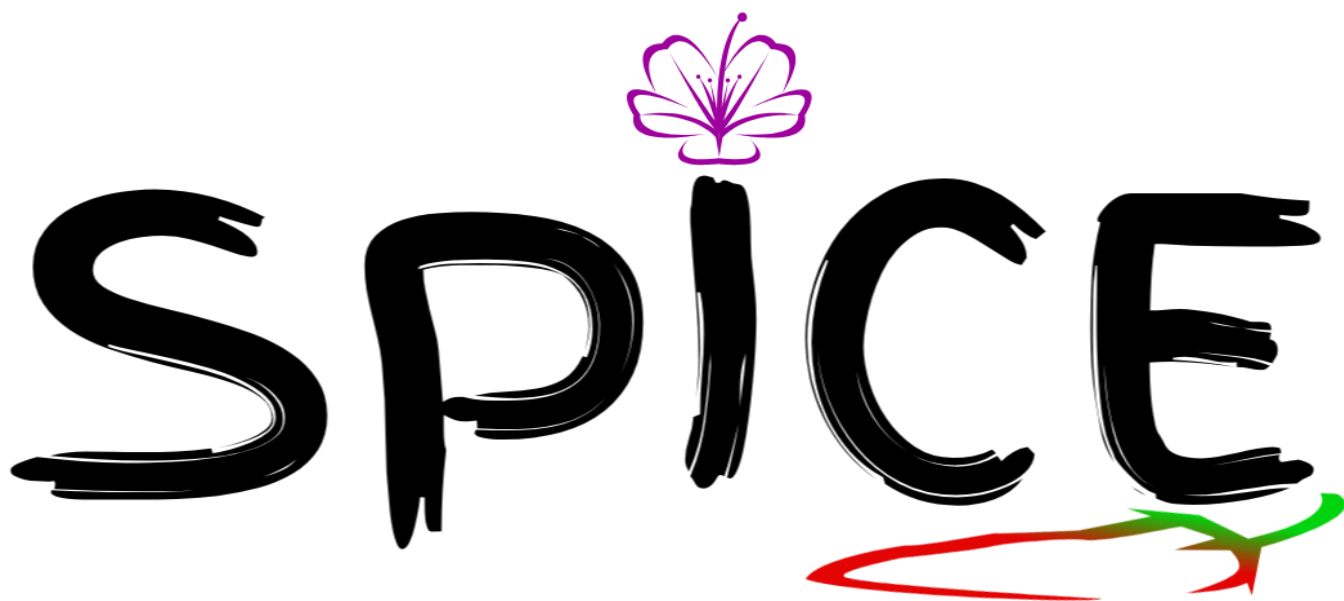
Телефон: +359 89 363 8968

Уебсайт: www.spicesaffron19.wixsite.com/spice19

УП “Спайс” ООД не е реална фирма!

Учебното предприятие е виртуално, с учебна цел и няма реално движение на стоки и парични средства.





SPICE

**ЩИПКАТА, КОЯТО ЩЕ РАЗШИРИ
ХОРИЗОНТА НА ВКУСОВЕТЕ ВИ!**