



ORIENTAL GOURMET [®]
Jasmeen

Taste the Orient!

  
jasmeen.pl



Jasmeen are oriental cuisine products, sourced mainly from Lebanon, a symbol of Middle Eastern cuisine. The highest quality ingredients and traditional recipes have made it possible to preserve this unique taste. The offer includes mainly especially delicious pastes, vegetables and traditional spices to prepare truly oriental dishes. Jasmeen is the answer to the latest culinary trends. The brand's products meet strict sought-after standards: HALAL, VEGAN and GMO-FREE.

Jasmeen to produkty kuchni orientalnej, pochodzące głównie z Libanu, będącego symbolem kuchni bliskowschodniej. Najwyższej jakości składniki oraz tradycyjne receptury pozwoliły zachować ten wyjątkowy i niepowtarzalny smak. Oferta obejmuje przede wszystkim wyśmienite pasty, warzywa oraz tradycyjne przyprawy, dzięki którym przygotowujemy prawdziwie orientalne dania. Jasmeen to odpowiedź na najnowsze kulinarne trendy. Produkty marki spełniają restrykcyjne, poszukiwane przez klientów standardy: HALAL, VEGAN i BEZ GMO.



HUMMUS WITH TAHINI PASTA Z CIECIERZYCY Z TAHINĄ

Hummus is an appetiser of Arabic cuisine. Most often used cold as a dip for bread or raw vegetables.

Hummus to przystawka kuchni arabskiej. Najczęściej stosowany na zimno jako dip do pieczywa lub surowych warzyw.



380 g

FAVA BEANS BOBIK

Horse bean is a popular vegetable that cannot be missed in oriental cuisine. It can be prepared in various ways depending on the diet and taste - e.g. as a paste or as an addition to salads.

Bobik to popularne warzywo, którego nie może zabraknąć w kuchni orientalnej. Można przygotować go na różne sposoby w zależności od diety i smaku - np. jako pastę lub dodatek do sałatek.



400 g



BABA GHANOUSH PASTA Z BAKŁAZANÓW Z TAHINĄ

Baba Ghanoush is a unique blend of grilled eggplant and tahini enriched with garlic and spices. Ideally spreadable as a breakfast appetizer or as a dip.

Baba Ghanoush to wyjątkowa mieszanka grillowanego bakłażana i tahiny wzbogacona czosnkiem i przyprawami. Idealnie nadaje się do smarowania jako przystawka śniadaniowa lub jako dip.



370 g

HARISSA HOT CHILLI PEPPER PASTE PASTA Z OSTRYCH PAPRYCZEK CHILLI

Harissa is indispensable in oriental cuisine, where it has a very versatile use. It adds variety to dishes of couscous, pasta, soups and sandwiches, and is also used to season meat and fish. The spicy touch of chili peppers will add a distinctive touch to many dishes. It is ideal as an accompaniment to sauces, pizzas or boiled eggs.

Harissa jest niezbędna w kuchni orientalnej, gdzie ma bardzo wszechstronne zastosowanie. Urozmaica potrawy z kaszy kuskus, makarony, zupy i kanapki, a także służy do doprawienia mięs i ryb. Ostry akcent papryczek chilli doda wyrazistości wielu potrawom. Idealnie sprawdzi się jako dodatek do sosów, pizzy lub gotowanych jajek.



210 g





TAHINI - SESAME PASTE TAHINI - PASTA SEZAMOWA

Tahini is the basic ingredient in the Middle Eastern cuisine. Most frequently it is used to prepare hummus and halva. It gives the dishes a delicious, nutty flavor.

Tahina to podstawowy składnik w kuchni Bliskiego Wschodu, służy do przygotowania m.in. hummusu i chałwy. Potrawom nadaje pysznego, orzechowego smaku.



400 g

FALAFEL MIX

Falafel is considered as one of the most widespread and popular oriental dishes. Traditional falafel is made from ground chickpeas or beans, herbs and spices.

Falafel jest uważany za jedno z najbardziej rozpowszechnionych i popularnych dań orientalnych. Tradycyjny falafel wytwarzany jest z mielonej ciecierzycy lub fasoli, ziół i przypraw.



2 x 100 g



7 SPICES 7 PRZYPRAW ARABSKICH

A slightly spicy spice blend that gives dishes an unusual aroma and flavor of the Middle East. Used for seasoning and marinating meats, as well as fish and seafood. It is an excellent addition to grilled meats and vegetables, vegan dishes such as chops, as well as to enrich the flavor of sauces, stews, soups, etc.

Lekko pikantna korzenna mieszanka przypraw dająca potrawom niezwyklej aromat i smak Bliskiego Wschodu. Stosowana do przyprawiania i marynowania mięs, a także ryb i owoców morza. Jest doskonałym dodatkiem do mięs i warzyw z grilla, potraw wegańskich, np. kotlecików, a także do wzbogacenia smaku sosów, gulaszy, zup, itp.



100 g

ZATAR THYME SEASONING ZATAR MIESZANKA ZIOŁ NA BAZIE TYMIANKU

Za'atar is the most popular spice of the Middle East. Traditionally served with oil as an accompaniment to labneh cheese. It is also ideal for marinating and seasoning meats and vegetables, white cheeses, Arabic and Greek yogurts, hummus, dips, or mini pizzas.

Za'atar to najbardziej popularna przyprawa Bliskiego Wschodu. Tradycyjnie serwowany wraz z oliwą jako dodatek do serka labneh. Idealnie sprawdzi się także w marynowaniu oraz doprawianiu mięsi warzyw, serów białych, jogurtów typu arabskiego i greckiego, hummusu, dipów, czy mini pizz.



100 g



Gold Medal at World Food
Poland 2022 trade fair
Złoty medal na targach
World Food Poland 2022



ORANGE BLOSSOM WATER ROSE WATER
WODA Z KWIATÓW WODA RÓŻANA
POMARAŃCZY

Rose water and orange blossom water are a perfect addition to drinks, pastries and sweets. A beautiful aroma will add effect regardless of the application.

Woda różana oraz woda z kwiatów pomarańczy to doskonały dodatek do napojów, wypieków czy słodczy. Piękny aromat doda efektu niezależnie od zastosowania.

POMEGRANATE MOLASSES
MELASA Z GRANATA

Pomegranate molasses is a thick pomegranate syrup, it has a sweet and sour, slightly tart taste. It will perfectly enhance the taste of salads and vegetable dishes, it works well as a marinade for meat or fish.

Melasa z granatów to gęsty syrop z owoców granatu ma słodko-kwaśny, lekko cierpki smak. Wspaniale uwydatni smak sałatek i dań z warzyw, sprawdza się jako marynata do mięs czy ryb.



250 ml



250 ml



250 ml



SHELLED SUNFLOWER SEEDS
SŁONECZNIK ŁUSKANY



100 g

SHELLED PUMPKIN SEEDS
PESTKI DYNI



100 g

SULTAN RAISINS
RODZYNKI
SUŁTAŃSKIE



100 g

DRIED CRANBERRIES
ŻURAWINA SUSZONA,
KANDYZOWANA



150 g

Top-quality dried fruit and nuts are a perfect addition to any dish. They will provide a complex taste, add flavor, crunchiness and an element of sweetness.

Bakalie najwyższej jakości stanowią doskonały dodatek do każdego dania. Uzupełnią pełnię smaku, dodadzą aromatu, chrupkości i elementu słodczy.

COCONUT SHREDS
WIÓRKI KOKOSOWE



100 g

ALMONDS FLAKES
MIGDAŁY W PŁĄTKACH



100 g

PRUNES
ŚLIWKI SUSZONE



150 g

DRIED DATES
DAKTYLE SUSZONE



150 g





LABNEH

Labneh is a slightly salty Arabic cheese. It tastes best with the addition of olive oil and za'atar seasoning.

Labneh to lekko słony serek typu arabskiego. Idealnie komponuje się z dodatkiem oliwy oraz za'ataru.

NATURAL NATURALNY



250 g



500 g



1 kg

WITH HARISSA Z HARISSĄ



250 g





AYRAN

A Turkish-type drink based on yoghurt. Ayran is a refreshing, lightly salted, yoghurt drink of Middle Eastern cuisine. It goes perfectly with both oriental and European dishes. When served chilled, it is ideal for quenching thirst and providing valuable nutrients.

Napój typu tureckiego na bazie jogurtu. Ayran to orzeźwiający, lekko solony, napój jogurtowy kuchni bliskowschodniej. Idealnie pasuje zarówno do dań orientalnych jak i europejskich. Podawany w schłodzonej formie, idealnie gasi pragnienie oraz dostarcza cennych wartości odżywczych.



200 ml



MUSSANARA

Mussanara Jasmeen owes its unique taste to the original recipe of Middle Eastern cuisine. It is ideal both hot, such as in a grilled version, and cold as an addition to salads or a cheese board. Mussanara cheese is made exclusively from natural ingredients.

Mussanara Jasmeen zawdzięcza swój niepowtarzalny smak oryginalnej recepturze kuchni bliskowschodniej. Idealnie sprawdzi się zarówno na ciepło np. w wersji grillowej, jak i na zimno jako dodatek do sałatek czy deski serów. Ser mussanara powstaje wyłącznie z naturalnych składników.

WITH NIGELLA SEEDS / Z CZARNUSZKĄ



450 g

NATURALLY FLAVOURED / NATURALNY



250 g



AKAWI BALADI

Akawi Baladi is a cheese of Middle Eastern cuisine. It tastes great alone, paired with fruit or as a salad topping.

Akawi Baladi to ser kuchni bliskowschodniej. Spożywany jest samodzielnie, w połączeniu z owocami albo jako dodatek do sałatek.



500 g



1 kg



20 kg



GRILL CHEESE SER DO GRILLOWANIA I SMAŻENIA

Cheese prepared according to an original orient recipe, produced from cow milk. It has high flexibility and a salty aftertaste. In the cold version, it is served with salads or as a starter. It reveals its full flavour when served hot on the grill.

Ser przygotowany według oryginalnej orientalnej receptury, wytwarzany z mleka krowiego. Posiada dużą elastyczność oraz słony posmak. W wersji na zimno serwowany do sałatek lub jako przystawka. Pełnię smaku odkrywa podany w wersji grillowej, na ciepło.

NATURALLY FLAVOURED / NATURALNY



250 g

WITH MINT / Z MIĘTĄ



250 g





Mussanara
ORIGINALNY PRZEKŁADNY SIOŁO
MUSANARA
ORIGINALNY PRZEKŁADNY SIOŁO
Z KURCZAKIEM
Z KURCZAKIEM
Z KURCZAKIEM

Labneh
لبننة
SERKALNYKOWY
LABNEH
لبننة
SERKALNYKOWY

Labneh
لبننة
SERKALNYKOWY
LABNEH
لبننة
SERKALNYKOWY

Akawi Baladi
AKAWI BALADI
SERKALNYKOWY
AKAWI BALADI
SERKALNYKOWY

Mussanara
MUSANARA
ORIGINALNY PRZEKŁADNY SIOŁO
MUSANARA
ORIGINALNY PRZEKŁADNY SIOŁO
MUSANARA

Ayran
AYRAN
SERKALNYKOWY
AYRAN
SERKALNYKOWY

