

ಇಲ್ಲಿದೆ  
ಕ್ವಿಕ್ ಕುಕಿಂಗ್  
ದಾವತ್  
ಬ್ರೌನ್ ರೈಸ್.

**DAAWAT**  
BROWN RICE

ಇದುವೇ  
ಹೆಲ್ತ್ಯನ  
ಸೈಷಲ್  
ಭಾಷೆ



ದಾವತ್ ಬ್ರೌನ್ ರೈಸ್ ಅನ್ನು ಹೈಡ್ರೇಶನ್ ಎನ್‌ಹ್ಯಾನ್ಸ್‌ಮೆಂಟ್ ಟೆಕ್ನಾಲಜಿಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಇದು ಧಾನ್ಯದೊಳಗೆ ನೀರು ಹರಡುವುದನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದಾಗಿ ನೀವು ನಮ್ಮ ಬ್ರೌನ್ ರೈಸ್‌ನ್ನು ಕೇವಲ 15 ನಿಮಿಷಗಳಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ ಹಾಗೂ ಅದರಲ್ಲಿರುವ ಎಲ್ಲಾ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಕಾಪಾಡಿ ಇರಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ, ನೀವು ದಾವತ್ ರೈಸ್‌ನ್ನು ಪ್ರತಿ ಬಾರಿ ಬೇಯಿಸುವಾಗಲೂ ಆರೋಗ್ಯದ ವಿಶೇಷ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಮಾತನಾಡುತ್ತಿದ್ದೀರಿ ಎನ್ನುವುದರಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಸಂದೇಹವಿಲ್ಲ.

-  ಅಧಿಕ ಕ್ಲೈಬರ್
-  ಜೀರೋ ಕೊಲೆಸ್ಟೆರಾಲ್
-  ವಿಟಮಿನ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಐಸಿಜಾಂಶಗಳು



ಅದ್ಭುತ ಸವರುಣ ಮತ್ತು ಅವಶ್ಯಕ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುತ್ತದೆ ಕೇವಲ 15 ನಿಮಿಷಗಳಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸುತ್ತದೆ



ರೋಮಾಂಚಕ ಅಡುಗೆ ತಯಾರಿಗಳು ಮತ್ತು ಬ್ರೌನ್ ರೈಸ್ ಕುರಿತಂತೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಾಹಿತಿಗಳಿಗಾಗಿ ದಯವಿಟ್ಟು ಇಲ್ಲಿ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ: [www.daawatbrownrice.com](http://www.daawatbrownrice.com) ಅಥವಾ QR ಕೋಡ್ ಸ್ಕ್ಯಾನ್ ಮಾಡಿ ಅಥವಾ ನಮ್ಮನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ [quickcooking.brown@tlgroup.in](mailto:quickcooking.brown@tlgroup.in)