



منتجاتنا
PRODUCTS
منتجات عربية حلال فاخرة

Baladna Premium Oriental Brand
Orientalische Premium Lebensmittel



Baladna
بلدنا



طحينة

TAHINI (SESAMPASTE)

TAHINI (SESAMPASTE)



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
400g 14.1oz	12Pcs\Stk	94001	8681506266682
10kg 352.7oz	1Pcs\Stk	94003	8681506262301
800g 28.2oz	12Pcs\Stk	94004	8681506266323
17kg 599.6oz	1Pcs\Stk	94005	4260639071499



طحينة بلدية .. معصورة عالجر

وصفة الزهرة بالطحينة

مكونات الوصفة : طحينة بلدنا , زيت دوار الشمس من بلدنا , فلفل حار بلدنا , قرنبيط , ثوم , ليمون , توست , صنوبر
طريقة التحضير : نقطع القرنبيط ونقلي بزيت دوار الشمس
لتحضير الصوص: نضيف اللبن و الثوم و الليمون و الطحينة و نخلط , نضع التوست و القرنبيط و فوقها التوست نزين بالصنوبر و الفلفل الحار . صحتين و هنا

BLUMENKOHLE MIT TAHINI

REZEPT ZUTATEN: Baladna Tahini, Baladna Sonnenblumenöl, Baladna scharfer Chili, Blumenkohl, Knoblauch, Zitrone, Toast, Pinienkerne

ZUBEREITUNG: Blumenkohl schneiden und im Öl frittieren.

ZUBEREITUNG DER SAUCE : Joghurt, Knoblauch, Zitronensaft und Tahini mischen. Die Blumenkohlstücke auf ein Sandwich verteilen und die Sauce darübergeben. Garnieren mit Pinienkernen und scharfem Chili. Guten Appetit

CAULIFLOWER WITH TAHINI

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna falafel, BALADNA sunflower oil, BALADNA tahini, lemon, garlic, pineapple juice.

PREPARATION: Cut the cauliflower and fry in sunflower oil.

SAUCE PREPARATION: Mix yoghurt, garlic, lemon and tahini .Spread the cauliflower pieces on a sandwich and put the sauce on top of it. Garnish with pine nuts and hot pepper. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

SHOP NOW





Baladna
بلدنا



حلاوة سوبر اكسترا بالفستق الحلي HALVA COVERED WITH PISTACHIOS HALVA BEDECKT MIT PISTAZIEN



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
700g 24.6 oz	12 Pcs\Stk	95001	8681506260543
350g 12.3 oz	12 Pcs\Stk	95002	8681506260536
1800g 63.4 oz	6 Pcs\Stk	95005	8681506260550
5Kg 176.3 oz	1 Pcs\Stk	95004	8681506267696



حلاوة شبعانة فستق

وصفة معروك الحلاوة

مكونات الوصفة : حلاوة بلدنا, زيت دوار الشمس من بلدنا, طحينة بلدنا, بيضة, سكر, حليب, طحين, خميرة, فانيليا, محلب.

طريقة التحضير : نخلط البيض مع المحلب و الفانيليا و السكر و الحليب و الزيت ونضع الخميرة مع الماء الفاتر و نضيفها للمزيج ثم نضيف الطحين و نعجن نتركها ساعة لتتخمّر, نقطع العجين لدوائر و نحشيها بالحلاوة المشبعة بالطحينة وندهن الصينية بالطحينة و ندهن القطع بالسّمسم توضع في الفرن لمدة ٢٠ دقيقة تزين بالطحينة و صحتين و هنا.

MAROK, GEFÜLLT MIT HALVA

REZEPT ZUTATEN: Baladna Halva, Baladna Sonnenblumenöl, Baladna Tahini, Ei, Zucker, Milch, Mehl, Hefe, Vanille, Mahlab.

ZUBEREITUNG: Ei, Mahlep, Vanille, Zucker, Milch und Öl zusammenmischen. Hefe mit warmem Wasser vermischen und dazugeben. Mehl zugeben und zu einem Teig kneten, eine Stunde stehen lassen. Teigkugeln formen und mit Halva füllen. Das Backblech mit Tahini bestreichen. Die Teigkugeln auf das Backblech verteilen und mit Sesam bestreuen. Für 20 Minuten backen. Guten Appetit

MAROK STUFFED WITH HALVA

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna Halva, Baladna sunflower oil, Baladna Tahini, egg, sugar, milk, flour, yeast, vanilla, Prunus Mahaleb.

PREPARATION: Mix eggs with Prunus Mahaleb, vanilla, sugar, milk, oil, put the yeast with lukewarm water, add it to the mixture, then add the flour and knead. Leave it for an hour, then form little balls and stuff them with Halva. Grease the tray with tahini. Place the dough balls and sprinkle with sesame. Bake it for 20 minutes. Garnish with tahini. Enjoy your meal.



 يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

 **SHOP NOW**





Baladna
بلدنا



حلاوة اكسترا مفطى
بالفستق المطحون
EXTRA HALVA COVERED WITH
GROUNDED PISTACHIOS
EXTRA HALVA MIT GEMAHLENEN
PISTAZIEN BEDECKT



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
350g 12.3 oz	12 Pcs\Stk	95006	4260639070713
700g 24.6 oz	12 Pcs\Stk	95007	4260639070737



حلاوة شبعانة فستق

وصفة معروك الحلاوة

مكونات الوصفة : حلاوة بلدنا، زيت دوار الشمس من بلدنا، طحينية بلدنا، بيضة، سكر، حليب، طحين، خميرة، فانيليا، محلب.

طريقة التحضير : نخلط البيض مع المحلب و الفانيليا و السكر و الحليب و الزيت ونضع الخميرة مع الماء الفاتر و نضيفها للمزيج ثم نضيف الطحين و نعجن نتركها ساعة لتتخمّر، نقطع العجين لدوائر و نحشيها بالحلاوة المشبعة بالطحينة و ندهن الصينينة بالطحينة و ندهن القطع بالسّمسم توضع في الفرن لمدة ٢٠ دقيقة تزين بالطحينة و صحتين و هنا.

MAROK, GEFÜLLT MIT HALVA

REZEPT ZUTATEN: Baladna Halva, Baladna Sonnenblumenöl, Baladna Tahini, Ei, Zucker, Milch, Mehl, Hefe, Vanille, Mahlab.

ZUBEREITUNG: Ei, Mahlep, Vanille, Zucker, Milch und Öl zusammenmischen. Hefe mit warmem Wasser vermischen und dazugeben. Mehl zugeben und zu einem Teig kneten, eine Stunde stehen lassen. Teigkugeln formen und mit Halva füllen. Das Backblech mit Tahini bestreichen. Die Teigkugeln auf das Backblech verteilen und mit Sesam bestreuen. Für 20 Minuten backen. Guten Appetit

MAROK STUFFED WITH HALVA

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna Halva, Baladna sunflower oil, Baladna Tahini, egg, sugar, milk, flour, yeast, vanilla, Prunus Mahaleb.

PREPARATION: Mix eggs with Prunus Mahaleb, vanilla, sugar, milk, oil, put the yeast with lukewarm water, add it to the mixture, then add the flour and knead. Leave it for an hour, then form little balls and stuff them with Halva. Grease the tray with tahini. Place the dough balls and sprinkle with sesame. Bake it for 20 minutes. Garnish with tahini. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



خلطة فلافل FALAFEL-MIX FALAFEL-MISCHUNG



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
200g 7oz	24 Pcs\Stk	91301	8681506262288
400g 14.1oz With Mold	12 Pcs\Stk	91302	8681506262271
400g 14.1oz	12 Pcs\Stk	91303	8681506262295



خلطة فلافل.. غير شكل

وصفة شجرة الفلافل

مكونات الوصفة : فلافل بلدنا ,زيت دوار الشمس من بلدنا ,طحينة بلدنا ,ليمون, ثوم, عصير اناناس بلدنا .

طريقة التحضير : ننقع الفلافل لكل ظرف ٢٢٠ مل من الماء لمدة ساعة نسخن الزيت و نضع خليط الفلافل في قالب

الفلافل لنحضر اقراص الفلافل.

لتخضير صوص الفلافل: نخلط الطحينة مع الثوم و الليمون و الكمون, نزين بالخضار و الفلافل و نضع الصوص فوقها صحتين و هنا.

FALAFEL

REZEPT ZUTATEN: Baladna Falafel, Baladna Sonnenblumenöl, Baladna Tahini, Zitronen, Knoblauch, Baladna Ananassaft

ZUBEREITUNG: 220 ml Wasser zu jedem Beutel Falafel-Mischung zugeben, gut mischen und für 1 Stunde stehen lassen. Mit Hilfe der Falafel-Form die Falafelbällchen formen und direkt ins heiße Öl geben.

ZUBEREITUNG DER SAUCE: Tahini, Knoblauch, Zitronensaft und Kreuzkümmel mischen. Mit Gemüse garnieren und Tahini-Sauce zugeben. Guten Appetit.

FALAFEL

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna Falafel, Baladna sunflower oil, Baladna Tahini, Lemon, Garlic, Baladna ananas juice.

PREPARATION: Mix each Falafel bag with 220 ml water and let it rest for 1h.

Heat the oil and use the mold to form the Falafel disks and place it directly in the hot oil.

SAUCE PREPARATION: Mix Tahini, garlic, lemon and cumin. Garnish the Falafel dish with vegetables and add the Tahini sauce. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

زعتر أخضر ملوكي GREEN ZAATAR GRÜNER ZAATER



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
400g	12 Pcs\Stk	91101	8681506260260



الزعتر الأخضر الملوكي

مكونات الوصفة : زعتر بلدنا الاخضر الملوكي, زيت زيتون بلدنا, زيت دوار الشمس من بلدنا, خميرة, ملح ,طحين.
طريقة التحضير : ننضيف الطحين ونضيف الزعتر الاخضر الملوكي من بلدنا ونضيف زيت الزيتون ونضيف الخميرة و الملح و نضيف الماء, نعجن لتصبح العجينة متماسكة ثم نشكل العجين بشكل مثلثات صغيرة, نقلي قطع العجينة بزيت دوار الشمس من بلدنا نقدم الشيبس مع الخضار و صحتين و هنا.

CHIPS MIT ZAATER

REZEPT ZUTATEN : Baladna grüner Zaatar, Baladna Olivenöl, Baladna Sonnenblumenöl, Hefe, Salz, Mehl.

ZUBEREITUNG: Mehl, grüner Zaatar, Olivenöl, Hefe und Salz mischen. Wasser zugeben bis ein fester Teig entsteht. Teig ausrollen und Dreiecke ausschneiden. Dreiecke in Sonnenblumenöl frittieren. Mit Gemüse servieren. Guten Appetit.

CHIPS WITH ZAATAR

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna Green Zaatar, Baladna olive oil, Baladna Sunflower oil, yeast, salt, flour.

PREPARATION: Add flour, green Zaatar, olive oil, yeast and salt, add water and mix to get a firm dough. Roll out the dough and form triangle pieces. Fry the pieces in sunflower oil. Serve with vegetables. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

SHOP NOW





Baladna
بلدنا

زعتر حليبي بالسماق ZAATAR WITH SUMAC ZAATER MIT SUMACH



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
400g	12 Pcs\Stk	91102	8681506260277



زعتر حليبي اصلي بالسماق

وصفة شيبسون الزعتر

مكونات الوصفة : زعتر بلدنا بالسماق، زيت زيتون بلدنا، زيت دوار الشمس من بلدنا، خميرة، ملح، طحين.
طريقة التحضير : نضيف الطحين ونضيف زعتر بلدنا بالسماق ونضيف زيت الزيتون ونضيف الخميرة و الملح و نضيف الماء.
نعجن لتصبح العجينة متماسكة ثم نشكل العجين بشكل مثلثات صغيرة ،نقلي قطع العجينة بزيت دوار الشمس من بلدنا نقدم الشيبس مع الخضار و صحتين و هنا.

CHIPS MIT ZAATER

REZEPT ZUTATEN: Baladna Zaater mit Sumach, Baladna Olivenöl, Baladna Sonnenblumenöl, Hefe, Salz, Mehl.

ZUBEREITUNG: Mehl, Zaater mit Sumach, Olivenöl, Hefe und Salz mischen. Wasser zugeben bis ein fester Teig entsteht. Teig ausrollen und Dreiecke ausschneiden. Dreiecke in Sonnenblumenöl frittieren. Mit Gemüse servieren. Guten Appetit.

CHIPS WITH ZAATAR

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna Zaatar with Sumac, Baladna olive oil, Baladna sunflower oil, Yeast, Salt, flour.

PREPARATION: Add flour, Zaatar with sumac, olive oil, yeast and salt, add water and mix to get a firm dough. Roll out the dough and form triangle pieces. Fry the pieces in sunflower oil. Serve with vegetables. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

 **SHOP NOW**





Baladna
بلدنا

زعتر بدبس الرمان

ZAATAR WITH POMEGRANATE SYRUP

ZAATER MIT GRANATAPFELSIRUP

(SESAM-WEIZENKLEIE-THYMIAN-GEMISCH MIT GRANATAPFELSIRUP)



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
400g	12 Pcs\Stk	91103	4260639070812



زعتر حلي بالرمان نكهة مميزة

وصفة شيبسون الزعتر

مكونات الوصفة : زعتر بلدنا بالرمان، زيت زيتون بلدنا، زيت دوار الشمس من بلدنا، خميرة، ملح، طحين.

طريقة التحضير : نضيف الطحين ونضيف زعتر بلدنا بالرمان ونضيف زيت الزيتون ونضيف الخميرة و الملح و نضيف الماء.

نعجن لتصبح العجينة متماسكة ثم نشكل العجين بشكل مثلثات صغيرة نقلي قطع العجينة بزيت دوار الشمس من بلدنا ، نقدم الشيبس مع الخضار و صحتين و هنا.

CHIPS MIT ZAATER

REZEPT ZUTATEN: Baladna Zaater mit Granatapfelsirup, Baladna Olivenöl, Baladna Sonnenblumenöl, Hefe, Salz, Mehl.

ZUBEREITUNG: Mehl, Zaater mit Granatapfelsirup, Olivenöl, Hefe und Salz mischen. Wasser zugeben bis ein fester Teig entsteht. Teig ausrollen und Dreiecke ausschneiden.

Dreiecke in Sonnenblumenöl frittieren. Mit Gemüse servieren. Guten Appetit.

CHIPS WITH ZAATAR

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna Zaatar with pomegranate, Baladna olive oil, Baladna sunflower oil, yeast, salt, flour.

PREPARATION: Add flour, Zaatar with pomegranate, olive oil, yeast and salt, add water and mix to get a firm dough. Roll out the dough and form triangle pieces. Fry the pieces in sunflower oil. Serve with vegetables. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

(EGGPALNTS FILLED WITH PAPRIKA-WALNUT PREPARATION)

(AUBERGINEN GEFÜLLT MIT PAPRIKA-WALNUSS-ZUBEREITUNG)



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
600g 21.1oz	12 Pcs/Stk	99001	4260639074353
950g 33.5oz	6 Pcs/Stk	99002	4260639074377
2900g 102.2oz	4 Pcs/Stk	99003	4260639074391



المكدوس البيتوتي الفااخر

وصفة سلطة المكدوس

مكونات الوصفة : مكدوس بلدنا، بندورة، ثوم، فليفلة حمرة، توست.

طريقة التحضير : نقطع الفليفلة، نهرس الثوم، نقطع البندورة، نقطع المكدوس

نخلط المكونات مع قطع التوست المقمر ليصبح الطبق جاهز للتقديم.

صحبتن و هئا.

 MAKDOUS-SALAT

REZEPT ZUTATEN: Baladna Makdous, tomatoes, garlic, chili pepper, toast.

ZUBEREITUNG: Paprika, Tomaten und Makdous schneiden.

Knoblauch zerdrücken, alle Zutaten mischen und die Toaststücke dazugeben.

Guten Appetit.

 MAKDOUS-SALAD

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna Makdous, Tomato, Garlic, red paprika, Toast.

PREPARATION: Cut paprika, tomato and Makdous.

Crush the garlic, mix all ingredients together and add the toast pieces.

Enjoy your meal.



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

مكدوس

مكدوس في زيت دوار الشمس
بأذنجان محشي بالفلفل الاحمر والجوز

MAKDOUS IN SUNFLOWER OIL
EGGPLANTS STUFFED WITH PEPPER-WALNUT PREPARATION

MAKDOUS IN SONNENBLUMENÖL
AUBERGINEN GEFÜLLT MIT PAPRIKA-WALNUSS-ZUBEREITUNG



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
600g	12 Pcs\Stk	99013	8681506269935
950g	6 Pcs\Stk	99014	8681212008743
2000g	4 Pcs\Stk	99015	8681506269980



المكدوس البيتوتي الفاخر

وصفة سلطة المكدوس

مكونات الوصفة : مكدوس بلدنا, بندورة, ثوم, فليفلة حمرة, توست.

طريقة التحضير : نقطع الفليفلة, نهرس الثوم, نقطع البندورة, نقطع المكدوس
نخلط المكونات مع قطع التوست المقمر ليصبح الطبق جاهز للتقديم.
صحيت و هنا.

MAKDOUS-SALAT

REZEPT ZUTATEN: Baladna Makdous, tomatoes, garlic, chili pepper, toast.

ZUBEREITUNG: Paprika, Tomaten und Makdous schneiden.

Knoblauch zerdrücken, alle Zutaten mischen und die Toaststücke dazugeben.
Guten Appetit.

MAKDOUS-SALAD

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna Makdous, Tomato, Garlic, red paprika, Toast.

PREPARATION: Cut paprika, tomato and Makdous.

Crush the garlic, mix all ingredients together and add the toast pieces.
Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

SHOP NOW



بلدنا
ملوخية
ملوكية



Baladna
بلدنا



ملوخية ملوكية DRY MALLOW LANGKAPSELIGE JUTE (MOLOKHIA)



Unit	Box			
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU	
200g	12 Pcs\Stk	91801	8681506262332	BOX
400g	6 Pcs\Stk	91802	8681506262905	
200g	12 Pcs\Stk		8681506268006	BAG
500g	8 Pcs\Stk		8681506260482	



ملوخية ملوكية مروية بمياه عذبة

وصفة رز و ملوخية

مكونات الوصفة : ملوخية بلدنا، رز بلدنا، سمكة، زيت دوار الشمس من بلدنا، لحم، سبع بهارات من بلدنا، كزبرة يابسة من بلدنا، ليمون، ثوم.

طريقة التحضير : نغسل اوراق ملوخية بلدنا الملوكية لتصبح ناعمة ونضيف سمكة بلدنا.

نحضر الثوم و الكزبرة و الملوخية لمدة ١٥ دقيقة ونضيف عصير الليمون ثم نضيف الماء المغلي لطهي الملوخية.

نضيف للحمة البهارات و نشكلها دوائر و نقلها ثم نضيفها للملوخية و نطهو لمدة ٦٠ دقيقة . لتحضير رز بلدنا: نقوم بنقع الزر بماء ساخن، نضيف زيت دوار الشمس و نضع الرز مع مقدار الماء المناسب له. الطبق جاهز للتقديم مع التزيين بالصنوبر و صحتين و هنا

🇩🇪 MALVENBLÄTTER MIT REIS

REZEPT ZUTATEN: Baladna Malvenblätter, Baladna Reis, Schmalz, Baladna Sonnenblumenöl, Fleisch, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna getrockneter Koriander, Zitronen, Knoblauch

ZUBEREITUNG: Malvenblätter mit den Händen kleinreiben. Knoblauch, Koriander und die geriebenen Malvenblätter im Schmalz für 15 Min. rösten. Zitronensaft und kochendes Wasser zugeben.

Gewürze zum Fleisch zugeben und kleine Fleischbällchen formen, frittieren und zugeben. Kochen für 60 Min.

REISZUBEREITUNG: Reis in heißem Wasser einweichen. Den Reis in Sonnenblumenöl und geeigneter Wassermenge kochen. Mit Pinienkernen garnieren. Guten Appetit.

🇬🇧 MALLOW WITH RICE

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna Mallow, Baladna rice, ghee, baladna sunflower oil, meat, Baladna 7-spices-mix, baladna dried coriander, lemon, garlic.

PREPARATION: Powder the mallow leaves with hands, add ghee, roast garlic and coriander with the fine mallow for 15 minutes. Add lemon juice and boiled water and cook.add spices to the meat and form small balls. Fry the meat balls and add to the mallow. Cook for 60 minutes. Rice preparation: Soak the rice in hot water. Add sunflower oil, the rice and the proper amount of water and cook. Garnish with pine nuts. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

SHOP NOW



New
Natural taste

Baladna
بلدنا

فريكة
FREEKEH

ROASTED GREEN WHEAT



800g (28.2oz)

GERÖSTETER GRÜNER WEIZEN

Net weight
Nettofahlgewicht
Net weight



Baladna
بلدنا

فريكة

FREEKEH (ROASTED GREEN WHEAT)

Freekeh (gerösteter grüner Weizen)



فريكة بلدية محروقة عالخطب

وصفة سلطة الفريكة

مكونات الوصفة : فريكة بلدنا, بقلة بصل اخضر, رمان, ثوم, دبس رمان بلدنا, زيت زيتون بلدنا.

طريقة التحضير : وصفة جديدة لسلطة لذيذة و فائدتها كبيرة لغناها بالفيتامينات

يتم نقع الفريكة بالماء الساخن لمدة 15 دقيقة ثم غسلها بالماء البارد, نحصص حبات فريكة بلدنا و نسلقها بالماء ثم نضيف البقلة و البصل الاخضر و الرمان و الثوم و نضيف دبس الرمان و زيت الزيتون ,السلطة جاهزة للتقديم.

FREEKEH-SALAT

REZEPT ZUTATEN: Baladna Freekeh, Potulak, Lauchzwiebel, Granatapfel, Knoblauch, Baladna Granatapfelsirup, Baladna Olivenöl.

ZUBEREITUNG: Freekeh-Körner in heißem Wasser für 15 Min. einweichen, anschließend mit kaltem Wasser waschen, Freekeh-Körner rösten und in Wasser kochen. Portulak, Lauchzwiebel, Granatapfel, Knoblauch, Granatapfelsirup und Olivenöl zugeben. Guten Appetit.

FREEKEH SALAD

RECIPE'S INGREDIENTS: A new recipe for a delicious and vitamins rich salad Baladna Freekeh, purslane, green onion, pomegranate, garlic, Baladna pomegranate syrup, Baladna olive oil.

PREPARATION: Soak the Freekeh-grains in hot water for 15 min, then wash it with cold water. Roast Freekeh grains and cook it in water, add purslane, green onion, pomegranate, garlic, pomegranate syrup, and olive oil. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
800g	12 Pcs\Stk	96001	8681506260475



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

 **SHOP NOW**





Baladna
بلدنا

برغل ناعم أَسْمَر
BROWN FINE BULGUR
BRAUNER FEINER BULGUR



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
900g	12 Pcs\Stk	98004	8681506265562
4000g	4 Pcs\Stk	98008	8681506265982



برغل بلدي منشف
على الشمس على الأصول

وصفة التبولة

مكونات الوصفة : برغل ناعم من بلدنا، زيت زيتون بلدنا، نعناع يابس من بلدنا، فلفل حار خشن من بلدنا، بقدونس، بصل اخضر، بندورة، ليمون.

طريقة التحضير : نفرم الخضار ثم ننقع البرغل بالليمون و بهارات بلدنا من النعناع و الفلفل، نضيف زيت الزيتون من بلدنا ، نخلط المكونات و تصبح التبولة جاهزة للتقديم.

 TABOULEH

REZEPT ZUTATEN: Baladna feiner Bulgur, Baladna Olivenöl, Baladna Pfefferminze, getrocknet, Baladna Chilipulver, Petersilie, Lauchzwiebel, Tomaten, Zitrone.

ZUBEREITUNG: Gemüse schneiden, Bulgur in Zitronensaft einweichen und Pfefferminze und Chilipulver dazu geben, Olivenöl zugeben und alles vermengen.
Guten Appetit.

 TABBOULEH

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna fine bulgur, Baladna olive oil, Baladna dried peppermint, Baladna coarse chili powder, parsley, spring onion , tomato, lemon.

PREPARATION: Cut the vegetables, soak bulgur in lemon juice and add the peppermint and chili powder, then add olive oil and mix it all together. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

برغل ناعم أصفر YELLOW FINE BULGUR GELBER FEINER BULGUR



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
900g	12 Pcs\Stk	98003	8681506262561
4000g	4 Pcs\Stk	98007	8681506265968



برغل بلدي منشف على الشمس على الأصول

وصفة كبة العدس

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدينا , برغل ناعم بلدينا , زيت زيتون بلدينا , كمون بلدينا , فلفل حار خشن بلدينا , معجون طماطم بلدينا , دبس فليفلة , بصل , ملح , بقدونس.

طريقة التحضير : نسلق كوب عدس احمر مع قليل من الماء نضيف كوب برغل ناعم و نحرك ونتركه عشر دقائق, نقلي بصل بنصف كوب من زيت الزيتون و نضيف ملعقتين معجون طماطم و دبس الفليفلة ثم نضيف الخليط للعدس و البرغل المطهو, نضيف البهارات من الكمون و الفلفل الحار و الملح و القليل من زيت الزيتون و البقدونس. نعجن الخليط و نشكل قطع الكبة لتصبح جاهزة للطعام. صحتين و هنا.

LINSEN KEBBEH

REZEPT ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna feiner Bulgur, Baladna Olivenöl, Baladna Kümmel, zerstoßener Chili Pfeffer, Baladna Tomatenmark, Pfeffer-Molasse, Zwiebeln, Salz, Petersilie.

ZUBEREITUNG: 1 Tasse rote Linsen in wenig Wasser kochen. 1 Tasse feinen Bulgur zufügen, verrühren und 10 Minuten ziehen lassen. Die Zwiebeln in einer ½ Tasse Olivenöl anbraten. Dann 2 Esslöffel Pfeffermolasse zufügen und zu der Linsen-Bulgur-Mischung geben. Vermischen Sie alles mit ein bisschen Olivenöl und Petersilie. Gut durchkneten und zu Kebbeh Stücken formen. Guten Appetit.

LENTILS KEBBEH

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna fine bulgur, Baladna olive oil, Baladna cumin, coarse chili pepper, Baladna tomato paste, pepper molasses, onions, salt, parsley.

PREPARATION: Boil a cup of red lentils with a little water, add a cup of fine bulgur, stir and leave for 10 minutes. Fry onions in half a cup of olive oil and add two tablespoons of tomato paste and pepper molasses, then add the mixture to lentils, cooked bulgur and a little olive oil and parsley. Knead the mixture and form the Kebbeh pieces. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

برغل بالشعيرية BULGUR WITH VERMICELLI BULGUR MIT FADENNUDELN



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
900g	12 Pcs\Stk	98001	8681506262547
4000g	4 Pcs\Stk	98005	8681506265920



برغل بلدي منشف على الشمس على الأصول

وصفة برغل بحمص

مكونات الوصفة : برغل بعشيرية بلدنا, حمص حب بلدنا, سمّة بلدنا, دجاج بهار حب بلدنا, ورق غار بلدنا
طريقة التحضير : نسلق الدجاج و نضيف للسلق بهار الحب و ورق الغار و نضيف السمّة و نحمص البرغل
نضيف حبات الحمص و مرق الدجاج, نطهو لمدة ٣٠ دقيقة. نزين الطبق بحبات الحمص ليصبح جاهز للتقديم. صحتين و هنا.

BULGUR MIT KICHERERBSEN

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna Bulgur mit Vermicelli, Baladna Kichererbsen, Baladna Schmalz, Hähnchenfleisch, Baladna Gewürze-ganz, Baladna Lorbeerblätter.

ZUBEREITUNG: Hähnchenfleisch mit den Gewürzen und den Lorbeerblättern in Wasser kochen. Bulgur mit Schmalz rösten und die Kichererbsen sowie die Brühe dazugeben Für 30 Min kochen. Mit Kichererbsen garnieren. Guten Appetit.

BULGUR WITH CHICKPEAS

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna bulgur with vermicelli, Baladna chickpeas, Baladna ghee, Chicken meat, Baladna spices-whole, Baladna laurel leaves.

PREPARATION: Cook the chicken and add the spices and laurel leaves. Roast the bulgur with ghee and add the chickpeas and the chicken broth. Cook for 30 minutes. Add chickpeas to garnish the dish. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

برغل خشن BULGUR COARSE GROB BULGUR



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
900g	12 Pcs\Stk	98002	8681506262554
4000g	4 Pcs\Stk	98006	8681506265944



برغل بلدي منشف على الشمس على الأصول

وصفة برغل بندورة

مكونات الوصفة : برغل بلدنا الخشن, زيت دوار الشمس الذهبي من بلدنا , بصل, فليفلة خضراء, فليفلة حمراء, بندورة, سبع بهارات من بلدنا.

طريقة التحضير : نضع الزيت لنقلي الخضار ,نضيف البصل و الفليفلة و البندورة حتى الاستواء ثم نضيف البرغل و كمية الماء. نطهو لمدة ١٥ دقيقة . الطبق جاهز للتقديم بعد رش القليل من السبع بهارات. صحتين و هنا.

BULGUR MIT TOMATEN

REZEPT ZUTATEN: Baladna Bulgur grob, Baladna Sonnenblumenöl, Zwiebel, grüne Paprika, rote Paprika, Tomaten, Baladna 7-Gewürze-Mischung.

ZUBEREITUNG: Zwiebel, Paprika und Tomaten zerkleinern und im Öl rösten, Bulgur und Wasser zugeben und für 15 min kochen lassen. Gewürze über das Gericht verteilen. Guten Appetit.

BULGUR WITH TOMATO

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna Bulgur coarse, Baladna sunflower oil, onion, green paprika, red paprika, Tomatoes, Baladna 7-spices-mix.

PREPARATION: Roast chopped onion, paprika and tomatoes in oil, add Bulgur and water and cook for 15 min, add spices on the plate. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

 SHOP NOW





Baladna
بلدنا

برغل بلدي بالشعيرية BULGUR WITH VERMICELLI BULGUR MIT FADENNUDELN



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
800g	12 Pcs\Stk	98001	8681506262547



برغل بلدي منشف على الشمس على الأصول

وصفة برغل بحمص

مكونات الوصفة : برغل بعشيرية بلدنا, حمص حب بلدنا, سمّنة بلدنا, دجاج بهار حب بلدنا, ورق غار بلدنا
طريقة التحضير : نسلق الدجاج و نضيف للسلق بهار الحب و ورق الغار و نضيف السمّنة و نحمص البرغل
نضيف حبات الحمص و مرق الدجاج. نطهو لمدة ٣٠ دقيقة. نزين الطبق بحبات الحمص ليصبح جاهز للتقديم. صحتين و هنا.

BULGUR MIT KICHERERBSEN

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna Bulgur mit Vermicelli, Baladna Kichererbsen, Baladna Schmalz, Hähnchenfleisch, Baladna Gewürze-ganz, Baladna Lorbeerblätter.

ZUBEREITUNG: Hähnchenfleisch mit den Gewürzen und den Lorbeerblättern in Wasser kochen. Bulgur mit Schmalz rösten und die Kichererbsen sowie die Brühe dazugeben Für 30 Min kochen. Mit Kichererbsen garnieren. Guten Appetit.

BULGUR WITH CHICKPEAS

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna bulgur with vermicelli, Baladna chickpeas, Baladna ghee, Chicken meat, Baladna spices-whole, Baladna laurel leaves.

PREPARATION: Cook the chicken and add the spices and laurel leaves. Roast the bulgur with ghee and add the chickpeas and the chicken broth. Cook for 30 minutes. Add chickpeas to garnish the dish. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

برغل بلدي ناعم أصفر YELLOW FINE BULGUR GELBER FEINER BULGUR



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
800g	12 Pcs\Stk	98003	8681506262561



برغل بلدي منشف على الشمس على الأصول

وصفة كبة العدس

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدينا , برغل ناعم بلدينا , زيت زيتون بلدينا , كمون بلدينا , فلفل حار خشن بلدينا , معجون طماطم بلدينا , دبس فليفلة , بصل , ملح , بقدونس.

طريقة التحضير : نسلق كوب عدس احمر مع قليل من الماء نضيف كوب برغل ناعم و نحرك ونتركه عشر دقائق, نقلي بصل بنصف كوب من زيت الزيتون و نضيف ملحقتين معجون طماطم و دبس الفليفلة ثم نضيف الخليط للعدس و البرغل المطهو, نضيف البهارات من الكمون و الفلفل الحار و الملح و القليل من زيت الزيتون و البقدونس. نعجن الخليط و نشكل قطع الكبة لتصبح جاهزة للطعام. صحتين و هنا.

LINSEN KEBBEH

REZEPT ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna feiner Bulgur, Baladna Olivenöl, Baladna Kümmel, zerstoßener Chili Pfeffer, Baladna Tomatenmark, Pfeffer-Molasse, Zwiebeln, Salz, Petersilie.
ZUBEREITUNG: 1 Tasse rote Linsen in wenig Wasser kochen. 1 Tasse feinen Bulgur zufügen, verrühren und 10 Minuten ziehen lassen. Die Zwiebeln in einer ½ Tasse Olivenöl anbraten. Dann 2 Esslöffel Pfeffermolasse zufügen und zu der Linsen-Bulgur-Mischung geben. Vermischen Sie alles mit ein bisschen Olivenöl und Petersilie. Gut durchkneten und zu Keebeh Stücken formen. Guten Appetit.

LENTILS KEBBEH

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna fine bulgur, Baladna olive oil, Baladna cumin, coarse chili pepper, Baladna tomato paste, pepper molasses, onions, salt, parsley.
PREPARATION: Boil a cup of red lentils with a little water, add a cup of fine bulgur, stir and leave for 10 minutes. Fry onions in half a cup of olive oil and add two tablespoons of tomato paste and pepper molasses, then add the mixture to lentils, cooked bulgur and a little olive oil and parsley. Knead the mixture and form the Kebbeh pieces. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

 SHOP NOW





Baladna
بلدنا

برغل بلدي ناعم أسمر BROWN FINE BULGUR BRAUNER FEINER BULGUR



برغل بلدي منشف على الشمس على الأصول

وصفة التبولة

مكونات الوصفة : برغل ناعم من بلدنا، زيت زيتون بلدنا، نعناع يابس من بلدنا، فلفل حار خشن من بلدنا، بقونس، بصل اخضر، بندورة، ليمون.

طريقة التحضير : نفرم الخضار ثم ننقع البرغل بالليمون و بهارات بلدنا من النعناع و الفلفل، نضيف زيت الزيتون من بلدنا ، نخلط المكونات و تصبح التبولة جاهزة للتقديم.

🇩🇪 TABOULEH

REZEPT ZUTATEN: Baladna feiner Bulgur, Baladna Olivenöl, Baladna Pfefferminze, getrocknet, Baladna Chilipulver, Petersilie, Lauchzwiebel, Tomaten, Zitrone.

ZUBEREITUNG: Gemüse schneiden, Bulgur in Zitronensaft einweichen und Pfefferminze und Chilipulver dazu geben, Olivenöl zugeben und alles vermengen.
Guten Appetit.

🇬🇧 TABBOULEH

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna fine bulgur, Baladna olive oil, Baladna dried peppermint, Baladna coarse chili powder, parsley, spring onion , tomato, lemon.

PREPARATION: Cut the vegetables, soak bulgur in lemon juice and add the peppermint and chili powder, then add olive oil and mix it all together. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
800g	12 Pcs\Stk	98004	8681506265562



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





كلاهبركة

Baladna
بلدنا

PULSES
بقوليات

Baladna
بلدنا



عدس احمر RED LENTILS ROTE LINSEN



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
900g	12 Pcs\Stk	97004	8681506262523
4000g	4 Pcs\Stk	97010	8681506265883



عدس بلدي

وصفة المخلوطة

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا , رز بلدنا, سمينة بلدنا, بهارات بلدنا, كمون بلدنا, فليفلة حمرة ناعمة بلدنا, لحمه, يصل.

طريقة التحضير : نسلق العدس ثم نقلي اللحمه مع البصل بالسمنه و نضيف البهار ,نغسل الرز و نضيفه للعدس و نضيف اللحمه, نضيف الكمون و الفليفلة و الملح . الطبق جاهز للتقديم صحتين و هنا.

MAKLOTAH

REZEPT ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna Reis, Schmalz, Baladna Gewürze, Baladna Kreuzkümmel, Baladna rotes Paprikapulver fein, Fleisch, Zwiebeln.

ZUBEREITUNG: Linsen kochen. Fleisch und Zwiebeln in Schmalz rösten und die Gewürze zugeben. Reis waschen und zu den Linsen zugeben. Fleisch, Kreuzkümmel, Paprika und Salz dazugeben. Guten Appetit.

MAKLOTAH

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna rice, Ghee, Baladna spices, Baladna cumin, Baladna red paprika-fine, meat, onion.

PREPARATION: Cook the lentils. Roast meat and onion in Ghee and add the spices. Wash the rice and add it to the lentils. Add meat, cumin, paprika and salt. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

SHOP NOW





Baladna
بلدنا

عدس أخضر GREEN LENTILS GRÜNE LINSEN



عدس أخضر بلدي فاخر

مجدرة البرغل

المكونات: برغل خشن بلديا، عدس اخضر بلديا، زيت زيتون بلديا، بصل.
طريقة التحضير: نسلق العدس، نقلي البصل بزيت الزيتون، نضيف البرغل للعدس المسلوق و نضيف القليل من البصل المقلّي نضيف الماء و نطهو لمدة ٣٠ دقيقة.

MEJADARA MIT BULGUR

REZEPT ZUTATEN: Baladna Bulgur, Baladna grüne Linsen, Baladna Olivenöl, Zwiebel.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen, die Zwiebel mit Olivenöl rösten. Den Bulgur zusammen mit ein wenig Zwiebel den gekochten Linsen zugeben. Kochen für 30 Minuten. Mit gerösteten Zwiebeln garnieren. Guten Appetit.

MEJADARA WITH BULGUR

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna bulgur, Baladna green lentils, Baladna olive oil, onion

PREPARATION: Cook the lentils and roast the onion with olive oil.

Add bulgur to the cooked lentils and add some onion and cook for 30 minutes. Garnish with roasted onion. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
900g	12 Pcs\Stk	97005	8681506262516
4000g	4 Pcs\Stk	97011	8681506265869



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

حمص حب CHICKPEAS KICHERERBSEN



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
900g	12 Pcs\Stk	97003	8681506262530
4000g	4 Pcs\Stk	97009	8681506265906



منقى حبة حبة

وصفة حمص الافوكادو

مكونات الوصفة : حمص بلدنا، طحينة بلدنا، زيت زيتون بلدنا، كمون بلدنا، افوكادو، ثوم، ليمون، ملح.

طريقة التحضير : ننقع حمص بلدنا بالماء ليوم كامل و نسلقه

نضيف في الخلاط الحمص و الطحينة و الثوم و الكمون و الليمون و زيت الزيتون و الافوكادو و نخلط ليصبح كريمي الحمص جاهز للتقديم و صحتين و هنا.

AVOCADO HUMMUS

REZEPT ZUTATEN: Baladna Kichererbsen, Baladna Olivenöl, Baladna Kümmel, Avocado, Knoblauch, Zitrone, Salz.

ZUBEREITUNG: Die Kichererbsen für 24 Stunden in Wasser einweichen. Dann weich kochen. Alle Zutaten im Standmixer zu einer feinen Creme mixen. Guten Appetit.

AVOCADO HUMMUS

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna chickpeas, Baladna Tahini, Baladna olive oil, Baladna cumin, avocado, garlic, lemon, salt.

PREPARATION: Soak chickpeas with water for a full day and boil it.

In the blender add the chickpeas, tahini, garlic, cumin, lemon, olive oil and avocado, then mix it all to become a smooth cream. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

فاصولياء بيضاء WHITE BEANS WEISSE BOHNEN



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
900g	12 Pcs\Stk	97002	8681506262509
4000g	4 Pcs\Stk	97008	8681506265845



منقاية حبة حبة

وصفة الفاصوليا البيضاء بالزيت

مكونات الوصفة : فاصوليا بيضة بلدنا, معجون طماطم بلدنا, زيت زيتون بلدنا, بندورة, جزر, ثوم, كزبرة خضرة, كزبرة

يايسة بلدنا, ملح

طريقة التحضير : ننقع الفاصوليا لمدة يوم و نسلقها مع الجزر ثم نضيف البندورة و معجون الطماطم

نقلي بزيت الزيتون البكر و الكزبرة اليابسة و الكزبرة الخضرة و نضيفها للفاصوليا نطهو لمدة ٣٠ دقيقة و صحتين و هنا.

WHITE BEAN STEW

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna olive oil, Baladna dried white beans, Baladna tomato paste, Baladna coriander, carrots, garlic, tomato, parsley.

PREPARATION: Put the beans in water until they are soft. Pour water into a pot. Boil the beans with the sliced carrots and tomatoes. Season with tomato paste and salt. Leave to boil for 20 minutes. Heat the olive oil in a frying pan. Sauté the chopped garlic and coriander in it. Add fresh parsley and pour this sauce over the bean salad. Mix everything well. Enjoy your meal.

WEISSE-BOHNEN-EINTOPF

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna Olivenöl, Baladna getrocknete weiße Bohnen, Baladna Tomatenmark, Baladna gerebelter Koriander, Karotten, Knoblauch, Tomate, Petersilie.

PREPARATION: Legen Sie die Bohnen in Wasser ein bis sie weich sind. Geben Sie Wasser in einen Topf. Kochen Sie die Bohnen mit den geschnittenen Karotten und Tomaten. Würzen Sie mit Tomatenmark und Salz. Lassen Sie das Ganze für 20 Minuten kochen. In einer Pfanne erhitzen Sie das Olivenöl. Rösten Sie den gehackten Knoblauch und den Koriander darin an. Fügen Sie frische Petersilie hinzu und übergießen Sie den Bohnensalat mit dieser Soße. Vermischen Sie alles gut.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

SHOP NOW





Baladna
بلدنا

أرز بسمتي طويل الحبة BASMATI RICE, LONG GRAIN SELLA 1121 BASMATI REIS, LANGKÖRNIG



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
4 kg 141 oz	5 Pcs\Stk	97022	8681506262318
900g 31.7oz	24 Pcs\Stk	97021	8681506262325
450g 15.8oz	49 Pcs\Stk	97020	8683200700714



أرز بسمتي طويل الحبة

وصفة كبسة بالزند

المكونات: أرز بسمتي بلدنا، لحمة زند، زيت دوار شمس بلدنا، بصل، ورق غار بلدنا، فلفل اسود حب بلدنا، بهارات كبسة بلدنا، زنجبيل بلدنا، زعفران

طريقة التحضير: نسلق اللحم و نضيف له ورق الغار و الفلفل الأسود و البصل نغسل أرز بسمتي من بلدنا نقلي البصل بزيت دوار شمس بلدنا و نضيف الرز و البهارات و مرق اللحم و نطهو لمدة ٣٠ دقيقة نضيف الزعفران و نتركه عشر دقائق و نحرك ليصبح الرز ملون زين الطبق بلحم الزند المحمر بالقرن و صحتين و ألف هنا



HAXE KABSA

ZUTATEN: Baladna Sonnenblumenöl, Baladna Basmatireis, Baladna Al Kabsa-Gewürzmischung, Baladna Kurkuma, Baladna Ingwer, Baladna Paprikapulver, Baladna Lorbeerblätter, Baladna schwarze Pfefferkörner, Fleisch, Zwiebel

ZUBEREITUNG: In einen Topf geben Sie Wasser und das Fleisch. Fügen Sie Lorbeerblättern, Pfeffer und die Zwiebel hinzu. Lassen Sie das ganze länger köcheln. Jetzt waschen Sie den Reis. In einer Pfanne erhitzen Sie das Sonnenblumenöl und rösten die Zwiebel an. Geben Sie den Reis hinzu. Würzen Sie mit Al Kabsa Gewürz und Ingwer. Vermischen Sie alles gut und füllen Sie mit Wasser auf. Lassen Sie das Ganze für 30 Minuten köcheln. Schmecken Sie den Reis jetzt mit Paprikapulver ab und lassen Sie ihn nochmal für 10 Minuten durchziehen. Richten Sie die zuvor noch gebräunte Haxe mit dem gewürzten Reis an.....Guten Appetit



KNUCKLE KABSA

INGREDIENTS: Baladna sunflower oil, Baladna basmati rice, Baladna Al Kabsa spice mix, Baladna turmeric, Baladna ginger, Baladna paprika powder, Baladna bay leaves, Baladna black peppercorns, meat, onion

PREPARATION: Put water and the meat in a pot. Add bay leaves, pepper and onion. Let it simmer longer. Now wash the rice. Heat the sunflower oil in a pan and fry the onion. Add the rice. Season with Al Kabsa spice and ginger. Mix everything well and fill up with water. Let it simmer for 30 minutes. Flavour the rice with paprika powder and let it simmer for another 10 minutes. Arrange the browned knuckle with the spiced rice.....Enjoy your meal



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

SHOP NOW





Baladna
بلدنا

أرز كامولينو RICE CAMOLINO REIS



منقى حبة حبة

وصفة مجردة الرز

مكونات الوصفة : رز بلدنا، عدس اخضر بلدنا، سمطة، بصل.

طريقة التحضير : نسلق العدس، نقلي البصل بالسمنة، نغسل الرز و نضيفه للعدس مع القليل من البصل. نطهو الرز مع العدس بماء العدس لمدة ٣٠ دقيقة نزين الطبق بالبصل المقلي ليصبح جاهز للتقديم . صحتين و هنا.

MEJADARA MIT REIS

REZEPT ZUTATEN: Baladna Reis, Baladna grüne Linsen, Schmalz, Zwiebel

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen und die Zwiebel mit Schmalz rösten.

Den Reis waschen und den Linsen zugeben mit ein wenig Zwiebel. Den Reis und die Linsen für 30 Minuten kochen. Mit gerösteten Zwiebeln garnieren. Guten Appetit.

MEJADARA WITH RICE

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna rice, Baladna green lentils, ghee, onion.

PREPARATION: Cook the lentils, roast the onion with ghee. Wash the rice and add to the lentils with some onion. Cook the rice with lentils for 30 minutes. Garnish with roasted onion. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
900g	12 Pcs\Stk	97001	8681212008415
4Kg	4 Pcs\Stk	97007	8681506265999
25Kg	1 Pcs\Stk	97007	8681212008330



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

زيتون أخضر سلقيني

Whole Green Olives Salkani - Grüne Oliven mit Stein Salkani

2850g
(100.3 oz)

Net weight
Netto-Gewicht
Netto-Peso
الوزن الصافي



Baladna
بلدنا

زيتون أخضر سلقيني

WHOLE GREEN OLIVES SALKINI

GRÜNE OLIVEN MIT STEIN SALKINI



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
660g 23.2 oz	12 Pcs\Stk	9101	4260639071925
1000g 35.2 oz	12 Pcs\Stk	9102	8683200700875
2850g 100.5 oz	4 Pcs\Stk	9103	4260639071963



زيتون أخضر بلدي

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGLÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



زيتون أخضر تفاحي

WHOLE GREEN OLIVES TEFAHI
GRÜNE OLIVEN MIT STEIN TEFAHI



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
660g 23.2 oz	12 Pcs\Stk	9107	8683200700851
1000g 35.2 oz	12 Pcs\Stk		4260639071949
2850g 100.5 oz	4 Pcs\Stk	9109	8683200700899



زيتون أخضر بلدي

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGLÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

زيتون أخضر مشوي بدون نواة
Grilled Pitted Green Olives in Sunflower Oil
Gegrillte Grüne Oliven ohne Stein in Sonnenblumenöl

1000g
(35.2 oz)
Net weight
Nettofüllmenge
Net ağırlık
الوزن الصافي

Baladna
بلدنا



زيتون أخضر مشوي بدون نواة

GRILLED PITTED GREEN
OLIVES IN SUNFLOWER OIL

GEGRILLTE GRÜNE OLIVEN
OHNE STEIN IN SONNENBLUMENÖL



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
660g 23.2 oz	12 Pcs\Stk	99113	8683200700974
1000g 35.2 oz	12 Pcs\Stk		4260639071963
2850g 100.5 oz	4 Pcs\Stk		8683200703012



زيتون أخضر بلدي

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGLÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

زيتون أخضر محشي فليفلة

GREEN OLIVES STUFFED WITH PEPPERS

GRÜNE OLIVEN GEFÜLLT MIT PAPRIKA



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
660g 23.2 oz	12 Pcs\Stk	99115	8683200703050
1000g 35.2 oz	12 Pcs\Stk		4260639071987
2850g 100.5 oz	4 Pcs\Stk		8683200703098



زيتون أخضر بلدي

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGLÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



زيتون أخضر محشي ليمون

GREEN OLIVES STUFFED WITH LEMON

GRÜNE OLIVEN GEFÜLLT MIT ZITRONE



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
660g 23.2 oz	12 Pcs\Stk	99117	8683200703111
1000g 35.2 oz	12 Pcs\Stk		4260639072007
2850g 100.5 oz	4 Pcs\Stk		8683200703159



زيتون أخضر بلدي

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGLÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

زيتون أخضر سلقيني

Whole Green Olives Salkani - Grüne Oliven mit Stein Salkani

2850g
(100.5 oz)

Net weight
Netto-Gewicht
Netto-Peso
الوزن الصافي



Baladna
بلدنا

زيتون أخضر محشي جزر

GREEN OLIVES STUFFED WITH CARROTS
GRÜNE OLIVEN GEFÜLLT MIT KAROTTEN



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
660g 23.2 oz	12 Pcs\Stk	99119	8683200703173
1000g 35.2 oz	12 Pcs\Stk		4260639072021
2850g 100.5 oz	4 Pcs\Stk		8683200703210



زيتون أخضر بلدي

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGLÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



زيتون أخضر شرائح

SLICED GREEN OLIVES

GRÜNE OLIVEN IN SCHEIBEN



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
660g 23.2 oz	12 Pcs\Stk	99121	8683200703296
1000g 35.2 oz	12 Pcs\Stk		4260639072045
2850g 100.5 oz	4 Pcs\Stk		8683200703333



زيتون أخضر بلدي

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGLÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



زيتون أخضر كلمتا

WHOLE GREEN OLIVES KALAMATA
GRÜNE OLIVEN MIT STEIN KALAMATA



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
660g 23.2 oz	12 Pcs\Stk	99121	8683200703234
1000g 35.2 oz	12 Pcs\Stk		4260639072069
2850g 100.5 oz	4 Pcs\Stk		8683200703272



زيتون أخضر بلدي

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGLÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

سلطة زيتون

OLIVES SALAD

OLIVENSALAT



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
660g 23.2 oz	12 Pcs\Stk	99125	8683200700912
1000g 35.2 oz	12 Pcs\Stk		4260639072083
2850g 100.5 oz	4 Pcs\Stk		8683200700950



زيتون أخضر بلدي

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGLÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



زيتون أخضر محشي زعتر

GREEN OLIVES STUFFED WITH THYME
GRÜNE OLIVEN GEFÜLLT MIT THYMIAN



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
660g 23.2 oz	12 Pcs\Stk		8683200700585
1000g 35.2 oz	12 Pcs\Stk		4260639072106
2850g 100.5 oz	4 Pcs\Stk		8683200700622



زيتون أخضر بلدي

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGLÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

مخلل خيار

CUCUMBER PICKLES

GURKEN SAUER EINGELEGT



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
660g 23.2 oz	12 Pcs\Stk		8681506269065
1300 g 45.8 oz	6 Pcs\Stk		8681506269072
2800g 98.7 oz	4 Pcs\Stk		4260639074452
15 Kg 529.1 oz	1 Pcs\Stk		8681506266330



مخلل بيتوتي حامض .. فالأخر

مخللات بلدنا

محفوظة بالملح والخل الطبق المشهور في بلاد الشام من اجود المحاصيل والخالية من المواد المعدلة وراثيا جاهز لتقديمه بجانب الأطعمة.



BALADNA EINGELEGT

Gurken werden traditionell ohne Gentechnik aus hochwertigen Gurken durch Zugabe von Salz und Essig hergestellt.



BALADNA PICKLES preserved with salt and vinegar. The famous dish in the Levant. From the finest crops and free of GM materials ready to be presented next to food.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

مخلل خيار بلدي حامض حار

SOUR PICKLED CUCUMBERS, CHILI

SAUER EINGELEGT GURKEN, SCHARF



مخلل بيتوتي حامض .. فااخر

مخللات بلدنا

محفوظة بالملح والخل الطبق المشهور في بلاد الشام من اجود المحاصيل والخالية من المواد المعدلة وراثيا جاهز لتقديمه بجانب الأطعمة.



BALADNA EINGELEGT

Gurken werden traditionell ohne Gentechnik aus hochwertigen Gurken durch Zugabe von Salz und Essig hergestellt.



BALADNA PICKLES preserved with salt and vinegar. The famous dish in the Levant. From the finest crops and free of GM materials ready to be presented next to food.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
660g 23.2 oz	12 Pcs\Stk	91901	4260639076906
1300 g 45.8 oz	6 Pcs\Stk	91902	4260639076913
2800g 98.7 oz	4 Pcs\Stk	91903	4260639076920



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

مخلل خضار مشكلة

MIXED PICKLES

EINGELEGTES MISCHGEMÜSE



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
660g 23.2oz	12 Pcs\Stk	91947	8681506266279
1300g 45.8oz	6 Pcs\Stk	91948	8681506269904
2800g 98.7 oz	4 Pcs\Stk	91949	8681506269959
3725g 131.6 oz	4 Pcs\Stk	91950	4260639072434
120g 4.2 oz	72 Pcs\Stk	91945	8681506266248
15 kg 599.6 oz	1 Pcs\Stk	91946	8681506269850



مخلل خضار مشكلة

مخللات بلدنا

محفوظة بالملح والخل الطبق المشهور في بلاد الشام من اجود المحاصيل والخالية من المواد المعدلة وراثيا جاهز لتقديمه بجانب الأطعمة.



BALADNA EINGELEGTES

Gurken werden traditionell ohne Gentechnik aus hochwertigen Gurken durch Zugabe von Salz und Essig hergestellt.



BALADNA PICKLES preserved with salt and vinegar. The famous dish in the Levant. From the finest crops and free of GM materials ready to be presented next to food.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

مخلل فليفلة لومباردي

PICKLED LOMBARDI PEPPERS

EINGELEGT LOMBARDI PEPERONI



مخلل فليفلة لومباردي

مخللات بلدنا

محفوظة بالملح والخل الطبق المشهور في بلاد الشام من اجود المحاصيل والخالية من المواد المعدلة وراثيا جاهز لتقديمه بجانب الأطعمة.



BALADNA EINGELEGT

Gurken werden traditionell ohne Gentechnik aus hochwertigen Gurken durch Zugabe von Salz und Essig hergestellt.



BALADNA PICKLES preserved with salt and vinegar. The famous dish in the Levant. From the finest crops and free of GM materials ready to be presented next to food.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
650g 22.9oz	12 Pcs\Stk	91927	8681506269140
1400g 49.3oz	6 Pcs\Stk	91928	8681506269157
2300g 81.1oz	4 Pcs\Stk	91934	4260639074551
17Kg 599.6oz	1 Pcs\Stk	91935	8681506269874



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



شرائح مخلل هلابينو حار

SLICED GREEN JALAPENOS, HOT

GRÜNE JALAPEÑOS IN SCHEIBEN, SCHARF



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
330g 11.6oz	12 Pcs\Stk	91924	8681506268938
650g 22.9oz	12 Pcs\Stk	91925	8681506268945
1660g 58.5oz	6 Pcs\Stk	91926	8681506268952
2550g 89.9oz	4 Pcs\Stk	91932	4260639074537
2650g 93.4 oz	4 Pcs\Stk	91936	4260639071710



شرائح مخلل هلابينو حار

مخللات بلدنا

محفوظة بالملح والخل الطبق المشهور في بلاد الشام من اجود المحاصيل والخالية من المواد المعدلة وراثيا جاهز لتقديمه بجانب الأطعمة.



BALADNA EINGELEGT

Gurken werden traditionell ohne Gentechnik aus hochwertigen Gurken durch Zugabe von Salz und Essig hergestellt.



BALADNA PICKLES preserved with salt and vinegar. The famous dish in the Levant. From the finest crops and free of GM materials ready to be presented next to food.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

شرائح مخلل هلابينو أخضر و أحمر حار

SLICED GREEN & RED JALAPENOS, HOT
GRÜNE & ROT JALAPEÑOS IN SCHEIBEN, SCHARF



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
660g 22.9oz	12 Pcs\Stk	91925	8681506268945
1300g 58.5oz	6 Pcs\Stk	91926	8681506268952
2650g 93.4 oz	4 Pcs\Stk	91936	4260639071710



شرائح مخلل هلابينو أخضر و أحمر حار

مخللات بلدنا

محفوظة بالملح والخل الطبق المشهور في بلاد الشام من اجود المحاصيل والخالية من المواد المعدلة وراثيا جاهز لتقديمه بجانب الأطعمة.



BALADNA EINGELEGT

Gurken werden traditionell ohne Gentechnik aus hochwertigen Gurken durch Zugabe von Salz und Essig hergestellt.



BALADNA PICKLES preserved with salt and vinegar. The famous dish in the Levant. From the finest crops and free of GM materials ready to be presented next to food.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



مخلل خيار كورنيشون حامض

SOUR PICKLED CORNICHONS
SAUER EINGELEGT CORNICHONS



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
330g 11.6oz	12 Pcs\Stk	91916	8681506268778
650g 22.9oz	12 Pcs\Stk	91917	8681506269010
1600g 56.4oz	6 Pcs\Stk	91918	8681506269034
2500g 88.1oz	4 Pcs\Stk	91929	4260639074438



مخلل خيار كورنيشون حامض

مخللات بلدنا

محفوظة بالملح والخل الطبق المشهور في بلاد الشام من اجود المحاصيل والخالية من المواد المعدلة وراثيا جاهز لتقديمه بجانب الأطعمة.



BALADNA EINGELEGT

Gurken werden traditionell ohne Gentechnik aus hochwertigen Gurken durch Zugabe von Salz und Essig hergestellt.



BALADNA PICKLES preserved with salt and vinegar. The famous dish in the Levant. From the finest crops and free of GM materials ready to be presented next to food.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

مخلل فليفلة حارة حسكورية

PICKLED HOT PEPPERS
EINGELEGT SCHARFE PEPPERONI



مخلل فليفلة حارة حسكورية

مخللات بلدنا

محفوظة بالملح والخل الطبق المشهور في بلاد الشام من اجود المحاصيل والخالية من المواد المعدلة وراثيا جاهز لتقديمه بجانب الأطعمة.



BALADNA EINGELEGT

Gurken werden traditionell ohne Gentechnik aus hochwertigen Gurken durch Zugabe von Salz und Essig hergestellt.



BALADNA PICKLES preserved with salt and vinegar. The famous dish in the Levant. From the finest crops and free of GM materials ready to be presented next to food.



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
300g 10.5oz	12 Pcs\Stk	91913	8681506268891
650g 22.9oz	12 Pcs\Stk	91914	8681506268907
1660g 58.5oz	6 Pcs\Stk	91915	8681506268914
2550g 89.9oz	4 Pcs\Stk	91930	4260639074490

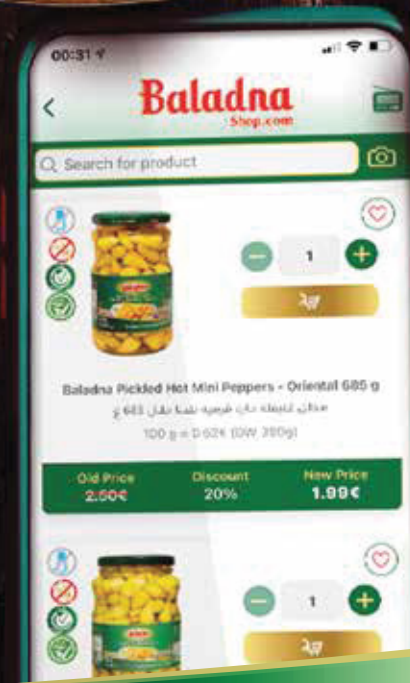


يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





مخلل فليفلة حارة قزمية

PICKLED HOT MINI PEPPERS
EINGELEGT SCHARFE MINI-PEPERONI



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
350g 12.3oz	12 Pcs\Stk	91921	8681506268785
685g 24.1oz	12 Pcs\Stk	91922	8681506268853
1600g 56.4oz	6 Pcs\Stk	91923	8681506268846
2550g 89.9oz	4 Pcs\Stk	91931	4260639074513



مخلل فليفلة حارة قزمية

مخللات بلدنا

محفوظة بالملح والخل الطبق المشهور في بلاد الشام من اجود المحاصيل والخالية من المواد المعدلة وراثيا جاهز لتقديمه بجانب الأطعمة.



BALADNA EINGELEGT

Gurken werden traditionell ohne Gentechnik aus hochwertigen Gurken durch Zugabe von Salz und Essig hergestellt.



BALADNA PICKLES preserved with salt and vinegar. The famous dish in the Levant. From the finest crops and free of GM materials ready to be presented next to food.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



مخلل اللفت

PICKLED TURNIP

EINGELEGT RÜBE



مخلل اللفت

مخللات بلدنا

محفوظة بالملح والخل الطبق المشهور في بلاد الشام من اجود المحاصيل والخالية من المواد المعدلة وراثيا جاهز لتقديمه بجانب الأطعمة.



BALADNA EINGELEGT

Gurken werden traditionell ohne Gentechnik aus hochwertigen Gurken durch Zugabe von Salz und Essig hergestellt.



BALADNA PICKLES preserved with salt and vinegar. The famous dish in the Levant. From the finest crops and free of GM materials ready to be presented next to food.

Unit	Box		
Weight			
660g 22.9oz	12 Pcs\Stk	91951	8681506266651
1300g 58.5oz	6 Pcs\Stk	91952	8681506266606
2800g 98.7 oz	4 Pcs\Stk	91953	8681506266378
17 kg 599.6 oz	1 Pcs\Stk	91954	8681506266408



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

مخلل PICKLED EINGELEGTE



Unit		Box		
Name	Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
Sliced Sour	15 kg 529.1 oz	1 Pcs\Stk		8681506269881
Arabic Sliced	15 kg 529.1 oz	1 Pcs\Stk	91950	8681506267344
Sliced Sour	15 kg 529.1 oz	1 Pcs\Stk	91936	8681212008217
Mixed Pickles	15 kg 529.1 oz	1 Pcs\Stk	91937	8681212008651
Turnip	15 kg 529.1 oz	1 Pcs\Stk	91954	8681506266408
Cucumbers	15 kg 529.1 oz	1 Pcs\Stk		8681506266316
Lombardi	15 kg 529.1 oz	1 Pcs\Stk		8681212008019



مخلل خيار شرائح عربي شرائح مخلل خيار حامض

مخللات بلدنا

محفوظة بالملح والخل الطبق المشهور في بلاد الشام من اجود المحاصيل والخالية من المواد المعدلة وراثيا جاهز لتقديمه بجانب الأطعمة.



BALADNA EINGELEGTE

Gurken werden traditionell ohne Gentechnik aus hochwertigen Gurken durch Zugabe von Salz und Essig hergestellt.



BALADNA PICKLES preserved with salt and vinegar. The famous dish in the Levant. From the finest crops and free of GM materials ready to be presented next to food.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

معجون الطماطم
TOMATO PASTE
TOMATENMARK

معجون الطماطم
28/30



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
800g 28.2oz	12 Pcs\Stk	92703	8681506260024



دبس بندورة بلدية حامضة

وصفة محشي البندورة بالفريكة

مكونات الوصفة : فريكة بلدنا, معجون طماطم بلدنا, لحمه, بصل اخضر, سبع بهارات بلدنا, زيت دوار الشمس بلدنا, بندورة, ملح.
طريقة التحضير : نخسل فريكة بلدنا بالماء الساخن ثم نضيف اللحمه و البصل و السبع بهارات و ربع كوب زيت دوار الشمس نخلط المكونات ثم نقوم بتفريغ البندورة لحشيتها بالمكونات السابقة. نخلط البندورة المتبقية مع معجون الطماطم و الملح ليصبح صوص. نقوم بطهي البندورة المحشية بالفريكة لمدة ساعة مع صوص البندورة. الطبق جاهز للتقديم. صحتين و هنا



GEFÜLLTE TOMATEN MIT FREEKEH

REZEPT ZUTATEN: Baladna Freekeh, Baladna Tomatenmark, Fleisch, Frühlingszwiebeln, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Sonnenblumenöl, Tomaten, Salz.

ZUBEREITUNG: Freekeh in heißem Wasser waschen, die Tomaten aushöhlen. Vermischen Sie Freekeh, Fleisch, Zwiebeln und eine ¼ Tasse Öl mit der Gewürzmischung und füllen Sie damit die Tomaten. Die restlichen Tomaten mit Salz und Tomatenmark pürieren. Die gefüllten Tomaten für eine Stunde in der Tomatensauce kochen. Guten Appetit.



STUFFED TOMATOES WITH FREEKEH

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna Freekeh, Baladna tomato paste, meat, spring onions, Baladna 7 spices, Baladna sunflower oil, tomato, salt.

PREPARATION: Wash freekeh with hot water. Then mix meat, onions, Baladna 7 spices and a ¼ cup of sunflower oil. Hollow out the tomatoes and fill them with the mix. Mix the remaining tomatoes with tomato paste and salt to make the sauce. Cook the stuffed tomatoes in tomato sauce for an hour. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

دبس فليفلة بلدية حلوة PEPPER PASTE, SWEET PAPRIKAMARK



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
550g 19.4oz	12 Pcs\Stk	91209	4260639071444
5Kg 176.3 oz	2 Pcs\Stk	91211	4260639071901



دبس فليفلة بلدية حلوة

دبس الفليفلة محضر على الطريقة التقليدية

من نوع خاص من محاصيل الفليفلة الحمراء الحارة التي يتم قطاؤها وتحضيرها مرة واحدة في وقت محدد من السنة يتم تقديمها مع المقبلات كما يتم اضافتها لبعض انواع الطبخات الشرقية والمعجنات وتشتهر دبس فليفلة بلدنا بقوامها وكثافتها ولونها الرائع وطعمها الحار اللذيذ ومتوفرة بعبوة زجاجية انيقة مع مدة صلاحية طويلة يفضل وضعها في الثلاجة بعد فتحها

AUF TRADITIONELLE WEISE ZUBEREITETE PAPRIKAPASTE

Sie wird aus einer speziellen Art von scharfem roten Paprika hergestellt, der zu einer bestimmten Jahreszeit geerntet und zubereitet wird. Sie wird zu Vorspeisen serviert oder einigen Arten von orientalischen Gerichten und Gebäck beigelegt. Die Baladna Paprikapaste ist berühmt für ihre Textur, ihre Dichte, ihre wunderbare Farbe und ihren köstlichen würzigen Geschmack. Sie ist in einer eleganten Glasverpackung mit langer Haltbarkeit erhältlich. Bewahren Sie sie nach dem Öffnen im Kühlschrank auf.

PEPPER PASTE IS PREPARED IN A TRADITIONAL WAY.

It is prepared with a special type of hot red Bellpepper crop that is harvested and prepared at a specific time of the year. It is served with appetizers or added to some types of oriental dishes and pastries. Baladna Bellpepper Paste is famous for its texture, density, wonderful color, and delicious spicy taste. It is available in elegant glass packaging with a long shelf life. Keep it in the refrigerator after opening.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



دبس فليفلة بلدي حار جدا PEPPER PASTE, EXTRA CHILI PAPRIKAMARK, EXTRA SCHARF



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
550g 19.4oz	12 Pcs\Stk	91210	4260639071468



دبس فليفلة بلدي حار

دبس الفليفلة محضر على الطريقة التقليدية

من نوع خاص من محاصيل الفليفلة الحمراء الحارة التي يتم قطاها وتحضيرها مرة واحدة في وقت محدد من السنة يتم تقديمها مع المقبلات كما يتم اضافتها لبعض انواع الطبخات الشرقية والمعجنات وتشتهر دبس فليفلة بلدنا بقوامها وكثافتها ولونها الرائع وطعمها الحار اللذيذ ومتوفرة بعبوة زجاجية انيقة مع مدة صلاحية طويلة يفضل وضعها في الثلاجة بعد فتحها

AUF TRADITIONELLE WEISE ZUBEREITETE PAPRIKAPASTE

Sie wird aus einer speziellen Art von scharfem roten Paprika hergestellt, der zu einer bestimmten Jahreszeit geerntet und zubereitet wird. Sie wird zu Vorspeisen serviert oder einigen Arten von orientalischen Gerichten und Gebäck beigelegt. Die Baladna Paprikapaste ist berühmt für ihre Textur, ihre Dichte, ihre wunderbare Farbe und ihren köstlichen würzigen Geschmack. Sie ist in einer eleganten Glasverpackung mit langer Haltbarkeit erhältlich. Bewahren Sie sie nach dem Öffnen im Kühlschrank auf.

PEPPER PASTE IS PREPARED IN A TRADITIONAL WAY.

It is prepared with a special type of hot red Bellpepper crop that is harvested and prepared at a specific time of the year. It is served with appetizers or added to some types of oriental dishes and pastries. Baladna Bellpepper Paste is famous for its texture, density, wonderful color, and delicious spicy taste. It is available in elegant glass packaging with a long shelf life. Keep it in the refrigerator after opening.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



دبس فليفلة بلدي حار جدا PEPPER PASTE, EXTRA CHILI PAPRIKAMARK, EXTRA SCHARF



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
550g 19.4oz	12 Pcs\Stk	91210	4260639071468



دبس فليفلة بلدي حار

دبس الفليفلة محضر على الطريقة التقليدية

من نوع خاص من محاصيل الفليفلة الحمراء الحارة التي يتم قطاها وتحضيرها مرة واحدة في وقت محدد من السنة يتم تقديمها مع المقبلات كما يتم اضافتها لبعض انواع الطبخات الشرقية والمعجنات وتشتهر دبس فليفلة بلدنا بقوامها وكثافتها ولونها الرائع وطعمها الحار اللذيذ ومتوفرة بعبوة زجاجية انيقة مع مدة صلاحية طويلة يفضل وضعها في الثلاجة بعد فتحها

AUF TRADITIONELLE WEISE ZUBEREITETE PAPRIKAPASTE

Sie wird aus einer speziellen Art von scharfem roten Paprika hergestellt, der zu einer bestimmten Jahreszeit geerntet und zubereitet wird. Sie wird zu Vorspeisen serviert oder einigen Arten von orientalischen Gerichten und Gebäck beigelegt. Die Baladna Paprikapaste ist berühmt für ihre Textur, ihre Dichte, ihre wunderbare Farbe und ihren köstlichen würzigen Geschmack. Sie ist in einer eleganten Glasverpackung mit langer Haltbarkeit erhältlich. Bewahren Sie sie nach dem Öffnen im Kühlschrank auf.

PEPPER PASTE IS PREPARED IN A TRADITIONAL WAY.

It is prepared with a special type of hot red Bellpepper crop that is harvested and prepared at a specific time of the year. It is served with appetizers or added to some types of oriental dishes and pastries. Baladna Bellpepper Paste is famous for its texture, density, wonderful color, and delicious spicy taste. It is available in elegant glass packaging with a long shelf life. Keep it in the refrigerator after opening.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





دبس فليفله بلدي PEPPER PASTE PAPRIKAMARK



Unit		Box		
Name	Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
Hot	5 kg 576.3 oz	2 Pcs\Stk	91212	4260639071734
Sweet	5 kg 529.1 oz	2 Pcs\Stk	91211	4260639071901



دبس فليفله بلدي حار

دبس الفليفلة محضر على الطريقة التقليدية

من نوع خاص من محاصيل الفليفلة الحمراء الحارة التي يتم قطافها وتحضيرها مرة واحدة في وقت محدد من السنة يتم تقديمها مع المقبلات كما يتم اضافتها لبعض انواع الطبخات الشرقية والمعجنات وتشتهر دبس فليفلة بلدنا بقوامها وكثافتها ولونها الرائع وطعمها الحار اللذيذ ومتوفرة بعبوة زجاجية انيقة مع مدة صلاحية طويلة يفضل وضعها في الثلاجة بعد فتحها

AUF TRADITIONELLE WEISE ZUBEREITETE PAPRIKAPASTE

Sie wird aus einer speziellen Art von scharfem roten Paprika hergestellt, der zu einer bestimmten Jahreszeit geerntet und zubereitet wird. Sie wird zu Vorspeisen serviert oder einigen Arten von orientalischen Gerichten und Gebäck beigelegt. Die Baladna Paprikapaste ist berühmt für ihre Textur, ihre Dichte, ihre wunderbare Farbe und ihren köstlichen würzigen Geschmack. Sie ist in einer eleganten Glasverpackung mit langer Haltbarkeit erhältlich. Bewahren Sie sie nach dem Öffnen im Kühlschrank auf.

PEPPER PASTE IS PREPARED IN A TRADITIONAL WAY.

It is prepared with a special type of hot red Bellpepper crop that is harvested and prepared at a specific time of the year. It is served with appetizers or added to some types of oriental dishes and pastries. Baladna Bellpepper Paste is famous for its texture, density, wonderful color, and delicious spicy taste. It is available in elegant glass packaging with a long shelf life. Keep it in the refrigerator after opening.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

مكعبات مرق بنكهة الدجاج STOCK CUBES WITH CHICKEN FLAVOUR BRÜHWÜRFEL MIT HUHN-GECHMACK



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
20g 0.7oz	(10gX2Pcs) X 24g Pcs/Stk	93401	8683200705764



مكعبات مرق بنكهة الدجاج

تأتي مكعبات مرق الدجاج من بلدنا بنكهتها الشرقية الرائعة و مكوناتها النباتية 100% لتناسب جميع الوصفات و جميع الاذواق بما في ذلك المستهلكين النباتيين (vegetarian) و تأتي اما على شكل مكعبات لأذابتها في الماء أو على شكل مسحوق بودرة ضمن علبة سهلة الاستخدام. يرجى قراءة طريقة التحضير على غلاف العبوة.

طريقة التحضير : يتم اذابة مكعب واحد 10g (او اكثر حسب الرغبة) لكل كأس من ماء الطبخ الساخن (250ml) او الطعام قيد الطبخ مع الاستمرار بالتحريك حتى الذوبان.

 Die Hühner-Brühwürfel von Baladna enthält einen wunderbaren, intensiven orientalischen Geschmack. Sie ist 100%ig vegetarisch und eignet sich für alle vegetarischen Gerichte und Geschmäcker.

Bitte lesen Sie die Zubereitungsmethode auf der Verpackung durch.

ZUBEREITUNG: Einen Würfel (10g) (oder mehr nach Wunsch) pro Tasse in heißem Wasser (250ml) oder während des Kochvorgangs einrühren und anschließend solange umrühren bis es sich auflöst.

 Baladna Chicken Broth Cubes comes with its wonderful oriental flavor as it includes 100% vegetarian ingredients to suit all recipes and tastes, including vegetarian consumers.

Please read the preparation method on the packaging.

PREPARATION: Dissolve one cube (10g)(or more as desired) per cup of hot water (250ml) or with the food being cooking and continue stirring until melting.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

بودرة مرق نكهة دجاج
CHICKEN STOCK POWDER
BRÜHEPULVER MIT HUHN-GECHMACK



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
200g 7oz	12 Pcs\Stk	93402	8683200700066



بودرة مرق نكهة دجاج

تأتي بودرة مرق الدجاج من بلدنا بنكهتها الشرقية الرائعة و مكوناتها النباتية 100% لتناسب جميع الوصفات و جميع الاذواق بما في ذلك المستهلكين النباتيين (vegetarian) و تأتي اما على شكل مكعبات لأذابتها في الماء أو على شكل مسحوق بودرة ضمن علبة سهلة الاستخدام. يرجى قراءة طريقة التحضير على غلاف العبوة.

طريقة التحضير : يتم اذابة ملعقة صغيرة 10g (او اكثر حسب الرغبة) لكل كأس من ماء الطبخ الساخن (250ml) او الطعام قيد الطبخ مع الاستمرار بالتحريك حتى الذوبان.

 Die pulverisierte Hühnerbrühe von Baladna enthält einen wunderbaren, intensiven orientalischen Geschmack. Sie ist 100%ig vegetarisch und eignet sich für alle vegetarischen Gerichte und Geschmäcker.

Bitte lesen Sie die Zubereitungsmethode auf der Verpackung durch.

ZUBEREITUNG: Einen Teelöffel (10g) (oder mehr nach Wunsch) pro Tasse in heißem Wasser (250ml) oder während des Kochvorgangs einrühren und anschließend solange umrühren bis es sich

 Baladna Chicken Broth powder comes with its wonderful oriental flavor as it includes 100% vegetarian ingredients to suit all recipes and tastes, including vegetarian consumers.

Please read the preparation method on the packaging.

PREPARATION: Dissolve one tea spoon (10g) (or more as desired) per cup with hot water (250ml) or with the food being cooking and continue stirring until melting.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW



Baladna
بلدنا .. كلها بركة



نكهة خضار
Sebze Çeşnili
Vegetable Flavour
Gemüse-Geschmack



Hazır
Ready
تكون جاهزة

Snack
Instantanées / Instant Noodle

Service suggestion / Serviervorschlag



Baladna
بلدنا

شعبيرة سريعة التحضير بنكهة الخضار

INSTANT NOODLE VEGETABLES FLAVOUR
NUDEL-SNACK GEMÜSE-GESCHMACK



شعبيرة سريعة التحضير بنكهة الخضار

نودلز بلدنا

نودلز بلدنا محضر من اجود انواع القمح البلدي القاسي ومن أزيكى انواع التوابل. نودلز بلدنا متوفر بثلاثة نكهات لذیذة نكهة الخضار نكهة الدجاج نكهة الكاري. نودلز بلدنا كلها فيجان ونباتية وخالي من اللاكتوز. تتميز نودلز بلدنا بأنها شهية وسهلة وسريعة التحضير تحتاج فقط للماء الساخن وتعتبر من الوجبات المشبعة والمحببة وسهلة التحضير طريقة تحضير نودلز بلدنا بالميكرويف وتصبح جاهزة للتقديم.

BALADNA NUDELN

Baladna Nudeln werden aus bestem Hartweizen und ausgewählten Gewürzen hergestellt. Baladna Nudeln Es gibt die in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen: Gemüse, Huhn und Curry. Baladna Nudeln sind vegan und laktosefrei. Baladna Nudeln Die zeichnen sich durch ihren leckeren Geschmack sowie die schnelle und einfache Zubereitung aus. Man braucht dazu nur heißes Wasser. Baladna Nudeln sind nahrhaft und beliebt. Zubereitungsmethode Zubereitung mit Mikrowelle Es ist servierfertig Die Nudeln können nach Belieben durch die Zugabe von Gemüse, Mozzarella-Käse und Soßen verfeinert werden.

BALADNA INSTANT NOODLES

Baladna Instant Noodles are produced from the best durum wheat and selected spices. Baladna Noodles is available in three different flavours: vegetable, chicken and curry. Baladna Noodles are vegan and lactose free. Baladna Noodles is distinguished by its delicious taste as well as its quick and easy preparation. All you need is hot water. Baladna noodles are nutritious and popular. Baladna Noodles Preparation method Preparation using microwave You can also refined it by adding vegetables, mozzarella and sauces as desired.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
75g	32 Pcs/Stk	93301	8681506264985
2.6oz	40 Pcs/Stk	93304	4260639074773



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

شعيرية سريعة التحضير بنكهة الكاري

INSTANT NOODLES CURRY FLAVOUR
NUDEL-SNACK CURRY-GESCHMACK



شعيرية سريعة التحضير بنكهة الكاري

نودلز بلدنا

نودلز بلدنا محضر من اجود انواع القمح البلدي القاسي ومن أزي انواع التوابل. نودلز بلدنا متوفر بثلاثة نكهات لذیذة نكهة الخضار نكهة الدجاج نكهة الكاري. نودلز بلدنا كلها فيجان ونباتية وخالي من اللاكتوز. تتميز نودلز بلدنا بأنها شهية وسهلة وسريعة التحضير تحتاج فقط للماء الساخن وتعتبر من الوجبات المشبعة والمحبة وسهلة التحضير طريقة تحضير نودلز بلدنا بالميكرويف وتصبح جاهزة للتقديم.

BALADNA NUDELN

Baladna Nudeln werden aus bestem Hartweizen und ausgewählten Gewürzen hergestellt. Baladna Nudeln Es gibt die in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen: Gemüse, Huhn und Curry. Baladna Nudeln sind vegan und laktosefrei. Baladna Nudeln Die zeichnen sich durch ihren leckeren Geschmack sowie die schnelle und einfache Zubereitung aus. Man braucht dazu nur heißes Wasser. Baladna Nudeln sind nahrhaft und beliebt. Zubereitungsmethode Zubereitung mit Mikrowelle Es ist servierfertig Die Nudeln können nach Belieben durch die Zugabe von Gemüse, Mozzarella-Käse und Soßen verfeinert werden.

BALADNA INSTANT NOODLES

Baladna Instant Noodles are produced from the best durum wheat and selected spices. Baladna Noodles is available in three different flavours: vegetable, chicken and curry. Baladna Noodles are vegan and lactose free. Baladna Noodles is distinguished by its delicious taste as well as its quick and easy preparation. All you need is hot water. Baladna noodles are nutritious and popular. Baladna Noodles Preparation method Preparation using microwave You can also refined it by adding vegetables, mozzarella and sauces as desired.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
75g	32 Pcs/Stk	93302	8681506265012
2.6oz	40 Pcs/Stk	93305	4260639074780



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

شعيرية سريعة التحضير بنكهة دجاج

INSTANT NOODLE CHICKEN FLAVOUR
NUDEL-SNACK HUHN-GECHMACK



شعيرية سريعة التحضير بنكهة دجاج

نودلز بلدنا

نودلز بلدنا محضر من اجود انواع القمح البلدي القاسي ومن أزكى انواع التوابل. نودلز بلدنا متوفر بثلاثة نكهات لذيذة نكهة الخضار نكهة الدجاج نكهة الكاري. نودلز بلدنا كلها فيجان ونباتية وخالي من اللاكتوز. تتميز نودلز بلدنا بأنها شهية وسهلة وسريعة التحضير تحتاج فقط للماء الساخن وتعتبر من الوجبات المشبعة والمحبة وسهلة التحضير طريقة تحضير نودلز بلدنا بالميكرويف وتصبح جاهزة للتقديم.

BALADNA NUDELN

Baladna Nudeln werden aus bestem Hartweizen und ausgewählten Gewürzen hergestellt. Baladna Nudeln Es gibt die in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen: Gemüse, Huhn und Curry. Baladna Nudeln sind vegan und laktosefrei. Baladna Nudeln Die zeichnen sich durch ihren leckeren Geschmack sowie die schnelle und einfache Zubereitung aus. Man braucht dazu nur heißes Wasser. Baladna Nudeln sind nahrhaft und beliebt. Zubereitungsmethode Zubereitung mit Mikrowelle Es ist servierfertig Die Nudeln können nach Belieben durch die Zugabe von Gemüse, Mozzarella-Käse und Soßen verfeinert werden.

BALADNA INSTANT NOODLES

Baladna Instant Noodles are produced from the best durum wheat and selected spices. Baladna Noodles is available in three different flavours: vegetable, chicken and curry. Baladna Noodles are vegan and lactose free. Baladna Noodles is distinguished by its delicious taste as well as its quick and easy preparation. All you need is hot water. Baladna noodles are nutritious and popular. Baladna Noodles Preparation method Preparation using microwave You can also refined it by adding vegetables, mozzarella and sauces as desired.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
75g	32 Pcs/Stk	93303	8681506265043
2.6oz	40 Pcs/Stk	93306	4260639074797



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



فليفة مجففة حارة DRIED CHILI PEPPER GETROCKNETE CHILISCHOTEN



مجففات بيتوتية فاخرة مجففة عالشمس عالأصول

وصفة محشي مشكل

مكونات الوصفة : مجففات باذنجان بلدنا، مجففات قرع بلدنا، مجففات فليفة بلدنا، رز بلدنا، زيت دوار الشمس بلدنا، سبع بهارات بلدنا، نعناع بلدنا، ثوم، ليمون .

طريقة التحضير : نسلق المجففات قليلا و نغسل الرزو نضيف له معجون الطماطم و اللحم والقليل من زيت دوار الشمس سبع بهارات و ملح ونمزجهم لتصبح الحشوة جاهزة ثم نقوم بحشي المجففات ونطبقها في الطنجرة.
لتحضير مرق المحشي نضيف معجون الطماطم والليمون والتنعاع والثوم والملح و الماء ونطهو بها المحشي لمدة ٩٠ دقيقة. صحتين و الف هنا.

GERMANY GEFÜLLTES GEMÜSE

REZEPT ZUTATEN: Baladna getrocknete Auberginen, Baladna getrocknete süße Chillischoten, Baladna getrockneter Kürbis „Squash“, Baladna Reis, Baladna Sonnenblumenöl, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Minze, Knoblauch, Zitrone.

ZUBEREITUNG: Die getrockneten Gemüse in Wasser kochen. Den Reis waschen. Den Reis mit dem Fleisch, Tomatenmark, ein wenig Sonnenblumenöl, der 7-Gewürze-Mischung und Salz vermengen. Befüllen Sie die Gemüse mit der Mischung. Bereiten Sie eine Brühe aus Tomatenmark, Zitronensaft, Minze, Knoblauch, Salz und Wasser. Kochen Sie die gefüllten Gemüse in der Brühe für 90 Minuten. Guten Appetit.

UNITED KINGDOM STUFFED VEGETABLES

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna dried Eggplant, Baladna dried sweet chili pepper, Baladna dried squash, Baladna rice, Baladna sunflower oil, Baladna 7-spices-mix, Baladna mint, garlic, lemon.

PREPARATION: Boil the dried vegetables a little. Then wash the rice and add tomato paste, meat, a little sunflower oil, 7 spices, and salt. Mix the ingredients to get a filling. Stuff the vegetables and put them in the pot. To prepare the broth, add tomato paste, lemon, mint, garlic, salt and water. Cook the stuffed vegetable for 90 minutes. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Pcs\Stk	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
25	12 Pcs/Stk	91702	8681506262158



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

SHOP NOW





Baladna
بلدنا

فليلفة مجففة حلوة DRIED SWEET PEPPER GETROCKNETER PAPRIKA



Unit	Box		
Pcs/Stk	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
25	12 Pcs/Stk	91703	8681506262165



مجففات بيتوتية فاخرة مجففة عالشمس عالأصول

وصفة محشي مشكل

مكونات الوصفة : مجففات باذنجان بلدنا، مجففات قرع بلدنا، مجففات فليلفة بلدنا، رز بلدنا، زيت دوار الشمس بلدنا، سبع بهارات بلدنا، نعناع بلدنا، ثوم، ليمون .

طريقة التحضير : نسلق المجففات قليلا و نغسل الرز و نضيف له معجون الطماطم و اللحم والقليل من زيت دوار الشمس سبع بهارات و ملح ونمزجهم لتصبح الحشوة جاهزة ثم نقوم بحشي المجففات ونطبقها في الطنجرة.
لتحضير مرق المحشي نضيف معجون الطماطم والليمون والتنعاع والثوم والملح و الماء ونطهو بها المحشي لمدة ٩٠ دقيقة. صحتين و الف هنا.

GERMANY GEFÜLLTES GEMÜSE

REZEPT ZUTATEN: Baladna getrocknete Auberginen, Baladna getrocknete süße Chillischoten, Baladna getrockneter Kürbis „Squash“, Baladna Reis, Baladna Sonnenblumenöl, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Minze, Knoblauch, Zitrone.

ZUBEREITUNG: Die getrockneten Gemüse in Wasser kochen. Den Reis waschen. Den Reis mit dem Fleisch, Tomatenmark, ein wenig Sonnenblumenöl, der 7-Gewürze-Mischung und Salz vermengen. Befüllen Sie die Gemüse mit der Mischung. Bereiten Sie eine Brühe aus Tomatenmark, Zitronensaft, Minze, Knoblauch, Salz und Wasser. Kochen Sie die gefüllten Gemüse in der Brühe für 90 Minuten. Guten Appetit.

UNITED KINGDOM STUFFED VEGETABLES

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna dried Eggplant, Baladna dried sweet chili pepper, Baladna dried squash, Baladna rice, Baladna sunflower oil, Baladna 7-spices-mix, Baladna mint, garlic, lemon.

PREPARATION: Boil the dried vegetables a little. Then wash the rice and add tomato paste, meat, a little sunflower oil, 7 spices, and salt. Mix the ingredients to get a filling. Stuff the vegetables and put them in the pot. To prepare the broth, add tomato paste, lemon, mint, garlic, salt and water. Cook the stuffed vegetable for 90 minutes. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



عجور مجفف DRIED CUCUMBER (AJOUR) GETROCKNETE AJOUR



Unit	Box		
Pcs\Stk	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
35	12 Pcs/Stk	91704	8681506262196



مجففات بيتوتية فاخرة مجففة عالشمس عالأصول

وصفة محشي عجور بالفريكة

مكونات الوصفة : فريكة بلدنا, رز بلدنا, زيت دوار الشمس بلدنا, سمّنة بلدنا, نعنّاع بلدنا, بهار بلدنا, لحمّة, بلدنا عجور, ثوم.

طريقة التحضير : نسلق العجور المجفف قليلا و نغسل الفريكة بالماء الساخن, نضيف اللحمّة و الملح و البهار

نضيف زيت دوار الشمس و القليل من السمّنة لتصبح الحشوة جاهزة. نقوم بحشي المحشي و طهيّه بإضافة الثوم و النعنّاع للماء و نطهو لمدة ساعة. يقدم مع اللبن المثلّوث و صحتين و هنا.

GEFÜLLTE AJOUR MIT FREEKEH ODER REIS

REZEPT ZUTATEN: Baladna Freekeh, Baladna Reis, Baladna Sonnenblumenöl, Baladna Schmalz, Baladna Pfefferminz, Baladna Gewürze, Hackfleisch, Baladna Ajour, Knoblauch.

ZUBEREITUNG: 1. Ajour mit Freekeh: Freekeh mit heißem Wasser waschen. Freekeh, Hackfleisch, Salz und Gewürze mischen und Sonnenblumenöl sowie Schmalz zugeben.

Ajour mit Freekeh- oder Reis-Füllung füllen, in Wasser geben, Knoblauch und Pfefferminz zugeben und für 1 Stunde kochen. Mit Knoblauch verfeinertem Joghurt servieren.

AJOUR FILLED WITH FREEKEH OR RICE

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna freekeh, Baladna rice, Baladna sunflower oil, ghee or butter, Baladna peppermint, Baladna spices, minced meat, Baladna dried Ajour, garlic

PREPARATION: Boil dried Ajour and wash freekeh with hot water and mix it with meat, salt and spices. Add sunflower oil and ghee. Stuff Ajour with freekeh or rice filling and cook in water for 1h. Add garlic and peppermint to the cooking water. Serve with yogurt refined with garlic.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

SHOP NOW





Baladna
بلدنا

باذنجان مجفف DRIED EGGPLANTS GETROCKNETE AUBERGINEN



Unit	Box		
Pcs/Stk	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
25	12 Pcs/Stk	91701	8681506262172



مجففات بيتوتية فاخرة مجففة عالشمس عالصول

وصفة محشي مشكل

مكونات الوصفة : مجففات باذنجان بلدنا، مجففات قرع بلدنا، مجففات فليفلة بلدنا، رز بلدنا، زيت دوار الشمس بلدنا، سبع

بهارات بلدنا، نعناع بلدنا، ثوم، ليمون .

طريقة التحضير : نسلق المجففات قليلا و نغسل الرزو نضيف له معجون الطماطم و اللحم والقليل من زيت دوار الشمس سبع بهارات و ملح ونمزجهم لتصبح الحشوة جاهزة ثم نقوم بحشي المجففات ونطبقها في الطنجرة.

لتحضير مرق المحشي نضيف معجون الطماطم والليمون والنعناع والثوم والملح و الماء ونطهو بها المحشي لمدة ٩٠ دقيقة. صحتين و الف هنا.

GEFÜLLTES GEMÜSE

REZEPT ZUTATEN: Baladna getrocknete Auberginen, Baladna getrocknete süße Chillischoten, Baladna getrockneter Kürbis „Squash“, Baladna Reis, Baladna Sonnenblumenöl, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Minze, Knoblauch, Zitrone.

ZUBEREITUNG: Die getrockneten Gemüse in Wasser kochen. Den Reis waschen. Den Reis mit dem Fleisch, Tomatenmark, ein wenig Sonnenblumenöl, der 7-Gewürze-Mischung und Salz vermengen.

Befüllen Sie die Gemüse mit der Mischung. Bereiten Sie eine Brühe aus Tomatenmark, Zitronensaft, Minze, Knoblauch, Salz und Wasser. Kochen Sie die gefüllten Gemüse in der Brühe für 90 Minuten. Guten Appetit.

STUFFED VEGETABLES

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna dried Eggplant, Baladna dried sweet chili pepper, Baladna dried squash, Baladna rice, Baladna sunflower oil, Baladna 7-spices-mix, Baladna mint, garlic, lemon.

PREPARATION: Boil the dried vegetables a little. Then wash the rice and add tomato paste, meat, a little sunflower oil, 7 spices, and salt. Mix the ingredients to get a filling. Stuff the vegetables and put them in the pot. To prepare the broth, add tomato paste, lemon, mint, garlic, salt and water. Cook the stuffed vegetable for 90 minutes. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

بامية مجففة DRIED OKRA OKRASCHOTEN



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
200g 7oz	12 Pcs/Stk	91706	8681506262141



بامية بلدية زهرة مقمعة .. فالاخرة

وصفة بامية بالزيت

مكونات الوصفة : بامية بلدنا المجففة, زيت دوار الشمس بلدنا , معجون طماطم بلدنا , بصل, فليفلة خضرة, فليفلة حمرة , ثوم, بندورة, ملح.

طريقة التحضير : ننقع بامية بلدنا بالماء و نسلقها, نضيف في طنجرة زيت دوار الشمس و نقلي بصل و فليفلة خضرة و ثوم و فليفلة حمرة و البندورة ثم نضيف الملح و معجون طماطم بلدنا و البامية و نطهو لمدة ساعة و صحتين و الف هنا.

OKRA MIT ÖL

REZEPT ZUTATEN: Baladna Okra, Baladna Sonnenblumenöl, Baladna Tomatenmark, Zwiebeln, grüne und rote Paprika, Knoblauch, Tomaten, Salz.

ZUBEREITUNG: Okra in Wasser einweichen, danach kochen.

Die restlichen Zutaten, außer das Tomatenmark, in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl anbraten. Okra und Tomatenmark zufügen, mit Salz abschmecken und für 1 Stunde köcheln lassen.

Guten Appetit.

OKRA WITH OIL

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna okra, Baladna sunflower oil, Baladna tomato paste, onion, green pepper, red pepper, garlic, tomato, salt.

PREPARATION: Soak the okra with water and boil it in a saucepan, add sunflower oil and fry onions, green pepper, garlic, red pepper and tomatoes, then add salt and tomato paste and okra. Cook it for an hour. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



قرع مجفف DRIED SQUASH GETROCKNETE KÜRBIS



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
160g 5.6oz	12 Pcs/Stk	91707	8681506262189



قرع مجفف

وصفة محشي مشكل

مكونات الوصفة :

مجففات باذنجان بلدنا، مجففات قرع بلدنا، مجففات فليفلة بلدنا، رز بلدنا، زيت دوار الشمس بلدنا، سبع بهارات بلدنا، نعناع بلدنا، ثوم، ليمون .

طريقة التحضير :

نسلق المجففات قليلا و نغسل الرزو نضيف له معجون الطماطم و اللحم والقليل من زيت دوار الشمس سبع بهارات و ملح و نمزجهم لتصبح الحشوة جاهزة ثم نقوم بحشي المجففات ونطبقها في الطنجرة.
تحضير مرق المحشي نضيف معجون الطماطم والليمون والنعناع والثوم والملح و الماء ونطهو بها المحشي لمدة ٩٠ دقيقة. صحتين و الف هنا.

GERMANY GEFÜLLTES GEMÜSE

REZEPT ZUTATEN: Baladna getrocknete Auberginen, Baladna getrocknete süße Chillischoten, Baladna getrockneter Kürbis „Squash“, Baladna Reis, Baladna Sonnenblumenöl, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Minze, Knoblauch, Zitrone.

ZUBEREITUNG: Die getrockneten Gemüse in Wasser kochen. Den Reis waschen. Den Reis mit dem Fleisch, Tomatenmark, ein wenig Sonnenblumenöl, der 7-Gewürze-Mischung und Salz vermengen. Befüllen Sie die Gemüse mit der Mischung. Bereiten Sie eine Brühe aus Tomatenmark, Zitronensaft, Minze, Knoblauch, Salz und Wasser. Kochen Sie die gefüllten Gemüse in der Brühe für 90 Minuten. Guten Appetit.

UNITED KINGDOM STUFFED VEGETABLES

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna dried Eggplant, Baladna dried sweet chili pepper, Baladna dried squash, Baladna rice, Baladna sunflower oil, Baladna 7-spices-mix, Baladna mint, garlic, lemon.

PREPARATION: Boil the dried vegetables a little. Then wash the rice and add tomato paste, meat, a little sunflower oil, 7 spices, and salt. Mix the ingredients to get a filling. Stuff the vegetables and put them in the pot. To prepare the broth, add tomato paste, lemon, mint, garlic, salt and water. Cook the stuffed vegetable for 90 minutes. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



كوسا مجفف DRIED COURGETTE GETROCKNETE ZUCCHINI



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
130g 4.5oz	20 Pcs/Stk	91708	8681506261915



كوسا مجفف

وصفة محشي مشكل

مكونات الوصفة : مجففات باذنجان بلدنا، مجففات قرع بلدنا، مجففات فليفلة بلدنا، رز بلدنا، زيت دوار الشمس بلدنا، سبع بهارات بلدنا، نعناع بلدنا، ثوم، ليمون .

طريقة التحضير : نسلق المجففات قليلا و نغسل الرزو نضيف له معجون الطماطم و اللحم والقليل من زيت دوار الشمس سبع بهارات و ملح و نمزجهم لتصبح الحشوة جاهزة ثم نقوم بحشي المجففات ونطبقها في الطنجرة.
لتحضير مرق المحشي نضيف معجون الطماطم والليمون والنعناع والثوم والملح و الماء ونطهو بها المحشي لمدة ٩٠ دقيقة. صحتين و الف هنا.

GERMANY GEFÜLLTES GEMÜSE

REZEPT ZUTATEN: Baladna getrocknete Auberginen, Baladna getrocknete süße Chillischoten, Baladna getrockneter Kürbis „Squash“, Baladna Reis, Baladna Sonnenblumenöl, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Minze, Knoblauch, Zitrone.

ZUBEREITUNG: Die getrockneten Gemüse in Wasser kochen. Den Reis waschen. Den Reis mit dem Fleisch, Tomatenmark, ein wenig Sonnenblumenöl, der 7-Gewürze-Mischung und Salz vermengen. Befüllen Sie die Gemüse mit der Mischung. Bereiten Sie eine Brühe aus Tomatenmark, Zitronensaft, Minze, Knoblauch, Salz und Wasser. Kochen Sie die gefüllten Gemüse in der Brühe für 90 Minuten. Guten Appetit.

UNITED KINGDOM STUFFED VEGETABLES

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna dried Eggplant, Baladna dried sweet chili pepper, Baladna dried squash, Baladna rice, Baladna sunflower oil, Baladna 7-spices-mix, Baladna mint, garlic, lemon.

PREPARATION: Boil the dried vegetables a little. Then wash the rice and add tomato paste, meat, a little sunflower oil, 7 spices, and salt. Mix the ingredients to get a filling. Stuff the vegetables and put them in the pot. To prepare the broth, add tomato paste, lemon, mint, garlic, salt and water. Cook the stuffed vegetable for 90 minutes. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



زيت دوار شمس SUNFLOWER OIL SONNENBLUMENÖL



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
1 L	20 Pcs\Stk	91602	8681212008101
1.8 L	6 Pcs\Stk	91601	8681212008125
4 L	4 Pcs\Stk	91603	8681212008187
2 L	6 Pcs\Stk	91604	8681212008132



صحي خفيف ... جودة فاخرة

سمبوسك

مكونات الوصفة : طحين، سكر، ملح، محلب، فلفل حار بلدنا ، زيت دوار الشمس بلدنا، مرتديلا بلدنا ، جبة قشقوان.
طريقة التحضير : نضع ٣ كوب طحين و نصف، ملعقة صغيرة سكر و ملعقة صغيرة محلب و الفلفل الحار
ثم نصف نصف كوب زيت دوار الشمس و نصف كوب ماء و نعجن نتركها تترتاح عشر دقائق، نقوم بتقطيع المرتديلا و الجبة
ثم العجينة لنصنع منها دوائر و نحشيها بالمرتديلا و الجبة ثم نغلقها لتصبح بشكل المثلث، نقليهم بزيت دوار الشمس حتى يصبح
لونهم ذهبي. نقدم معهم مخلل بلدنا. و صحتين و هنا.



SAMBOUSEK

REZEPT ZUTATEN: Mehl, Zucker, Salz, Mahlab, Chilli Pfeffer, Baladna Sonnenblumenöl, Baladna Luncheon Wurst, Kashkaval Käse.

ZUBEREITUNG: 3 Tassen Mehl, 1 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Mahlab und eine Prise Chilli Pfeffer vermischen. Eine ½ Tasse Sonnenblumenöl und Wasser zufügen und zu einem Teig kneten. Für mindestens 10 Minuten ruhen lassen. Die Wurst und den Käse kleinschneiden. Den Teig ausrollen und Kreise ausstechen. Die Teigkreise mit Wurst und Käse füllen und zu einem Dreieck zusammen formen. Die Teigdreiecke in Sonnenblumenöl goldbraun frittieren. Mit eingelegtem Gemüse garnieren. Guten Appetit.



SAMBOUSEK

RECIPE'S INGREDIENTS: flour, sugar, salt, mahlab, chili pepper, baladna sunflower oil, Baladna luncheon meat, kashkaval cheese.

PREPARATION: Mix 3 cups of flour, add a teaspoon of sugar, a teaspoon of mahlab and hot pepper. Then add half a cup of sunflower oil and half a cup of water and knead. Let it rest for 10 minutes. Cut the luncheon and cheese. Extend the dough to make circles and stuff it with luncheon and cheese, then close it to form a triangle. Fry them with sunflower oil until they become golden in color. Present it with the pickle. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

سمن بقري GHEE



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
470g	12Pcs\Stk	92301	4260639070799
900g	1 Pcs\Stk	92302	4260639070775



سمنة بقرية ... طيبة

وصفة كبة قصابية

مكونات الوصفة : برغل بلدنا الناعم, سمنة بلدنا, بهار بلدنا, كمون بلدنا, فلفل احمر بلدنا, بصل, لحمة, فليفلة حمرة, فليفلة خضرة, جوز.

طريقة التحضير : ننقع البرغل بالماء و نضيف البصل و نطحنه بالماكينة, نضيف اللحمة و البهارات والجوز, نعين حتى تصبح متماسكة ثم نشكلها دوائر و نضعها في الفرن لمدة ٣٠ دقيقة. نقلي البصل و الفليفلة الحمراء و الخضرة بالسمنة و نقلي دوائر الكبة ايضا بالسمنة حسب الرغبة. صحتين و هنا.

🇩🇪 KEBBEH

REZEPT ZUTATEN: Baladna feiner Bulgur, Baladna Schmalz, Baladna Gewürze, Baladna Kreuzkümmel, Baladna roter Pfeffer, Zwiebel, Fleisch, rote Paprika, Grüne Paprika, Walnüsse.

ZUBEREITUNG: Den Bulgur in Wasser einweichen, Zwiebel dazugeben und mit einem Standmixer zerkleinern. Fleisch, Gewürze, Walnüsse dazugeben und mischen. Kreise aus der Masse formen und für 30 Minuten backen. Zwiebel, rote und grüne Paprika im Schmalz braten. Wenn gewünscht können die Kebbeh-Kreise auch gebraten werden. Guten Appetit.

🇬🇧 KEBBEH

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna bulgur-fine, Baladna ghee, Baladna spices, Baladna cumin, Baladna red pepper, onion, meat, red paprika, green paprika, walnuts.

PREPARATION: Soak the bulgur in water, add the onion and grind with the grinder. Add meat, spices, walnuts and mix together. Make circles and bake for 30 minutes. Roast onion, red and green paprika with ghee. If wished the kebbeh circles can also be roasted in ghee. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

 **SHOP NOW**





Baladna
بلدنا



زيت زيتون بكر VIRGIN OLIVE OIL NATIVES OLIVENÖL



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
250ml 8.3oz	24 Pcs\Stk	91051	8681506262233
500ml 16.7oz	12 Pcs\Stk	91052	8681506260468
1000ml 33.4oz	12 Pcs\Stk	91053	8681506260451



زيت زيتون بلدي بكر

وصفة ملوخية بزيت

مكونات الوصفة : ملوخية بلدنا, زيت زيتون بلدنا, كزبرة بلدنا, معجون طماطم بلدنا, بصل, ثوم, بندورة, ليمون .
طريقة التحضير : نغسل الملوخية, نقلي بزيت الزيتون البصل و الثوم و الكزبرة, نضيف البندورة, نضيف معجون الطماطم و اخيرا نضيف الملوخية الورق مع الليمون ثم نضيف الماء الساخن و نطهو لمدة ساعة. صحتين و هنا.

🇩🇪 MALVENBLÄTTER IN ÖL

REZEPT ZUTATEN: Baladna Malvenblätter, Baladna Olivenöl, Baladna Koriander, Baladna Tomatenpaste, Zwiebel, Knoblauch, Tomaten, Zitronensaft.

ZUBEREITUNG: Malvenblätter gut waschen. Zwiebeln, Knoblauch und Koriander mit Olivenöl anrösten. Tomaten, Tomatenpaste, Malvenblätter und Zitronensaft dazugeben. Ein wenig heißes Wasser dazugeben und für 1Stunde kochen. Guten Appetit.

🇬🇧 MALLOW WITH OIL

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna Mallow, Baladna olive oil, Baladna coriander, Baladna, tomato paste, onion, garlic, tomato, lemon juice.

PREPARATION: Wash the Mallow. Roast onion, garlic and coriander with olive oil. Add tomato, tomato paste, mallow and lemon juice. Add some hot water and cook for 1h. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

SHOP NOW





Baladna
بلدنا

ورق العنب GRAPE LEAVES WEINBLÄTTER



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
400g	12 Pcs\Stk	82905	8681506262103
680g	12 Pcs\Stk	92806	8681212008798



ورق عنب بلدي حرير

وصفة بالنبي

مكونات الوصفة : ورق عنب بلدنا، زيت زيتون بلدنا، معجون طماطم بلدنا، دبس رمان بلدنا، نعناع بلدنا، فليفلة حمرة بلدنا، بندورة، بصل، صلصة الفليفلة، ملح. **طريقة التحضير :** نخرج ورق عنب بلدنا من المطربان بحذر و نضعه في ماء مغلي لمدة ربع ساعة حتى تنفتح الاوراق، نضع في طنجرة زيت زيتون بلدنا البكر و تقلي بصل، يلزمنا كوبين من رز بلدنا الكالروس، نغسل الرز و نضيفه للبصل ثم نضيف الملح و بهارات بلدنا من الفليفلة و النعناع و نضيف البن و صلصة الفليفلة و نضيف معجون طماطم بلدنا الحامض و نصف كوب دبس رمان بلدنا الحامض. و اخيرا نضيف البندوة و نطهو لمدة عشر دقائق، نبدا بعملية حشي و لف اليرق لنضعه في الطنجرة و نضع فيها للماء و دبس الرمان و نطهو لمدة ساعتين، صحتين و هنا

YALANJI (GEFÜLLTE WEINBLÄTTER)

REZEPT ZUTATEN: Baladna feiner Bulgur, Baladna Olivenöl, Baladna Tomatenpaste, Baladna Granatapfelsirup, Baladna Minze, Baladna rote Paprikapaste, Tomaten, Zwiebel, Walnüsse. **ZUBEREITUNG:** Legen Sie den Inhalt einer Dose Weinblätter für 15 Minuten in sehr heißes Wasser, damit die Blätter geschmeidig werden. Weichen Sie Reis für 15 Minuten in heißem Wasser ein. Währenddessen rösten Sie in einem Topf die Zwiebeln in etwas Olivenöl an. Fügen Sie nun Salz, Paprikagewürz, Minzepulver, Paprikapaste, 125ml Granatapfelsirup, etwas Kaffee, frische gehackte Tomaten und den Reis in den Topf mit den Zwiebeln. Verrühren Sie die Zutaten gut und lassen Sie sie für 10 Minuten kochen. Füllen Sie die Weinblätter mit der Mischung. Die gefüllten Blätter legen Sie in einen Topf mit Wasser und Granatapfelsirup. Kochen Sie diese für 2 Stunden.

YALANJI (STUFFED GRAPE LEAVES)

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna fine Bulgur, Baladna olive oil, Baladna tomato paste, Baladna pomegranate syrup, Baladna dried mint powder, Baladna red bell pepper paste, tomatoes, onions, walnuts.

PREPARATION: Use here 1 jar of grapes Leaves, and lay the leaves in a very hot water for 15 minutes so the leaves are relaxed. In a pan, add olive oil, and fry some fresh onions, along 2 cups of steeped Baladna calros rice, then add it to the onion, along with salt, Peppers spices, dried mint, some coffee, bell pepper paste, ½ cup of pomegranate molasses, fresh tomato and cook for 10 minutes. We start to stuff the leaves, then lay them in the bowl, along with Pomegranate Molasses and water, and cook for 2 hours.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

SHOP NOW





Baladna
بلدنا

أرضي شوكي

ARTICHOKE

ARTISCHOCKE



Unit	Box		
Weight			
1300g 45.8 oz	6 Pcs\Stk	65842	4260639076982
2800g 98.7oz	4 Pcs\Stk	65843	4260639077002



أرضي شوكي ... الي عالاصول

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGLÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

يالنجي

YALANJI(GRAPE LEAVES STUFFED WITH RICE)

YALANJI(WEINBLÄTTER GEFÜLLT MIT REIS)



يالنجي على أصوله

وصفة يالنجي

مكونات الوصفة : ورق عنب بلدنا، زيت زيتون بلدنا، معجون طماطم بلدنا، دبس رمان بلدنا، نعتان بلدنا، فليفلة حمرة بلدنا، بندورة، بصل، صلصة الفليفلة، ملح .
طريقة التحضير : نخرج ورق عنب بلدنا من المطريان بحذر و نضعه في ماء مغلي لمدة ربع ساعة حتى تنفتح الاوراق، نضع في طنجرة زيت زيتون بلدنا البكر و تقلي بصل، يلزمنا كوبين من رز بلدنا الكالروس، نغسل الرز و نضيفه للبصل ثم نضيف الملح و بهارات بلدنا من الفليفلة و النعتان و نضيف البن و صلصة الفليفلة و نضيف معجون طماطم بلدنا الحامض و نصف كوب دبس رمان بلدنا الحامض. و اخيرا نضيف البندوة و نطهو لمدة عشر دقائق، نبدا بعملية حشي و لف اليرق نضعه في الطنجرة و نضع فيها للماء و دبس الرمان و نطهو لمدة ساعتين، صحتين و هنا

YALANJI (GEFÜLLTE WEINBLÄTTER)

REZEPT ZUTATEN: Baladna feiner Bulgur, Baladna Olivenöl, Baladna Tomatenpaste, Baladna Granatapfelsirup, Baladna Minze, Baladna rote Paprikapaste, Tomaten, Zwiebel, Walnüsse. **ZUBEREITUNG:** Legen Sie den Inhalt einer Dose Weinblätter für 15 Minuten in sehr heißes Wasser, damit die Blätter geschmeidig werden. Weichen Sie Reis für 15 Minuten in heißem Wasser ein. Währenddessen rösten Sie in einem Topf die Zwiebeln in etwas Olivenöl an. Fügen Sie nun Salz, Paprikagewürz, Minzepulver, Paprikapaste, 125ml Granatapfelsirup, etwas Kaffee, frische gehackte Tomaten und den Reis in den Topf mit den Zwiebeln. Verrühren Sie die Zutaten gut und lassen Sie sie für 10 Minuten kochen. Füllen Sie die Weinblätter mit der Mischung. Die gefüllten Blätter legen Sie in einen Topf mit Wasser und Granatapfelsirup. Kochen Sie diese für 2 Stunden.

YALANJI (STUFFED GRAPE LEAVES)

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna fine Bulgur, Baladna olive oil, Baladna tomato paste, Baladna pomegranate syrup, Baladna dried mint powder, Baladna red bell pepper paste, tomatoes, onions, walnuts.

PREPARATION: Use here 1 jar of grapes Leaves, and lay the leaves in a very hot water for 15 minutes so the leaves are relaxed. In a pan, add olive oil, and fry some fresh onions, along 2 cups of steeped Baladna calros rice, then add it to the onion, along with salt, Peppers spices, dried mint, some coffee, bell pepper paste, ½ cup of pomegranate molasses, fresh tomato and cook for 10 minutes. We start to stuff the leaves, then lay them in the bowl, along with Pomegranate Molasses and water, and cook for 2 hours.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
400g 14.1oz	24 Pcs\Stk	92802	8681506265814



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

بادنجان مشوي ROASTED EGGPLANT GERÖSTETE AUBERGINEN



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
520g 18.3 oz	12 Pcs/Stk	92803	8681506262578
2800g 98.7 oz	4 Pcs/Stk	92803	8683200704835



بادنجان بلدي مشوي عالطرب

وصفة المتبل

مكونات الوصفة : بادنجان مشوي بلدنا, طحينة بلدنا, زيت زيتون بلدنا, كمون بلدنا, ثوم, لبن, طحينة, ليمون, بقودونس.
طريقة التحضير : نضع البادنجان المشوي مع اللبن و الثوم و الليمون و الكمون, نضيف الطحينة لاعطاء الطعم اللذيذ, نخلط المكونات لتصبح كريمية . نزين الطبق بالبقودونس و صحتين و هنا.



MUTABAL

REZEPT ZUTATEN: Baladna gegrillte Auberginen, Baladna Tahini, Baladna Olivenöl, Baladna Kreuzkümmel, Knoblauch, Jogurt, Zitronensaft, Petersilie.

ZUBEREITUNG: Auberginen, Jogurt, Knoblauch, Zitronensaft und Kreuzkümmel gut durchmischen. Tahini dazugeben und nochmals mischen. Mit Petersilie garnieren. Guten Appetit.



MUTABAL

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna roasted eggplants, Baladna tahini, Baladna olive oil, Baladna cumin, garlic, yogurt, lemon juice, parsley.

PREPARATION: Mix Eggplants, yogurt, garlic, lemon juice and cumin. Add tahini and mix again. Garnish with parsley .Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

صوص دبس الرمان POMEGRANATE SAUCE GRANATAPFELSAUCE



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
350g 12.3oz	12 Pcs\Stk	91201	8681506262431
700g 24.6oz	12 Pcs\Stk	91202	8681506260529



صوص دبس الرمان حامض .. فاخر

وصفة الكبة النية

مكونات الوصفة : برغل بلدنا الناعم, زيت زيتون بلدنا, معجون طماطم بلدنا, دبس رمان بلدنا, كمون بلدنا, فليفلة حمرة بلدنا, بندورة, بصل, صلصة الفليفلة, جوز.

طريقة التحضير : ننقع البرغل بالماء نضيف البصل و البندورة و الكمون و الفليفلة و معجون الطماطم و صلصة الفليفلة و زيت الزيتون نطحن المكونات في الماكينة نضيف الجوز و نطحن للمرة الثانية . نجنن المكونات بالقليل من زيت الزيتون نقدم الطبق مع اضافة دبس رمان و صحتين و هنا.

🇩🇪 KEBBEH, ROH

REZEPT ZUTATEN: Baladna feiner Bulgur, Baladna Olivenöl, Baladna Tomatenpaste, Baladna Granatapfelsirup, Baladna Kreuzkümmel, Baladna rote Paprikapaste, Tomaten, Zwiebel, Walnüsse.
ZUBEREITUNG: Den Bulgur in Wasser einweichen, dann Zwiebel, Tomaten, Kreuzkümmel, rote Paprika, Tomatenpaste, Paprikapaste und Olivenöl dazugeben. Alle Zutaten im Standmixer zerkleinern, Walnüsse dazugeben und nochmals zerkleinern. Olivenöl zugeben und gut mischen. Mit Granatapfelsirup garnieren. Guten Appetit.

🇬🇧 KEBBEH, RAW

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna bulgur-fine, Baladna olive oil, Baladna tomato paste, Baladna pomegranate syrup, Baladna cumin, Baladna red paprika paste, tomato, onion, walnuts.

PREPARATION: Soak the bulgur in water and add onions, tomato, cumin, paprika paste, tomato paste and olive oil. Grind all ingredients, add the walnuts and grind again. Add some olive oil and mix it. Garnish with pomegranate syrup. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



دبس الرمان بلدي POMEGRANATE MOLASSES GRANATAPFELMELASSE



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
350g 12.3oz	12 Pcs\Stk	91201	4260639072304
700g 24.3oz	12 Pcs\Stk	91202	4260639072328



صوص دبس الرمان حامض .. فاخر

وصفة الكبة النية

مكونات الوصفة : برغل بلدنا الناعم، زيت زيتون بلدنا، معجون طماطم بلدنا، دبس رمان بلدنا، كمون بلدنا، فليفلة حمرة بلدنا، بندورة، بصل، صلصة الفليفلة، جوز.

طريقة التحضير : نضع البرغل بالماء نضيف البصل و البندورة و الكمون و الفليفلة و معجون الطماطم و صلصة الفليفلة و زيت الزيتون نطحن المكونات في الماكينة نضيف الجوز و نطحن للمرة الثانية . نعين المكونات بالقليل من زيت الزيتون نقدم الطبق مع اضافة دبس رمان و صحتين و هنا.

KEBBEH, ROH

REZEPT ZUTATEN: Baladna feiner Bulgur, Baladna Olivenöl, Baladna Tomatenpaste, Baladna Granatapfelsirup, Baladna Kreuzkümmel, Baladna rote Paprikapaste, Tomaten, Zwiebel, Walnüsse.

ZUBEREITUNG: Den Bulgur in Wasser einweichen, dann Zwiebel, Tomaten, Kreuzkümmel, rote Paprika, Tomatenpaste, Paprikapaste und Olivenöl dazugeben. Alle Zutaten im Standmixer zerkleinern, Walnüsse dazugeben und nochmals zerkleinern. Olivenöl zugeben und gut mischen. Mit Granatapfelsirup garnieren. Guten Appetit.

KEBBEH, RAW

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna bulgur-fine, Baladna olive oil, Baladna tomato paste, Baladna pomegranate syrup, Baladna cumin, Baladna red paprika paste, tomato, onion, walnuts.

PREPARATION: Soak the bulgur in water and add onions, tomato, cumin, paprika paste, tomato paste and olive oil. Grind all ingredients, add the walnuts and grind again. Add some olive oil and mix it. Garnish with pomegranate syrup. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

SHOP NOW





Baladna
بلدنا

ماء زهر البرتقال

BLOSSOM WATER FOR FOOD

ORANGENBLÜTENWASSER FÜR LEBENSMITTEL



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
250 ML	12 Pcs\Stk	65842	4260639072267
500 ML	12 Pcs\Stk	65843	4260639072281



ماء الورد

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGLÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



ماء الورد

ROSE WATER FOR FOOD

ROSENWASSER FÜR LEBENSMITTEL



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
250 ML	12 Pcs\Stk	65842	4260639072229
500 ML	12 Pcs\Stk	65843	4260639072243



ماء الورد

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGLÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



خل أبيض

WHITE VINEGAR

WEIßWEINSSIG



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
1L	12 Pcs\Stk	91920	8683200700561



خل أبيض

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGLÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



خل التفاح

APPLE VINEGAR

APFELESSIG



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
1L	12 Pcs\Stk	91919	8683200700523



خل التفاح

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGLÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

 SHOP NOW





Baladna
بلدنا

عصير بحبيبات الخوخ
PEACH SOFT DRINK FROM
CONCENTRATE WITH PEACH PIECES
PFIRSICH-ERFRISCHUNGSGETRÄNK AUS
KONZENTRAT MIT PFIRSICH-FRUCHTFLEISCH



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
250ml 18.3oz	24 Pcs\Stk	92403	8681506265746



انتعاش حبيبات الفواكه

وصفة كوكتيل الخوخ

المكونات: عصير قطع الخوخ من بلدنا ,موز ,افوكادو ,بندق .

طريقة التحضير : نضع في الخلاط عصير الخوخ و الموز و الافوكادو و البندق و نخلطهم الكوكتيل جاهز للتقديم و نزينه بحبات البندق , صحتين و هنا.

PFIRSICH-COCKTAIL

REZEPT ZUTATEN: Baladna Pfirsich-Saft, Banane, Avocado, Haselnüsse.

ZUBEREITUNG: Pfirsich-Saft, Banane, Avocado und Haselnüsse in einem Mixer verquirlen. Mit Haselnüssen verzieren. Guten Appetit.

PEACH COCKTAIL

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna peach juice, banana, avocado, hazelnuts.

PREPARATION: Mix peach juice, banana, avocado and hazelnuts using a blender. Garnish the cocktail with hazelnuts. Enjoy it.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



عصير بحبيبات الأناناس
PINEAPPLE SOFT DRINK FROM
CONCENTRATE WITH PINEAPPLE PIECES
ANANAS-ERFRISCHUNGSGETRÄNK AUS
KONZENTRAT MIT ANANAS-FRUCHTFLEISCH



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
250ml 18.3oz	24 Pcs\Stk	92404	8681506265777



انتعاش حبيبات الفواكه

وصفة بولو الاناناس
مكونات الوصفة : عصير بلدنا الاناناس, نعناع .

طريقة التحضير : نضع عصير بلدنا مع اوراق و قطع الثلج في الخلاط و نخلط ليصبح جاهز للتقديم. صحتين و هنا.

ANANAS SMOOTHIE

REZEPT ZUTATEN:

Baladna Ananassaft, Pfefferminze

ZUBEREITUNG: Ananassaft, Pfefferminzblätter und Eiswürfel mit Standmixer zusammen mixen. Guten Appetit.

PINEAPPLE SMOOTHIE

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna pineapple juice, peppermint.

PREPARATION: Mix the pineapple juice, peppermint leaves and ice pieces with blender. Enjoy it.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



عصير بحبيبات المانفو
MANGO SOFT DRINK FROM
CONCENTRATE WITH MANGO PIECES
MANGO-ERFRISCHUNGSGETRÄNK AUS
KONZENTRAT MIT MANGO-FRUCHTFLEISCH



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
250ml 18.3oz	24 Pcs\Stk	92402	8681506265753



انتعاش حبيبات الفواكه

وصفة ميلك شيك المانجو

مكونات الوصفة : عصير بلدنا المانجو، ايس كريم، ويب كريم، مانجو .

طريقة التحضير : نضع في الخلاط قطع المانجو الايس كريم و عصير بلدنا بالمانجو و نخلط لمدة دقيقتين ليصبح جاهز نزين كوب بالويب كريم و صحتين و هنا.

MANGO MILK SHAK

REZEPT ZUTATEN: Baladna Mangosaft, Eis, Schlagsahne, Mango

ZUBEREITUNG: Mangostücke, Eis und Mangosaft in einem Mixer für 2 Min. verquirlen
Mit Schlagsahne verzieren. Guten Appetit.

MANGO-MILCHSHAKE

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna mango juice, Ice cream, Whipped cream, Mango.

PREPARATION: Mix mango pieces, ice cream and mango juice for 2 minutes using a blender
Garnish the cocktail with the whipped cream. Enjoy it.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

 SHOP NOW





Baladna
بلدنا

عصير بحبيبات البرتقال
ORANGE SOFT DRINK FROM CONCENTRATE
WITH ORANGE PIECES
ORANGEN-ERFRISCHUNGSGETRÄNK AUS
KONZENTRAT MIT ORANGEN-FRUCHTFLEISCH



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
250ml 18.3oz	24 Pcs\Stk	92401	8681506265760



انتعاش حبيبات الفواكه

وصفة فروزن
مكونات الوصفة : عصير برتقال بلدنا, فريز مجمد.

طريقة التحضير : نضع في الخلاط فريز مجمد و عصير البرتقال و نخلط ليصبح سائل متجانس و يصبح جاهز للتقديم صحتين و هنا.

PFIRSICH-COCKTAIL

REZEPT ZUTATEN: Baladna Orangensaft, gefrorene Erdbeeren.

ZUBEREITUNG: Beide Zutaten in einem Standmixer mixen bis zur gewünschten Konsistenz.

PEACH COCKTAIL

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna orange juice, frozen strawberry.

PREPARATION: Mix the frozen strawberries and the orange juice in a blender to become a homogeneous liquid. Enjoy your drink.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

كحك شامي BREAD STICKS ARABISCHES TEEGEBÄCK



كحك شامي ... محضر يدويًا

وصفة شوكولا الجزر بالكحك

مكونات الوصفة : كحك شامي من بلدنا, جزر, سكر, قشطة, شوكولا .

طريقة التحضير : نبرش الجزر و نذبله على النار نضيف السكر و نحرك حتى الذوبان نضيف القشطة نطحن الكحك و نضيفها نصنع كرات من المكونات و نغطيهم بالشوكولا المذوبة قطع الشوكولا جاهزة للتقديم مع عصير بلدنا بقطع الاناناس المنعش و صحتين و هنا

KAROTTEN-SCHOKOLADE MIT TEEGEBÄCK

REZEPT ZUTATEN: Baladna Teegebäck, Karotten, Zucker, Mascapone, flüssige Schokolade.

ZUBEREITUNG: Karotten raspeln und anschwitzen, Zucker zugeben, rühren bis zur Auflösung. Mascapone und dann das zerbröselte Teegebäck zugeben. Kugeln aus dem Teig formen und mit flüssiger Schokolade überziehen. Mit Baladna Ananas-Saft servieren. Guten Appetit.

CARROTS CHOCOLATE WITH BREADSTICK

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna breadsticks, carrots, sugar, thick cream, liquid chocolate.

PREPARATION: Grate the carrots and heat it lightly Add the sugar and stir it to dissolve Add cream and then the crushed breadsticks Form balls from the dough and cover it with the liquid chocolate Serve it with Baladna ananas juice. Enjoy it.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
400g	12 Pcs\Stk	91401	8681506261083



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب





Baladna
بلدنا

حمص طحينة بالزعر

HUMMUS TAHINI WITH ZAATAR

HUMMUS TAHINI MIT ZAATER



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
400g 14.1oz	24 Pcs\Stk	93003	8681506262387
200g 7oz	24 Pcs\Stk	93007	8681506267627



حمص اكسترا بالزعر

مفهوم جديد للحمص

وصفة رقائق حمص بطحينة

مكونات الوصفة : حمص بلدنا بالزعر, حمص حب بلدنا, عجينة ميل فوي, فلفل خشن بلدنا
طريقة التحضير : نصنع مربعات من عجينة الميل فوي و نخبزها بالفرن ٣٠ دقيقة. نضع على كل قطعة حمص بلدنا بالزعر لنشكل ثلاث طبقات و نزينها بحبات حمص بلدنا الحب و الفليفلة الناعمة. صحتين و الف هنا.

BLÄTTERTEIG MIT HUMMUS

REZEPT ZUTATEN: Baladna Hummus mit Zaatar, Baladna Kichererbsen, Blätterteig, Baladna Chili, grob zerstoßen.

ZUBEREITUNG: Den Blätterteig in Quadrate teilen und 20 Minuten im Ofen backen. Hummus mit Zaatar auf die Stücke streichen und 3-lagig schichten. Garnieren Sie mit Kichererbsen und Chili. Guten Appetit.

PUFF PASTRY WITH HUMMUS

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna Hummus with Zaatar, Baladna chickpeas, Puff Pastry, Baladna chili powder coarse.

PREPARATION: We make squares of Puff Pastry dough and bake it in the oven for 20 minutes, put on each piece Baladna hummus with Zaatar to form three layers and decorate it with chickpeas and chili powder. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

حمص طحينة بالحار HUMMUS TAHINI WITH CHILI HUMMUS TAHINI MIT CHILI



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
400g 14.1oz	24 Pcs\Stk	93004	8681506262899
200g 7oz	24 Pcs\Stk	93008	8681506267641



حمص اكسترا بالحار لعشاق الحار

وصفة معكرونة بالحمص

مكونات الوصفة : حمص بلدنا الحار, سمينة بلدنا, معكرونة, لحمة, فلفل حار خشن بلدنا.
طريقة التحضير : نسلق المعكرونة, نقلي اللحمة الكرات بسمينة بلدنا و نضيف الفلفل الحار الخشن نقوم بحشو الكرهة بالحمص و تزيينه بكرات اللحم و للنباتيين ممكن التخلي عن اللحم. صحتين و هنا.

NUDELN MIT HUMMUS TAHINI

REZEPT ZUTATEN: Baladna Hummus Tahini mit Chili, Baladna Ghee, Nudeln, Fleisch, Baladna zerstoßener Chili.

ZUBEREITUNG: Die Nudeln kochen. Fleischbällchen formen und in Ghee mit Chili braten. Füllen Sie die Nudeln mit Hummus und fügen Sie die Fleischbällchen hinzu.
Die vegetarische Variante ohne Fleischbällchen servieren. Guten Appetit.

NOODLES WITH HUMMUS TAHINI

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna Hummus Tahini with chili, ghee, pasta, meat, Baladna chili powder coarse.

PREPARATION: Boil the pasta, fry the meatballs with Vegetable ghee and add Baladna chili powder coarse. Stuff the pasta with Hummus and decorate it with meatballs.
The vegetarian dish is served without meatballs. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

حمص طحينة اكسترا HUMMUS TAHINI EXTRA HUMMUS TAHINI EXTRA



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
400g 14.1oz	24 Pcs\Stk	93005	8681506261892
200g 7oz	24 Pcs\Stk	93006	8681506267603



حمص اكسترا شبعان طحينة

وصفة تارت الحمص

مكونات الوصفة : حمص بطحينة بلدنا، زيت زيتون بلدنا، طحينة بلدنا، كمون بلدنا، حمص حب بلدنا، بطاطا، ليمون، ثوم، طحين، زبدة.

طريقة التحضير : لتحضير العجينة نضع طحين مع ملح و زيت زيتون والزبدة و نعجن، نضع العجين في قوالب صغيرة للتارت و نخبز لمدة ٢٠ دقيقة. نحضر حمص البطاطا بهرس البطاطا المسلوقة و اضافة الثوم و الليمون و الطحينة. نضع حمص البطاطا وحمص بطحينة في اكياس التزيين و نزين قوالب التارت المخبوزة بالحمص و الخضار و حمص الحب. صحتين و هنا.



HUMMUS TORTE

REZEPT ZUTATEN: Baladna Hummus-Tahini, Baladna Olivenöl, Baladna Tahini, Baladna Kreuzkümmel, Baladna Kichererbsen, Kartoffeln, Zitronensaft, Knoblauch, Mehl, Butter.

ZUBEREITUNG: Mehl, Salz, Olivenöl und Butter zu einem Teig zusammenmischen. Den Teig ausrollen, in kleine Tarteformchen legen und für 20 Minuten backen. Die gekochten Kartoffeln mit Knoblauch, Zitronensaft und Tahini pürieren und Hummus-Tahini beimischen. Die Mischung in einen Spritzbeutel geben und damit die gebackenen Törtchen füllen. Mit Gemüse und Kichererbsen garnieren. Guten Appetit.



HUMMUS TART

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna Hummus tahini, Baladna olive oil, Baladna tahini, Baladna cumin, Baladna chickpeas, Potato, Lemon juice, Garlic, Flour, Butter.

PREPARATION: Mix flour, salt, olive oil and butter to get a dough. Put the dough in small tart forms and bake it for 20 minutes. Puree the cooked potatoes and add garlic, lemon juice, tahini and chickpeas and mix it with hummus tahini. Put the mixture in a piping bag and fill the baked tarts with the mixture. Garnish with vegetables and chickpeas. Enjoy you meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

فول مدمس مع الحامض والكمون FAVA BEANS WITH CUMIN SAUBOHNNEN MIT KREUZKÜMMEL



فول بالحامض و الكمون نكهة مميزة

وصفة فول بالخضار

مكونات الوصفة : فول بلدنا بالحامض و الحار , زيت زيتون بلدنا, بصل, بندورة, فليفلة حمرة, فليفلة خضرة, بندورة.
طريقة التحضير : نقلي بزيت الزيتون البصل و الفليفلة الحمراء و الخضرة و البندورة و عند الاستواء نضيف فول بلدنا

و صحتين و هنا

FAVA BOHNEN MIT GEMÜSE

REZEPT ZUTATEN: Baladna Fava Bohnen mit Kreuzkümmel und Chili, Baladna Olivenöl, Zwiebeln, Tomaten, rote Paprika, grüne Paprika.

ZUBEREITUNG: Zwiebel, rote und grüne Paprika mit den Tomaten in Olivenöl anbraten. Zum Schluss die Fava Bohnen mit Zirone zufügen. Guten Appetit.

FAVA BEANS WITH VEGETABLES

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna Fava beans with cumin & chili, Baladna olive oil, onion, tomato, red pepper, green pepper.

PREPARATION: Fry onion, red pepper, green pepper and tomatoes with olive oil, after the previous ingredients have cooked, add Baladna Fava beans with lemon. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
400g 14.1oz	24 Pcs\Stk	92006	8681506262349



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

 SHOP NOW





Baladna
بلدنا

فول مدمس مع الحامض والكمون والحار
FAVA BEANS WITH CUMIN & CHILI
SAUBOHNNEN MIT KREUZKÜMMEL UND CHILI



فول بالحامض و الحار لعشاق الحار

وصفة فول بالخضار

مكونات الوصفة : فول بلدنا بالحامض و الحار , زيت زيتون بلدنا, بصل, بندورة, فليفلة حمرة, فليفلة خضرة, بندورة.
طريقة التحضير : نقلي بزيت الزيتون البصل و الفليفلة الحمراء و الخضرة و البندورة و عند الاستواء نضيف فول بلدنا

و صحتين و هنا.



FAVA BOHNNEN MIT GEMÜSE

REZEPT ZUTATEN: Baladna Fava Bohnen mit Kreuzkümmel und Chili, Baladna Olivenöl, Zwiebeln, Tomaten, rote Paprika, grüne Paprika.

ZUBEREITUNG: Zwiebel, rote und grüne Paprika mit den Tomaten in Olivenöl anbraten. Zum Schluss die Fava Bohnen mit Zirone zufügen.
Guten Appetit.



FAVA BEANS WITH VEGETABLES

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna Fava beans with cumin & chili, Baladna olive oil, onion, tomato, red pepper, green pepper.

PREPARATION: Fry onion, red pepper, green pepper and tomatoes with olive oil, after the previous ingredients have cooked, add Baladna Fava beans with lemon.
Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
400g 14.1oz	24 Pcs\Stk	92007	8681506262356



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

فول مدمس مع الطحينة FAVA BEANS WITH TAHINI SAUBOHNNEN MIT TAHINI



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
400g 14.1oz	24 Pcs\Stk	92010	8681506261854



فول بلدنا الفاخر شبعان طحينة

وصفة فول بطحينة

مكونات الوصفة : فول بلدنا بالطحينة, كمون بلدنا, فلفل خشن بلدنا, زيت زيتون بلدنا, رمان.
طريقة التحضير : نسخن علبة فول بطحينة بلدنا و نزينها بالفلفل و الكمون ثم نضيف زيت زيتون بلدنا نزين الطبق بالرمان. صحتين و هنا.

FAVA BOHNEN MIT TAHINI

REZEPT ZUTATEN: Baladna Fava Bohnen mit Tahini, Baladna Kümmel, Baladna zerstoßener Pfeffer, Baladna Olivenöl, Granatapfelkerne.

ZUBEREITUNG: Erhitzen Sie eine Dose Fava Bohnen mit Tahini. Garnieren Sie die Bohnen auf einem Teller mit Pfeffer und Kümmel, 2 Esslöffeln Olivenöl und Granatapfelkernen.
Guten Appetit

FAVA BEANS WITH TAHINI

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna Fava beans with Tahini, Baladna cumin, Baladna pepper coarse, Baladna olive oil, pomegranate.

PREPARATION: Heat one can of Fava beans with Tahini, and garnish with pepper and cumin, then add olive oil. Decorate the dish with pomegranate. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

فول مدمس سادة

CLASSIC FAVA BEANS

SAUBOHNNEN KLASSISCH



فول سادة حبة كبيرة فاخرة

وصفة سلطة الفول

مكونات الوصفة : فول بلدنا , بندورة, خيار, بصل اخضر , بقدرنس , زيت زيتون بلدنا.

طريقة التحضير : نضع في طبق فول بلدنا بالحمض و الكمون و نضيف البندورة و الخيار و البصل الاخضر و البقدونس ثم زيت الزيتون و نحرك لتصبح سلطة الفول جاهزة للتقديم. صحتين و هنا.

FAVA BOHNENSALAT

REZEPT ZUTATEN: Baladna Fava Bohnen, Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Olivenöl.

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen. Guten Appetit.

FAVA BEANS SALAD

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna Fava beans, tomatoes, cucumbers, green onions, parsley, olive oil.

PREPARATION: Mix Fava beans with lemon & cumin in a bowl, add tomatoes, cucumbers, green onions, parsley, then olive oil. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
400g 14.1oz	24 Pcs\Stk	92009	8681506266743



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

فول مدمس سادة

CLASSIC FAVA BEANS

SAUBOHNNEN KLASSISCH



فول سادة حبة ناعمة فاخرة

وصفة سلطة الفول

مكونات الوصفة : فول بلدنا , بندورة, خيار, بصل اخضر , بقدرنس , زيت زيتون بلدنا.

طريقة التحضير : نضع في طبق فول بلدنا بالحمض و الكمون و نضيف البندورة و الخيار و البصل الاخضر و البقدونس ثم زيت الزيتون و نحرك لتصبح سلطة الفول جاهزة للتقديم. صحتين و هنا.

FAVA BOHNENSALAT

REZEPT ZUTATEN: Baladna Fava Bohnen, Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Olivenöl.

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen. Guten Appetit.

FAVA BEANS SALAD

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna Fava beans, tomatoes, cucumbers, green onions, parsley, olive oil.

PREPARATION: Mix Fava beans with lemon & cumin in a bowl, add tomatoes, cucumbers, green onions, parsley, then olive oil. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
400g	24 Pcs\Stk		8681506260246



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

 **SHOP NOW**





Baladna
بلدنا

فول مدمس مع حار

FAVA BEANS WITH CHILI

FAVA BOHNEN MIT CHILI



فول سادة حبة ناعمة فاخرة

وصفة سلطة الفول

مكونات الوصفة : فول بلدنا , بندورة, خيار, بصل اخضر , بقدرنس , زيت زيتون بلدنا.

طريقة التحضير : نضع في طبق فول بلدنا بالحامض و الكمون و نضيف البندورة و الخيار و البصل الاخضر و البقدونس ثم زيت الزيتون و نحرك لتصبح سلطة الفول جاهزة للتقديم. صحتين و هنا.

FAVA BOHNENSALAT

REZEPT ZUTATEN: Baladna Fava Bohnen, Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Olivenöl.

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen. Guten Appetit.

FAVA BEANS SALAD

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna Fava beans, tomatoes, cucumbers, green onions, parsley, olive oil.

PREPARATION: Mix Fava beans with lemon & cumin in a bowl, add tomatoes, cucumbers, green onions, parsley, then olive oil. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
400g	24 Pcs\Stk		4260639074339



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

حمص بالطحينة HUMMUS TAHINI



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
400g	24 Pcs\Stk		8681506266675



حمص اكسترا شبعان طحينة

وصفة تارت الحمص

مكونات الوصفة : حمص بطحينة بلدنا, زيت زيتون بلدنا, طحينة بلدنا, كمون بلدنا, حمص حب بلدنا, بطاطا, ليمون, ثوم, طحين, زبدة.

طريقة التحضير : لتحضير العجينة نضع طحين مع ملح و زيت زيتون والزبدة و نعجن, نضع العجين في قوالب صغيرة للتارت و نخبز لمدة ٢٠ دقيقة. نحضر حمص البطاطا بهرس البطاطا المسلوقة و اضافة الثوم و الليمون و الطحينة. نضع حمص البطاطا وحمص بطحينة في اكياس التزيين و نزين قوالب التارت المخبوزة بالحمص و الخضار و حمص الحب. صحتين و هنا.



HUMMUS TORTE

REZEPT ZUTATEN: Baladna Hummus-Tahini, Baladna Olivenöl, Baladna Tahini, Baladna Kreuzkümmel, Baladna Kichererbsen, Kartoffeln, Zitronensaft, Knoblauch, Mehl, Butter.

ZUBEREITUNG: Mehl, Salz, Olivenöl und Butter zu einem Teig zusammenmischen. Den Teig ausrollen, in kleine Tarteformchen legen und für 20 Minuten backen. Die gekochten Kartoffeln mit Knoblauch, Zitronensaft und Tahini pürieren und Hummus-Tahini beimischen. Die Mischung in einen Spritzbeutel geben und damit die gebackenen Törtchen füllen. Mit Gemüse und Kichererbsen garnieren. Guten Appetit.



HUMMUS TART

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna Hummus tahini, Baladna olive oil, Baladna tahini, Baladna cumin, Baladna chickpeas, Potato, Lemon juice, Garlic, Flour, Butter.

PREPARATION: Mix flour, salt, olive oil and butter to get a dough. Put the dough in small tart forms and bake it for 20 minutes. Puree the cooked potatoes and add garlic, lemon juice, tahini and chickpeas and mix it with hummus tahini. Put the mixture in a piping bag and fill the baked tarts with the mixture. Garnish with vegetables and chickpeas. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



بازيلاء خضراء GREEN PEAS GRÜNE ERBSEN



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
400g	24 Pcs\Stk		8681506262868



بازيلاء خضراء طازجة

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGLÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



بازلاء مع جزر
GREEN PEAS WITH CARROTS
GRÜNE ERBSEN MIT KAROTTEN



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
400g	24 Pcs\Stk		8681506260345



بازيلاء خضراء طازجة مع جزر

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGSLÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

 SHOP NOW





Baladna
بلدنا



حمص حب
CHICKPEAS
KICHERERBSEN



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
540g 19 oz	12Pcs\Stk	92301	4260639071383



حمص حب ... الحبة الذهبية

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGS-LÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



فاصوليا بيضاء مسلوقة
BOILED WHITE BEANS
Gekochte weiße Bohnen



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
540g 19 oz	12Pcs\Stk	92301	4260639071390



فاصوليا بيضاء مسلوقة

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGS-LÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



فاصوليا بيضاء جامبو مسلوقة
BOILED JAMBU WHITE BEANS
Gekochte Jambu weiße Bohnen



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
540g 19 oz	12Pcs\Stk	92301	4260639071413



فاصوليا بيضاء جامبو مسلوقة

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGS-LÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

 SHOP NOW





Baladna
بلدنا

ترمس LUPIN BEANS LUPINENBOHNEN



Unit	Box		
Weight			
375g 13.2 oz	12 Pcs\Stk	65842	4260639076944
660g 23.2 oz	12 Pcs\Stk	65843	4260639076968



ترمس ... الصحي و المفيد

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGS-LÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





تمور سعودية ملوكية
BALADNA DATES - DATTELN
CARTON BOXES
700G



Unit		Box		
Name	Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
Ajwa Almadina Dates	700g 24.6oz	8 Pcs\Stk	93817	8681506269430
Khodari Dates	700g 24.6oz	8 Pcs\Stk	93820	8681506269492
Majdool Dates	700g 24.6oz	8 Pcs\Stk	93824	8681506269584
Asali Dates	700g 24.6oz	8 Pcs\Stk	93831	4260639071185
Safawi Dates	700g 24.6oz	8 Pcs\Stk	93835	8681506269782
khalas Dates	700g 24.6oz	8 Pcs\Stk	93815	4260639071079
Sukkary Dates	700g 24.6oz	8 Pcs\Stk	93805	8681506267191
Palestinian Medjool dates	700g 24.6oz	8 Pcs\Stk	93828	8681506269638



تمور سعودية ملوكية

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGS-LÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



تمور سعودية ملوكية
BALADNA DATES - DATTELN
CARTON BOXES
350G



تمور سعودية ملوكية

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGS-LÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.

Unit		Box		
Name	Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
Ajwa Almadina Dates	350g 12.3 oz	16 Pcs\Stk	93818	8681506269454
Khodari Dates	350g 12.3 oz	16 Pcs\Stk	93821	8681506269515
Majdool Dates	350g 12.3 oz	16 Pcs\Stk	93825	8681506269607
Asali Dates	350g 12.3 oz	16 Pcs\Stk		4260639071161
Safawi Dates	350g 12.3 oz	16 Pcs\Stk	93836	8681506269805
khalas Dates	350g 12.3 oz	16 Pcs\Stk		4260639071130
Sukkary Dates	350g 12.3 oz	16 Pcs\Stk	93806	8681506267214
Palestinian Medjool dates	350g 12.3 oz	16 Pcs\Stk	93829	8681506269546



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





تمور سعودية ملوكية BALADNA DATES - DATTELN PLASTIC BOXES



Unit		Box		
Name	Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
Sukkary Dates	700g 24.6oz	16 Pcs\Stk	93808	8681506267467
Khodari Dates	700g 24.6oz	16 Pcs\Stk	93823	8681506269560
Majdool Dates	700g 24.6oz	16 Pcs\Stk	93827	8681506269676
Asali Dates	700g 24.6oz	16 Pcs\Stk	93832	8681506269720
Safawi Dates	700g 24.6oz	16 Pcs\Stk	93838	8681506267047
khalas Dates	700g 24.6oz	16 Pcs\Stk	93843	4260639071116



تمور سعودية ملوكية

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGLÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





تمور سعودية ملوكية BALADNA DATES - DATTELN PLASTIC BOXES



Unit		Box		
Name	Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
Sukkary Dates	350g 12.3oz	16 Pcs\Stk	93808	8681506267467
Khodari Dates	350g 12.3oz	16 Pcs\Stk	93823	8681506269560
Majdool Dates	350g 12.3oz	16 Pcs\Stk	93827	8681506269676
Asali Dates	350g 12.3oz	16 Pcs\Stk	93832	8681506269720
Safawi Dates	350g 12.3oz	16 Pcs\Stk	93838	8681506267047
khalas Dates	350g 12.3oz	16 Pcs\Stk	93843	4260639071116



تمور سعودية ملوكية

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGS-LÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



تمور سعودية ملوكية BALADNA DATES - DATTELN 3 Dates Box



تمور سعودية ملوكية

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGSLÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.

Unit		Box		
Name	Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
Sukkary Dates	30g 3 pcs	12 Pcs\Stk X6 Pcs\Stk	93803	4260639072403
Elite Dates	30g 3 pcs	12 Pcs\Stk X6 Pcs\Stk	93809	4260639072373
Ajwa Almadina Dates	30g 3 pcs	12 Pcs\Stk X6 Pcs\Stk	93811	4260639072410
Saqaie Date	30g 3 pcs	12 Pcs\Stk X6 Pcs\Stk	93813	4260639072397
Khodari Dates	30g 3 pcs	12 Pcs\Stk X6 Pcs\Stk	93815	4260639072380



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW



Baladna

بلدنا

Original



Baladna

بلدنا

تمور سعودية ملوكية BALADNA DATES - DATTELN Sulfated Metal bag 200g



Unit		Box		
Name	Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
Sukkary Dates	100g 3.5 oz	12 Pcs\Stk X6 Pcs\Stk		4260639070270
Ajwa Almadina Dates	100g 3.5oz	12 Pcs\Stk X6 Pcs\Stk		4260639070355
Elite Dates	100g 3.5 oz	12 Pcs\Stk X6 Pcs\Stk		4260639070515
Saqaie Date	100g 3.5 oz	12 Pcs\Stk X6 Pcs\Stk		4260639070478
Khodari Dates	100g 7 oz	12 Pcs\Stk X6 Pcs\Stk		4260639070317
Majdool Dates	100g 1 oz	12 Pcs\Stk X6 Pcs\Stk		4260639070430
Safawi Dates	100g 7 oz	12 Pcs\Stk X6 Pcs\Stk		4260639070393
khalas Dates	100g 7 oz	12 Pcs\Stk X6 Pcs\Stk		0060639070000



تمور سعودية ملوكية

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGSLÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW



Baladna

بلدنا

Original



Baladna

بلدنا

تمور سعودية ملوكية
BALADNA DATES - DATTELN
Sulfated Metal bag 100g



تمور سعودية ملوكية

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGLÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.

Unit		Box		
Name	Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
Sukkary Dates	100g 3.5 oz	24 Pcs\Stk		4260639070270
Ajwa Almadina Dates	100g 3.5oz	24 Pcs\Stk		4260639070355
Elite Dates	100g 3.5 oz	24 Pcs\Stk		4260639070515
Saqaie Date	100g 3.5 oz	24 Pcs\Stk		4260639070478
Khodari Dates	100g 3.5 oz	24 Pcs\Stk		4260639070317
Majdool Dates	100g 3.5oz	24 Pcs\Stk		4260639070430
Safawi Dates	100g 3.5 oz	24 Pcs\Stk		4260639070393
khalas Dates	100g 3.5 oz	24 Pcs\Stk		0060639070000



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

تمور سعودية ملوكية BALADNA DATES - DATTELN Carton Box 3Kg



Unit		Box		
Name	Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
Sukkary Dates	3 kg 105.8 oz	4 Pcs\Stk		4260639072458
Mixed Date Royal	3 kg 105.8 oz	4 Pcs\Stk		4260639072519
Mixed Date Premium	3 kg 105.8 oz	4 Pcs\Stk		4260639072533
Khodari Dates	3 kg 105.8 oz	4 Pcs\Stk		4260639072472
Majdool Dates	3 kg 105.8 oz	4 Pcs\Stk		4260639072496



تمور سعودية ملوكية

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGLÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

Original



Baladna
بلدنا



تمور سعودية ملوكية
BALADNA DATES - DATTELN
vacuumed bags 900g / 450g



Unit		Box		
Name	Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
Sukkary Dates	900g 31.7oz	8 Pcs\Stk	93803	4260639075961
khalas Jambu Dates	900g 31.7oz	8 Pcs\Stk	93809	8681506267252
khalas Dates	900g 31.7oz	8 Pcs\Stk	93811	8681506267474
Elite Dates	900g 31.7oz	8 Pcs\Stk	93813	8681506269355
Palms Dates	900g 31.7oz	8 Pcs\Stk	93815	8681506269393
Sukkary Dates	450g 15.8oz	12 Pcs\Stk	93804	8681506267160
khalas Jambu Dates	450g 15.8oz	12 Pcs\Stk	93810	8681506267184
khalas Dates	450g 15.8oz	12 Pcs\Stk	93812	8681506269331
Elite Dates	450g 15.8oz	12 Pcs\Stk	93814	8681506269379
Palms Dates	450g 15.8oz	12 Pcs\Stk	93816	8681506269416



تمور سعودية ملوكية

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGS-LÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





عجينة تمر DATE PASTE DATTELPASTE



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
1000g 35.2 oz	12 Pcs\Stk	93841	8681506267016
5000g 176.3 oz	12 Pcs\Stk	93842	8681506267368



عجينة تمر

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGSLÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

حلويات عربية بالفستق و الكاجو

MIXED ORIENTAL SWEETS WITH PISTACHIOS AND CASHEWS

GEMISCHTE ORIENTALISCHE SÜßIGKEITEN MIT
PISTAZIEN UND CASHEWKERNEN



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
400g 14.1oz	6 Pcs\Stk	93203	8681506266934
650g 22.9oz	6 Pcs\Stk	93204	8681506269324



حلويات عربية فاخرة

لمحة تاريخية عن الحلو

احترفت بحلب صناعة الحلويات عائلات حلبية عريقة منذ مئات السنين وتناقلتها وتوارثتها عبر الأجيال لتبدع طبقاً متنوعاً وفريداً من الحلويات الفاخرة الغنية بالفستق الحلبي والتي تحضر يدوياً على الطريقة التقليدية لتعطي كل قطعة من هذه الحلويات الفريدة حكاية تاريخ عريق يمتد لألاف السنين ونقدمها لكم لتكون سفيرة بلدنا إلى كل أنحاء العالم



DIE GESCHICHTE DER ARABISCHEN SÜßIGKEITEN

Die Süßigkeitenherstellung ist ein jahrhundertealtes Handwerk in Aleppo. Von Generation zu Generation geben die darauf spezialisierten Familien ihr Wissen an ihre Kinder weiter. Nur so ist es möglich, eine einzigartige und vielfältige Auswahl an luxuriösen Süßigkeiten zu schaffen, die auf traditionelle Weise handgemacht werden. Eine Hauptzutat ist die kostbare Pistazie. Jedes Stück dieser einzigartigen Süßigkeiten schreibt eine andere Geschichte. Baladna ist stolz, diese Köstlichkeit in seinem Sortiment zu präsentieren.



HISTORY OF ARABIC SWEETS

Sweet making is a centuries-old craft in Aleppo. From generation to generation, the families specialized in it pass on their knowledge to their children. Only in this way is it possible to create a unique and varied range of luxurious sweets, handmade in the traditional way. A main ingredient is the precious pistachio. Each piece of this unique candy writes a different story. Baladna is proud to present this delicacy in its assortment.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

حلويات عربية بالفستق و الكاجو

MIXED ORIENTAL SWEETS WITH PISTACHIOS AND CASHEWS

GEMISCHTE ORIENTALISCHE SÜßIGKEITEN MIT
PISTAZIEN UND CASHEWKERNEN



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
200g 7oz	12 Pcs\Stk	93205	4260639074254
100g 3.5oz	20 Pcs\Stk	93206	4260639074209



حلويات عربية بالفستق و الكاجو

لمحة تاريخية عن الحلو

احترفت بحلب صناعة الحلويات عائلات حلبية عريقة منذ مئات السنين وتناقلتها وتوارثتها عبر الأجيال لتبدع طبقا متنوعا وفريدا من الحلويات الفاخرة الغنية بالفستق الحلبي والتي تحضر يدويا على الطريقة التقليدية لتعطي كل قطعة من هذه الحلويات الفريدة حكاية تاريخ عريق يمتد لألاف السنين ونقدمها لكم لتكون سفيرة بلدنا إلى كل أنحاء العالم



DIE GESCHICHTE DER ARABISCHEN SÜßIGKEITEN

Die Süßigkeitenherstellung ist ein jahrhundertealtes Handwerk in Aleppo. Von Generation zu Generation geben die darauf spezialisierten Familien ihr Wissen an ihre Kinder weiter. Nur so ist es möglich, eine einzigartige und vielfältige Auswahl an luxuriösen Süßigkeiten zu schaffen, die auf traditionelle Weise handgemacht werden. Eine Hauptzutat ist die kostbare Pistazie. Jedes Stück dieser einzigartigen Süßigkeiten schreibt eine andere Geschichte. Baladna ist stolz, diese Köstlichkeit in seinem Sortiment zu präsentieren.



HISTORY OF ARABIC SWEETS

Sweet making is a centuries-old craft in Aleppo. From generation to generation, the families specialized in it pass on their knowledge to their children. Only in this way is it possible to create a unique and varied range of luxurious sweets, handmade in the traditional way. A main ingredient is the precious pistachio. Each piece of this unique candy writes a different story. Baladna is proud to present this delicacy in its assortment.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

بلورية وعثمانلية بالفستق
BALLORIA AND OSMANLIA WITH PISTACHIOS
ORIENTAL SWEETS, PISTACHIOS IN
THREAD DOUGH SLICES
BALLORIA UND OSMANLIA MIT PISTAZIEN
,ORIENTALISCHE SÜßIGKEITEN
PISTAZIEN IN FADENTEIGSCHNITTEN



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
200g 7oz	12 Pcs\Stk	93229	8683200700462



بلورية وعثمانلية بالفستق

لمحة تاريخية عن الحلو

احترفت بحلب صناعة الحلويات عائلات حلبية عريقة منذ مئات السنين وتناقلتها وتوارثتها عبر الأجيال لتبدع طبقا متنوعا وفريدا من الحلويات الفاخرة الغنية بالفستق الحلبي والتي تحضر يدويا على الطريقة التقليدية لتعطي كل قطعة من هذه الحلويات الفريدة حكاية تاريخ عريق يمتد لألاف السنين ونقدمها لكم لتكون سفيرة بلدنا إلى كل أنحاء العالم



DIE GESCHICHTE DER ARABISCHEN SÜßIGKEITEN

Die Süßigkeitenherstellung ist ein jahrhundertealtes Handwerk in Aleppo. Von Generation zu Generation geben die darauf spezialisierten Familien ihr Wissen an ihre Kinder weiter. Nur so ist es möglich, eine einzigartige und vielfältige Auswahl an luxuriösen Süßigkeiten zu schaffen, die auf traditionelle Weise handgemacht werden. Eine Hauptzutat ist die kostbare Pistazie. Jedes Stück dieser einzigartigen Süßigkeiten schreibt eine andere Geschichte. Baladna ist stolz, diese Köstlichkeit in seinem Sortiment zu präsentieren.



HISTORY OF ARABIC SWEETS

Sweet making is a centuries-old craft in Aleppo. From generation to generation, the families specialized in it pass on their knowledge to their children. Only in this way is it possible to create a unique and varied range of luxurious sweets, handmade in the traditional way. A main ingredient is the precious pistachio. Each piece of this unique candy writes a different story. Baladna is proud to present this delicacy in its assortment.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Die Geschichte der Arabischen Süßigkeiten

Den meisten Überlieferungen nach stammen die traditionellen arabischen Süßigkeiten aus Aleppo. Die Stadt Aleppo in Syrien ist eine der ältesten Städte der Welt. Aleppo blickt auf eine über 5000 Jahre zurück und war die wichtigste Station auf der historischen Seidenstraße. Die Zitadelle von Aleppo ist eine der wichtigsten Sehenswürdigkeiten der Stadt und ist seit 1986 als Weltkulturerbe anerkannt. Aleppo war die Wiege vieler berühmter Persönlichkeiten, die zu den wichtigsten Figuren der arabischen Kultur und Geschichte gehören. Die Herstellung einzigartiger Süßigkeiten wurde von angestammten Familien weitergegeben und hat sich über Jahrhunderte hinweg entwickelt. Jedes Stück stellt eine Geschichte über eine jahrhundertealte Tradition dar. Baladna ist eine Marke, die diese Traditionen in der modernen Welt wiederbelebt.

Premium Arabic Sweet .. Baladna

Baladna
بلدنا



مبرومة بالفستق
MABROMEH WITH PISTACHIOS
ORIENTAL SWEETS, PISTACHIOS
IN THREAD DOUGH STRAND
MABROMEH MIT PISTAZIEN
,ORIENTALISCHE SÜßIGKEITEN
PISTAZIEN IN FADENTEIGSTRANG



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
100g 3.5oz	20 Pcs\Stk	93226	8683200700486
200g 7oz	12 Pcs\Stk	93227	8683200700424
400g 14.1oz	6 Pcs\Stk	93228	8683200700448



مبرومة بالفستق

لمحة تاريخية عن الحلو

احترفت بحلب صناعة الحلويات عائلات حلبية عريقة منذ مئات السنين وتناقلتها وتوارثتها عبر الأجيال لتبدع طبقا متنوعا وفريدا من الحلويات الفاخرة الغنية بالفستق الحلبي والتي تحضر يدويا على الطريقة التقليدية لتعطي كل قطعة من هذه الحلويات الفريدة حكاية تاريخ عريق يمتد لألاف السنين ونقدمها لكم لتكون سفيرة بلدنا إلى كل أنحاء العالم

DIE GESCHICHTE DER ARABISCHEN SÜßIGKEITEN

Die Süßigkeitenherstellung ist ein jahrhundertealtes Handwerk in Aleppo. Von Generation zu Generation geben die darauf spezialisierten Familien ihr Wissen an ihre Kinder weiter. Nur so ist es möglich, eine einzigartige und vielfältige Auswahl an luxuriösen Süßigkeiten zu schaffen, die auf traditionelle Weise handgemacht werden. Eine Hauptzutat ist die kostbare Pistazie. Jedes Stück dieser einzigartigen Süßigkeiten schreibt eine andere Geschichte. Baladna ist stolz, diese Köstlichkeit in seinem Sortiment zu präsentieren.

HISTORY OF ARABIC SWEETS

Sweet making is a centuries-old craft in Aleppo. From generation to generation, the families specialized in it pass on their knowledge to their children. Only in this way is it possible to create a unique and varied range of luxurious sweets, handmade in the traditional way. A main ingredient is the precious pistachio. Each piece of this unique candy writes a different story. Baladna is proud to present this delicacy in its assortment.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

حلويات معجنات عربية مشكلة

MIXED ORIENTAL PASTRIES & SWEETS
GEMISCHTES ORIENTALISCHES GEBÄCK & SÜßIGKEITEN



حلويات معجنات عربية مشكلة

لمحة تاريخية عن الحلو

أصل الحلويات العربية التقليدية هو الشرق الأوسط حسب أكثر القصص التاريخية. فالشرق الأوسط هي واحدة من أقدم المناطق المأهولة في العالم. وله تاريخ طويل لأكثر من ٥٠٠٠ عام وكانت محطة رئيسية على طريق الحرير التاريخي. لطالما كان فن صنع هذه الحلويات العربية بالفستق من مهنة العائلات المتجذرة بعمق لمئات السنين وتنتقل من جيل إلى جيل. تحكي كل قطعة من هذه الحلويات الفريدة قصة تقليد عريق وتقدم لك "سفير بلدنا" في العالم. حلويات بلدنا مصنوعة يدوياً من الدقيق والسمن الحيواني الفاخر وأجود أنواع الفستق الأخضر الفاخر الذي تشتهر به مناطق الشرق الأوسط والتي يتم تصديرها إلى جميع أنحاء العالم منذ آلاف السنين. تأتي حلويات بلدنا بأشكال عديدة ، وكل قطعة تحكي قصة الحضارة والتراث والتاريخ القديم ، وتجلب لها مذاقها الخاص وتميزها عن القطع الأخرى.

DIE GESCHICHTE DER ARABISCHEN SÜßIGKEITEN

Die Süßigkeitenherstellung ist ein jahrhundertealtes Handwerk in Aleppo. Von Generation zu Generation geben die darauf spezialisierten Familien ihr Wissen an ihre Kinder weiter. Nur so ist es möglich, eine einzigartige und vielfältige Auswahl an luxuriösen Süßigkeiten zu schaffen, die auf traditionelle Weise handgemacht werden. Eine Hauptzutat ist die kostbare Pistazie. Jedes Stück dieser einzigartigen Süßigkeiten schreibt eine andere Geschichte. Baladna ist stolz, diese Köstlichkeit in seinem Sortiment zu präsentieren.

HISTORY OF ARABIC SWEETS

Sweet making is a centuries-old craft in Aleppo. From generation to generation, the families specialized in it pass on their knowledge to their children. Only in this way is it possible to create a unique and varied range of luxurious sweets, handmade in the traditional way. A main ingredient is the precious pistachio. Each piece of this unique candy writes a different story. Baladna is proud to present this delicacy in its assortment.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
200g 7oz	12 Pcs\Stk	93214	4260639074292
550g 19.4oz	6 Pcs\Stk	93215	8681506267702



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

أقراص بالعجوة

MAAMOUL WITH DATE PASTE ORIENTAL PASTRY WITH DATE PASTE
MAAMOUL MIT DATTELPASTE ORIENTALISCHES GEBÄCK MIT DATTELPASTE



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
200g 7oz	12 Pcs\Stk	93207	8681506267733
500g 17.6oz	6 Pcs\Stk	93218	8683200700080



أقراص بالعجوة

لمحة تاريخية عن الحلو

احترفت بحلب صناعة الحلويات عائلات حلبية عريقة منذ مئات السنين وتناقلتها وتوارثتها عبر الأجيال لتبدع طبقا متنوعا وفريدا من الحلويات الفاخرة الغنية بالفستق الحلبي والتي تحضر يدويا على الطريقة التقليدية لتعطي كل قطعة من هذه الحلويات الفريدة حكاية تاريخ عريق يمتد لألاف السنين ونقدمها لكم لتكون سفيرة بلدنا إلى كل أنحاء العالم

DIE GESCHICHTE DER ARABISCHEN SÜßIGKEITEN

Die Süßigkeitenherstellung ist ein jahrhundertealtes Handwerk in Aleppo. Von Generation zu Generation geben die darauf spezialisierten Familien ihr Wissen an ihre Kinder weiter. Nur so ist es möglich, eine einzigartige und vielfältige Auswahl an luxuriösen Süßigkeiten zu schaffen, die auf traditionelle Weise handgemacht werden. Eine Hauptzutat ist die kostbare Pistazie. Jedes Stück dieser einzigartigen Süßigkeiten schreibt eine andere Geschichte. Baladna ist stolz, diese Köstlichkeit in seinem Sortiment zu präsentieren.

HISTORY OF ARABIC SWEETS

Sweet making is a centuries-old craft in Aleppo. From generation to generation, the families specialized in it pass on their knowledge to their children. Only in this way is it possible to create a unique and varied range of luxurious sweets, handmade in the traditional way. A main ingredient is the precious pistachio. Each piece of this unique candy writes a different story. Baladna is proud to present this delicacy in its assortment.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

 SHOP NOW





Baladna
بلدنا

معمول كبير بالفستق

MAAMOOOL WITH PISTACHIO ORIENTAL PASTRY FILLED
WITH PISTACHIOS

MAMOOOL MIT PISTAZIEN ORIENTALISCHES GEBÄCK
MIT PISTAZIEN



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
200g 7oz	12 Pcs\Stk	93208	8681506267757
500g 17.6oz	6 Pcs\Stk	93219	8683200700103



معمول كبير بالفستق

لمحة تاريخية عن الحلو

احترفت بحلب صناعة الحلويات عائلات حلبية عريقة منذ مئات السنين وتناقلتها وتوارثتها عبر الأجيال لتبدع طبقاً متنوعاً وفريداً من الحلويات الفاخرة الغنية بالفستق الحلبي والتي تحضر يدوياً على الطريقة التقليدية لتعطي كل قطعة من هذه الحلويات الفريدة حكاية تاريخ عريق يمتد لألاف السنين ونقدمها لكم لتكون سفيرة بلدنا إلى كل أنحاء العالم



DIE GESCHICHTE DER ARABISCHEN SÜßIGKEITEN

Die Süßigkeitenherstellung ist ein jahrhundertealtes Handwerk in Aleppo. Von Generation zu Generation geben die darauf spezialisierten Familien ihr Wissen an ihre Kinder weiter. Nur so ist es möglich, eine einzigartige und vielfältige Auswahl an luxuriösen Süßigkeiten zu schaffen, die auf traditionelle Weise handgemacht werden. Eine Hauptzutat ist die kostbare Pistazie. Jedes Stück dieser einzigartigen Süßigkeiten schreibt eine andere Geschichte. Baladna ist stolz, diese Köstlichkeit in seinem Sortiment zu präsentieren.



HISTORY OF ARABIC SWEETS

Sweet making is a centuries-old craft in Aleppo. From generation to generation, the families specialized in it pass on their knowledge to their children. Only in this way is it possible to create a unique and varied range of luxurious sweets, handmade in the traditional way. A main ingredient is the precious pistachio. Each piece of this unique candy writes a different story. Baladna is proud to present this delicacy in its assortment.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

كرايج بالفستق

KARABIG WITH PISTACHIO ORIENTAL PASTRY WITH PISTACHIO
KARABIG MIT PISTAZIEN ORIENTALISCHES GEBÄCK MIT PISTAZIEN



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
200g 7oz	12 Pcs\Stk	93210	8681506265074
500g 17.6oz	6 Pcs\Stk	93221	8683200700141



كرايج بالفستق

لمحة تاريخية عن الحلو

احترفت بحلب صناعة الحلويات عائلات حلبية عريقة منذ مئات السنين وتناقلتها وتوارثتها عبر الأجيال لتبدع طبقا متنوعا وفريدا من الحلويات الفاخرة الغنية بالفستق الحلبي والتي تحضر يدويا على الطريقة التقليدية لتعطي كل قطعة من هذه الحلويات الفريدة حكاية تاريخ عريق يمتد لألاف السنين ونقدمها لكم لتكون سفيرة بلدنا إلى كل أنحاء العالم



DIE GESCHICHTE DER ARABISCHEN SÜßIGKEITEN

Die Süßigkeitenherstellung ist ein jahrhundertealtes Handwerk in Aleppo. Von Generation zu Generation geben die darauf spezialisierten Familien ihr Wissen an ihre Kinder weiter. Nur so ist es möglich, eine einzigartige und vielfältige Auswahl an luxuriösen Süßigkeiten zu schaffen, die auf traditionelle Weise handgemacht werden. Eine Hauptzutat ist die kostbare Pistazie. Jedes Stück dieser einzigartigen Süßigkeiten schreibt eine andere Geschichte. Baladna ist stolz, diese Köstlichkeit in seinem Sortiment zu präsentieren.



HISTORY OF ARABIC SWEETS

Sweet making is a centuries-old craft in Aleppo. From generation to generation, the families specialized in it pass on their knowledge to their children. Only in this way is it possible to create a unique and varied range of luxurious sweets, handmade in the traditional way. A main ingredient is the precious pistachio. Each piece of this unique candy writes a different story. Baladna is proud to present this delicacy in its assortment.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

معمول بالفستق المطحون

MAAMOOOL WITH GROUND PISTACHIO
(ORIENTAL PASTRY FILLED WITH PISTACHIOS)
MAMOOOL MIT GEMAHLENEN PISTAZIEN
(ORIENTALISCHES GEBÄCK MIT PISTAZIEN)



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
200g 7oz	12 Pcs\Stk	93209	8681506267986
500g 17.6oz	6 Pcs\Stk	93220	8683200700127



معمول بالفستق المطحون

لمحة تاريخية عن الحلو

احترفت بحلب صناعة الحلويات عائلات حلبية عريقة منذ مئات السنين وتناقلتها وتوارثتها عبر الأجيال لتبدع طبقاً متنوعاً وفريداً من الحلويات الفاخرة الغنية بالفستق الحلبي والتي تحضر يدوياً على الطريقة التقليدية لتعطي كل قطعة من هذه الحلويات الفريدة حكاية تاريخ عريق يمتد لألاف السنين ونقدمها لكم لتكون سفيرة بلدنا إلى كل أنحاء العالم

DIE GESCHICHTE DER ARABISCHEN SÜßIGKEITEN

Die Süßigkeitenherstellung ist ein jahrhundertealtes Handwerk in Aleppo. Von Generation zu Generation geben die darauf spezialisierten Familien ihr Wissen an ihre Kinder weiter. Nur so ist es möglich, eine einzigartige und vielfältige Auswahl an luxuriösen Süßigkeiten zu schaffen, die auf traditionelle Weise handgemacht werden. Eine Hauptzutat ist die kostbare Pistazie. Jedes Stück dieser einzigartigen Süßigkeiten schreibt eine andere Geschichte. Baladna ist stolz, diese Köstlichkeit in seinem Sortiment zu präsentieren.

HISTORY OF ARABIC SWEETS

Sweet making is a centuries-old craft in Aleppo. From generation to generation, the families specialized in it pass on their knowledge to their children. Only in this way is it possible to create a unique and varied range of luxurious sweets, handmade in the traditional way. A main ingredient is the precious pistachio. Each piece of this unique candy writes a different story. Baladna is proud to present this delicacy in its assortment.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

غريبة سنيورة

GHRAYBEH ORIENTAL BUTTER COOKIES
GHRAYBEH ORIENTALISCHE BUTTERKEKSE



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
200g 7oz	12 Pcs\Stk	93211	8681506267771
500g 17.6oz	6 Pcs\Stk	93222	8683200700165



غريبة سنيورة

لمحة تاريخية عن الحلو

احترفت بحلب صناعة الحلويات عائلات حلبية عريقة منذ مئات السنين وتناقلتها وتوارثتها عبر الأجيال لتبدع طبقاً متنوعاً وفريداً من الحلويات الفاخرة الغنية بالفستق الحلبي والتي تحضر يدوياً على الطريقة التقليدية لتعطي كل قطعة من هذه الحلويات الفريدة حكاية تاريخ عريق يمتد لألاف السنين ونقدمها لكم لتكون سفيرة بلدنا إلى كل أنحاء العالم



DIE GESCHICHTE DER ARABISCHEN SÜßIGKEITEN

Die Süßigkeitenherstellung ist ein jahrhundertealtes Handwerk in Aleppo. Von Generation zu Generation geben die darauf spezialisierten Familien ihr Wissen an ihre Kinder weiter. Nur so ist es möglich, eine einzigartige und vielfältige Auswahl an luxuriösen Süßigkeiten zu schaffen, die auf traditionelle Weise handgemacht werden. Eine Hauptzutat ist die kostbare Pistazie. Jedes Stück dieser einzigartigen Süßigkeiten schreibt eine andere Geschichte. Baladna ist stolz, diese Köstlichkeit in seinem Sortiment zu präsentieren.



HISTORY OF ARABIC SWEETS

Sweet making is a centuries-old craft in Aleppo. From generation to generation, the families specialized in it pass on their knowledge to their children. Only in this way it is possible to create a unique and varied range of luxurious sweets, handmade in the traditional way. A main ingredient is the precious pistachio. Each piece of this unique candy writes a different story. Baladna is proud to present this delicacy in its assortment.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

برازق بالسمس

BARAZEK ORIENTAL PASTRY WITH SESAME
BARAZEK ORIENTALISCHES GEBÄCK MIT SESAM



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
200g 7oz	12 Pcs\Stk	93212	8681506267795
500g 17.6oz	6 Pcs\Stk	93223	8683200700189



برازق بالسمس

لمحة تاريخية عن الحلو

احترفت بحلب صناعة الحلويات عائلات حلبية عريقة منذ مئات السنين وتناقلتها وتوارثتها عبر الأجيال لتبدع طبقاً متنوعاً وفريداً من الحلويات الفاخرة الغنية بالفستق الحلبي والتي تحضر يدويًا على الطريقة التقليدية لتعطي كل قطعة من هذه الحلويات الفريدة حكاية تاريخ عريق يمتد لألاف السنين ونقدمها لكم لتكون سفيرة بلدنا إلى كل أنحاء العالم

DIE GESCHICHTE DER ARABISCHEN SÜßIGKEITEN

Die Süßigkeitenherstellung ist ein jahrhundertealtes Handwerk in Aleppo. Von Generation zu Generation geben die darauf spezialisierten Familien ihr Wissen an ihre Kinder weiter. Nur so ist es möglich, eine einzigartige und vielfältige Auswahl an luxuriösen Süßigkeiten zu schaffen, die auf traditionelle Weise handgemacht werden. Eine Hauptzutat ist die kostbare Pistazie. Jedes Stück dieser einzigartigen Süßigkeiten schreibt eine andere Geschichte. Baladna ist stolz, diese Köstlichkeit in seinem Sortiment zu präsentieren.

HISTORY OF ARABIC SWEETS

Sweet making is a centuries-old craft in Aleppo. From generation to generation, the families specialized in it pass on their knowledge to their children. Only in this way is it possible to create a unique and varied range of luxurious sweets, handmade in the traditional way. A main ingredient is the precious pistachio. Each piece of this unique candy writes a different story. Baladna is proud to present this delicacy in its assortment.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

كحك مالح

ORIENTAL SALTY PASTRY
ORIENTALISCHES SALZGEBÄCK



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
200g 7oz	12 Pcs\Stk	93213	4260639074230
500g 17.6oz	6 Pcs\Stk	93224	8683200700202



كحك مالح

لمحة تاريخية عن الحلو

احترفت بحلب صناعة الحلويات عائلات حلبية عريقة منذ مئات السنين وتناقلتها وتوارثتها عبر الأجيال لتبدع طبقا متنوعا وفريدا من الحلويات الفاخرة الغنية بالفستق الحلبي والتي تحضر يدويا على الطريقة التقليدية لتعطي كل قطعة من هذه الحلويات الفريدة حكاية تاريخ عريق يمتد لألاف السنين ونقدمها لكم لتكون سفيرة بلدنا إلى كل أنحاء العالم



DIE GESCHICHTE DER ARABISCHEN SÜßIGKEITEN

Die Süßigkeitenherstellung ist ein jahrhundertealtes Handwerk in Aleppo. Von Generation zu Generation geben die darauf spezialisierten Familien ihr Wissen an ihre Kinder weiter. Nur so ist es möglich, eine einzigartige und vielfältige Auswahl an luxuriösen Süßigkeiten zu schaffen, die auf traditionelle Weise handgemacht werden. Eine Hauptzutat ist die kostbare Pistazie. Jedes Stück dieser einzigartigen Süßigkeiten schreibt eine andere Geschichte. Baladna ist stolz, diese Köstlichkeit in seinem Sortiment zu präsentieren.



HISTORY OF ARABIC SWEETS

Sweet making is a centuries-old craft in Aleppo. From generation to generation, the families specialized in it pass on their knowledge to their children. Only in this way is it possible to create a unique and varied range of luxurious sweets, handmade in the traditional way. A main ingredient is the precious pistachio. Each piece of this unique candy writes a different story. Baladna is proud to present this delicacy in its assortment.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



مليسة MELISSA



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
30g	24 Pcs\Stk	93903	8681506267139



مليسة

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGLÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

بابونج شرقي

CHAMOMILE

KAMILLE



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
50g	24 Pcs\Stk	93902	8681506267115



بابونج شرقي

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGLÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

زهورات شامية

ZOHOURLAT SHAMIA



زهورات شامية

منتجات بلدنا الفاخرة يتم تصنيعها بعناية من الأراضي التي نشأت فيها و تقدم تجربة طعام فريدة



DIE PREMIUMPRODUKTE VON BALADNA WERDEN IN IHREN URSPRUNGLÄNDERN SORGFÄLTIG HERGESTELLT UND BIETEN EIN EINZIGARTIGES KULINARISCHES ERLEBNIS.



BALADNA PREMIUM PRODUCTS ARE CAREFULLY CRAFTED FROM THE LANDS WHERE THEY ORIGINATE AND OFFER A UNIQUE DINING EXPERIENCE.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
50g	24 Pcs\Stk	93901	8681506267092



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



زنجبيل مطحون

GINGER, POWDER

INGWER, PULVER



زنجبيل مطحون

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, كزبرة خضرة, كزبرة حمراء, فليفلة حمراء, فليفلة خضراء, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر. نقلي البصل و الفليفلة بالسمنة. نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
110g 3.8oz	12 Pcs\Stk	92502	4260639078986
250g 8.8oz	12 Pcs\Stk	92602	4260639079006
65g 2.2oz	12 Pcs\Stk	93201	8681506263681
120g 4.2oz	12 Pcs\Stk	93202	8681506264787



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

SHOP NOW





Baladna
بلدنا

سبع بهارات

SEVEN SPICES MIXTURE

SIEBEN GEWÜRZMISCHUNG



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
130g 4.5oz	12 Pcs\Stk	92505	4260639079068
250g 8.8oz	12 Pcs\Stk	92603	4260639079082
45g 1.5oz	12 Pcs\Stk	92115	8681506263742
90g 3.1oz	12 Pcs\Stk	92216	8681506264794



سبع بهارات

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, قليفلة حمرة, قليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و القليفلة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





بهارات كبة النية

RAW KEBBEH SEASONING

ROH-KEBBEH GEWÜRZZUBEREITUNG



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
110g 3.8oz	12 Pcs\Stk	92506	4260639079105
250g 8.8oz	12 Pcs\Stk	92604	4260639079129
55g 1.9oz	12 Pcs\Stk	92137	8681506268037
110g 3.8oz	12 Pcs\Stk	92233	8681506268044



بهارات كبة النية

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا، عدس اخضر بلدنا، سمّنة بلدنا، كمون بلدنا، سبع بهارات بلدنا، كزبرة بلدنا، ورق غار بلدنا، بابريكا بلدنا، فلفل حار بلدنا، زنجبيل بلدنا، حمص حب بلدنا، بصل، فليفلة حمرة، فليفلة خضرة، كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر، نقلي البصل و الفليفلة بالسمنة، نضيف جميع البهارات مع الخضار ، نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

SHOP NOW





Baladna
بلدنا

زعتر OREGANO



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
40g 1.4oz	12 Pcs\Stk	92507	4260639079143
90g 3.1oz	12 Pcs\Stk	92605	4260639079167
20g 0.7oz	12 Pcs\Stk	92107	8681506263476
45g 1.5oz	12 Pcs\Stk	92207	8681506264725



زعتر

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, فليفلة حمرة, فليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و الفليفلة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

سماق مطحون

SUMAC SEASONING, POWDER

SUMACH GEWÜRZZUBEREITUNG, PULVER



سماق مطحون



وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, فليفلة حمرة, فليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و الفليفلة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
120g 4.2oz	12 Pcs\Stk	92508	4260639079181
230g 8.1oz	12 Pcs\Stk	92606	4260639079204
65g 2.2oz	12 Pcs\Stk	92105	8681506263414
120g 4.2oz	12 Pcs\Stk	92205	8681506264701



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



سمسم أحمر (محمص)

ROASTED UNHULLED SESAME SEEDS

GERÖSTETER UNGESCHÄLTET SESAM



سمسم أحمر (محمص)



وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, قليفلة حمرة, قليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و القليفلة بالسمّنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
140g 4.5oz	12 Pcs\Stk	92541	4260639073851
300g 10.5oz	12 Pcs\Stk	92636	4260639073875
60g 2.1oz	12 Pcs\Stk	92153	4260639076586
130g 4.5oz	12 Pcs\Stk	92250	4260639076616



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

سمسم مقشور و محمص للبرازق والمهجنات

ROASTED HULLED SESAME SEEDS
GERÖSTETER GESCHÄLTET SESAM



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
150g 5.2oz	12 Pcs\Stk	92542	4260639073899
300g 10.5oz	12 Pcs\Stk	92637	4260639073912
60g 2.1oz	12 Pcs\Stk	92154	4260639076821
130g 4.5oz	12 Pcs\Stk	92251	4260639076852



سمسم أبيض (مقشور)

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, قليفلة حمرة, قليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و القليفلة بالسمّنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, scharfe Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna



Baladna
بلدنا

كركم

TURMERIC

KURKUMA



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
125g 4.4oz	12 Pcs\Stk	92510	4260639079242
270g 9.5oz	12 Pcs\Stk	92608	4260639079266
65g 2.2oz	12 Pcs\Stk	92106	8681506263445
120g 4.2oz	12 Pcs\Stk	92206	8681506264718



بهارات كبة النية

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, قليفلة حمرة, قليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و القليفلة بالسمّنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

نعناع

MINT
MINZE



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
45g 6.1oz	12 Pcs\Stk	93201	4260639079280
120g	12 Pcs\Stk	93201	4260639079303
20g 0.7oz	12 Pcs\Stk	92108	8681506263506
45g 1.5oz	12 Pcs\Stk	92208	8681506264732



نعناع

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, قليفلّة حمرة, قليفلّة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و القليفلّة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

كزبرة

CORIANDER

KORIANDER



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
90g 3.1oz	12 Pcs\Stk	93201	4260639079327
200g 7oz	12 Pcs\Stk	93201	4260639079341
60g 2.1oz	12 Pcs\Stk	92101	8681506263322
120g 4.2oz	12 Pcs\Stk	92202	8681506264671



كزبرة

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, قليقة حمرة, قليقة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و القليقة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



ورق غار

LAUREL LEAVES

LORBEERBLÄTTER



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
10g 0.3oz	12 Pcs\Stk	93201	4260639079365
25g 0.8oz	12 Pcs\Stk	93202	4260639079389
10g 0.3oz	12 Pcs\Stk	92101	8681506263292
20g 0.7oz	12 Pcs\Stk	92201	8681506264664



ورق غار

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, فليفلة حمرة, فليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و الفليفلة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

بهارات حلبيه

ALLSPICE

PIMENT



بهارات حلبيه



وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا، عدس اخضر بلدنا، سمّنة بلدنا، كمون بلدنا، سبع بهارات بلدنا، كزبرة بلدنا، ورق غار بلدنا، بابريكا بلدنا، فلفل حار بلدنا، زنجبيل بلدنا، حمص حب بلدنا، بصل، قليفلة حمرة، قليفلة خضرة، كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر، نقلي البصل و القليفلة بالسمنة، نضيف جميع البهارات مع الخضار ، نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
100g 3.5oz	12 Pcs\Stk	92514	4260639079488
220g 7.7oz	12 Pcs\Stk	92611	4260639079501
55g 1.9oz	12 Pcs\Stk	92113	8681506263650
110g 3.8oz	12 Pcs\Stk	92214	8681506264770



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

فليفلة حلوة خشنة

SWEET PAPRIKA SEASONING, COARSE

PAPRIKA GEWÜRZZUBEREITUNG
SÜß, GROB GEMAHLEN



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
100g 3.5oz	12 Pcs\Stk	92515	4260639079525
220g 7.7oz	12 Pcs\Stk	92612	4260639079549
65g 2.2oz	12 Pcs\Stk	92129	8681506264213
130g 4.5oz	12 Pcs\Stk	92212	8681506264893



فليفلة حلوة خشنة

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, فليفلة حمرة, فليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و الفليفلة بالسمّنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

فليفلة حارة ناعمة

CHILI SEASONING POWDER, HOT

CHILI GEWÜRZZUBEREITUNG
SCHARF, FEIN GEMAHLEN



فليفلة حارة ناعمة



وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, فليفلة حمرة, فليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و الفليفلة بالسمّنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
110g 3.8oz	12 Pcs\Stk	92516	4260639079563
270g 9.5oz	12 Pcs\Stk	92613	4260639079587
65g 2.2oz	12 Pcs\Stk	92110	8681506263568
130g 4.5oz	12 Pcs\Stk	92211	8681506264756



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



قرفة مطحونة

CINNAMON

ZIMT



قرفة مطحونة

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, فليفلة حمرة, فليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و الفليفلة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
100g 3.5oz	12 Pcs\Stk	92517	4260639079600
230g 8.1oz	12 Pcs\Stk	92614	4260639079624
55g 1.9oz	12 Pcs\Stk	92112	8681506263629
110g 3.8oz	12 Pcs\Stk	92213	8681506264763



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

كمون CUMIN KREUZKÜMMEL



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
130g 4.5oz	12 Pcs\Stk	92518	4260639079648
280g 9.8oz	12 Pcs\Stk	92615	4260639079662
45g 1.5oz	12 Pcs\Stk	92119	8681506263865
90g 3.1oz	12 Pcs\Stk	92219	8681506264824



كمون

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا، عدس اخضر بلدنا، سمّة بلدنا، كمون بلدنا، سبع بهارات بلدنا، كزبرة بلدنا، ورق غار بلدنا، بابريكا بلدنا، فلفل حار بلدنا، زنجبيل بلدنا، حمص حب بلدنا، بصل، قليقة حمرة، قليقة خضرة، كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر، نقلي البصل و القليقة بالسمنة، نضيف جميع البهارات مع الخضار ، نضيف الخضار للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

SHOP NOW





Baladna
بلدنا



بهارات مرق الدجاج

CHICKEN BROTH SEASONING

HÜHNERBRÜHE GEWÜRZZUBEREITUNG



بهارات مرق الدجاج

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا، عدس اخضر بلدنا، سمّنة بلدنا، كمون بلدنا، سبع بهارات بلدنا، كزبرة بلدنا، ورق غار بلدنا، بابريكا بلدنا، فلفل حار بلدنا، زنجبيل بلدنا، حمص حب بلدنا، بصل، قليفلة حمرة، قليفلة خضرة، كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر، نقلي البصل و القليفلة بالسمنة، نضيف جميع البهارات مع الخضار ، نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
110g 3.8oz	12 Pcs\Stk	92519	8683200700301
290g 10.2oz	12 Pcs\Stk	92616	8683200700332
55g 1.9oz	12 Pcs\Stk	92128	8681506264237
110g 3.8oz	12 Pcs\Stk	92221	8681506264909



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

SHOP NOW





Baladna
بلدنا

بهارات الكبسة

ALKABSAH SEASONING

ALKABSAH-GEWÜRZZUBEREITUNG



بهارات الكبسة



وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, فليفلة حمرة, فليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و الفليفلة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
120g 4.2oz	12 Pcs\Stk	92510	4260639079723
250g 8.8oz	12 Pcs\Stk	92617	4260639079747
65g 2.2oz	12 Pcs\Stk	92118	8681506263834
130g 4.5oz	12 Pcs\Stk	92218	8681506264817



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

كاري

CURRY POWDER

CURRY, GEMAHLEN



وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, فليفلة حمرة, فليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و الفليفلة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
120g 4.2oz	12 Pcs\Stk	92521	4260639079761
250g 8.8oz	12 Pcs\Stk	92618	4260639079785
55g 1.9oz	12 Pcs\Stk	92104	8681506263384
110g 3.8oz	12 Pcs\Stk	92204	8681506264695



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

فليظة حارة خشنة

Hot Chili Seasoning, coarse
Scharfe Chili Gewürzzubereitung
grob gemahlen



Baladna
بلدنا



فليفلة حارة خشنة

HOT CHILI SEASONING, COARSE
,SCHARFE CHILI GEWÜRZZUBEREITUNG
GROB GEMAHLEN



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
110g 3.8oz	12 Pcs\Stk	92522	4260639079808
240g 8.4oz	12 Pcs\Stk	92619	4260639079822
55g 1.9oz	12 Pcs\Stk	92109	8681506263537
110g 3.8oz	12 Pcs\Stk	92210	8681506264749



فليفلة حارة خشنة

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, فليفلة حمرة, فليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و الفليفلة بالسمّة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

بهارات البطاطا المقلية

FRENCH FRIES SEASONING

POMMES FRITES GEWÜRZZUBEREITUNG



بهارات البطاطا المقلية



وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, قليفلة حمرة, قليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و القليفلة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
110g 3.8oz	12 Pcs\Stk	92523	4260639079846
230g 8.1oz	12 Pcs\Stk	92620	4260639079860
70g 2.4oz	12 Pcs\Stk	92116	8681506263773
140g 4.5oz	12 Pcs\Stk	92217	8681506264800



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



برياني

BIRYANI SEASONING

BIRYANI GEWÜRZZUBEREITUNG



برياني

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا، عدس اخضر بلدنا، سمّة بلدنا، كمون بلدنا، سبع بهارات بلدنا، كزبرة بلدنا، ورق غار بلدنا، باريكا بلدنا، فلفل حار بلدنا، زنجبيل بلدنا، حمص حب بلدنا، بصل، قليقة حمرة، قليقة خضرة، كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر، نقلي البصل و القليقة بالسمنة، نضيف جميع البهارات مع الخضار ، نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
110g 3.8oz	12 Pcs\Stk	92524	4260639079884
240g 8.4oz	12 Pcs\Stk	92621	4260639079907
55g 1.9oz	12 Pcs\Stk	92140	8681506268082
110g 3.8oz	12 Pcs\Stk	92236	8681506268112



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

SHOP NOW





Baladna
بلدنا

شاورما

SHAWARMA SEASONING

SHAWARMA GEWÜRZZUBEREITUNG



شاورما

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, فليفلة حمرة, فليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و الفليفلة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم البهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
115g 4oz	12 Pcs\Stk	92525	4260639073936
250g 8.8oz	12 Pcs\Stk	92622	4260639073950
55g 1.9oz	12 Pcs\Stk	92141	8681506268150
110g 3.8oz	12 Pcs\Stk	92237	8681506268174



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



بيتزا

PIZZA SEASONING PIZZA GEWÜRZZUBEREITUNG



بيتزا

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, قليقة حمرة, قليقة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و القليقة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
80g 2.8oz	12 Pcs\Stk	92526	4260639079921
210g 7.4oz	12 Pcs\Stk	92623	4260639079945
45g 1.5oz	12 Pcs\Stk	92131	8681506268211
90g 3.1oz	12 Pcs\Stk	92227	8681506268228



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

بروستيد

ROASTED SEASONING

BRATEN GEWÜRZZUBEREITUNG



بروستيد

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, قليقة حمرة, قليقة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و القليقة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
150g 5.2oz	12 Pcs\Stk	92527	4260639079969
300g 10.5oz	12 Pcs\Stk	92624	4260639079983
45g 1.5oz	12 Pcs\Stk	92135	8681506268273
90g 3.1oz	12 Pcs\Stk	92231	8681506268280



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

فاهيتا

FAJITAS SEASONING

FAJITAS GEWÜRZZUBEREITUNG



فاهيتا



وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بايرىكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, قليقة حمرة, قليقة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و القليقة بالسمّنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
130g 4.5oz	12 Pcs\Stk	92528	4260639078955
310g 10.9oz	12 Pcs\Stk	92625	4260639079990
45g 1.5oz	12 Pcs\Stk	92138	8681506263964
90g 3.1oz	12 Pcs\Stk	92234	8681506268327



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

همبرغر لحم

MEAT HAMBURGER SEASONING

FLEISCH HAMBURGER GEWÜRZZUBEREITUNG



همبرغر لحم

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمكة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, قليفلة حمرة, قليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و القليفلة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
115g 4oz	12 Pcs\Stk	92529	4260639071758
285g 10oz	12 Pcs\Stk	92626	4260639071772
55g 1.9oz	12 Pcs\Stk	92133	8681506268426
110g 3.8oz	12 Pcs\Stk	92229	8681506268433



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

همبرغر دجاج

CHICKEN BURGER SEASONING
HÄHNCHENBURGER GEWÜRZZUBEREITUNG



همبرغر دجاج

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, فليفلة حمرة, فليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و الفليفلة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
135g 4.7oz	12 Pcs\Stk	92530	4260639071796
290g 10.22oz	12 Pcs\Stk	92627	4260639071819
55g 1.9oz	12 Pcs\Stk	92134	8681506269249
110g 3.8oz	12 Pcs\Stk	92230	8681506269270



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

شيش طاووق

SHISH TAOUK SEASONING

SHISH TAOUK GEWÜRZZUBEREITUNG



شيش طاووق

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا، عدس اخضر بلدنا، سمّنة بلدنا، كمون بلدنا، سبع بهارات بلدنا، كزبرة بلدنا، ورق غار بلدنا، بابريكا بلدنا، فلفل حار بلدنا، زنجبيل بلدنا، حمص حب بلدنا، بصل، قليفلة حمرة، قليفلة خضرة، كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر، نقلي البصل و القليفلة بالسمّنة، نضيف جميع البهارات مع الخضار ، نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
125g 4.4oz	12 Pcs\Stk	92531	4260639071833
270g 9.5oz	12 Pcs\Stk	92628	4260639071857
55g 1.9oz	12 Pcs\Stk	92132	8681506268488
110g 3.8oz	12 Pcs\Stk	92228	8681506268501



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



باريكو

BARBECUE SEASONING

BARBECUE GEWÜRZZUBEREITUNG



باريكو

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, باريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, فليفلة حمرة, فليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و الفليفلة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
120g 4.2oz	12 Pcs\Stk	92532	4260639071871
250g 8.8oz	12 Pcs\Stk	92629	4260639073554
45g 1.5oz	12 Pcs\Stk	92139	8681506268549
90g 3.1oz	12 Pcs\Stk	92235	8681506268556



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

مندى

MANDI SEASONING

MANDI GEWÜRZZUBEREITUNG



مندى

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, فليفلة حمرة, فليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و الفليفلة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
120g 4.2oz	12 Pcs\Stk	92533	4260639073578
250g 8.8oz	12 Pcs\Stk	92630	4260639073592
55g 1.9oz	12 Pcs\Stk	92144	8681506268662
110g 3.8oz	12 Pcs\Stk	92240	8681506268686



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

بهارات سمك

FISH SPICES MIXTURE

FISCH GEWÜRZMISCHUNG



بهارات سمك

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا، عدس اخضر بلدنا، سمنة بلدنا، كمون بلدنا، سبع بهارات بلدنا، كزبرة بلدنا، ورق غار بلدنا، بابريكا بلدنا، فلفل حار بلدنا، زنجبيل بلدنا، حمص حب بلدنا، بصل، قليفلة حمرة، قليفلة خضرة، كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر، نقلي البصل و القليفلة بالسمنة، نضيف جميع البهارات مع الخضار ، نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
110g 3.8oz	12 Pcs\Stk	92535	4260639073639
250g 8.8oz	12 Pcs\Stk	92631	4260639073653
55g 1.9oz	12 Pcs\Stk	92145	8681506269195
110g 3.8oz	12 Pcs\Stk	92241	8681506269201



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

ملح ليمون
Citric acid
Zitronensäure



Baladna
بلدنا

ملح ليمون

CITRIC ACID

ZITRONENSÄURE



ملح ليمون

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, فليفلة حمرة, فليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و الفليفلة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
200g 7oz	12 Pcs\Stk	92536	4260639073677
425g 14.9oz	12 Pcs\Stk	92632	4260639073691
80g 2.8oz	12 Pcs\Stk	92130	8681506268983
200g 7oz	12 Pcs\Stk	92226	8681506268990



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



شمرة

FENNEL SEEDS

FENCHELSAMEN, GANZ



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
100g 3.5oz	12 Pcs\Stk	92537	4260639073714
210g 7.4oz	12 Pcs\Stk	92633	4260639073738
50g 1.7oz	12 Pcs\Stk	92147	4260639076289
110g 3.8oz	12 Pcs\Stk	92244	4260639076319



شمرة

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, قليفلّة حمرة, قليفلّة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و القليفلّة بالسمّنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

سمسم أبيض مقشور
Sesame seeds, white and hulled
Sesam weiß, geschält

150g

Baladna
بلدنا

حبة البركة
Black seeds
Schwarzkümmel



Baladna
بلدنا

سمسم أبيض (مقشور)

SESAME SEEDS, WHITE AND HULLED
SESAM WEIß, GESCHÄLT



سمسم أبيض (مقشور)



وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, قليقة حمرة, قليقة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و القليقة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
150g 5.2oz	12 Pcs\Stk	92538	4260639073813
300 10.5oz	12 Pcs\Stk	92634	4260639073837
60g 2.1oz	12 Pcs\Stk	92154	4260639076524
130g 4.5oz	12 Pcs\Stk	92251	4260639076555



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



يانسون حب

ANISE SEEDS

ANIS, GANZ



يانسون حب



وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, قليفلة حمرة, قليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و القليفلة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
100g 3.5oz	12 Pcs\Stk	92539	4260639073752
220g 7.7oz	12 Pcs\Stk	92635	4260639073776
50g 1.7oz	12 Pcs\Stk	92156	4260639076401
100g 3.5oz	12 Pcs\Stk	92253	4260639076432



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

قرفة عيدان

CINNAMON STICKS

ZIMTSTANGEN



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
50g 1.7oz	12 Pcs\Stk	92540	4260639073790
30g 1oz	12 Pcs\Stk	92155	4260639076463
70g 2.4oz	12 Pcs\Stk	92252	4260639076494



قرفة عيدان

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, قليقة حمرة, قليقة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و القليقة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

فلفل اسود حب

BLACK PEPPER, WHOLE

SCHWARZER PFEFFER, GANZ



فلفل اسود حب

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, فليفلة حمرة, فليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و الفليفلة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
110g 3.8oz	12 Pcs\Stk	92503	4260639079020
65g 2.2oz	12 Pcs\Stk	92123	8681506263988
110g 3.8oz	12 Pcs\Stk	92223	8681506264855



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

فلفل أسود ناعم

BLACK PEPPER, POWDER

SCHWARZER PFEFFER, PULVER



فلفل أسود ناعم

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, قليفلة حمرة, قليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و القليفلة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
65g 2.2oz	12 Pcs\Stk	92122	8681506263957
130g 4.5oz	12 Pcs\Stk	92222	8681506264848
120g 4.2oz	12 Pcs\Stk	92504	4260639079044



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



يانسون حب

ANISE SEEDS

ANIS, GANZ



يانسون حب



وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, قليفلة حمرة, قليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و القليفلة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
100g 3.5oz	12 Pcs\Stk	92539	4260639073752
220g 7.7oz	12 Pcs\Stk	92635	4260639073776
50g 1.7oz	12 Pcs\Stk	92156	4260639076401
100g 3.5oz	12 Pcs\Stk	92253	4260639076432



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





adna



Baladna
بلدنا

قرفة عيدان

CINNAMON STICKS

ZIMTSTANGEN



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
50g 1.7oz	12 Pcs\Stk	92540	4260639073790
30g 1oz	12 Pcs\Stk	92155	4260639076463
70g 2.4oz	12 Pcs\Stk	92252	4260639076494



قرفة عيدان

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, قليقة حمرة, قليقة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و القليقة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



سماق حب

SUMAC, WHOLE

SUMACH, GANZ



سماق حب

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بايريك بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, فليفلة حمرة, فليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و الفليفلة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
100g 3.5oz	12 Pcs\Stk	92509	4260639079228
175g 6.1oz	12 Pcs\Stk	92607	8683200700363
130g 4.5oz	12 Pcs\Stk	92242	8681506264961



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

قرنفل

CLOVE
NELKE



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
85g 2.9oz	12 Pcs\Stk	92534	4260639073615
20g 0.7oz	12 Pcs\Stk	92136	8681506268723
45g 1.5oz	12 Pcs\Stk	92232	8681506268730



قرنفل

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, فليفلة حمرة, فليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و الفليفلة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



حبة البركة

BLACK SEEDS

SCHWARZKÜMME



حبة البركة

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, فليفلة حمرة, فليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و الفليفلة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
130g 4.5oz	12 Pcs\Stk	92513	4260639079402
45g 1.5oz	12 Pcs\Stk	92103	8681506263353
90g 3.1oz	12 Pcs\Stk	92203	8681506264688



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا



ليمون أصفر مجفف

DRIED LEMON

GETROCKNETE ZITRONE



ليمون أصفر مجفف

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّنة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, فليفلة حمرة, فليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و الفليفلة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
80g 2.8oz	12 Pcs\Stk	92638	4260639079686



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

ليمون أسود مجفف

DRIED BLACK LEMON

GETROCKNETE SCHWARZE ZITRONEN



ليمون أسود مجفف

وصفة شوربة العدس الهندية

مكونات الوصفة : عدس احمر بلدنا, عدس اخضر بلدنا, سمّة بلدنا, كمون بلدنا, سبع بهارات بلدنا, كزبرة بلدنا, ورق غار بلدنا, بابريكا بلدنا, فلفل حار بلدنا, زنجبيل بلدنا, حمص حب بلدنا, بصل, فليفلة حمرة, فليفلة خضرة, كزبرة خضرة.

طريقة التحضير : نسلق العدس الاحمر و نسلق معه العدس الاخضر, نقلي البصل و الفليفلة بالسمنة, نضيف جميع البهارات مع الخضار , نضيف الخضار مع البهارات للعدس المسلوق وقبل نهاية الاستواء نضيف الحمص الحب الطبق جاهز للتقديم بالبهارات اللذيذة وصحتين و هنا.

INDISCHE LINSENSUPPE

ZUTATEN: Baladna rote Linsen, Baladna grüne Linsen, Baladna Ghee, Baladna Kümmel, Baladna 7-Gewürze-Mischung, Baladna Koriander, Baladna Lorbeerblätter, Baladna Paprika, Baladna scharfes Paprikapulver, Baladna Ingwerpulver, Baladna Kichererbsen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, frische Korianderblätter.

ZUBEREITUNG: Die Linsen kochen. Zwiebeln und Paprika in Ghee anrösten. Alle Gewürze zu dem Gemüse geben. Diese Mischung unter die Linsen mischen. Erst wenn die Linsen bissfest gekocht sind, die Kichererbsen zufügen. Guten Appetit.

INDIAN LENTIL SOUP

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna red lentils, Baladna green lentils, Baladna Ghee, Baladna cumin, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, Baladna laurel leaves, Baladna chili, Baladna ginger, Baladna paprika, onions, red paprika, green paprika, coriander.

PREPARATION: Cook the lentils, fry the onions and paprika with the ghee, add all the spices with the vegetables, add the vegetable spice mix to the boiled lentils. At last, when the lentils are well cooked, add the chickpeas. Enjoy your meal.

Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
60g 2.1oz	12 Pcs\Stk	92639	4260639079709



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

قطع تونا فاخرة بزيت دوار الشمس بالحرار
TUNA CHUNKS IN SUNFLOWER OIL CHILI
THUNFISCH-FILETS IN SONNENBLUMENÖL CHILI



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
160g	24 Pcs\Stk	92902	8681212008620



قطع تونا فاخرة
بزيت دوار الشمس

وصفة كلوب صندويش التونة

مكونات الوصفة : تونا بلدنا, افوكادو, ثوم, ليمون, فليفلة حمرة, مايونيز, توست
طريقة التحضير : نهرس الافوكادو ونضيف له الثوم و الليمون و الفليفلة الحمراء
نضيف قطع التونة و المايونيز ثم نخلط المكونات و نحضر الصندويشات بالتوست و الخس
صحتين و هنا.



THUNFISCH-SANDWICH

REZEPT ZUTATEN: Baladna Thunfisch, Avocado, Knoblauch, Zitrone, rote Paprika, Mayonnaise, Toast.

ZUBEREITUNG: Avocado zerdrücken und Knoblauch, Zitrone und Paprika zugeben. Thunfischstückchen und Mayonnaise untermischen.

Die Sandwiches mit einem Blatt Salat belegen und die Thunfischmischung darauf verteilen. Guten Appetit.



TUNA SANDWICH

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna tuna, avocado, garlic, lemon, red paprika, mayonnaise, Toast.

PREPARATION: Add garlic, Lemon and paprika to the crushed avocado. Add tuna chunks and mayonnaise and mix all and use it to prepare the sandwiches with lettuce. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

قطع تونا بزيت دوار الشمس TUNA CHUNKS IN SUNFLOWER OIL THUNFISCH-FILETS IN SONNENBLUMENÖL



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
160g	24 Pcs\Stk	92901	8681212008637



قطع تونا فاخرة بزيت دوار الشمس

وصفة كلوب صندويش التونة

مكونات الوصفة : تونا بلدنا, افوكادو, ثوم, ليمون, فليفلة حمرة, مايونيز, توست
طريقة التحضير : نهرس الافوكادو ونضيف له الثوم و الليمون و الفليفلة الحمراء
نضيف قطع التونة و المايونيز ثم نخلط المكونات و نحضر الصندويشات بالتوست و الخس
صحتين و هنا



THUNFISCH-SANDWICH

REZEPT ZUTATEN: Baladna Thunfisch, Avocado, Knoblauch, Zitrone, rote Paprika, Mayonnaise, Toast.

ZUBEREITUNG: Avocado zerdrücken und Knoblauch, Zitrone und Paprika zugeben. Thunfischstückchen und Mayonnaise untermischen.

Die Sandwiches mit einem Blatt Salat belegen und die Thunfischmischung darauf verteilen. Guten Appetit.



TUNA SANDWICH

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna tuna, avocado, garlic, lemon, red paprika, mayonnaise, Toast.

PREPARATION: Add garlic, Lemon and paprika to the crushed avocado. Add tuna chunks and mayonnaise and mix all and use it to prepare the sandwiches with lettuce. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

لانشون لحم دجاج حار

CHICKEN LUNCHEON CHILI

GEFLÜGELWURST AUS

HÄHNCHEN-SEPARATORENFLEISCH CHIL



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
225g	24 Pcs\Stk	91013	8681506264589
400g	24 Pcs\Stk	91017	8681506264602
825g	12 Pcs\Stk	91019	8681506264626



لانشون لحم دجاج .. حلال

وصفة فطائر المرتديلا

مكونات الوصفة : مرتديلا بلدنا، عصير برتقال بلدنا، زيت دوار الشمس بلدنا، بيضة، طحين، خميرة، جزر، بطاطا، بازالية،

ليمون، مايونيز.

طريقة التحضير : لتحضير العجين نضع الطحين و الملح و الخميرة و العصير و الزيت و البيض و نجعن نتركها تتخمر لمدة ساعة. لتحضير الحشوة نخلط المرتديلا مع الخضار و الليمون و المايونيز. نمد العجين و نقوم بتشكيلها بشكل اقماص ونحشي الاقماص بالخليط. و تقدم مع عصير بلدنا. صحتين و هنا.

🇩🇪 FATAYER MIT GEFLÜGELWURST

REZEPT ZUTATEN : Baladna Geflügelwurst, Baladna Orangensaft, Baladna Sonnenblumenöl, Ei, Mehl, Hefe, Karotten, Kartoffeln, Erbsen, Zitronensaft, Mayonnaise, Salz.

ZUBEREITUNG: Mehl, Salz, Hefe, Orangensaft, Öl und Ei zu einem Teig mischen und für 1 Stunde ruhen lassen. Geflügelwurst und Gemüse kleinschneiden, mit Zitronensaft und Mayonnaise zusammenmischen. Den Teig ausrollen, Dreiecke formen und mit der Mischung füllen. Guten Appetit.

🇬🇧 FATAYER WITH LUNCHEON MEAT

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna luncheon meat, Baladna orange juice, Baladna sunflower oil, one egg, flour, yeast, carrots, potato, peas, lemon juice, mayonnaise, salt.

DOUGH PREPARATION: Mix flour, salt, yeast, juice, oil and egg to get a dough. Let it rest for 1h. Filling: Mix luncheon meat, vegetables, lemon juice and mayonnaise. Roll the dough, form triangles and stuff it with luncheon meat vegetable mixture. Enjoy your meal



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

SHOP NOW





Baladna
بلدنا



لانشون لحم دجاج كلاسيك CHICKEN LUNCHEON CLASSIC GEFLÜGELWURST AUS HÄHNCHEN-SEPARATORENFLEISCH



Unit	Box		
Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
225g	24 Pcs\Stk	91012	8681506264572
400g	24 Pcs\Stk	91016	8681506264596
825g	12 Pcs\Stk	91018	8681506264619



لانشون لحم دجاج .. حلال

وصفة مرتديلا بالبيض

مكونات الوصفة : مرتديلا بلدنا، زيت زيتون بلدنا، زيت دوار الشمس من بلدنا، سيج بهارات بلدنا، كزبرة بلدنا، بطاطا، ثوم، بصل اخضر، ست بيضات، جينة قشقوان.

طريقة التحضير : نقلي مكعبات البطاطا بزيت دوار الشمس، نقلي الثوم و البصل بزيت الزيتون و نضيف الكزبرة و البطاطا نقطع المرتديلا مكعبات و نخفق البيض مع اضافة البهار و نضيف جميع المكونات للبيض. نضع في صحن الفرن جينة القشقوان و نصح حولها خليط المرتديلا و البيض و البطاطا نضعهم في الفرن لمدة ١٥ دقيقة. الطبق جاهز للتقديم. صحتين و هنا

GEFLÜGELWURST MIT EIER

REZEPT ZUTATEN: Baladna Geflügelwurst, Baladna Olivenöl, Baladna Sonnenblumenöl, Baladna 7-gewürze-mischung, Baladna Koriander, Kartoffeln, Knoblauch, Lauchzwiebel, 6 Eier, Kashkaval-Käse
ZUBEREITUNG: Kartoffellwürfel im Sonnenblumenöl frittieren, Knoblauch und Zwiebel im Olivenöl frittieren und Koriander sowie, Kartoffeln dazugeben, Geflügelwurst in Würfel schneiden, Eier aufschlagen und Gewürze zugeben. Alle Zutaten zu den Eiern geben, Kashkaval-Käse in eine Backform geben und das Eiergemisch rundherum verteilen. Im Backofen für 15 Min. backen. Guten Appetit.

🇬🇧 LUNCHEON MEAT WITH EGGS

RECIPE'S INGREDIENTS: Baladna luncheon meat, Baladna olive oil, Baladna sunflower oil, Baladna 7-spices-mix, Baladna coriander, potato, garlic, spring onion, 6 eggs, Kashkaval cheese.
PREPARATION: Fry potatoes cubes in sunflower oil, fry garlic and onion in olive oil and add the coriander and potatoes. Cut the luncheon meat in cubes, beat the eggs and add the spices, add all ingredients to the eggs. Put the kashkaval cheese in an oven form and add the egg mixture around it. Bake in oven for 15 minutes. Enjoy your meal.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب

SHOP NOW





Baladna
بلدنا

شيبس ليتس سمايل
LET'S SMILE

Let's
Smile



شيبس بلدنا
من مسحوق البطاطا الطبيعية

شيبس بلدنا

محضر من افضل انواع مسحوق البطاطا والمحضر باحث الطرق التكنولوجية ويأتي بدون مواد حافظة او ملونات متوفر بعدة نكهات وجاهز للتقديم.



BALADNA CHIPS werden aus den besten Kartoffelpulvern ohne Konservierungs- und Farbstoffe hergestellt. Vorhanden in verschiedenen Geschmacksrichtungen.



BALADNA CHIPS prepared from the best types of potato powder and made by the latest technological methods. Comes without preservatives or colours, available in several flavours and ready to serve.

Unit		Box		
Name	Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
Cheese	20g	Pcs\Stk		4260639070096
Ketchup & Lemon	20g	Pcs\Stk		4260639070119
Tomato	20g	Pcs\Stk		4260639070133
Sweet corn	20g	Pcs\Stk		4260639070157
Pizza	20g	Pcs\Stk		4260639070171
Noodles	20g	Pcs\Stk		4260639070195



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

شيبس فني رنفس
FUNNY RINGS

Funny
Rings



Unit		Box		
Name	Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
Ketchup	30g	Pcs\Stk		4260639070218
Cheese	30g	Pcs\Stk		4260639070232
Chicken	30g	Pcs\Stk		4260639070256



شيبس بلدنا
من مسحوق البطاطا الطبيعية

شيبس بلدنا

محضر من افضل انواع مسحوق البطاطا والمحضر باحث الطرق التكنولوجية ويأتي بدون مواد حافظة او ملونات متوفر بعدة نكهات وجاهز للتقديم.



BALADNA CHIPS werden aus den besten Kartoffelpulvern ohne Konservierungs- und Farbstoffe hergestellt. Vorhanden in verschiedenen Geschmacksrichtungen.



BALADNA CHIPS prepared from the best types of potato powder and made by the latest technological methods.

Comes without preservatives or colours, available in several flavours and ready to serve.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW





Baladna
بلدنا

شيبس فلاي سناك FLY SNACK

FLY
SNACK



Unit		Box		
Flavour	Weight	Packaging	SKU.NU	Barcode.NU
Lemon	65g	Pcs\Stk		4260639070577
Cheese	56g	Pcs\Stk		4260639070614
Ketchup	56g	Pcs\Stk		4260639070652
Zaatar	56g	Pcs\Stk		
Sweet Corn	56g	Pcs\Stk		
peanut	56g	Pcs\Stk		



شيبس بلدنا من مسحوق البطاطا الطبيعية

شيبس بلدنا

محضر من افضل انواع مسحوق البطاطا والمحضر باحث الطرق التكنولوجية وياتي بدون مواد حافظة او ملونات متوفر بعدة نكهات وجاهز للتقديم.



BALADNA CHIPS werden aus den besten Kartoffelpulvern ohne Konservierungs- und Farbstoffe hergestellt. Vorhanden in verschiedenen Geschmacksrichtungen.



BALADNA CHIPS prepared from the best types of potato powder and made by the latest technological methods. Comes without preservatives or colours, available in several flavours and ready to serve.



يمكنك مشاهدة الوصفة على اليوتيوب



SHOP NOW



OUR STORY...

Baladna is a leading company in the production and distribution of premium Arabic halal food products. Our range includes hundreds of high-quality food items, as well as a vegan line for healthy and modern foods with an oriental flavor. Our success is based on more than 25 years of experience in this field. At Baladna, we believe that our consistent and strict quality policy is the secret behind our success.

Selecting high-quality raw materials from our trusted suppliers is very important to us, in order to ensure the high quality of our products, which are manufactured in accordance with international standards. Our research-based think tank enables us to continuously develop our products and expand our product range.

We at Baladna are proud of our talented team, which consists of academics and technicians of various nationalities such as Europeans, Arabs, Turks, and Americans. They all work diligently and carefully to deliver the best quality and service to our valued customers.

The diversity of our products meets the needs of our European and Arab customers, who are very interested in discovering the rich oriental cuisine through Baladna products. Furthermore, Baladna products have secured a firm place among vegetarians, who find in Baladna a blend of healthy and exceptional plant-based foods.

The European headquarters of Baladna is located near Düsseldorf. We are proud to be one of the major Arab distribution companies in Germany. Thanks to our professional sales team and our delivery vehicles, we are able to supply thousands of stores in various countries and cities across the European Union.

We are committed to building strong, trustworthy, strategic, and long-term relationships with our customers and suppliers. The continuous development of our workflows, marketing, and sales strategies is of vital importance to us in order to maintain our leading position in international markets.

At Baladna, we are pleased to present our modern and practical e-commerce platform, which we have developed in cooperation with specialized German and international companies, to offer our customers the best possible service.

Baladnashop.com

The online shop stands out for its user-friendliness and data security. It provides detailed information about our products and their ingredients, making shopping a pleasant experience for both our retailers and our B2B & B2C customers.

BALADNA'S GESCHICHTE...

ist ein führendes Unternehmen im Bereich der Herstellung und des Vertriebs von premium arabischen Halal-Lebensmitteln. Unser Sortiment umfasst hunderte von hochwertigen Lebensmittelprodukten sowie eine Vegan-Sparte für gesunde und moderne Lebensmittel mit orientalischem Geschmack. Unser Erfolg basiert auf mehr als 25 Jahren Erfahrung in diesem Bereich. Wir von Baladna glauben, dass unsere konsequente und strenge Qualitätspolitik das Geheimnis hinter unserem Erfolg ist. Die Auswahl hochwertiger Rohstoffe von unseren vertrauenswürdigen Lieferanten ist uns sehr wichtig, damit wir die hohe Qualität unserer Produkte, die im Einklang mit internationalen Standards hergestellt werden, gewährleisten können. Unsere forschungsbasierte Denkfabrik ermöglicht uns die ständige Weiterentwicklung unserer Produkte sowie die Erweiterung unseres Sortiments.

Wir von Baladna sind stolz auf unser talentiertes Team, das aus Akademikern und Technikern unterschiedlicher Nationalitäten wie Europäer, Araber, Türken und Amerikaner besteht. Sie alle arbeiten beständig und sorgfältig, um die beste Qualität und den besten Service unseren wertvollen Kunden präsentieren zu können. Die Vielfalt unserer Produkte entspricht den Anforderungen unserer europäischen und arabischen Kunden, die sehr interessiert sind, die reichhaltige orientalische Küche durch Baladna Produkte zu entdecken. Darüber hinaus konnten die Produkte von Baladna ihren festen Platz unter den Vegetariern sichern. Diese finden in Baladna Produkten eine Mischung aus gesunden und außergewöhnlichen pflanzlichen Lebensmitteln. Der Europa-Hauptsitz von Baladna befindet sich in der Nähe von Düsseldorf. Wir sind stolz darauf, zu den großen arabischen Vertriebsfirmen in Deutschland zu gehören. Durch unser professionelles Vertriebsteam und unsere Vertriebsfahrzeuge sind wir in der Lage, tausende Geschäfte in verschiedenen Ländern und Städten der Europäischen Union zu beliefern.

Wir sind daran interessiert, eine starke, vertrauensvolle, strategische und langfristige Beziehung zu unseren Kunden und Lieferanten aufzubauen. Die ständige Weiterentwicklung unserer Arbeitsabläufe, Marketing- und Vertriebsstrategien ist für uns von entscheidender Bedeutung, damit wir unsere führende Position auf den internationalen Märkten halten können. Wir von Baladna freuen uns unsere moderne und praktische E-Commerce-Plattform präsentieren zu können, die wir in Zusammenarbeit mit spezialisierten deutschen und internationalen Firmen entwickelt haben, um unseren Kunden den besten Service anbieten zu können. Baladnashop.com Der Online-Shop zeichnet sich durch seine Benutzerfreundlichkeit und gleichzeitige Datensicherheit aus. Er bietet detaillierte Informationen über unsere Produkte und deren Zusammensetzung und macht das Shopping zum Erlebnis sowohl für unsere Einzelhändler als auch für unsere Kunden B2B & B2C.

BALADNA www.baladnashop.com



Baladna Holding GmbH
Solferinostraße 52, 41379 Brüggen - Germany
Tel: +49 174 9642855
info@baladnashop.com

