Délice Bello

Italian herb and spice blends

18 product sheets in English and Arabic



MARGHERITA	BRUSCHETTA PICCANTE	VINAIGRETTE AL LIMONE	ARRABBIATA	MEDITERRANEO ARROSTO
Seasoning for Pizza	*Seasoning for Bruschetta*	*Salad Dressing Mix*	*Seasoning for Pasta*	*Roast & Herb Spice Blend*

Product range, 1 to 9

Scan for
YouTube videos

Product	Use	الاستخدام
Italiano Classico	Classic Italian herb seasoning for pizza	تتبيلة إيطالية للبيتزا
Margherita	Traditional Margherita herb blend for pizza	مزيج أعشاب إيطالي للبيتزا
Arrabbiata	Spicy tomato herb seasoning for pasta	تتبيلة حارة بالطماطم والأعشاب للمعكرونة
Bolognese	Rich herb blend for Bolognese pasta sauces	مزيج أعشاب لصلصة المعكرونة
All'Italiana	Classic Italian seasoning for pasta dishes	تتبيلة إيطالية للمعكرونة
Siciliana	Mediterranean herb mix for pasta recipes	مزيج أعشاب متوسطية للمعكرونة
Tirolese	Alpine-style herb seasoning for pasta	مزيج أعشاب على طريقة جبال الألب للمعكرونة
Bruschetta Piccante	Spicy herb topping mix for bruschetta	مزيج أعشاب حار للرش على الأطباق
Puttanesca	Bold Mediterranean seasoning for pasta	تتبيلة متوسطية قوية النكهة للمعكرونة

Product range, 10 to 18 >>>

Product range, 10 to 18

Scan for
YouTube videos

Product	Use	الاستخدام
Aglio, Olio, Peperoncino	Garlic chili herb blend for pasta	تتبيلة بالثوم وزيت الزيتون والفلفل الحار للمعكرونة
Amatriciana	Savory tomato spice mix for pasta	تتبيلة للمعكرونة أساسها الطماطم
Vinaigrette al Limone	Lemon herb seasoning for salads	تتبيلة الليمون والأعشاب للسلطات
Tzatziki	Greek-style seasoning mix for yogurt dips	تتبيلة لصلصة الزبادي على الطريقة اليونانية
Mediterraneo	Mediterranean herb blend for all dishes	مزيج أعشاب متوسطية لجميع الأطباق
Mediterraneo Affumicato	Smoky Mediterranean seasoning blend	تتبيلة أعشاب متوسطية مدخنة
Pomodoro Umami	Rich tomato umami seasoning blend	تتبيلة طماطم غنية بنكهة الأومامي
Mediterraneo Arrosto	Mediterranean seasoning for roasted chicken	ميديتيرانيو أروستو - تتبيلة متوسطية للدجاج المشوي
Paprika Affumicata	Smoky paprika seasoning for fries	بابريكا أفوميكاتا - تتبيلة بابريكا مدخنة للبطاطس المقلية

Contact us →

← تواصل معنا

Italiano Classico

Classic Italian herb seasoning for pizza

Back to product range

Watch Délice Bello videos



Ingredients

Dried oregano, dried basil, garlic granules, onion powder, thyme, fresh-cracked black pepper, crushed red chili flakes.

Allergens: produced on equipment that also processed tree nuts.

How to use

Sprinkle 1½ tsp over fresh mozzarella, Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil and fresh basil, or stir it into tomato sauce as you cook. Adds flavor to every pizza. No salt added; season with sea salt if you like.

Nutrition per 100 g

Energy	284 kcal
Fat	4.0 g
Carbohydrate	64.9 g
of which sugars	6.5 g
Protein	13.2 g
Sodium	48 mg

Label claims

Free of additives
Free of colorants
No added salt
36-month shelf-life
100 g (3.5 oz), 50 servings

Net weight 100 g
Box dimensions 26L × 21W × 20H cm
Gross weight 120 g
Shelf-life 36 months
Pieces per box 12
Storage 5–25 °C
Boxes per pallet (100 × 120 cm) 220
HS code 091091000000
Pieces per pallet 2,640
EAN-13 0641837378728

Margherita

Traditional Margherita herb blend for pizza

Back to product range

Watch Délice Bello videos



Ingredients

Dried basil, garlic granules (coarse), white pepper, dried oregano, tomato powder, black pepper (fresh cracked).

Allergens: produced on equipment that also processed tree nuts.

How to use

Blended for the flavor of a classic Margherita. Once the pizza is out of the oven, sprinkle 1 to 1½ tsp of Délice Bello Margherita over the hot pizza. Drizzle with a little extra virgin olive oil and add fresh basil leaves to bring out the Italian flavor. Ideal for enriching frozen, takeaway or freshly baked Margherita pizza.

Nutrition per 100 g

Energy	269 kcal
Fat	3.3 g
Carbohydrate	56.9 g
of which sugars	3.7 g
Protein	18.3 g
Sodium	60 mg

Label claims

Free of additives
Free of colorants
No added salt
36-month shelf-life
100 g (3.5 oz), 50 servings

Net weight 100 g
Box dimensions 26L × 21W × 20H cm
Gross weight 120 g
Shelf-life 36 months
Pieces per box 12
Storage 5–25 °C
Boxes per pallet (100 × 120 cm) 220
HS code 091091000000
Pieces per pallet 2,640
EAN-13 0641837378735

Arrabbiata

Spicy tomato herb seasoning for pasta

Back to product range

Watch Délice Bello videos



Ingredients

Crushed red chili flakes, smoked paprika, garlic granules (coarse), dried parsley, tomato powder, black pepper (fresh cracked), dried oregano, dried basil.

Allergens: produced on equipment that also processed tree nuts.

How to use

Flavor profile: very mild heat, garlic-forward, simple and bold.

Method: sauté 1 to 1½ tsp of Délice Bello Arrabbiata in olive oil, add tomatoes, then toss with pasta. Add sea salt at the end.

Nutrition per 100 g

Energy	304 kcal
Fat	8.8 g
Carbohydrate	55.6 g
of which sugars	8.4 g
Protein	14.7 g
Sodium	84 mg

Label claims

Free of additives
Free of colorants
No added salt
36-month shelf-life
100 g (3.5 oz), 50 servings

Net weight 100 g
Box dimensions 26L × 21W × 20H cm
Gross weight 120 g
Shelf-life 36 months
Pieces per box 12
Storage 5–25 °C
Boxes per pallet (100 × 120 cm) 220
HS code 091091000000
Pieces per pallet 2,640
EAN-13 0641837378742

Bolognese

Rich herb blend for Bolognese pasta sauces

Back to product range

Watch Délice Bello videos



Ingredients

Onion powder, tomato powder, CELERY powder, carrot powder, black pepper (fresh cracked), nutmeg, white pepper, bay leaf powder, thyme, garlic powder.

Allergens: CELERY. May contain traces of other tree nuts.

How to use

Ideal flavor for pasta and lasagna.

Method: sauté onion, carrot and celery in olive oil, then add ground veal rib meat and brown it slowly. Add tomato purée and 1 to 2 tsp of Délice Bello Bolognese; a little sea salt is recommended. Simmer for about 2 hours until the flavors concentrate. Serve with freshly boiled pasta and grate Parmigiano Reggiano over the top.

Nutrition per 100 g

Energy	309 kcal
Fat	3.7 g
Carbohydrate	67.9 g
of which sugars	24.9 g
Protein	10.7 g
Sodium	138 mg

Label claims

Free of additives
Free of colorants
No added salt
36-month shelf-life
100 g (3.5 oz), 50 servings

Net weight 100 g
Box dimensions 26L × 21W × 20H cm
Gross weight 120 g
Shelf-life 36 months
Pieces per box 12
Storage 5–25 °C
Boxes per pallet (100 × 120 cm) 220
HS code 091091000000
Pieces per pallet 2,640
EAN-13 0641837378759

All’Italiana

Classic Italian seasoning for pasta dishes

Back to product range

Watch Délice Bello videos



Ingredients

Dried oregano, dried basil, garlic granules (coarse), dried parsley, black pepper (fresh cracked), thyme, crushed red chili flakes, tomato powder, onion powder.

Allergens: produced on equipment that also processed tree nuts.

How to use

Flavor profile: balanced Mediterranean herbs with an authentic Italian touch.

Use: an ideal blend for everyday pasta dishes. We recommend trying it.

Method: mix 1 to 2 tsp of Délice Bello All’Italiana with olive oil, tomato sauce or butter, then toss with freshly cooked pasta. For the best flavor balance, add sea salt at the end.

Nutrition per 100 g

Energy	281 kcal
Fat	4.2 g
Carbohydrate	61.0 g
of which sugars	5.0 g
Protein	15.8 g
Sodium	87 mg

Label claims

Free of additives
Free of colorants
No added salt
36-month shelf-life
100 g (3.5 oz), 50 servings

Net weight 100 g
Box dimensions 26L × 21W × 20H cm
Gross weight 120 g
Shelf-life 36 months
Pieces per box 12
Storage 5–25 °C
Boxes per pallet (100 × 120 cm) 220
HS code 091091000000
Pieces per pallet 2,640
EAN-13 0641837378766

Siciliana

Mediterranean herb mix for pasta recipes

Back to product range

Watch Délice Bello videos



Ingredients

Tomato powder, garlic granules (coarse), dried oregano, crushed red chili flakes, dried parsley, black pepper (fresh cracked), dried basil.

Allergens: produced on equipment that also processed tree nuts.

How to use

Flavor profile: rustic flavor with thyme in front. Eggplant and tomato sauce pasta recipe:

Sauté eggplant in olive oil until golden, then add tomato sauce and 1 to 2 tsp of Délice Bello Siciliana, and add sea salt at the end. Simmer for 10 to 15 minutes, then toss with freshly boiled pasta. Garnish with fresh parsley and grated cheese, and sprinkle a little extra virgin olive oil on top.

Nutrition per 100 g

Energy	298 kcal
Fat	4.2 g
Carbohydrate	61.9 g
of which sugars	13.5 g
Protein	14.4 g
Sodium	90 mg

Label claims

Free of additives
Free of colorants
No added salt
36-month shelf-life
100 g (3.5 oz), 50 servings

Net weight 100 g
Box dimensions 26L × 21W × 20H cm
Gross weight 120 g
Shelf-life 36 months
Pieces per box 12
Storage 5–25 °C
Boxes per pallet (100 × 120 cm) 220
HS code 091091000000
Pieces per pallet 2,640
EAN-13 0641837378773

Tirolese

Alpine-style herb seasoning for pasta

Back to product range

Watch Délice Bello videos



Ingredients

Onion powder, black pepper (fresh cracked), garlic granules (coarse), thyme, dried parsley, smoked paprika, caraway, marjoram.

Allergens: produced on equipment that also processed tree nuts.

How to use

Flavor profile: onion-forward with a peppery note and light alpine herbs. Mushroom and smoked meat pasta recipe:

Sauté onions in olive oil until lightly caramelized, then add mushrooms and/or thin slices of smoked meat. Add 1 to 2 tsp of Délice Bello Tirolese and toss with freshly cooked spaghetti. Add sea salt, extra black pepper and a little extra virgin olive oil.

Nutrition per 100 g

Energy	315 kcal
Fat	3.7 g
Carbohydrate	68.3 g
of which sugars	15.5 g
Protein	13.0 g
Sodium	84 mg

Label claims

Free of additives
Free of colorants
No added salt
36-month shelf-life
100 g (3.5 oz), 50 servings

Net weight 100 g
Box dimensions 26L × 21W × 20H cm
Gross weight 120 g
Shelf-life 36 months
Pieces per box 12
Storage 5–25 °C
Boxes per pallet (100 × 120 cm) 220
HS code 091091000000
Pieces per pallet 2,640
EAN-13 0641837378780

Bruschetta Piccante

Spicy herb topping mix for bruschetta

Back to product range

Watch Délice Bello videos



Ingredients

Dried oregano, garlic granules (coarse), dried basil, crushed red chili flakes, dried parsley, black pepper (fresh cracked), thyme.

Allergens: produced on equipment that also processed tree nuts.

How to use

Method: mix 1 to 2 tsp of Délice Bello Bruschetta with diced cherry tomatoes, then add balsamic vinegar, sea salt and extra virgin olive oil. Serve on toasted bread; you can slice buffalo mozzarella or mozzarella and place it under the tomatoes, then add fresh basil. Try different flavors by adding avocado and olives.

Nutrition per 100 g

Energy	289 kcal
Fat	4.4 g
Carbohydrate	62.1 g
of which sugars	3.5 g
Protein	15.5 g
Sodium	77 mg

Label claims

Free of additives
Free of colorants
No added salt
36-month shelf-life
100 g (3.5 oz), 50 servings

Net weight 100 g
Box dimensions 26L × 21W × 20H cm
Gross weight 120 g
Shelf-life 36 months
Pieces per box 12
Storage 5–25 °C
Boxes per pallet (100 × 120 cm) 220
HS code 091091000000
Pieces per pallet 2,640
EAN-13 0641837378797

Puttanesca

Bold Mediterranean seasoning for pasta

Back to product range

Watch Délice Bello videos



Ingredients

Dried parsley, garlic granules (coarse), crushed red chili flakes, tomato powder, dried black olive flakes, caper powder, onion powder, black pepper (fresh cracked), dried oregano.

Allergens: produced on equipment that also processed tree nuts.

How to use

Cut Kalamata olives in half and put them in the pan. Add extra virgin olive oil, a little caper, a clove of crushed fresh garlic and 1 to 2 tsp of Délice Bello Puttanesca. Before the garlic starts to brown, add tomato purée and a little water. Cook the sauce over medium heat for 15 minutes until it thickens. Boil the pasta until al dente and season it with sea salt only. Toss it with the sauce and serve. A little cream and Parmigiano Reggiano can be added if you like.

Nutrition per 100 g

Energy	315 kcal
Fat	8.1 g
Carbohydrate	55.1 g
of which sugars	11.1 g
Protein	15.5 g
Sodium	532 mg

Label claims

Free of additives
Free of colorants
No added salt
36-month shelf-life
100 g (3.5 oz), 50 servings

Net weight 100 g
Box dimensions 26L × 21W × 20H cm
Gross weight 120 g
Shelf-life 36 months
Pieces per box 12
Storage 5–25 °C
Boxes per pallet (100 × 120 cm) 220
HS code 091091000000
Pieces per pallet 2,640
EAN-13 0641837378803

Aglio, Olio, Peperoncino

Garlic chili herb blend for pasta

Back to product range

Watch Délice Bello videos



Ingredients

Garlic granules (coarse), crushed red chili flakes, dried parsley, black pepper (fresh cracked).

Allergens: produced on equipment that also processed tree nuts.

How to use

Flavor profile: strong garlic, pure heat and authentic Italian simplicity. Spaghetti aglio e olio recipe:

Boil the pasta in plenty of salted boiling water until al dente, one minute less than the time on the pack. Finely chop 3 cloves of fresh garlic. Add extra virgin olive oil to a deep pan, then add the garlic and 1 to 2 tsp of Délice Bello Aglio Olio Peperoncino, and sauté for 30 seconds without letting the garlic change color. Add half a bunch of finely chopped parsley and stir for another 30 seconds. Add the boiled pasta to the pan with half a cup of its cooking water and toss vigorously over the heat for a minute until the sauce comes together. Serve immediately.

Nutrition per 100 g

Energy	329 kcal
Fat	5.0 g
Carbohydrate	64.2 g
of which sugars	4.2 g
Protein	15.9 g
Sodium	79 mg

Label claims

Free of additives
Free of colorants
No added salt
36-month shelf-life
100 g (3.5 oz), 50 servings

Net weight 100 g
Box dimensions 26L × 21W × 20H cm
Gross weight 120 g
Shelf-life 36 months
Pieces per box 12
Storage 5–25 °C
Boxes per pallet (100 × 120 cm) 220
HS code 091091000000
Pieces per pallet 2,640
EAN-13 0641837378810

Amatriciana

Savory tomato spice mix for pasta

Back to product range

Watch Délice Bello videos



Ingredients

Tomato powder, black pepper (fresh cracked), crushed red chili flakes, onion powder, sugar, dried parsley, smoked paprika.

Allergens: produced on equipment that also processed tree nuts.

How to use

Cut fatty lamb and a little sheep tail fat into small cubes. Sauté in olive oil until slightly crisp and golden. Then add tomato purée and 1 to 2 tsp of Délice Bello Amatriciana. You can add 3 tbsp of white grape juice to deepen the flavor, if you like. Cook the sauce over medium to low heat for a few minutes until the spices open up. Toss with freshly cooked pasta, add grated Pecorino Romano or Parmesan, then add sea salt at the end to taste and serve.

Nutrition per 100 g

Energy	294 kcal
Fat	5.7 g
Carbohydrate	59.2 g
of which sugars	22.0 g
Protein	12.3 g
Sodium	69 mg

Label claims

Free of additives
Free of colorants
No added salt
36-month shelf-life
100 g (3.5 oz), 50 servings

Net weight 100 g
Box dimensions 26L × 21W × 20H cm
Gross weight 120 g
Shelf-life 36 months
Pieces per box 12
Storage 5–25 °C
Boxes per pallet (100 × 120 cm) 220
HS code 091091000000
Pieces per pallet 2,640
EAN-13 0641837378827

Vinaigrette al Limone

Lemon herb seasoning for salads

Back to product range

Watch Délice Bello videos



Ingredients

Lemon peel, garlic granules (coarse), dried parsley, dried basil, black pepper (fresh cracked), onion powder, sea salt, white pepper, dried oregano, thyme.

Allergens: produced on equipment that also processed tree nuts.

How to use

Use: ideal for salads, seafood, chicken, dips, grilled vegetables and olive oil-based sauces.

Method: mix 1 tbsp of Délice Bello Vinaigrette al Limone with 3 tbsp of extra virgin olive oil, 1 tbsp of lemon juice, and 1 tbsp each of white grape vinegar, mustard and honey. You can add 1 tbsp of avocado oil if you like. Whisk everything well and season with sea salt to taste. Serve over salads, seafood and grilled vegetables. You can make extra and keep it in a sealed bottle in the fridge; shake before using.

Nutrition per 100 g

Energy	274 kcal
Fat	2.1 g
Carbohydrate	72.8 g
of which sugars	5.4 g
Protein	9.4 g
Sodium	1,211 mg

Label claims

Free of additives
Free of colorants
36-month shelf-life
100 g (3.5 oz), 50 servings

Net weight 100 g
Box dimensions 26L × 21W × 20H cm
Gross weight 120 g
Shelf-life 36 months
Pieces per box 12
Storage 5–25 °C
Boxes per pallet (100 × 120 cm) 220
HS code 091091000000
Pieces per pallet 2,640
EAN-13 0641837378834

3B013

Tzatziki

Greek-style seasoning mix for yogurt dips

Back to product range

Watch Délice Bello videos



Ingredients

Garlic granules (fine), dried dill, white pepper, dried mint, dried parsley, sea salt, red pepper powder.

Allergens: produced on equipment that also processed tree nuts.

How to use

Authentic Greek tzatziki (Τζατζίκι) is a timeless part of the traditional meze culture, from Crete to the villages of mainland Greece. We prepared this blend following traditional Greek recipes.

Method: mix 1 tbsp of Délice Bello Tzatziki with 1 tbsp of lukewarm water and leave it a few minutes to soften. Then add 200 g of strained yogurt, a freshly grated cucumber, a little extra virgin olive oil and, if you like, a few drops of lemon juice, and mix well. Let it rest for 10 to 15 minutes before serving so the flavors open up fully. Serve cold.

Nutrition per 100 g

Energy	286 kcal
Fat	3.4 g
Carbohydrate	58.8 g
of which sugars	4.5 g
Protein	17.0 g
Sodium	2,048 mg

Label claims

Free of additives
Free of colorants
36-month shelf-life
100 g (3.5 oz), 50 servings

Net weight 100 g
Box dimensions 26L × 21W × 20H cm

Gross weight 120 g
Shelf-life 36 months

Pieces per box 12
Storage 5–25 °C

Boxes per pallet (100 × 120 cm) 220
HS code 091091000000

Pieces per pallet 2,640
EAN-13 0641837378841

Mediterraneo

Mediterranean herb blend for all dishes

Back to product range

Watch Délice Bello videos



Ingredients

Dried oregano, dried basil, garlic granules (coarse), thyme, black pepper (fresh cracked), dried parsley, marjoram, tomato powder.

Allergens: produced on equipment that also processed tree nuts.

How to use

Grilling and marinating recipe: mix 1 tbsp of Délice Bello Mediterraneo with half a teacup of extra virgin olive oil. Brush the mix generously over meat, chicken, fish, potatoes or vegetables before grilling or oven cooking. For a stronger flavor, marinate the ingredients in this mix for 30 minutes to 2 hours. It gives a rich Mediterranean character and is ideal for oven cooking, grilling and all kinds of Mediterranean marinades. It can also be brushed on seafood before cooking.

Nutrition per 100 g

Energy	279 kcal
Fat	4.0 g
Carbohydrate	61.3 g
of which sugars	4.8 g
Protein	15.5 g
Sodium	82 mg

Label claims

Free of additives
Free of colorants
No added salt
36-month shelf-life
100 g (3.5 oz), 50 servings

Net weight 100 g
Box dimensions 26L × 21W × 20H cm
Gross weight 120 g
Shelf-life 36 months
Pieces per box 12
Storage 5–25 °C
Boxes per pallet (100 × 120 cm) 220
HS code 091091000000
Pieces per pallet 2,640
EAN-13 0641837378858

Mediterraneo Affumicato

Smoky Mediterranean seasoning blend

Back to product range

Watch Délice Bello videos



Ingredients

Dried oregano, garlic granules (coarse), smoked paprika, black pepper (fresh cracked), dried parsley, dried basil, thyme, tomato powder, crushed red chili flakes.

Allergens: produced on equipment that also processed tree nuts.

How to use

Use: ideal for grilled vegetables, chicken, pasta, grilled eggplant, seafood, potatoes, mushrooms and oven-cooked meats.

Mediterranean pasta salad recipe: boil shell pasta until al dente according to the pack and leave it to cool. Put it in a deep serving bowl. Add finely chopped sun-dried tomatoes, 1 tbsp of Délice Bello Mediterraneo Affumicato and plenty of extra virgin olive oil. Add mozzarella pieces, sliced black olives and cherry tomatoes cut into quarters; tuna or chicken pieces are optional. Add a little grated almond and fresh basil and toss gently. Ready to serve.

Nutrition per 100 g

Energy	294 kcal
Fat	5.3 g
Carbohydrate	61.5 g
of which sugars	6.3 g
Protein	14.9 g
Sodium	89 mg

Label claims

Free of additives
Free of colorants
No added salt
36-month shelf-life
100 g (3.5 oz), 50 servings

Net weight 100 g
Box dimensions 26L × 21W × 20H cm
Gross weight 120 g
Shelf-life 36 months
Pieces per box 12
Storage 5–25 °C
Boxes per pallet (100 × 120 cm) 220
HS code 091091000000
Pieces per pallet 2,640
EAN-13 0641837378865

Pomodoro Umami

Rich tomato umami seasoning blend

Back to product range

Watch Délice Bello videos



Ingredients

Sun-dried tomato powder, garlic granules (coarse), onion powder, black pepper (fresh cracked), dried oregano, dried sliced mushroom, dried basil.

Allergens: produced on equipment that also processed tree nuts.

How to use

Serving suggestion: sprinkle over hot pasta, baked vegetables, potatoes, popcorn or chicken wings. It pairs perfectly with Parmesan cheese or other spices for a richer, deeper flavor.

Popcorn recipe: drizzle a little extra virgin olive oil over the popcorn, then sprinkle Délice Bello Pomodoro Umami over it. Toss well until the spices coat every kernel. From the first bite, the rich tomato, garlic and umami flavor will surprise you.

Nutrition per 100 g

Energy	294 kcal
Fat	2.6 g
Carbohydrate	61.7 g
of which sugars	21.3 g
Protein	14.8 g
Sodium	76 mg

Label claims

Free of additives
Free of colorants
No added salt
36-month shelf-life
100 g (3.5 oz), 50 servings

Net weight 100 g
Box dimensions 26L × 21W × 20H cm
Gross weight 120 g
Shelf-life 36 months
Pieces per box 12
Storage 5–25 °C
Boxes per pallet (100 × 120 cm) 220
HS code 091091000000
Pieces per pallet 2,640
EAN-13 0641837378872

Mediterraneo Arrosto

Mediterranean seasoning for roasted chicken

Back to product range

Watch Délice Bello videos



Ingredients

Rosemary, garlic granules (coarse), thyme, black pepper (fresh cracked), lemon peel, crushed red chili flakes, dried oregano, onion powder, dried parsley, sea salt.

Allergens: produced on equipment that also processed tree nuts.

How to use

Use: ideal for whole oven-roasted chicken, grilled or charcoal-cooked chicken, oven dishes and air fryer recipes.

Chicken marinade recipe: mix 1 to 2 tbsp of Délice Bello Mediterraneo Arrosto with 4 tbsp of extra virgin olive oil. You can add 1 tbsp of lemon juice and 2 crushed garlic cloves if you like. Coat the chicken well on all sides and marinate in the fridge for at least 2 hours, ideally overnight. Then roast it in the oven, on the grill or in the air fryer until golden and crisp outside and juicy inside. Serve with baked potatoes, olives and Mediterranean grilled vegetables.

Nutrition per 100 g

Energy	286 kcal
Fat	6.1 g
Carbohydrate	64.2 g
of which sugars	5.2 g
Protein	9.6 g
Sodium	1,607 mg

Label claims

Free of additives
Free of colorants
36-month shelf-life
100 g (3.5 oz), 50 servings

Net weight 100 g
Box dimensions 26L × 21W × 20H cm
Gross weight 120 g
Shelf-life 36 months
Pieces per box 12
Storage 5–25 °C
Boxes per pallet (100 × 120 cm) 220
HS code 091091000000
Pieces per pallet 2,640
EAN-13 0641837378889

Paprika Affumicata

Smoky paprika seasoning for fries

Back to product range

Watch Délice Bello videos



Ingredients

Smoked paprika, dried oregano, garlic granules (coarse), black pepper (fresh cracked), thyme, marjoram, crushed red chili flakes, tomato powder, sea salt, dried parsley, rosemary.

Allergens: produced on equipment that also processed tree nuts.

How to use

Flavor profile: smoky paprika warmth with balanced herbs and garlic in front.

Use: ideal for baked potatoes, street-style potatoes, fries and crispy potato slices.

Potato seasoning recipe: toss potatoes with olive oil and 1 to 2 tbsp of Délice Bello Paprika Affumicata, then bake or fry. For the creamy smoked paprika pasta recipe, visit our website.

Nutrition per 100 g

Energy	288 kcal
Fat	6.9 g
Carbohydrate	59.6 g
of which sugars	5.8 g
Protein	12.1 g
Sodium	1,222 mg

Label claims

Free of additives
Free of colorants
36-month shelf-life
100 g (3.5 oz), 50 servings

Net weight 100 g
Box dimensions 26L × 21W × 20H cm
Gross weight 120 g
Shelf-life 36 months
Pieces per box 12
Storage 5–25 °C
Boxes per pallet (100 × 120 cm) 220
HS code 091091000000
Pieces per pallet 2,640
EAN-13 0641837378896

Unique Selling Proposition

Italian flavor built around the dishes people already cook

18
blends for everyday meals

100 g
50 servings per pack

36 months
shelf-life

0
additives or colorants

Why retailers stock it

- **One range, many meals:** pizza, pasta, salads, dips and roasts
- **Dish-led names** help shoppers find the right blend fast
- **Compact 100 g pack** sits beside pasta and sauces
- **Color-coded packs** catch the eye and are easy to spot
- **Good price, attractive margin** meets value expectations

Why shoppers use it

- **Pick the blend named for the meal:** Margherita, Arrabbiata, Bruschetta
- **Sprinkle, stir or mix** into sauces, oil or yogurt
- **Clean label:** no additives or colorants
- **Ready-balanced blends** save prep time, no measuring
- **Quality ingredients** bring authentic flavor to every dish

Five signature blends

Named for real dishes, easy to choose and use.



Pizza



Bruschetta



Salads



Pasta



Roast & herb

A Note to Our Retail & Distribution Partners

We are ready and excited to collaborate with retailers and distributors across different markets.

Please feel free to contact us to discuss opportunities. We understand that launching a new product requires flexibility, so we are happy to support your initial trial with flexible MOQs, mixed-SKU orders, and partial-container shipments.

Flexible MOQs
Start with a smaller first order

Mixed-SKU orders
Combine blends in one order

Partial-container shipments
No need to fill a full container

We can also work through your preferred or nominated local distributor if that better suits your business model.

Our goal is simple: make it easy to start, test the products, and grow the business together.

Let's talk — we would be delighted to explore the opportunity with you.

TurkTrades™ TAMIMI ITHALAT VE IHRACAT DIS TIC. LTD. STI.

WhatsApp +90 532 623 70 55 **Email** info@delicebello.com **Web** www.delicebello.com

Italiano Classico

تتبيلة إيطالية للبيتزا

العودة إلى مجموعة المنتجات

شاهد فيديوهات Délice Bello



المكونات

أوريغانو مجفف، ريحان مجفف، حبيبات الثوم (خشن)، مسحوق البصل، زعتر، فلفل أسود (مطحون طازجًا)، رقائق الفلفل الأحمر المجروشة

مسببات الحساسية: أُنتج باستخدام معدات عولجت عليها أيضاً مكسرات الأشجار.

للحصول على تجربة نكهة إيطالية أصيلة وغنية، أضف الموزاريلا الطازجة وجبن بارميجانو ريجيانو وزيت الزيتون البكر الممتاز وأوراق الريحان الطازجة، ثم رشّ ملعقة صغيرة ونصف من خليط بهارات Délice Bello Italiano Classico، أو اخلطه مع صلصة الطماطم أثناء التحضير. يضفي نكهة مميزة على جميع أنواع البيتزا. لم نضف الملح، ويمكنك إضافة ملح البحر حسب رغبتك.

المعلومات الغذائية لكل 100 جم

الطاقة (سعرة حرارية)	284
الدهون الكلية (جم)	3.96
الكربوهيدرات الكلية (جم)	64.94
السكريات الكلية (جم)	6.51
البروتين (جم)	13.24
الصوديوم (ملجم)	47.6

مزايا المنتج

خالٍ من المواد المضافة • خالٍ من الملونات
بدون ملح مضاف • مدة الصلاحية 36 شهرًا

الوزن الصافي: 100 جم
حجم الحصة: ملعقة صغيرة واحدة ممسوحة (2 جم)
عدد الحصص في العبوة: 50 حصة

الوزن الصافي 100 جم	**الوزن الإجمالي** 120 جم	**قطع في الكرتونة** 12	**كراتين في الطبلية (100 × 120 سم)** 220
أبعاد الكرتونة 26 × 21 × 20 سم	**مدة الصلاحية** 36 شهرًا	**التخزين** 5–25 °م	**رمز HS** 091091000000
قطع في الطبلية 2,640			
الباركود 0641837378728			

Margherita

مزيج أعشاب إيطالي للبيتزا

العودة إلى مجموعة المنتجات

شاهد فيديوهات Délice Bello



المكونات

ريحان مجفف، حبيبات الثوم (خشن)، فلفل أبيض، أوريغانو مجفف، مسحوق الطماطم، فلفل أسود (مطحون طازجًا)

مسببات الحساسية: أُنتج باستخدام معدات عولجت عليها أيضاً مكسرات الأشجار.

مزيج خُلط خصيصًا لتستمتع بنكهة المارغريتا الكلاسيكية. بعد إخراج البيتزا من الفرن، رشّ من ملعقة صغيرة إلى ملعقة صغيرة ونصف من خليط بهارات Délice Bello Margherita على البيتزا الساخنة. وزّع فوقها قليلًا من زيت الزيتون البكر الممتاز وأضف أوراق الريحان الطازجة لتعزيز النكهة الإيطالية. مثالي لإثراء بيتزا المارغريتا المجمدة أو المخصّصة للطلبات الخارجية أو المخبوزة طازجًا.

المعلومات الغذائية لكل 100 جم

الطاقة (سعرة حرارية)	269
الدهون الكلية (جم)	3.31
الكربوهيدرات الكلية (جم)	56.93
السكريات الكلية (جم)	3.68
البروتين (جم)	18.31
الصوديوم (ملجم)	60.15

مزايا المنتج

خالٍ من المواد المضافة • خالٍ من الملونات
بدون ملح مضاف • مدة الصلاحية 36 شهرًا

الوزن الصافي: 100 جم
حجم الحصة: ملعقة صغيرة واحدة ممسوحة (2 جم)
عدد الحصص في العبوة: 50 حصة

الوزن الصافي 100 جم	**الوزن الإجمالي** 120 جم	**قطع في الكرتونة** 12	**كراتين في الطبلية (100 × 120 سم)** 220
أبعاد الكرتونة 26 × 21 × 20 سم	**مدة الصلاحية** 36 شهرًا	**التخزين** 5–25 °م	**رمز HS** 091091000000
			قطع في الطبلية 2,640
			الباركود 0641837378735

Arrabbiata

تتبيلة حارة بالطماطم والأعشاب للمعكرونة

العودة إلى مجموعة المنتجات

شاهد فيديوهات Délice Bello



المكونات

رقائق الفلفل الأحمر المجروشة، بابريكا مدخنة، حبيبات الثوم (خشن)، بقدونس مجفف، مسحوق الطماطم، فلفل أسود (مطحون طازجًا)، أوريغانو مجفف، ريحان مجفف

مسببات الحساسية: أُنتج باستخدام معدات عولجت عليها أيضاً مكسرات الأشجار.

ملامح النكهة: حرارة خفيفة جدًا، مع غلبة الثوم، ونكهة بسيطة وقوية.

الطريقة: شوّح من ملعقة صغيرة إلى ملعقة صغيرة ونصف من خليط بهارات Délice Bello Arrabbiata في زيت الزيتون ← أضف الطماطم ← اخلطه مع المعكرونة؛ ويُنصح بإضافة ملح البحر في النهاية.

المعلومات الغذائية لكل 100 جم

الطاقة (سعرة حرارية)	304
الدهون الكلية (جم)	8.79
الكربوهيدرات الكلية (جم)	55.64
السكريات الكلية (جم)	8.37
البروتين (جم)	14.7
الصوديوم (ملجم)	84.18

مزايا المنتج

خالٍ من المواد المضافة • خالٍ من الملونات
بدون ملح مضاف • مدة الصلاحية 36 شهرًا

الوزن الصافي: 100 جم
حجم الحصة: ملعقة صغيرة واحدة ممسوحة (2 جم)
عدد الحصص في العبوة: 50 حصة

الوزن الصافي 100 جم	**الوزن الإجمالي** 120 جم	**قطع في الكرتونة** 12	**كراتين في الطبلية (100 × 120 سم)** 220
أبعاد الكرتونة 26 × 21 × 20 سم	**مدة الصلاحية** 36 شهرًا	**التخزين** 5–25 °م	**رمز HS** 091091000000
قطع في الطبلية 2,640			
الباركود 0641837378742			

Bolognese

مزيج أعشاب لصلصة المعكرونة

العودة إلى مجموعة المنتجات

شاهد فيديوهات Délice Bello



المكونات

مسحوق البصل، مسحوق الطماطم، مسحوق الكرفس، مسحوق الجزر، فلفل أسود (مطحون طازجًا)، جوزة الطيب، فلفل أبيض، مسحوق ورق الغار، زعتر، مسحوق الثوم

مسببات الحساسية: الكرفس. أُنتج باستخدام معدات عولجت عليها أيضاً مكسرات الأشجار.

نكهة مثالية المكرونة واللازانيا.

طريقة التحضير: شوّح البصل والجزر والكرفس في زيت الزيتون، ثم أضف لحم أضلاع العجل المفروم واتركه حتى يتحمّر ببطء. أضف مهروس الطماطم ومن ملعقة صغيرة إلى ملعقتين صغيرتين من خليط بهارات Délice Bello Bolognese، ويُفضّل إضافة القليل من ملح البحر. اطبخه على نار هادئة لمدة نحو ساعتين حتى تتركّز النكهات. قدّمه مع المعكرونة الطازجة المسلوقة، وابشر فوقها جبن بارميجيانو ريجيانو.

المعلومات الغذائية لكل 100 جم

الطاقة (سعرة حرارية)	309
الدهون الكلية (جم)	3.71
الكربوهيدرات الكلية (جم)	67.9
السكريات الكلية (جم)	24.9
البروتين (جم)	10.71
الصوديوم (ملجم)	137.58

مزايا المنتج

خالٍ من المواد المضافة • خالٍ من الملونات
بدون ملح مضاف • مدة الصلاحية 36 شهرًا

الوزن الصافي: 100 جم
حجم الحصة: ملعقة صغيرة واحدة ممسوحة (2 جم)
عدد الحصص في العبوة: 50 حصة

الوزن الصافي 100 جم	**الوزن الإجمالي** 120 جم	**قطع في الكرتونة** 12	**كراتين في الطبلية (100 × 120 سم)** 220	**قطع في الطبلية** 2,640
أبعاد الكرتونة 26 × 21 × 20 سم	**مدة الصلاحية** 36 شهرًا	**التخزين** 5–25 °م	**رمز HS** 091091000000	**الباركود** 0641837378759

All’Italiana

تتبيلة إيطالية للمعكرونة

العودة إلى مجموعة المنتجات

شاهد فيديوهات Délice Bello



المكونات

أوريغانو مجفف، ريحان مجفف، حبيبات الثوم (خشن)، بقدونس مجفف، فلفل أسود (مطحون طازجًا)، زعتر، رقائق الفلفل الأحمر المجروشة، مسحوق الطماطم، مسحوق البصل

مسببات الحساسية: أُنتج باستخدام معدات عولجت عليها أيضاً مكسرات الأشجار.

ملامح النكهة: أعشاب متوسطية متوازنة بلمسة إيطالية أصيلة.

الاستخدام: خليط بهارات مثالي لأطباق المعكرونة اليومية. ننصحك بتجربته.

الطريقة: امزج من ملعقة صغيرة إلى ملعقتين صغيرتين من خليط بهارات Italiana’Délice Bello All مع زيت الزيتون أو صلصة الطماطم أو الزبدة، ثم اخلطه مع معكرونة مطهية طازجًا. وللحصول على أفضل توازن في النكهة، أضف ملح البحر في النهاية.

المعلومات الغذائية لكل 100 جم

الطاقة (سعرة حرارية)	281
الدهون الكلية (جم)	4.15
الكربوهيدرات الكلية (جم)	60.99
السكريات الكلية (جم)	5.03
البروتين (جم)	15.8
الصوديوم (ملجم)	86.97

مزايا المنتج

خالٍ من المواد المضافة • خالٍ من الملونات
بدون ملح مضاف • مدة الصلاحية 36 شهرًا

الوزن الصافي: 100 جم
حجم الحصة: ملعقة صغيرة واحدة ممسوحة (2 جم)
عدد الحصص في العبوة: 50 حصة

الوزن الصافي 100 جم	**الوزن الإجمالي** 120 جم	**قطع في الكرتونة** 12	**كراتين في الطبلية (100 × 120 سم)** 220
أبعاد الكرتونة 26 × 21 × 20 سم	**مدة الصلاحية** 36 شهرًا	**التخزين** 5–25 °م	**رمز HS** 091091000000
			قطع في الطبلية 2,640
			الباركود 0641837378766

Siciliana

مزيج أعشاب متوسطية للمعكرونة

العودة إلى مجموعة المنتجات

شاهد فيديوهات Délice Bello



المكونات

مسحوق الطماطم، حبيبات الثوم (خشن)، أوريغانو مجفف، رقائق الفلفل الأحمر المجروشة، بقدونس مجفف، فلفل أسود (مطحون طازجًا)، ريحان مجفف

مسببات الحساسية: أُنتج باستخدام معدات عولجت عليها أيضاً مكسرات الأشجار.

ملامح النكهة: نكهة ريفية مع غلبة الزعتر. وصفة معكرونة بالباذنجان وصلصة الطماطم:

شوّح الباذنجان في زيت الزيتون حتى يكتسب لونًا ذهبيًا، ثم أضف صلصة الطماطم ومن ملعقة صغيرة إلى ملعقتين صغيرتين من خليط بهارات Délice Bello Siciliana، وأضف ملح البحر في النهاية. اطبخ المزيج على نار هادئة لمدة 10 إلى 15 دقيقة، ثم اخلطه مع المعكرونة الطازجة المسلوقة. زيّنه بالبقدونس الطازج والجبن المبشور، ورشّ قليلًا من زيت الزيتون البكر الممتاز.

المعلومات الغذائية لكل 100 جم

الطاقة (سعرة حرارية)	298
الدهون الكلية (جم)	4.17
الكربوهيدرات الكلية (جم)	61.91
السكريات الكلية (جم)	13.46
البروتين (جم)	14.45
الصوديوم (ملجم)	89.68

مزايا المنتج

خالٍ من المواد المضافة • خالٍ من الملونات
بدون ملح مضاف • مدة الصلاحية 36 شهرًا

الوزن الصافي: 100 جم
حجم الحصة: ملعقة صغيرة واحدة ممسوحة (2 جم)
عدد الحصص في العبوة: 50 حصة

الوزن الصافي 100 جم	**الوزن الإجمالي** 120 جم	**قطع في الكرتونة** 12	**كراتين في الطبلية (100 × 120 سم)** 220	**قطع في الطبلية** 2,640
أبعاد الكرتونة 26 × 21 × 20 سم	**مدة الصلاحية** 36 شهرًا	**التخزين** 5–25 °م	**رمز HS** 091091000000	**الباركود** 0641837378773

Tirolese

مزيج أعشاب على طريقة جبال الألب للمعكرونة

العودة إلى مجموعة المنتجات

شاهد فيديوهات Délice Bello



المكونات

مسحوق البصل، فلفل أسود (مطحون طازجًا)، حبيبات الثوم (خشن)، زعتر، بقدونس مجفف، بابريكا مدخنة، كراوية، مردقوش

مسببات الحساسية: أُنتج باستخدام معدات عولجت عليها أيضاً مكسرات الأشجار.

ملامح النكهة: غلبة البصل مع لمسة فلفلية وأعشاب ألبية خفيفة.
وصفة معكرونة بالفطر واللحم المدخّن:

شوّح البصل في زيت الزيتون حتى يتكرمل قليلًا، ثم أضف الفطر و/أو شرائح اللحم المدخّن الرفيعة. أضف من ملعقة صغيرة إلى ملعقتين صغيرتين من خليط بهارات Délice Bello Tirolese واخلطه مع سباغيتي مطهية طازجًا. أضف ملح البحر ومزيدًا من الفلفل الأسود وقليلًا من زيت الزيتون البكر الممتاز.

المعلومات الغذائية لكل 100 جم

الطاقة (سعرة حرارية)	315
الدهون الكلية (جم)	3.68
الكربوهيدرات الكلية (جم)	68.33
السكريات الكلية (جم)	15.5
البروتين (جم)	13
الصوديوم (ملجم)	83.95

مزايا المنتج

خالٍ من المواد المضافة • خالٍ من الملونات
بدون ملح مضاف • مدة الصلاحية 36 شهرًا

الوزن الصافي: 100 جم
حجم الحصة: ملعقة صغيرة واحدة ممسوحة (2 جم)
عدد الحصص في العبوة: 50 حصة

الوزن الصافي 100 جم	**الوزن الإجمالي** 120 جم	**قطع في الكرتونة** 12	**كراتين في الطبلية (100 × 120 سم)** 220
أبعاد الكرتونة 26 × 21 × 20 سم	**مدة الصلاحية** 36 شهرًا	**التخزين** 5–25 °م	**رمز HS** 091091000000
قطع في الطبلية 2,640			
الباركود 0641837378780			

Bruschetta Piccante

مزيج أعشاب حار للرش على الأطباق

العودة إلى مجموعة المنتجات

شاهد فيديوهات Délice Bello



المكونات

أوريغانو مجفف، حبيبات الثوم (خشن)، ريحان مجفف، رقائق الفلفل الأحمر المجروشة، بقدونس مجفف، فلفل أسود (مطحون طازجًا)، زعتر

مسببات الحساسية: أُنتج باستخدام معدات عولجت عليها أيضاً مكسرات الأشجار.

الطريقة: امزج من ملعقة صغيرة إلى ملعقتين صغيرتين من خليط بهارات Délice Bello Bruschetta مع طماطم كرزية مقطعة مكعبات، وأضف خل البلسميك وملح البحر وزيت الزيتون البكر الممتاز. قدّمه على خبز محمّص، ويمكنك تقطيع جبن موزاريلا الجاموس أو جبن الموزاريلا إلى شرائح ووضعها تحت الطماطم، ثم أضف الريحان الطازج. ويمكنك تجربة نكهات مختلفة بإضافة الأفوكادو والزيتون.

المعلومات الغذائية لكل 100 جم

الطاقة (سعرة حرارية)	289
الدهون الكلية (جم)	4.43
الكربوهيدرات الكلية (جم)	62.07
السكريات الكلية (جم)	3.55
البروتين (جم)	15.47
الصوديوم (ملجم)	76.75

مزايا المنتج

خالٍ من المواد المضافة • خالٍ من الملونات
بدون ملح مضاف • مدة الصلاحية 36 شهرًا

الوزن الصافي: 100 جم
حجم الحصة: ملعقة صغيرة واحدة ممسوحة (2 جم)
عدد الحصص في العبوة: 50 حصة

الوزن الصافي 100 جم	**الوزن الإجمالي** 120 جم	**قطع في الكرتونة** 12	**كراتين في الطبلية (100 × 120 سم)** 220
أبعاد الكرتونة 26 × 21 × 20 سم	**مدة الصلاحية** 36 شهرًا	**التخزين** 5–25 °م	**رمز HS** 091091000000
			قطع في الطبلية 2,640
			الباركود 0641837378797

Puttanesca

تتبيلة متوسطية قوية النكهة للمعكرونة

العودة إلى مجموعة المنتجات

شاهد فيديوهات Délice Bello



المكونات

بقدونس مجفف، حبيبات الثوم (خشن)، رقائق الفلفل الأحمر المجروشة، مسحوق الطماطم، رقائق الزيتون الأسود المجفف، مسحوق الكبر، مسحوق البصل، فلفل أسود (مطحون طازجًا)، أوريغانو مجفف

مسببات الحساسية: أُنتج باستخدام معدات عولجت عليها أيضاً مكسرات الأشجار.

اقطع حبات زيتون كالاماتا إلى أنصاف وضعها في المقلاة. أضف زيت الزيتون البكر الممتاز، وقليلًا من الكَبَر، وفصًا من الثوم الطازج المهروس، ومن ملعقة صغيرة إلى ملعقتين صغيرتين من خليط بهارات Délice Bello Puttanesca. وقبل أن يبدأ الثوم بالتحمّر، أضف مهروس الطماطم وقليلًا من الماء. اطبخ الصلصة على نار متوسطة لمدة 15 دقيقة حتى تتماسك. اسلق المعكرونة حتى تصبح «آل دينتي»، وتبّلها بملح البحر فقط. اخلطها مع الصلصة وقدّمها. ويمكن إضافة قليل من الكريمة وجبن بارميجيانو ريجيانو حسب الرغبة

المعلومات الغذائية لكل 100 جم

الطاقة (سعرة حرارية)	315
الدهون الكلية (جم)	8.06
الكربوهيدرات الكلية (جم)	55.13
السكريات الكلية (جم)	11.11
البروتين (جم)	15.5
الصوديوم (ملجم)	531.7

مزايا المنتج

خالٍ من المواد المضافة • خالٍ من الملونات
بدون ملح مضاف • مدة الصلاحية 36 شهرًا

الوزن الصافي: 100 جم
حجم الحصة: ملعقة صغيرة واحدة ممسوحة (2 جم)
عدد الحصص في العبوة: 50 حصة

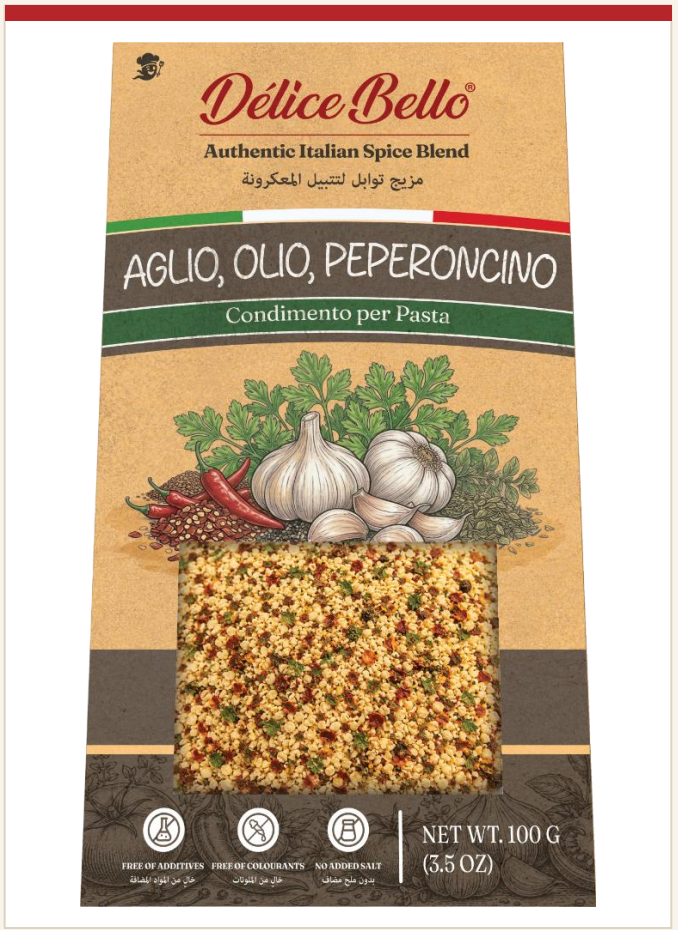
الوزن الصافي 100 جم	**الوزن الإجمالي** 120 جم	**قطع في الكرتونة** 12	**كراتين في الطبلية (100 × 120 سم)** 220
أبعاد الكرتونة 26 × 21 × 20 سم	**مدة الصلاحية** 36 شهرًا	**التخزين** 5–25 °م	**رمز HS** 091091000000
			قطع في الطبلية 2,640
			الباركود 0641837378803

العودة إلى مجموعة المنتجات

Aglio, Olio, Peperoncino

تتبيلة بالثوم وزيت الزيتون والفلفل الحار للمعكرونة

شاهد فيديوهات Délice Bello



المكونات

حبيبات الثوم (خشن)، رقائق الفلفل الأحمر المجروشة، بقدونس مجفف، فلفل أسود (مطحون طازجًا)

مسببات الحساسية: أُنتج باستخدام معدات عولجت عليها أيضاً مكسرات الأشجار.

ملامح النكهة: ثوم قوي وحرارة نقية وبساطة إيطالية أصيلة. وصفة سباغيتي أليو أوليو:

اسلق المعكرونة في كمية وفيرة من الماء المغلي المملّح حتى تصبح «آل دينتي»، أي لمدة تقل بدقيقة واحدة عن الزمن المدوّن على العبوة. افرم 3 فصوص من الثوم الطازج فرمًا ناعمًا. أضف زيت الزيتون البكر الممتاز إلى مقلاة عميقة، ثم أضف الثوم ومن ملعقة صغيرة إلى ملعقتين صغيرتين من خليط بهارات Délice Bello Aglio Olio Peperoncino، وشوّح المزيج لمدة 30 ثانية دون أن يتغيّر لون الثوم. أضف نصف باقة من البقدونس المفروم فرمًا ناعمًا، وقلّبه لمدة 30 ثانية إضافية. أضف المعكرونة المسلوقة إلى المقلاة مع نصف كوب من ماء سلقها، وقلّبها بقوة على النار لمدة دقيقة حتى تتماسك الصلصة. قدّمها فورًا.

المعلومات الغذائية لكل 100 جم

الطاقة (سعرة حرارية)	329
الدهون الكلية (جم)	4.98
الكربوهيدرات الكلية (جم)	64.16
السكريات الكلية (جم)	4.2
البروتين (جم)	15.9
الصوديوم (ملجم)	79

مزايا المنتج

خالٍ من المواد المضافة • خالٍ من الملونات
بدون ملح مضاف • مدة الصلاحية 36 شهرًا

الوزن الصافي: 100 جم
حجم الحصة: ملعقة صغيرة واحدة ممسوحة (2 جم)
عدد الحصص في العبوة: 50 حصة

الوزن الصافي 100 جم	**الوزن الإجمالي** 120 جم	**قطع في الكرتونة** 12	**كراتين في الطبلية (100 × 120 سم)** 220	**قطع في الطبلية** 2,640
أبعاد الكرتونة 26 × 21 × 20 سم	**مدة الصلاحية** 36 شهرًا	**التخزين** 5–25 °م	**رمز HS** 091091000000	**الباركود** 0641837378810

Amatriciana

تتبيلة للمعكرونة أساسها الطماطم

العودة إلى مجموعة المنتجات

شاهد فيديوهات Délice Bello



المكونات

مسحوق الطماطم، فلفل أسود (مطحون طازجًا)، رقائق الفلفل الأحمر المجروشة، مسحوق البصل، سكر، بقدونس مجفف، بابريكا مدخنة

مسببات الحساسية: أُنتج باستخدام معدات عولجت عليها أيضاً مكسرات الأشجار.

قطّع لحم الضأن الدسم وقليلًا من دهن الألية إلى مكعبات صغيرة. شوّحه في زيت الزيتون حتى يصبح مقرمشًا قليلًا وذهبي اللون. ثم أضف هريس الطماطم ومن ملعقة صغيرة إلى ملعقتين صغيرتين من خليط بهارات Délice Bello Amatriciana. ويمكن إضافة 3 ملاعق كبيرة من عصير العنب الأبيض لتعميق النكهة حسب الرغبة. اطهُ الصلصة على نار متوسطة إلى هادئة لبضع دقائق حتى تتفتح نكهة البهارات. اخلطها مع معكرونة مطهية طازجًا، وأضف جبن بيكورينو رومانو أو البارميزان المبشور، ثم أضف ملح البحر في النهاية حسب الرغبة وقدّمها.

المعلومات الغذائية لكل 100 جم

الطاقة (سعرة حرارية)	294
الدهون الكلية (جم)	5.65
الكربوهيدرات الكلية (جم)	59.23
السكريات الكلية (جم)	21.99
البروتين (جم)	12.32
الصوديوم (ملجم)	68.57

مزايا المنتج

خالٍ من المواد المضافة • خالٍ من الملونات
بدون ملح مضاف • مدة الصلاحية 36 شهرًا

الوزن الصافي: 100 جم
حجم الحصة: ملعقة صغيرة واحدة ممسوحة (2 جم)
عدد الحصص في العبوة: 50 حصة

الوزن الصافي 100 جم	**الوزن الإجمالي** 120 جم	**قطع في الكرتونة** 12	**كراتين في الطبلية (100 × 120 سم)** 220	**قطع في الطبلية** 2,640
أبعاد الكرتونة 26 × 21 × 20 سم	**مدة الصلاحية** 36 شهرًا	**التخزين** 5–25 °م	**رمز HS** 091091000000	**الباركود** 0641837378827

Vinaigrette al Limone

تتبيلة الليمون والأعشاب للسلطات

العودة إلى مجموعة المنتجات

شاهد فيديوهات Délice Bello



المكونات

قشر الليمون، حبيبات الثوم (خشن)، بقدونس مجفف، ريحان مجفف، فلفل أسود (مطحون طازجًا)، مسحوق البصل، ملح البحر، فلفل أبيض، أوريغانو مجفف، زعتر

مسببات الحساسية: أُنتج باستخدام معدات عولجت عليها أيضاً مكسرات الأشجار.

الاستخدام: مثالي للسلطات والمأكولات البحرية والدجاج وصلصات التغميس والخضار المشوية والصلصات المعتمدة على زيت الزيتون.

الطريقة: امزج ملعقة كبيرة من خليط بهارات Délice Bello Vinaigrette al Limone مع 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون البكر الممتاز، وملعقة كبيرة من عصير الليمون، وملعقة كبيرة من كل من خل العنب الأبيض والخردل والعسل. ويمكنك إضافة ملعقة كبيرة من زيت الأفوكادو حسب الرغبة. اخفق جميع المكونات جيدًا وتبّلها بملح البحر حسب الرغبة. قدّمها على السلطات والمأكولات البحرية والخضار المشوية. ويمكنك تحضير كمية إضافية وحفظها في زجاجة محكمة الإغلاق في الثلاجة، ورجّها قبل الاستخدام لتقديمها في أي وقت.

المعلومات الغذائية لكل 100 جم

الطاقة (سعرة حرارية)	274
الدهون الكلية (جم)	2.08
الكربوهيدرات الكلية (جم)	72.81
السكريات الكلية (جم)	5.39
البروتين (جم)	9.38
الصوديوم (ملجم)	1211.06

مزايا المنتج

خالٍ من المواد المضافة • خالٍ من الملونات

مدة الصلاحية 36 شهرًا

الوزن الصافي: 100 جم

حجم الحصة: ملعقة صغيرة واحدة ممسوحة (2 جم)

عدد الحصص في العبوة: 50 حصة

الوزن الصافي 100 جم	**الوزن الإجمالي** 120 جم	**قطع في الكرتونة** 12	**كراتين في الطبلية (100 × 120 سم)** 220	**قطع في الطبلية** 2,640
أبعاد الكرتونة 26 × 21 × 20 سم	**مدة الصلاحية** 36 شهرًا	**التخزين** 5–25 °م	**رمز HS** 091091000000	**الباركود** 0641837378834

Tzatziki

تتبيلة لصلصة الزبادي على الطريقة اليونانية

العودة إلى مجموعة المنتجات

شاهد فيديوهات Délice Bello



المكونات

حبيبات الثوم (ناعم)، شبت مجفف، فلفل أبيض، نعناع مجفف، بقدونس مجفف، ملح البحر، مسحوق الفلفل الأحمر

مسببات الحساسية: أُنتج باستخدام معدات عولجت عليها أيضاً مكسرات الأشجار.

التزاتزيكي اليوناني الأصيل (ικίζταζT) جزء خالد من ثقافة المزّة التقليدية الممتدة من جزيرة كريت إلى قرى البرّ الرئيسي في اليونان. وقد حضّرنا هذا المزيج وفقًا للوصفات اليونانية التقليدية.

الطريقة: امزج ملعقة كبيرة من خليط بهارات Délice Bello Tzatziki مع ملعقة كبيرة من الماء الفاتر واتركه بضع دقائق حتى يلين. ثم أضف 200 جم من الزبادي المصفّى، وخيارًا مبشورًا طازجًا، وقليلًا من زيت الزيتون البكر الممتاز، وبضع قطرات من عصير الليمون حسب الرغبة، واخلط المكونات جيدًا. اتركه يرتاح من 10 إلى 15 دقيقة قبل التقديم حتى تتفتح نكهة البهارات تمامًا. قدّمه باردًا.

المعلومات الغذائية لكل 100 جم

الطاقة (سعرة حرارية)	286
الدهون الكلية (جم)	3.38
الكربوهيدرات الكلية (جم)	58.83
السكريات الكلية (جم)	4.52
البروتين (جم)	17
الصوديوم (ملجم)	2047.51

مزايا المنتج

خالٍ من المواد المضافة • خالٍ من الملونات

مدة الصلاحية 36 شهرًا

الوزن الصافي: 100 جم

حجم الحصة: ملعقة صغيرة واحدة ممسوحة (2 جم)

عدد الحصص في العبوة: 50 حصة

الوزن الصافي 100 جم	**الوزن الإجمالي** 120 جم	**قطع في الكرتونة** 12	**كراتين في الطبلية (100 × 120 سم)** 220	**قطع في الطبلية** 2,640
أبعاد الكرتونة 26 × 21 × 20 سم	**مدة الصلاحية** 36 شهرًا	**التخزين** 5–25 °م	**رمز HS** 091091000000	**الباركود** 0641837378841

Mediterraneo

مزيج أعشاب متوسطية لجميع الأطباق

العودة إلى مجموعة المنتجات

شاهد فيديوهات Délice Bello



المكونات

أوريغانو مجفف، ريحان مجفف، حبيبات الثوم (خشن)، زعتر، فلفل أسود (مطحون طازجًا)، بقدونس مجفف، مردقوش، مسحوق الطماطم

مسببات الحساسية: أُنتج باستخدام معدات عولجت عليها أيضاً مكسرات الأشجار.

وصفة الشوي والتتبيل: امزج ملعقة كبيرة من خليط بهارات Délice Bello Mediterraneo مع نصف كأس شاي من زيت الزيتون البكر الممتاز. ادهن الخليط بسخاء على اللحم أو الدجاج أو السمك أو البطاطس أو الخضار قبل الشوي أو الطهي في الفرن. وللحصول على نكهة أكثف، يمكنك تتبيل المكونات في هذا الخليط من 30 دقيقة إلى ساعتين. يمنح هذا الخليط طابعًا متوسطيًا غنيًا، وهو مثالي للطهي في الفرن والشوي وجميع أنواع التتبيل على الطريقة المتوسطية. ويمكن أيضًا دهنه على المأكولات البحرية قبل الطهي.

المعلومات الغذائية لكل 100 جم

الطاقة (سعرة حرارية)	279
الدهون الكلية (جم)	4.05
الكربوهيدرات الكلية (جم)	61.28
السكريات الكلية (جم)	4.76
البروتين (جم)	15.46
الصوديوم (ملجم)	82.49

مزايا المنتج

خالٍ من المواد المضافة • خالٍ من الملونات
بدون ملح مضاف • مدة الصلاحية 36 شهرًا

الوزن الصافي: 100 جم
حجم الحصة: ملعقة صغيرة واحدة ممسوحة (2 جم)
عدد الحصص في العبوة: 50 حصة

الوزن الصافي 100 جم	**الوزن الإجمالي** 120 جم	**قطع في الكرتونة** 12	**كراتين في الطبلية (100 × 120 سم)** 220
أبعاد الكرتونة 26 × 21 × 20 سم	**مدة الصلاحية** 36 شهرًا	**التخزين** 5–25 °م	**رمز HS** 091091000000
قطع في الطبلية 2,640			
الباركود 0641837378858			

Mediterraneo Affumicato

تتبيلة أعشاب متوسطية مدخنة

العودة إلى مجموعة المنتجات

شاهد فيديوهات Délice Bello



المكونات

أوريغانو مجفف، حبيبات الثوم (خشن)، بابريكا مدخنة، فلفل أسود (مطحون طازجًا)، بقدونس مجفف، ريحان مجفف، زعتر، مسحوق الطماطم، رقائق الفلفل الأحمر المجروشة

مسببات الحساسية: أُنتج باستخدام معدات عولجت عليها أيضاً مكسرات الأشجار.

الاستخدام: مثالي للخضار المشوية والدجاج والمعكرونة والباذنجان المشوي والمأكولات البحرية والبطاطس والفطر واللحوم المطهية في الفرن.

وصفة سلطة المعكرونة على الطريقة المتوسطية: اسلق المعكرونة الصدفية الشكل حتى تصبح «آل دينتي» حسب المدة المذكورة على العبوة واتركها تبرد. ضعها في وعاء تقديم عميق. أضف طماطم مجففة مفرومة ناعمًا، وملعقة كبيرة من خليط بهارات Délice Bello Mediterraneo Affumicato، وكمية وافرة من زيت الزيتون البكر الممتاز. أضف قطع الموزاريلا وشرائح الزيتون الأسود وطماطم كرزية مقطعة إلى أرباع، ويمكن إضافة قطع التونة أو الدجاج حسب الرغبة. أضف قليلًا من اللوز المبشور والريحان الطازج وقلّب المكونات برفق. جاهزة للتقديم.

المعلومات الغذائية لكل 100 جم

الطاقة (سعرة حرارية)	294
الدهون الكلية (جم)	5.33
الكربوهيدرات الكلية (جم)	61.52
السكريات الكلية (جم)	6.26
البروتين (جم)	14.91
الصوديوم (ملجم)	88.65

مزايا المنتج

خالٍ من المواد المضافة • خالٍ من الملونات
بدون ملح مضاف • مدة الصلاحية 36 شهرًا

الوزن الصافي: 100 جم
حجم الحصة: ملعقة صغيرة واحدة ممسوحة (2 جم)
عدد الحصص في العبوة: 50 حصة

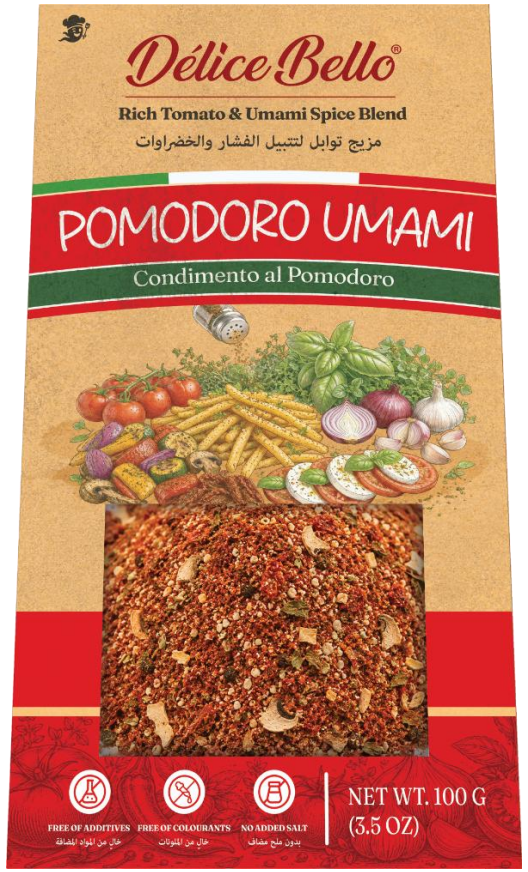
الوزن الصافي 100 جم	**الوزن الإجمالي** 120 جم	**قطع في الكرتونة** 12	**كراتين في الطبلية (100 × 120 سم)** 220
أبعاد الكرتونة 26 × 21 × 20 سم	**مدة الصلاحية** 36 شهرًا	**التخزين** 5–25 °م	**رمز HS** 091091000000
			قطع في الطبلية 2,640
			الباركود 0641837378865

Pomodoro Umami

تتبيلة طماطم غنية بنكهة الأومامي

العودة إلى مجموعة المنتجات

شاهد فيديوهات Délice Bello



المكونات

مسحوق الطماطم المجففة بالشمس، حبيبات الثوم (خشن)، مسحوق البصل، فلفل أسود (مطحون طازجًا)، أوريغانو مجفف، فطر مجفف مقطع شرائح، ريحان مجفف

مسببات الحساسية: أُنتج باستخدام معدات عولجت عليها أيضاً مكسرات الأشجار.

اقتراح التقديم: رشّه على المعكرونة الساخنة أو الخضار المخبوزة أو البطاطس أو الفشار أو أجنحة الدجاج. ويتناغم بشكل مثالي مع الجبن من نوع البارميزان أو مع البهارات الأخرى للحصول على نكهة أغنى وأكثف.

وصفة الفشار: وزّع قليلًا من زيت الزيتون البكر الممتاز على الفشار ثم رشّ عليه خليط بهارات Délice Bello Pomodoro Umami. قلّبه جيدًا حتى تتوزع البهارات بالتساوي على جميع الحبات. ومن اللقمة الأولى ستدهشك نكهة الطماطم الغنية والثوم ومذاق الأومامي.

المعلومات الغذائية لكل 100 جم

الطاقة (سعرة حرارية)	294
الدهون الكلية (جم)	2.62
الكربوهيدرات الكلية (جم)	61.73
السكريات الكلية (جم)	21.26
البروتين (جم)	14.8
الصوديوم (ملجم)	75.77

مزايا المنتج

خالٍ من المواد المضافة • خالٍ من الملونات
بدون ملح مضاف • مدة الصلاحية 36 شهرًا

الوزن الصافي: 100 جم
حجم الحصة: ملعقة صغيرة واحدة ممسوحة (2 جم)
عدد الحصص في العبوة: 50 حصة

الوزن الصافي 100 جم	**الوزن الإجمالي** 120 جم	**قطع في الكرتونة** 12	**كراتين في الطبلية (100 × 120 سم)** 220
أبعاد الكرتونة 26 × 21 × 20 سم	**مدة الصلاحية** 36 شهرًا	**التخزين** 5–25 °م	**رمز HS** 091091000000
قطع في الطبلية 2,640			
الباركود 0641837378872			

العودة إلى مجموعة المنتجات

Mediterraneo Arrosto

ميديتيرانيو أروستو - تتبيلة متوسطية للدجاج المشوي

شاهد فيديوهات Délice Bello



المكونات

إكليل الجبل، حبيبات الثوم (خشن)، زعتر، فلفل أسود (مطحون طازجًا)، قشر الليمون، رقائق الفلفل الأحمر المجروشة، أوريغانو مجفف، مسحوق البصل، بقدونس مجفف، ملح البحر

مسببات الحساسية: أُنتج باستخدام معدات عولجت عليها أيضاً مكسرات الأشجار.

الاستخدام: مثالي للدجاج الكامل في الفرن، والدجاج المشوي أو المطهو على الفحم، وأطباق الفرن، ووصفات القلاية الهوائية.

وصفة تتبيلة الدجاج: امزج من ملعقة كبيرة إلى ملعقتين كبيرتين من خليط بهارات Délice Bello Mediterraneo Arrosto مع 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون البكر الممتاز. ويمكن إضافة ملعقة كبيرة من عصير الليمون وفصّين من الثوم المهروس حسب الرغبة. ادهن الدجاج بالخليط جيدًا من جميع الجهات واتركه يتتبّل في الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل، ويُفضّل تركه طوال الليل. ثم اشوِ الدجاج في الفرن أو على الشواية أو في القلاية الهوائية حتى يكتسب لونًا ذهبيًا ويصبح مقرمشًا من الخارج، مع الاحتفاظ بعصارته من الداخل. ويمكن تقديمه مع البطاطس المخبوزة والزيتون والخضار المشوية على الطريقة المتوسطية.

المعلومات الغذائية لكل 100 جم

الطاقة (سعرة حرارية)	286
الدهون الكلية (جم)	6.07
الكربوهيدرات الكلية (جم)	64.23
السكريات الكلية (جم)	5.23
البروتين (جم)	9.55
الصوديوم (ملجم)	1607.25

مزايا المنتج

خالٍ من المواد المضافة • خالٍ من الملونات

مدة الصلاحية 36 شهرًا

الوزن الصافي: 100 جم

حجم الحصة: ملعقة صغيرة واحدة ممسوحة (2 جم)

عدد الحصص في العبوة: 50 حصة

الوزن الصافي 100 جم	**الوزن الإجمالي** 120 جم	**قطع في الكرتونة** 12	**كراتين في الطبلية (100 × 120 سم)** 220	**قطع في الطبلية** 2,640
أبعاد الكرتونة 26 × 21 × 20 سم	**مدة الصلاحية** 36 شهرًا	**التخزين** 5–25 °م	**رمز HS** 091091000000	**الباركود** 0641837378889

Paprika Affumicata

بابريكا أفوميكاتا - تتبيلة بابريكا مدخنة للبطاطس المقلية

العودة إلى مجموعة المنتجات

شاهد فيديوهات Délice Bello



المكونات

بابريكا مدخنة، أوريغانو مجفف، حبيبات الثوم (خشن)، فلفل أسود (مطحون طازجًا)، زعتر، مردقوش، رقائق الفلفل الأحمر المجروشة، مسحوق الطماطم، ملح البحر، بقدونس مجفف، إكليل الجبل

مسببات الحساسية: أُنتج باستخدام معدات عولجت عليها أيضاً مكسرات الأشجار.

ملامح النكهة: دفء البربريكا المدخّنة مع أعشاب متوازنة وغلبة الثوم.

الاستخدام: مثالي للبطاطس المخبوزة، والبطاطس على طريقة أطعمة الشارع، والبطاطس المقلية، وشرائح البطاطس المقرمشة.

وصفة تتبيلة البطاطس: اخلط البطاطس مع زيت الزيتون ومن ملعقة كبيرة إلى ملعقتين كبيرتين من Délice Bello Paprika Affumicata ثم اخبزها أو اقلها. ولوصفة المعكرونة بالكريمة والبربريكا المدخّنة، تفضّل بزيارة موقعنا الإلكتروني.

المعلومات الغذائية لكل 100 جم

الطاقة (سعرة حرارية)	288
الدهون الكلية (جم)	6.87
الكربوهيدرات الكلية (جم)	59.65
السكريات الكلية (جم)	5.77
البروتين (جم)	12.1
الصوديوم (ملجم)	1221.66

مزايا المنتج

خالٍ من المواد المضافة • خالٍ من الملونات

مدة الصلاحية 36 شهرًا

الوزن الصافي: 100 جم

حجم الحصة: ملعقة صغيرة واحدة ممسوحة (2 جم)

عدد الحصص في العبوة: 50 حصة

الوزن الصافي 100 جم	**الوزن الإجمالي** 120 جم	**قطع في الكرتونة** 12	**كراتين في الطبلية (100 × 120 سم)** 220	**قطع في الطبلية** 2,640
أبعاد الكرتونة 26 × 21 × 20 سم	**مدة الصلاحية** 36 شهرًا	**التخزين** 5–25 °م	**رمز HS** 091091000000	**الباركود** 0641837378896

عرض البيع الفريد

نكهة إيطالية مصممة للأطباق التي يطبخها الناس كل يوم

18
مزيجًا للوجبات اليومية

100 جم
50 حصة في العبوة

36 شهرًا
مدة الصلاحية

0
مواد مضافة أو ملونات

لماذا يختارها تجار التجزئة

- **مجموعة واحدة لوجبات كثيرة:** بيتزا، معكرونة، سلطات، صلصات ومشويات
- **أسماء مستوحاة من الأطباق** تساعد على إيجاد المزيج المناسب بسرعة
- **عبوة 100 جم مدمجة** تُعرض بجانب المعكرونة والصلصات
- **عبوات بألوان مميزة** تلفت الانتباه ويسهل العثور عليها
- **سعر جيد وهامش ربح مجزٍ** يلبّي توقعات القيمة

لماذا يستخدمها المتسوقون

- **اختر المزيج باسم الوجبة:** مارغريتا، أرابياتا، بروسكيتا
- **رشّ أو قلّب أو اخلط** في الصلصات أو الزيت أو الزبادي
- **مكونات نظيفة:** بدون مواد مضافة أو ملونات
- **مزيج متوازن وجاهز** يوفّر وقت التحضير دون قياس
- **مكونات عالية الجودة** تمنح نكهة أصيلة لكل طبق

خمس خلطات مميزة

بأسماء أطباق حقيقية، سهلة الاختيار والاستخدام.



بيتزا



بروسكيتا



سلطات



معكرونة



مشويات وأعشاب

العودة إلى مجموعة المنتجات

USP

رسالة إلى شركائنا في التجزئة والتوزيع

نحن مستعدون ومتحمسون للتعاون مع تجار التجزئة والموزعين في مختلف الأسواق.

لا تترددوا في التواصل معنا لمناقشة الفرص. ندرك أن إطلاق منتج جديد يتطلب مرونة، لذلك يسعدنا دعم طلبكم التجريبي الأول بحد أدنى مرن للطلب، وطلبات تجمع أصنافًا مختلفة، وشحنات بحاويات جزئية.

حد أدنى مرن للطلب
ابدأ بطلب أول أصغر

طلبات بأصناف مختلطة
اجمع عدة خلطات في طلب واحد

شحنات بحاويات جزئية
لا حاجة لملء حاوية كاملة

يمكننا أيضًا العمل من خلال موزعكم المحلي المفضل أو المعتمد إذا كان ذلك يناسب نموذج أعمالكم بشكل أفضل.

هدفنا بسيط: تسهيل البداية، وتجربة المنتجات، وتنمية الأعمال معًا.

لنتحدث — يسعدنا استكشاف هذه الفرصة معكم.

TurkTrades™ TAMIMI ITHALAT VE IHRACAT DIS TIC. LTD. STI.

واتساب +90 532 623 70 55 البريد الإلكتروني info@delicebello.com الموقع www.delicebello.com