

ناندوز تمنح عملاءها تجربة مميزة عبر وجبتها الفريدة «أشبیتادا بیمنتو کریموسا»



مع بدء الأجواء الشتوية اللطيفة والباردة في دولة الإمارات، يتأهب الجميع لهذا الموسم لكثير من التجمعات والذهاب في رحلات خارجية والقيام بأنشطة مختلفة لكثير من المتعة والإثارة، وخاصة مع حلول موسم الأعياد والاحتفالات، وكيف يمكننا الاحتفال بطريقة أفضل من أن يجتمع جميع أفراد العائلة والأصدقاء وقضاء أمتع الأوقات معاً؟ وبما أنه قد مضى وقت طويل على مثل هذه التجمعات لابد من القيام بشيء خارج عن المألوف للاحتفال معاً من جديد. يجب أن يكون هذا الشيء مختلفاً وجديداً ومميزاً، حيث أن اختياراتك المعتادة وروتينك الذي قمت به مراراً وتكراراً لن يساعدك في الوصول إلى المتعة التي تبحث عنها، لا بد لك أن تجد مكاناً يقدم لك شيئاً فريداً من نوعه

يقدم [ناندوز](#) الوجبة المثالية التي ستصحبكم في ليلة ممتعة ومملوءة بالنكهات مع الكثير من اللذة، إنها بالتأكيد وجبة "أشبیتادا بیمنتو کریموسا"، وهي شكل جديد مثير للاهتمام ومميز وشهي ومناسب جداً لمواسم الاحتفالات. تتكون هذه

الوجبة من خمسة أفخاذ دجاج محشوة بمزيج لذيذ من الجبن الكريمي والفيتا والنعناع، بين طبقات من الفلفل الأخضر ومع تتبيلة بنكهة بيرى بيرى الأسطورية من [ناندوز](#) من PEPPADEW Piquanté peppers والبصل الأحمر و اختيارك ويتم شوي الدجاج على اللهب إلى درجة مثالية مع الفلفل الأحمر المشوي وصلصة زبدة بيرى. من المؤكد أن "أشبيتادا بيمنتو كريموسا" الجديدة ستأخذك في رحلة من النكهات الغنية واللذيذة وتفتح أمامك آفاقاً جديدة من النكهات بفضل استخدام الحرارة المعتدلة ونكهة المخلل، ينقل فلفل بابادو الحلو والحار الطبق إلى مستوى جديد تماماً.

وإذا كنت من عشاق المغامرة وخوض تحديات جديدة ومثيرة، فلن ترغب في تفويت أي شيء من [ناندوز](#). وإذا كنت في جلسة ضمن مجموعة من الأصدقاء، فإن أشبيتادا لا تزال خياراً رائعاً. لذا ما عليك سوى تجربة الإصدار الأكثر تميزاً "أشبيتادا إيتوري"، المستوحى من تميز أطول صرح في العالم، برج خليفة، حيث أن هذه خاصة وحصرية لدولة الإمارات من [ناندوز](#)، مع تسعة أفخاذ دجاج بيرى بيرى المشوية على اللهب بالنكهة التي تختارها حسبما تحب، ومن هنا يمكنك بدء الحفلة

الصورة



وبمجرد البدء، لن تستطيع التوقف عند تجربة خيار واحد بل ستذهب في مغامرة مثيرة من النكهات والصلصات اللذيذة والشهية التي ستطلع العنان للمتذوق الفنان الذي بداخلك. ولحسن حظك، هناك عدد لا يستهان به من نكهات "أشبيتادا" في القائمة. اختر ما يناسبك وما يلبي احتياجاتك من النكهات من "أشبيتادا كرنفال"، وهو دجاج محشو بجبنة الفيتا والثوم المهروس والبقدونس بين طبقات من الفلفل المختلط، أو "أشبيتادا روسيتكا"، وهو دجاج منكّه بالطماطم المجففة بالشمس والمشوية بين طبقات البصل الأحمر. وبالطبع فإن دجاج بيرى بيرى المشوي على اللهب أمر لا بد منه.

هل ما زلت تبحث عن مزيد من الأسباب لتخوض تجربة غامرة مع [ناندوز](#)؟ إذا كنت تبحث عن دجاج مشوي على اللهب وليس مقلباً، وتم نفعه في تتبيلة غنية لمدة 24 ساعة، وهو طازج غير مجمد ومحمص بنكهة بيرى بيرى الفريدة مع مستويات الحرارة المختلفة والتي تم استخدامها بعناية، فستجد كل ذلك لدى [ناندوز](#) مع كثير من المفاجآت الأخرى. وبالنسبة لأولئك الذين يهتمون بالجوانب الصحية ويقرؤون الملصقات، فإن صلصات بيرى بيرى الخاصة [ناندوز](#) لا تحتوي على مواد حافظة أو ملونات أو نكهات صناعية، كما أن الفلفل الحار يُزرع تحت أشعة الشمس الأفريقية الطبيعية والدافئة ويتم (African Bird's Eye Chilli) الذي يستخدمونه حصرياً تصديره إلى جميع أنحاء العالم.

لذا، سواء أكنت تقضي وقتاً مع مجموعة من الأصدقاء ذوي الأذواق المتنوعة أو مع أفراد العائلة التي تضم فئات عمرية مختلفة من أطفال وكبار سن، فإن قائمة [ناندوز](#) ستوفر مغامرة نكهات لذيذة للجميع، وحتى للنباتيين. يبدأ "أشبيتادا" من 78 درهماً إماراتياً مع "بيمنتو كريموسا" الجديد بتكلفة 89 درهماً، والوجبة المتميزة "إتوري" بسعر 169 درهماً.

<https://www.nandos.ae> لمعرفة المزيد، قم بزيارة