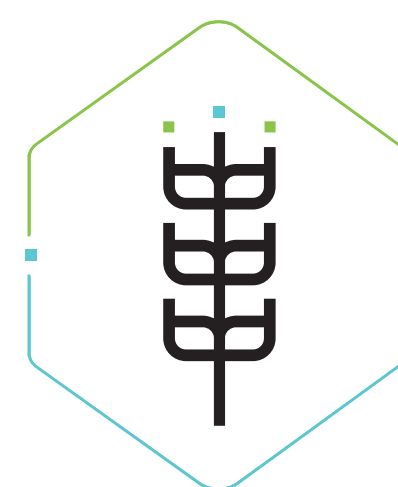




محصولات ساوا



@savalocal
savalocal.com



SAVA
ساوا

تجربه جدید، تجربه اصیل



پنیر سیامزگی

از شفت (گیلان)

پنیر سیامزگی با طعم و مزه‌ی طبیعی بی‌نظیرش به تولید انبوه نرسیده اما مدت‌ها است که برای ماجراجویان مزه‌مکشوف شده است. رنگ آن مایل به زرد و بافتش نیمه‌سخت است و جان می‌دهد برای استفاده در آشپزی.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



مَهِیاوَه

از بندرعباس (هرمزگان)

آفتاب سرخ جنوب و نظارت دائمی مردم اهل دل جنوب، لایه‌هایی از ماهی ریز موتو (ساردین) و نمک رابه همراه ادویه‌های خوشبویی مثل خردل و گشنیز و رازیانه مثل یک آشپز کاملاً حرفه‌ای با طمانینه می‌پزد و در نهایت سسی خوش خوراک و چاشنی‌ای منحصر بفرد به ماتحویل می‌دهد.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



عرق هل

 از بزرگ (اصفهان)

 عرق های ادویه ساوا، نسلی مایع و باکیفیت از ادویه ها هستند. عرق های ادویه برای رنگ غذا احترام ویژه ای قائل اند و آن را تغییر نمی دهند. این عرق ها نسبت به ادویه، زودتر عطر و طعم شان را آزاد می کنند و به همین دلیل، راحت تر می توانیم اندازه مناسب شان در غذا را بفهمیم، بافتی که زیر دندان بیاید ندارند و خلاصه، روحیه آشپزی ما را تقویت می کنند و ما را برای درست کردن خوردنی ها و نوشیدنی ها شجاع تر.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



خوشکامه پیاز

از لوشان (گیلان)

خوشکامه پیاز ساوا از پیازهای معروف منطقه لوشان به عمل آمده است. در کمتر از یک دقیقه، در قامت پیازداغی فوق العاده خوشرنگ در می آید. می توانیم خام مثل چیپس بخوریم یا در سالاد بریزیم. در غذا که می ریزیم بافتش کاراملی و خوردنی تر می شود.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



پیشی

از شمیرانات (تهران)

زمان قاجار است، از میان کشاکش‌های ایران و عثمانی، مهاجری شیرین خود را به تهران می‌رساند. طعمش تغییر می‌کند و ایرانی‌پسند می‌شود. مادر بزرگ‌های تهرانی به یاد دارند که سال‌ها، این شیرینی از یاد رفته، کام‌شان را شاد می‌کرده است. شیرینی پیشی ساوا، خاطره آن روزها را از نو می‌سازد. بافت این شیرینی، تُرد و لطیف است.

برای کسب اطلاع بیشتر، [اینجا](#) کلیک کنید.



کرفس کوهی

از فریدونشهر (اصفهان)

کرفس کوهی ساواریشه در زاگرس دارد. کافی است با حس چشایی مان آشنایش کنیم، آن وقت عطر و طعم متفاوتش در دهان مان می شکفت. می توانیم کرفس کوهی را به چشم بوافزاری قوی به غذاهای مان اضافه کنیم. کمی از آن را کف ساب و به ماست، دوغ یا حتی سالادمان بیافزایم. کمی در کره تفت دهیم و چاشنی جالبی برای سس، خورش یا سوپ مان درست کنیم.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



نعنای محلی

از برزك (اصفهان)

نعنای محلی ساوا محلی است و منتول (جوهر نعنای) خیلی بالاتری نسبت به نعنای معمولی دارد. عطر گرم و باطراوتش تا عمیق ترین بخش حس بویایی مان را به خود می آورد، مزه اش آدم را سرخوش می کند، تاثیر خنکی و در عین حال تندیش تا مدتی بر زبان می ماند و حس خوشایندی به دم و بازدم می دهد. این برگ های سبز از سم پاشی در امان بودند و زیر نور آفتاب و طبیعی خشک شده اند.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



مربای وُلش

از رشت (گیلان)

مربای ولش ساوا از میوه‌های خودرو و وحشی منطقه گیلان است. عطری سرزنده دارد که مشام‌مان را پر از طراوت می‌کند. این محصول غیرپرورشی، غیر از کاربردهای مرسومش مثل همراهی با کره و نان، مصرف‌های بامزه‌ی دیگری مانند همنشینی دلنشinish با چای دارد.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



ترخینه پاکتی

از کوه دشت (لرستان)

ترخینه، در نگاه اول خوراکی ساده به نظر می آید ولی ماجرا عمق دارد. درست کردنش حاصل حوصله و دقتی چندساعته است؛ ترکیبی جالب از گندمی که نیم کوفته یا بلغور شده باشد و دوغ خوشمزه ترش محلی. با پختن این دو ماده اولیه، دوغ به جسم گندم راه پیدا می کند و در دل آن می نشیند. ترخینه ساوا جزو خوراک های زودآماده و سرپایی است که برای تبدیلیش به یک ضیافت ظهر یا شبانه، وقت زیادی از ما نمی گیرد و فوری حاضر می شود.

برای کسب اطلاع بیشتر، [اینجا](#) کلیک کنید.



ترخینه

اشکنه ترخینه یک غذای آسان که با چشم برهم زدن آماده می شود. یک کف دست ترخینه را به مدت نیم ساعت در آب می خیسانیم. بافتش که به خوبی باز شد، در ظرفی با شعله متوسط حدود ۱۵ الی ۲۰ دقیقه می پزیم. وقتی به ریزجوش افتاد و غلظتش باب میل شد، پیاز داغ مان را اضافه می کنیم و شعله را خاموش می کنیم. محتویات را به نان های ترید شده اضافه می کنیم و خوب هم می زنیم تا مواد به خورد نان برود. اشکنه ترخینه مان آماده خوردن است.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



قُرُوت

از خوسف (خراسان جنوبی)

۳ قاشق پودر قروت برای نیم ساعت، با ۱ پیمانه آب خیس می‌کنیم. این مخلوط را با ۳ عدد گردو و ۱ پیاز کوچک داخل مخلوط‌کن می‌ریزیم. به مدت ۲۰ دقیقه مخلوط می‌کنیم. مخلوط به رنگ بنفش در می‌آید. ۱ قاشق غذاخوری نعنا خشک کف‌ساب شده را در ۱۵ گرم کره روی حرارت ملایم تفت می‌دهیم. ترکیب مخلوط شده را داخل قابلمه می‌ریزیم و به هیچ عنوان هم نمی‌زنیم. صبرکنیم تا از اطراف قل بزند. حباب‌های قل که به وسط نزدیک شد (حدوداً بعد از ۱۵ دقیقه)، قروت آماده است. نان را در قروت ترید و میل می‌کنیم.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



مغزبنه

از ارسنجان (فارس)

مغزبنه یا همان پسته کوهی قد و قواره عدس است و به مروارید سبز شهرت دارد. دانه خوشرنگش طیفی از سبزه‌های روشن و تیره متمایل به زیتونی، پسته‌ای، یشمی و زرد را شامل می‌شود. چون از اقوام درجه یک پسته است، ته‌مزه‌اش هم به او رفته. می‌توانیم به شکل آجیل، برای مزه‌دار کردن ماست و دوغ یا در بعضی غذاها مثل پاستا پستو و کشک و بادمجان، به جای هر مغز آجیلی از مغزبنه استفاده کنیم.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



کَشک زرد

از زابل (سیستان و بلوچستان)

یک قاشق غذاخوری سرپر کَشک زرد را به ۲۵ گرم کره آب شده روی شعله ملایم اضافه کنید و خوب هم بزنید. بعد از این که رنگ کَشک زرد برگشت، یک پیمانه آب اضافه کنید. هم بزنید تا جوش بیاید و غلیظ شود. یک قاشق غذاخوری پیازداغ اضافه کنید و شعله را خاموش کنید. محتویات را به نان های ترید شده اضافه کنید و خوب هم بزنید تا مواد به خورد نان برود. اشکنه کَشک زرد آماده خوردن و لذت بردن است.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



کشک زرد خوش ادویه

از زابل (سیستان و بلوچستان)

یک قاشق غذاخوری سرپر کشک زرد را به ۲۵ گرم کره آب شده روی شعله ملایم اضافه کنید و خوب هم بزنید. بعد از این که رنگ کشک زرد برگشت، یک پیمانه آب اضافه کنید. هم بزنید تا جوش بیاید و غلیظ شود. یک قاشق غذاخوری پیازداغ اضافه کنید و شعله را خاموش کنید. محتویات را به نان های ترید شده اضافه کنید و خوب هم بزنید تا مواد به خورد نان برود. اشکنه کشک زرد آماده خوردن و لذت بردن است.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



پنیر کوزه

از ارومیه (آذربایجان غربی)

این پنیر گنجی زیرخاکی است که اهالی دورانیش ارومیه در بهار می‌کارند و در زمستان خوشمزگی‌اش را از دل خاک برداشت می‌کنند. هرچه پنیر کهنه‌تر باشد، حالش بهتر و مرغوب‌تر است. پنیر کوزه عطری تند و قوی، طعمی خوش و بافتی پودری شکل و نسبتاً چرب دارد.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



پنیر کوزه با سبزی

از ارومیه (آذربایجان غربی)

این پنیر گنجی زیرخاکی است که اهالی دوران پیش ارومیه در بهار می‌کارند و در زمستان خوشمزگی‌اش را از دل خاک برداشت می‌کنند. هرچه پنیر کهنه‌تر باشد، حالش بهتر و مرغوب‌تر است. پنیر کوزه عطری تند و قوی، طعمی خوش و بافتی پودری شکل و نسبتاً چرب دارد.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



پنیر کوزه با رازیانه

از ارومیه (آذربایجان غربی)

این پنیر گنجی زیرخاکی است که اهالی دوران پیش ارومیه در بهار می‌کارند و در زمستان خوشمزگی‌اش را از دل خاک برداشت می‌کنند. هرچه پنیر کهنه‌تر باشد، حالش بهتر و مرغوب‌تر است. پنیر کوزه عطری تند و قوی، طعمی خوش و بافتی پودری شکل و نسبتاً چرب دارد.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



نعنای محلی

از برزک (اصفهان)

نعنای محلی ساوا محلی است و منتول (جوهر نعناع) خیلی بالاتری نسبت به نعناهای معمولی دارد. عطر گرم و باطراوتش تا عمیق‌ترین بخش حس بویایی مان را به خود می‌آورد، مزه‌اش آدم را سرخوش می‌کند، تاثیر خنکی و در عین حال تندیش تا مدتی بر زبان می‌ماند و حس خوشایندی به دم و بازدم می‌دهد. این برگ‌های سبز از سم‌پاشی در امان بودند و زیر نور آفتاب و طبیعی خشک شده‌اند.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



عرق دارچین

از بزرک (اصفهان)

عرق‌های ادویه ساوا، نسلی مایع و باکیفیت از ادویه‌ها هستند. عرق‌های ادویه برای رنگ غذا احترام ویژه‌ای قائل‌اند و آن را تغییر نمی‌دهند. این عرق‌ها نسبت به ادویه، زودتر عطر و طعم‌شان را آزاد می‌کنند و به همین دلیل، راحت‌تر می‌توانیم اندازه مناسب‌شان در غذا را بفهمیم، بافتی که زیر دندان بیاید ندارند و خلاصه، روحیه آشپزی ما را تقویت می‌کنند و ما را برای درست کردن خوردنی‌ها و نوشیدنی‌ها شجاع‌تر.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.





عرق سیر

از بزرک (اصفهان)

عرق‌های ادویه ساوا، نسلی مایع و باکیفیت از ادویه‌ها هستند. عرق‌های ادویه برای رنگ غذا احترام ویژه‌ای قائل‌اند و آن را تغییر نمی‌دهند. این عرق‌ها نسبت به ادویه، زودتر عطر و طعم‌شان را آزاد می‌کنند و به همین دلیل، راحت‌تر می‌توانیم اندازه مناسب‌شان در غذا را بفهمیم، بافتی که زیر دندان بیاید ندارند و خلاصه، روحیه آشپزی ما را تقویت می‌کنند و ما را برای درست کردن خوردنی‌ها و نوشیدنی‌ها شجاع‌تر.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



عرق زنجبیل

از برزك (اصفهان)

عرق‌های ادویه ساوا، نسلی مایع و باکیفیت از ادویه‌ها هستند. عرق‌های ادویه برای رنگ غذا احترام ویژه‌ای قائل‌اند و آن را تغییر نمی‌دهند. این عرق‌ها نسبت به ادویه، زودتر عطر و طعم‌شان را آزاد می‌کنند و به همین دلیل، راحت‌تر می‌توانیم اندازه مناسب‌شان در غذا را بفهمیم، بافتی که زیر دندان بیاید ندارند و خلاصه، روحیه آشپزی ما را تقویت می‌کنند و ما را برای درست کردن خوردنی‌ها و نوشیدنی‌ها شجاع‌تر.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



آجیل محلی

از میاندوآب (آذربایجان غربی)

در هیاهوی خوردنی‌های بهارمان، آجیل محلی ساوا جشن متفاوتی از خوشمزگی است و کنار هم نشستن دنیایی از تنوع، رنگ و طعم. همه‌شان بدون مواد افزودنی و نگه‌دارنده هستند و سلامت، تازگی و طبیعی بودن آن‌ها طعم‌شان را پسندیده‌تر می‌کند.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



رِیس

از تبریز (آذربایجان شرقی)

رِیس با نام محلی «سوت شیرنی سی»، از معروف‌های خوب تبریز است که باید چشید. لذت رِیس را به تنهایی، در لحظه طلب کردن شیرینی، یا در کنار نوشیدنی تلخ و کمی گسی مثل قهوه و چای می‌توانیم امتحان کنیم.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



میخوشک 🌾

از ارومیه (آذربایجان غربی) ❑

❑ میخوشک ساوا شبیه همان لواشک‌ها است که با این تفاوت که ظاهری شبیه به کمپوت با غلظتی رقیق‌تر از مربا دارد. بدون رنگ و افزودنی است، از میوه‌های تازه تهیه شده و همراه با هسته طبیعی میوه‌ها به دست ما می‌رسد.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



اخته خَمَس

از رشت (گیلان)

اخته خمس در گویش گیلکی به معنی پرورده زغال اخته است که با چاشنی نمک و گلپر طعمش تکمیل می‌شود. این خوردنی در دسته خوراکی‌ها و تنقلات ترش و شور گیلان قرار می‌گیرد. اخته خمس طبیعی ساوا فاقد هرگونه رنگ خوراکی و مواد افزودنی است و علاوه بر استفاده معمول به عنوان خوراکی ترش برای ترشی خورهای حرفه‌ای، می‌تواند پذیرایی‌ای متفاوت و مزه‌ای دلچسب برای مهمانی‌ها و دورهمی‌ها باشد.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



انگور خَمَس

از رشت (گیلان)

انگور خمس که در گویش گیلکی معنای پرورده انگور می‌دهد، محصول متفاوتی است که از همنشینی انگور هسته‌دار و گردو فراهم آمده است. این محصول، که تا پیش از این تنها در خانه‌های گیلکی حضور داشت، می‌تواند همراه جذابی برای آشپزی‌های ماجراجویانه شما باشد. مردم گیلان از این محصول املت انگور می‌سازند و آن را خمس‌آبیج می‌نامند.

برای کسب اطلاع بیشتر، [اینجا](#) کلیک کنید.



سیاشکر

از صومعه سرا (گیلان)

سیاشکر، بر خلاف شکر سفید، از مراحل تصفیه نیشکر تهیه نمی‌شود، بلکه از عصاره آن به دست می‌آید. نیشکرکاران برای به دست آوردنش زحمت زیادی می‌کشند؛ در مراحل کاشت و داشت و برداشت از هیچ کود و سم شیمیایی استفاده نمی‌کنند و این عصاره شیرین جان را به طور طبیعی برداشت می‌کنند.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



مربای آخته

از الموت (قزوین)

مربای آخته ساوا غافلگیرمان می‌کند. ترشی و شیرینی مزه‌اش نقطه شروع و پایانی ندارد. وجود هسته در این مربا بی‌علت نیست؛ هسته‌اش بخش قابل توجهی از میوه است که با بافت گوشتی‌اش هم‌افزایی و شهدش را حفظ می‌کند. این مربا از زغال آخته‌های روستای «هیرالموت» واقع در قزوین پرورده می‌شود. می‌توانیم در کنار چای همراهش کنیم یا با ماست ترکیبش کنیم و به عنوان دسر میل کنیم.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



۱۵۰ گرم



چیکو

از ایل سنگسری (سمنان)

چیکو تقریباً آخرین فرآورده شیر در زنجیره لبنی است؛ آب پنیری که در اثر حرارت و اضافه شدن شیر گوسفندی و لور در نهایت به آبنبات کاراملی‌رنگ و خوش‌طعمی تبدیل می‌شود. آبنباتی با مزه لبنیات محلی، جایگزینی دلپذیر برای تنقلات مصنوعی این روزهای کوچک‌ترها و بزرگ‌ترها.

برای کسب اطلاع بیشتر، [اینجا](#) کلیک کنید.



۳ عدد رشته
۳ عدد خوشکار



رشته و خوشکار

از صومعه سرا (گیلان)

رشته و خوشکار، یک شیرینی سنتی گیلانی است. رشته‌های افقی و عمودی مایه‌ای با آرد برنج را رشته‌ریزانِ کارد درست آن قدر خوب به هم می‌تنند که انگار هر تار با یک پود خاصی خوشمزه‌تر است. درون این «رشته»‌های لطیف، آمیخته معطری از مغز گردوی خرد شده، هل، دارچین و شکر می‌ریزند که آن را «خوشکار» نامیده‌اند. یادمان نرود که تمام عطر و طعم این شیرینی رشته‌ای بعد از سرخ شدن آزاد می‌شود.

برای کسب اطلاع بیشتر، [اینجا](#) کلیک کنید.



سمنوی گندم محلی

از قزوین

سمنو از قرن‌ها پیش آداب داشته و دارد. از لحظه انتخاب مواد اولیه‌اش تا لحظه خوردنش پر از سنت و رسم و آیین مذهبی و فرهنگی است. انتخاب گندم دیم قزوین که دانه‌دانه‌اش می‌درخشند، اولین آیین سمنوی ساوا است. بافت سمنوی ساوا کاملاً سبک و لطیف است. این خوردنی دلپذیر، خالص است و هیچ مواد افزودنی و نگه‌دارنده ندارد.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



سمنوی گندم محلی با مغز بنه

از قزوین

سمنو از قرن‌ها پیش آداب داشته و دارد. از لحظه انتخاب مواد اولیه‌اش تا لحظه خوردنش پر از سنت و رسم و آیین مذهبی و فرهنگی است. انتخاب گندم دیم قزوین که دانه‌دانه‌اش می‌درخشند، اولین آیین سمنوی ساوا است. بافت سمنوی ساوا کاملاً سبک و لطیف است. این خوردنی دلپذیر، خالص است و هیچ مواد افزودنی و نگه‌دارنده ندارد.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



سمنوی گندم محلی با الوک

از قزوین

سمنو از قرن‌ها پیش آداب داشته و دارد. از لحظه انتخاب مواد اولیه‌اش تا لحظه خوردنش پر از سنت و رسم و آیین مذهبی و فرهنگی است. انتخاب گندم دیم قزوین که دانه‌دانه‌اش می‌درخشند، اولین آیین سمنوی ساوا است. بافت سمنوی ساوا کاملاً سبک و لطیف است. این خوردنی دلپذیر، خالص است و هیچ مواد افزودنی و نگه‌دارنده ندارد.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



قرمه راک 🍴

از ارومیه (آذربایجان غربی) 📍

؟؟؟ 📍

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



آجیل محلی

از میاندوآب (آذربایجان غربی)

در هیاهوی خوردنی‌های بهارمان، آجیل محلی ساوا جشن متفاوتی از خوشمزگی است و کنار هم نشستن دنیایی از تنوع، رنگ و طعم. همه‌شان بدون مواد افزودنی و نگه‌دارنده هستند و سلامت، تازگی و طبیعی بودن آن‌ها طعم‌شان را پسندیده‌تر می‌کند.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



آجیل ایرانی

از سراسر ایران

آجیل ایرانی از مفرح‌ترین‌های تفریحات است که بساطش اگر پهن شود، جمع کردنش مثل پایان باز فیلمی است که نتیجه را به اراده خورنده وامی‌گذارد. برخلاف مغزهای خوش‌رنگ و لعاب وارداتی بازار، خاستگاه تمام مغزهای آجیل ساوا ایران است که آجیل‌پروری‌اش قدمت و شهرت دارد.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



آفتاب پرک

از بسطام (سمنان)

این کشته‌های دلربای میوه از «سرزمین پنج اقلیم» یا «بسطام» آمده‌اند که لطافت و نیکویی میوه‌هایش از قدیم شهره بوده است.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



پشته‌زیک

از بابل (مازندران)

می‌گویند نامش را از دُمِ جنبانکی کوچک‌تر از گنجشک گرفته که پر و بالی رنگارنگ و خوش‌نقش دارد. «پشته‌زیک» هنر شیرین و سنتی اهالی سرزنده مازندران است.

برای کسب اطلاع بیشتر، [اینجا](#) کلیک کنید.



روورکرده

از بیرجند (خراسان جنوبی)

«روورکرده» از شیرینی‌های خوشمزه بیرجند است و در کنار خوردنی‌های دیگر بهاری، مثل خورشید از راه رسیده شرق، تازه و پرانرژی می‌درخشد.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.

چای صبح پاکتی



از املش (گیلان)

چای صبح ساوا همان چیزی است که روح و جسم اول صبح ما به آن نیاز دارد؛ لطافت بوی گل چایش (فلورال) با مشام مان بازی می کند، وقت شناس است، زود دم می آید و بین ۷ تا ۸ دقیقه طعم و رنگش عوض می شود. به دلیل جوان تر بودن برگ ها و وجود تانن و کافئین بیشتر تلخ تر و گس تر است تا خواب را کاملاً در چشم مان بشکند.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.

چای دوبرگ پاکتی



از رانکوه (گیلان)

چای دو برگ ساوا به علت نوع فرآوری و استفاده از برگ های مرغوب و نازک انتهای بوته، رنگ، طعم و عطر قوی تر نسبت به چای های معمول دارد. این مزه قوی تر به دلیل وجود مقادیر طبیعی بیشتری از تئانین (theanine) در این چای است.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.

چای روز پاکتی



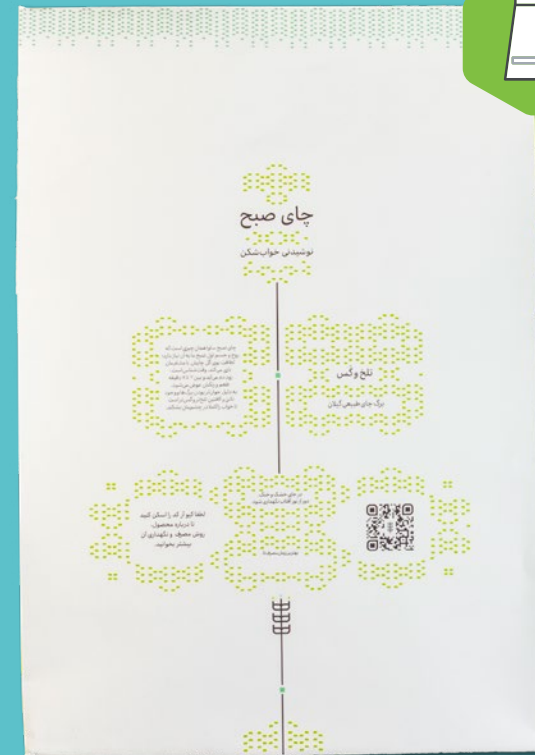
از املش (گیلان)

چای روز ساوا چای دلخواهی است برای همه وقت های با هم بودن و تنهایی. این چای که طعم یاد گلی و ترکیبی از مزه شوری-شیرینی بیشتر و در عین حال گسی ملایم تری دارد، یک چای همه پسند و مقبول هر لحظه است.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



پاکتی



پاکتی



پاکتی



چای صبح

از املش (گیلان)

چای صبح ساوا همان چیزی است که روح و جسم اول صبح ما به آن نیاز دارد؛ لطافت بوی گل چایش (فلورال) با مشام مان بازی می‌کند، وقت شناس است، زود دم می‌آید و بین ۷ تا ۸ دقیقه طعم و رنگش عوض می‌شود. به دلیل جوان تر بودن برگ‌ها و وجود تانن و کافئین بیشتر تلخ تر و گس تر است تا خواب را کاملاً در چشم مان بشکند.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.

چای دوبرگ

از رانکوه (گیلان)

چای دو برگ ساوا به علت نوع فرآوری و استفاده از برگ‌های مرغوب و نازک انتهای بوته، رنگ، طعم و عطر قوی‌تر نسبت به چای‌های معمول دارد. این مزه قوی‌تر به دلیل وجود مقادیر طبیعی بیشتری از تئانین (theanine) در این چای است.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.

چای روز

از املش (گیلان)

چای روز ساوا چای دلخواهی است برای همه وقت‌های با هم بودن و تنهایی. این چای که طعم یادگلی و ترکیبی از مزه شوری-شیرینی بیشتر و در عین حال گسی ملایم‌تری دارد، یک چای همه‌پسند و مقبول هر لحظه است.

برای کسب اطلاع بیشتر، **اینجا** کلیک کنید.



