

Milkio Ghee Blend is crafted from **30% Cow's Milk Fat** and **70% Vegetable Oil/ Milk Fat Replacer** and thoughtfully selected flavorings & color to offer an affordable yet aromatic alternative to a ghee for commercial cooking and baking.

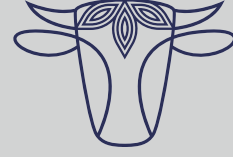
مزيج سمن ميلشيو مصنوع من ٣٠٪ دهون حليب البقر، ٧٠٪ زيت نباتي ونكهة ولون تم اختيارهما بعناية لتقديم بديل عطري وبأسعار معقولة للسمن للطهي والخبز التجاري.

Experience the essence of tradition with a modern twist with Milkio's Ghee Blend. When stored in a cool, dry place away from direct sunlight, it can stay shelf-stable for up to 24 months from the date of manufacturing.

جرب جوهر التقليد مع لمسة عصرية مع خليط سمن ميلكيو. عند تخزينها في مكان بارد وجاف بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة، يمكن أن تظل ثابتة على الرف لمدة تصل إلى ٢٤ شهراً من تاريخ الصنع.

Country of Origin:
Made in New Zealand
from Local and Imported Ingredients

بلد المنشأ:
صنع في نيوزيلندا من مكونات محلية ومستوردة



MILKIO

GHEE BLEND

سمن مخلوط

INGREDIENTS

Vegetable Oil, Cow's **Milk Fat**,
Flavorings, Colour (160b)

ALLERGEN

Contains Milk

المكونات:

زيت نباتي، دسم حليب
بقري، نكهات، لون (160b)

إعلان مسبب للحساسية
يحتوي على الحليب

NEW ZEALAND OFFICE

Milkio Foods New Zealand
18 Lincoln Street, Frankton, Hamilton 3204, New Zealand

WHY MILKIO?

- ✓ Made with the finest ingredients under stringent quality conditions and hygiene standards.
مصنوعة من أجود المكونات في ظل ظروف الجودة الصارمة ومعايير النظافة.
- ✓ Elevate the flavor of any dishes with its rich and captivating aroma and consistency.
ارفعى نكهة أي أطباق برائحتها الغنية والجذابة واتساقها.
- ✓ HALAL Certified.
حلال معتمد.
- ✓ Free from GMOs, antibiotics or preservatives.
خالية من الكائنات المعدلة وراثيًا أو المضادات الحيوية أو المواد الحافظة.



HOW TO USE MILKIO GHEE BLEND?



Suitable for food services professionals, restaurants use



High heat cooking and frying



Sautéing and Barbequing



Baking and Confectionery



FDA REGISTERED
Registration number: 19838043708

MPI
REGISTERED

BENEFITS OF MILKIO GHEE BLEND

- ✓ It is versatile, provides several culinary benefits and aromatic choice for cooking & baking.
إنه متعدد الاستخدامات، ويوفر العديد من فوائد الطهي وخيارًا عطريًا للطهي والخبز.
- ✓ Offers an affordable yet aromatic alternative to a ghee for commercial cooking and baking.
يقدم بديلاً عطرياً وبأسعار معقولة للسمن للطهي والخبز التجاري.
- ✓ Offers a high smoke point on 485° F and suitable for frying, baking or any high heat cooking.
يوفر نقطة دخان عالية عند ٤٨٥ درجة فهرنهايت ومناسب للقلي أو الخبز أو أي طهي عالي الحرارة.
- ✓ Offers excellent taste and captivating aroma to bring more flavour into the food.
فهو يقدم طعمًا ممتازًا ورائحة آسرة لإضافة المزيد من النكهة إلى الطعام.

NEW ZEALAND OFFICE

Milkio Foods New Zealand
18 Lincoln Street, Frankton, Hamilton 3204, New Zealand