

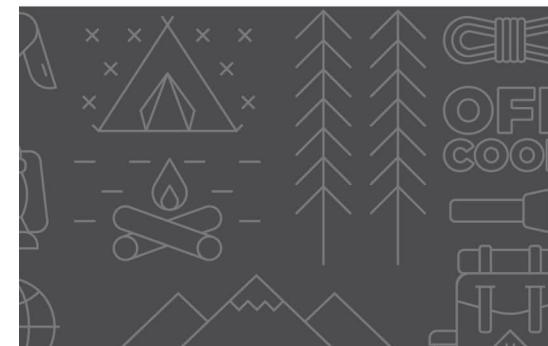
OFF COOK

ADVENTURE FUEL



**OFF
COOK**

- 1-2 Introduction مقدمه
- 3-4 History تاریخچه
- 5-6 Freeze-Drying Technology تکنولوژی فریز درای
- 7-8 Taste and Nutritional Value طعم و ارزش غذایی
- 9-10 Ideal energy to weight ratio نسبت ایده آل انرژی به وزن
- 11-12 Quick and easy preparation آماده سازی سریع و آسان
- 13-14 Practical Tips نکات کاربردی
- 15-54 Products محصولات
- 55-56 KooH Veisi Trading Company شرکت بازرگانی کوه ویسی





آف کوک چطور به وجود آمد؟

در بین ورزشکاران، به خصوص کوهنوردان و سنگنوردان یا کسانی که به طبیعت گردی و کمپ علاقمند هستند و همچنین امدادگران، همیشه جای خالی یک خوراک مناسب که شاخصه های یک وعده غذایی ایده آل برای این افراد را داشته باشد، احساس می شد.

از این رو شرکت بازرگانی کوه ویسی که تجربه ای طولانی در زمینه واردات وسایل کوهنوردی و سنگنوردی و همچنین آموزش های مربوطه را دارد، پای به عرصه ای جدید گذاشت و بر آن شد تا محصولی را تولید کند که پاسخگوی نیازهای غذایی این گروه باشد.

این محصول نمی توانست یک وعده غذایی عادی باشد چرا که می بایست علاوه بر حفظ ارزش غذایی و طعم و بو، مشخصه های دیگری همچون **وزن پایین، قابلیت حمل در مقادیر بالا، اشغال فضای کم** به دلیل بسته بندی منعطف و **ماندگاری طولانی مدت** بدون استفاده از مواد نگه دارنده (فقط با حذف رطوبت و اکسیژن) در شرایط دمایی متفاوت را هدف قرار میداد.

بنا بر دلایل ذکر شده آف کوک امکان استفاده مداوم، مانند غذاهای روزمره به صورت بلندمدت را دارد. از این رو آف کوک انقلابی در عرصه تولید غذا برای ورزشکاران و همچنین تأمین وعده غذایی و کالری لازم در شرایط بحرانی ایجاد کرد.

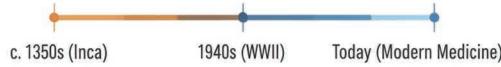
How did OFF COOK exist?

Among athletes, especially mountaineers and climbers, or those who interested in hiking and camping, as well as rescuers, there was always a necessity of a suitable food that had the features of an ideal meal for such ones.

Therefore, Koohe Veisi trading Company, which has a long experience in importing mountaineering and climbing equipment as well as related training, entered a new field and decided to produce products that supply the food needs of this group.

This food could not be a normal meal, because in addition to maintaining nutritional value and flavor, it had to target other features such as **low weight, high portability, occupy little space** due to flexible packaging and **long shelf life** at different temperatures without adding any preservative (only by removing oxygen and moisture).

OFF COOK revolutionized the production of food for athletes as well as the provision of meals calories in critical situations, and it could be used daily and long term.



تاریخچه

خشک کردن به روش انجمادی اولین بار توسط مردم امپراطوری اینکا برای نگهداری طولانی مدت سیب زمینی مورد استفاده قرار گرفت و در جنگ جهانی دوم رشد بسیار کرد که طی آن آمریکا سرم های خونی که با استفاده از این روش خشک شده بود را برای متفقین به اروپا فرستاد. بعدها استفاده از این روش در ساخت پنی سیلین بسیار مؤثر واقع شد و تا امروز به همین روش تولید می گردد.

History

Freeze-drying was first used by the people of the Inca Empire for long-term storage of potatoes and flourished during the World War II, which the United States provided blood serums dried using this technique at the Allies strong hold in Europe. Later, the Use of this method was very effective in producing penicillin and it is produced in the same way until today.



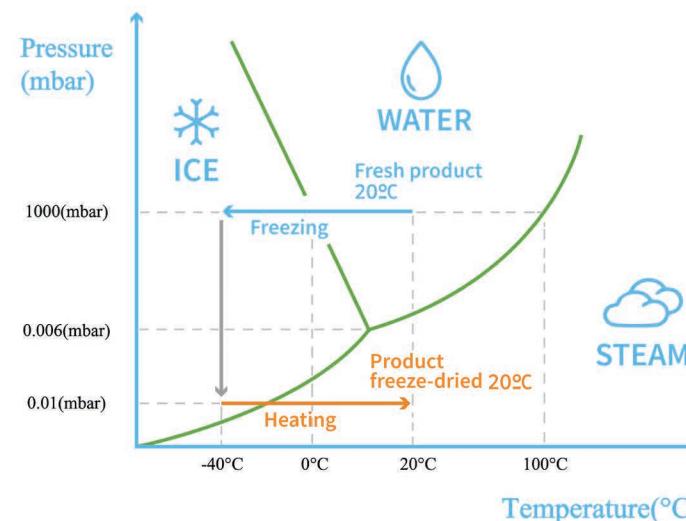
What is Freeze-Drying technology?

Drying is done in different ways, one of these methods is Freeze-Drying. The drying steps in this method are as follows: first the food is frozen quickly and then placed in a very strong vacuum. By sublimating water and turning ice into steam, the food dries effectively while maintaining water recyclability. In Freeze-Drying technic, moisture and oxygen drops below 1% so there is no possibility for the fungus to grow. The packages are specially designed in order to prevent moisture, light or even oxygen protection and it avoids food decay.



فناوری خشک کردن به روش انجمادی چیست؟

خشک کردن به روش های مختلفی صورت می گیرد. یکی از این روش ها خشک کردن به روش انجمادی یا فریزدراي است. مراحل خشک کردن در این روش به اینگونه است که: ابتدا مواد غذایی به سرعت منجمد می شوند و پس از آن در خلاء بسیار قدرتمندی قرار می گیرند. با تصعید آب و تبدیل یخ به بخار، ماده غذایی با حفظ قابلیت بازیابی مجدد آب، به شکل مؤثری خشک می شود. در خشک کردن به روش انجمادی چون رطوبت و اکسیژن ماده را به زیر ۱٪ می رسانیم و مواد خوراکی در بسته های مخصوص از نفوذ اکسیژن، رطوبت و نور محفوظ می باشد، دیگر امکان رشد اسپور قارچ ها وجود ندارد (اسپور قارچ در رطوبت بالای ۱۵٪ رشد می کند) و از ایجاد فساد جلوگیری می شود و به همین جهت امکان نگهداری طولانی تر مواد غذایی میسر می گردد.

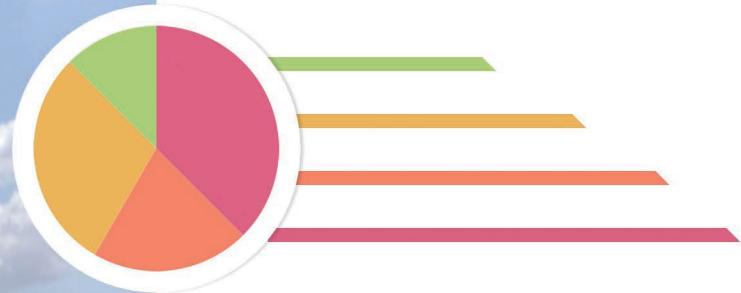


Use of Freeze-drying technology in Iran

As briefly discussed in the history section, this technology has been used in pharmaceutical industry for many years, In Iran, for the first time, koohveisi company, after examining similar products abroad and researching how to produce, Package and present the product, taking into account the tastes and preference of Iranians, began producing freeze - dried foods under the Off Cook brand in 2020.

استفاده از فناوری خشک کردن به روش انجمادی در ایران

همان طور که در قسمت تاریخچه به صورت کوتاه به آن پرداخته شد این تکنولوژی سالهاست که در صنایع دارویی مورد استفاده قرار می گیرد. در ایران برای اولین بار شرکت بازرگانی کوه ویسی پس از بررسی محصولات مشابه در خارج از کشور و تحقیق در مورد چگونگی تولید، بسته بندی و ارائه محصول، با در نظر گرفتن سلیقه و ذائقه ایرانیان، تولید غذاهای خشک شده به روش انجمادی را با نام تجاری آف کوک از سال ۱۳۹۹ آغاز کرد.



Taste and Nutritional Value

Today, freeze-dried foods are available in a wide range of different flavors. The original flavor of the food; vitamins, proteins and minerals are completely preserved in this method and you will be faced with a surprisingly delicious and pleasant food like a home-cooked meal. This product is fully cooked and, due to freeze-dried technology, easily absorbs hot water without the need for heating and is ready to eat.



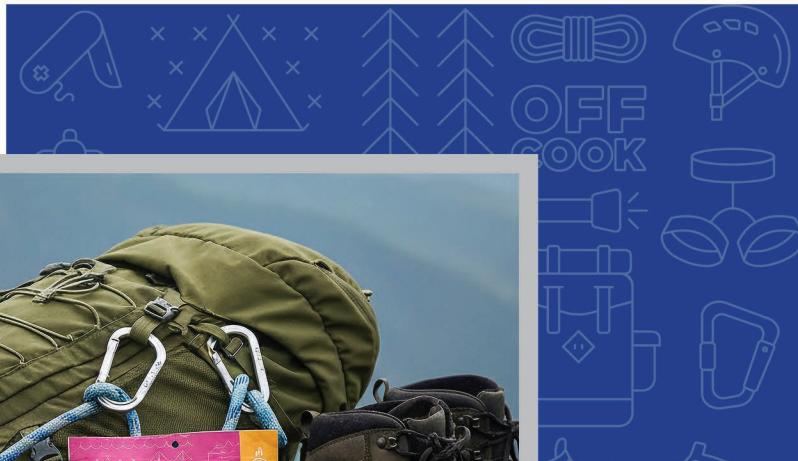
طعم و ارزش غذایی

امروزه غذاهای خشک شده به روش فریزدرای در طیف گسترده ای از طعم های مختلف موجود هستند. طعم اصلی ماده غذایی؛ ویتامین ها، پروتئین ها و مواد معدنی در این روش کاملاً حفظ شده و به طرز شگفت انگیزی با یک غذای خوشمزه و دلپذیر مانند غذای گرم خانگی مواجه خواهید شد. این محصول کاملاً پخته شده است و با توجه به تکنولوژی فریزدرای به راحتی آب گرم را بدون نیاز به حرارت دادن به خود جذب کرده و آماده مصرف می شود.





کوهنوردان و سنگنوردان یا علاقمندان به طبیعت گردی و کمپینگ و فعالان در حوزه امداد و نجات به دلیل نوع فعالیتشان از حمل بار با حجم و وزن بالا گریزانند. خوراک به طور معمول می تواند ۵ تا ۱۴ کیلوگرم به کوله پشتی اضافه کند، بنابراین غذاهای کنسروی و آماده نمی توانند گزینه مناسبی برای این افراد باشند. غذاهای خشک شده به روش انجمادی به دلیل اینکه ۹۸ تا ۹۹ درصد از آب خود را از دست داده اند، به طور قابل توجهی از وزن و حجمشان کاسته شده است. از سوی دیگر در هر دمایی قابل نگهداری بوده و همچنین به دلیل حذف رطوبت و اکسیژن، فساد در این نوع غذاها فقط در صورت آسیب به پاکت آن رخ می دهد و بهترین زمان مصرفشان تا قبل از باز شدن بسته، با توجه به قوانین سازمان غذا و دارو و استانداردهای هر کشور می تواند تا ۳۰ سال باشد.



Ideal ratio of energy to weight

**OFF
COOK**



نسبت ایده آل انرژی به وزن



It is quite crucial for Mountain climbers, rock climbers, nature and camping enthusiasts and rescuers not to carry around bulky and heavy loads and equipment. Food can add 5 to 14 kilos to the weight of the backpack, therefore, canned food products are not a suitable option. Freeze dried foods on the other hand, lose 98 to 99 percent of their water during the production process and therefore are much lighter and occupy far less space. Moreover, Freeze dried foods can be kept in any temperature and have a very long shelf life as up to 30 years, depending on each country's food and drug regulations.



● Quick and easy preparation

With the easy preparation of freeze-dried foods, hikers and mountaineers can spend more time enjoying nature and doing their favorite activities. Preparing this food is a very simple process:

Add hot water; stir the contents of the package, close the package and wait a few minutes. Then stir the ingredients inside the package again and now your food is ready to eat in a short time and without the need for cooking.

Note: The amount of water added to the food depends on the ambient temperature and altitude. As the altitude increases, the boiling point of water decreases. This means that water boils at a temperature lower than 100 degrees, so it is recommended that the approximate amount of water be enough to reach the surface of the contents of the package and the contents float in the water. In high mountains and cold areas, the food needs more time to prepare.

Open the package and remove the oxygen absorber from it. Add enough water to the contents. Stir the contents of the package with a spoon and close the lid. Wait at least 15 minutes and after stirring again, your food is ready.



● آماده سازی سریع و آسان

با توجه به آماده سازی آسان غذاهای خشک شده به روش انجمادی، طبیعت گردان و کوهنوردان می توانند زمان بیشتری را صرف لذت بردن از طبیعت و انجام فعالیت های مورد علاقه خود کنند. آماده سازی این غذا فرآیند بسیار ساده ای دارد:

آب گرم اضافه کنید؛ محتویات بسته را هم بزنید، در بسته را ببندید و چند دقیقه صبر کنید. سپس دوباره مواد داخل بسته را هم بزنید و حالا غذای شما در همین زمان کوتاه و بدون نیاز به پخت و پز آماده مصرف است.

نکته: مقدار آبی که به غذا افزوده می شود به دمای محیط و ارتفاع از سطح دریا بستگی دارد. با افزایش ارتفاع، نقطه جوش آب پایین می آید. بدین معنی که آب در دمایی پایین تر از ۱۰۰ درجه می جوشد، به همین دلیل پیشنهاد می گردد میزان تقریبی آب به حدی باشد تا به سطح محتویات بسته رسیده و محتویات در آب شناور گردد و در مناطق مرتفع و سرد زمان بیشتری برای آماده شدن غذا نیاز است.

بسته را باز کنید و جاذب اکسیژن را از آن خارج نمایید. آب به اندازه کافی به محتویات اضافه کنید. محتویات بسته را با یک قاشق هم زده و درب آن را ببندید. حداقل ۱۵ دقیقه صبر نمایید و پس از هم زدن دوباره، غذای شما آماده می باشد.

6

READY
TO EAT

5



15Min



SCAN ME

1

2

3

4

نکات کلیدی

توجه داشته باشید جهت حفظ کیفیت، آب باید در یک مرحله به محصول افزوده گردد. به هنگام صعود یا در مواقع اضطراری برای صرفه جویی در زمان آماده سازی می توانید پس از افزودن آب گرم، بسته را درون لباس خود قرار دهید تا هم از گرمای آن بهره مند شوید و هم تا رسیدن به زمان صرف غذا، محتویات با آب گرم ترکیب و آماده مصرف گردد. آماده سازی آف کوک نیاز به تجربه و تمرین دارد. بنابراین توصیه می شود قبل از استفاده آنها در برنامه های سنگین و بلندمدت، حتما یک یا دو مرتبه تمرین آماده سازی آن را داشته باشید تا در مواقع لزوم به مشکل برخوردید.

- مواد غذایی سالم با حداکثر ارزش غذایی و ویتامین ها مانند غذای گرم خانگی.
- ماندگاری بالا بدون استفاده از مواد نگهدارنده (۲۰ تا ۳۰ سال) فقط با حذف رطوبت و اکسیژن.
- امکان استفاده به طور دائم مانند غذای روزمره (برخلاف غذاهای کنسروی)
- آماده سازی آسان تنها با اضافه کردن آب گرم.
- عدم نیاز به تجهیزات پخت و پز، شستشوی ظروف و کاهش مصرف سوخت.
- وزن کم محصول و بسته بندی سبک و انعطاف پذیر که باعث کاهش حجم و وزن پسماند و حفظ محیط زیست می گردد.
- عدم وجود خطر سم بوتولیسم بدلیل حذف رطوبت و اکسیژن.
- عدم یخ زدگی محصول در محیط های سرد و کوهستانی.
- ماندگاری بالای محصول بدلیل حذف رطوبت و اکسیژن، لذا در نگهداری پاکت کوشا باشید و در محیط خشک و خنک و به دور از نور خورشید و اجسام تیز نگهداری شود.



Key points

Note that in order to maintain quality, water must be added to the product at one stage. When climbing or in an emergency, to save preparation time, you can add hot water and then place the pack inside your clothing to benefit from its warmth and to have the contents mixed with hot water and ready to use by the time you reach meal time. Off-cook preparation requires experience and practice. Therefore, it is recommended to practice preparing it once or twice before using it in heavy and long-term expedition so that you do not encounter problems when necessary.

- Healthy food with maximum nutritional value and vitamins like home-cooked food.
- Long shelf life without the use of preservatives (20 to 30 years) only by removing moisture and oxygen.
- Possibility of permanent use like everyday food (unlike canned food)
- Easy preparation by just adding hot water.
- No need for cooking equipment, washing dishes and reducing fuel consumption.
- Low product weight and light and flexible packaging that reduces the volume and weight of waste and protects the environment.
- No risk of botulism toxin due to the removal of moisture and oxygen
- No freezing of the product in cold and mountainous environments.
- Long shelf life of the product due to the removal of moisture and oxygen, so be diligent in maintaining the package and keep it in a dry and cool environment away from sunlight and sharp objects.



JUST ADD
WATER



NO
COOKING



READY IN
15 MINS



NO
CLEANUP



Barberry rice with chicken

Net Weight : 150 gr

Ingredients : Iranian rice, chicken, barberries, saffron, pistachio slivers, Bone extract, special seasoning.

Shelf Life and Storage Conditions :
Long shelf life due to the removal of moisture and oxygen.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

for Two Servings

زرشک پلو با مرغ

وزن خالص : ۱۵۰ گرم

ترکیبات : برنج ایرانی، مرغ، زرشک، زعفران، خلال پسته، عصاره قلم، ادویه مخصوص.

ماندگاری و شرایط نگهداری :
ماندگاری بالا به دلیل حذف رطوبت و اکسیژن. نگهداری در محیط خشک، خنک و به دور از نور خورشید.

مناسب برای دو وعده



SCAN ME





Lentil rice with dates

Net Weight : 150 gr

Ingredients : Iranian rice, lentils, dates, minced meat, saffron, Bone extract, special seasoning.

Shelf Life and Storage Conditions :

Long shelf life due to the removal of moisture and oxygen.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

for Two Servings

عدس پلو با خرما

وزن خالص : ۱۵۰ گرم

ترکیبات : برنج ایرانی، عدس، گوشت چرخ کرده، خرما، زعفران، عصاره قلم، ادویه مخصوص.

ماندگاری و شرایط نگهداری :

ماندگاری بالا به دلیل حذف رطوبت و اکسیژن. نگهداری در محیط خشک، خنک و به دور از نور خورشید.

مناسب برای دو وعده



SCAN ME





Rice and vegetables

Net Weight : 150 gr

Ingredients : Iranian rice, bell pepper, spring onion, garlic, zucchini, carrot, mushroom, special seasoning.

Shelf Life and Storage Conditions :

Long shelf life due to the removal of moisture and oxygen.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

for Two Servings

برنج و سبزیجات

وزن خالص : ۱۵۰ گرم

ترکیبات : برنج ایرانی، فلفل دلمه، پیازچه، سیر، کدو، هویج، قارچ، ادویه مخصوص.

ماندگاری و شرایط نگهداری :

ماندگاری بالا به دلیل حذف رطوبت و اکسیژن نگهداری در محیط خشک، خنک و به دور از نور خورشید

مناسب برای دو وعده



SCAN ME





Carrot Rice With Chicken

Net Weight : 150 gr

Ingredients : Iranian rice, Chicken, Carrot, Raisin, special seasoning.

Shelf Life and Storage Conditions :
Long shelf life due to the removal of moisture and oxygen.
Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

for Two Servings



SCAN ME

هویج پلو با مرغ

وزن خالص : ۱۵۰ گرم

ترکیبات : برنج ایرانی، مرغ، هویج، کشمش، ادویه مخصوص.

ماندگاری و شرایط نگهداری :
ماندگاری بالا به دلیل حذف رطوبت و اکسیژن.
نگهداری در محیط خشک، خنک و به دور از نور خورشید.

مناسب برای دو وعده





Spanish Rice

Net Weight : 150 gr

Ingredients : Iranian rice, potatoes, tomatoes, minced meat, Bone extract, special seasoning.

Shelf Life and Storage Conditions :

Long shelf life due to the removal of moisture and oxygen.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

for Two Servings

استانبولی

وزن خالص : ۱۵۰ گرم

ترکیبات : برنج ایرانی، سیب زمینی، گوجه فرنگی، گوشت چرخ کرده، عصاره قلم، ادویه مخصوص.

ماندگاری و شرایط نگهداری :

ماندگاری بالا به دلیل حذف رطوبت و اکسیژن. نگهداری در محیط خشک، خنک و به دور از نور خورشید.

مناسب برای دو وعده



SCAN ME





Meat and potato stew

Net Weight : 150 gr

Ingredients : Beef, potatoes, mushrooms, carrots, green peas, spring onions, Bone extract, special seasoning.

Shelf Life and Storage Conditions :

Long shelf life due to the removal of moisture and oxygen.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

for Two Servings

خوراک گوشت و سیب زمینی

وزن خالص : ۱۵۰ گرم

ترکیبات : گوشت گوساله، سیب زمینی، قارچ، هویج، نخود فرنگی، پیازچه، عصاره قلم، ادویه مخصوص.

ماندگاری و شرایط نگهداری :

ماندگاری بالا به دلیل حذف رطوبت و اکسیژن.

نگهداری در محیط خشک، خنک و به دور از نور خورشید.

مناسب برای دو وعده



SCAN ME





Tomato Pasta

Net Weight : 150 gr

Ingredients : Pasta piccoli, Tomatoes, Grilled Chicken, Basil, special seasoning.

Shelf Life and Storage Conditions :

Long shelf life due to the removal of moisture and oxygen.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

for Two Servings

پاستا گوجه فرنگی

وزن خالص : ۱۵۰ گرم

ترکیبات : پاستا پیکولی، گوجه فرنگی، مرغ گریل، ریحان، ادویه مخصوص.

ماندگاری و شرایط نگهداری :

ماندگاری بالا به دلیل حذف رطوبت و اکسیژن. نگهداری در محیط خشک، خنک و به دور از نور خورشید.

مناسب برای دو وعده



SCAN ME





Lentil Soup

Net Weight : 150 gr

Ingredients : Lentils, potatoes, onions, bone broth extract, special seasoning.

Shelf Life and Storage Conditions :

Long shelf life due to the removal of moisture and oxygen.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

for Two Servings

عدسی

وزن خالص : ۱۵۰ گرم

ترکیبات :

عدس، سیب زمینی، پیاز، عصاره قلم، ادویه مخصوص.

ماندگاری و شرایط نگهداری :

ماندگاری بالا به دلیل حذف رطوبت و اکسیژن. نگهداری در محیط خشک، خنک و به دور از نور خورشید.

مناسب برای دو وعده



SCAN ME





Vegetable soup

Net Weight : 100 gr

Ingredients : mushrooms, celery, carrots, potatoes, coriander, parsley, chicken extract, special seasoning.

Shelf Life and Storage Conditions :

Long shelf life due to the removal of moisture and oxygen.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

for Two Servings



SCAN ME

سوپ سبزیجات

وزن خالص : ۱۰۰ گرم

ترکیبات : قارچ، کرفس، هویج، سیب زمینی، گشنیز، جعفری، عصاره مرغ، ادویه مخصوص.

ماندگاری و شرایط نگهداری :

ماندگاری بالا به دلیل حذف رطوبت و اکسیژن. نگهداری در محیط خشک، خنک و به دور از نور خورشید.

مناسب برای دو وعده





Beetroot

Net Weight : 100 gr

Ingredients :

Bertroot

Shelf Life and Storage Conditions :

Long shelf life due to the removal of moisture and oxygen.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

for Two Servings

لبو

وزن خالص : ۱۰۰ گرم

ترکیبات :

لبو

ماندگاری و شرایط نگهداری :

ماندگاری بالا به دلیل حذف رطوبت و اکسیژن. نگهداری در محیط خشک، خنک و به دور از نور خورشید.

مناسب برای دو وعده



SCAN ME





Edelweiss Ice Cream

Net Weight : 100 gr

Ingredients : Blueberry, coconut, orange, banana, chocolate

Shelf Life and Storage Conditions :

Long shelf life due to the removal of moisture and oxygen.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

for Two Servings

بستنی ادلویس

وزن خالص : ۱۰۰ گرم

ترکیبات :

بلوبری، نارگیل، پرتقال، موز شکلات

ماندگاری و شرایط نگهداری :

ماندگاری بالا به دلیل حذف رطوبت و اکسیژن.

نگهداری در محیط خشک، خنک و به دور از نور خورشید.

مناسب برای دو وعده



SCAN ME





Strawberry and vanilla ice cream

Net Weight : 100 gr

Ingredients :

Strawberry and vanilla ice cream

Shelf Life and Storage Conditions :

Long shelf life due to the removal of moisture and oxygen.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

for Two Servings

توت فرنگی و بستنی وانیل

وزن خالص : ۱۰۰ گرم

ترکیبات :

توت فرنگی و بستنی وانیل

ماندگاری و شرایط نگهداری :

ماندگاری بالا به دلیل حذف رطوبت و اکسیژن. نگهداری در محیط خشک، خنک و به دور از نور خورشید.

مناسب برای دو وعده



SCAN ME





Ice Cream

Net Weight : 100 gr

Ingredients :

Nescafé, mulberry, vanilla, saffron

Shelf Life and Storage Conditions :

Long shelf life due to the removal of moisture and oxygen.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

for Two Servings

بستنی

وزن خالص : ۱۰۰ گرم

ترکیبات :

نسکافه، شاتوت، وانیل، زعفران

ماندگاری و شرایط نگهداری :

ماندگاری بالا به دلیل حذف رطوبت و اکسیژن.
نگهداری در محیط خشک، خنک و به دور از نور خورشید.

مناسب برای دو وعده



SCAN ME





Vanilia Ice Cream & Mango

Net Weight : 100 gr

Ingredients :

Mango and vanilla ice cream.

Shelf Life and Storage Conditions :

Long shelf life due to the removal of moisture and oxygen.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

for Two Servings

انبه و بستنی وانیل

وزن خالص : ۱۰۰ گرم

ترکیبات :

انبه و بستنی وانیل

ماندگاری و شرایط نگهداری :

ماندگاری بالا به دلیل حذف رطوبت و اکسیژن. نگهداری در محیط خشک، خنک و به دور از نور خورشید.

مناسب برای دو وعده



SCAN ME





Apple and banana

Net Weight : 100 gr

Ingredients :

Apple and banana

Shelf Life and Storage Conditions :

Long shelf life due to the removal of moisture and oxygen.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

for Two Servings

سیب و موز

وزن خالص : ۱۰۰ گرم

ترکیبات :

سیب و موز

ماندگاری و شرایط نگهداری :

ماندگاری بالا به دلیل حذف رطوبت و اکسیژن. نگهداری در محیط خشک، خنک و به دور از نور خورشید.

مناسب برای دو وعده



SCAN ME





Apple and cinnamon

Net Weight : 100 gr

Ingredients :

Apple and cinnamon

Shelf Life and Storage Conditions :

Long shelf life due to the removal of moisture and oxygen.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

for Two Servings

سیب و دارچین

وزن خالص : ۱۰۰ گرم

ترکیبات :

سیب و دارچین

ماندگاری و شرایط نگهداری :

ماندگاری بالا به دلیل حذف رطوبت و اکسیژن. نگهداری در محیط خشک، خنک و به دور از نور خورشید.

مناسب برای دو وعده



SCAN ME





Apple, kiwi, grapes

Net Weight : 100 gr

Ingredients :

Apple, kiwi, grapes

Shelf Life and Storage Conditions :

Long shelf life due to the removal of moisture and oxygen.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

for Two Servings

سیب، کیوی، انگور

وزن خالص : ۱۰۰ گرم

ترکیبات :

سیب، کیوی، انگور

ماندگاری و شرایط نگهداری :

ماندگاری بالا به دلیل حذف رطوبت و اکسیژن. نگهداری در محیط خشک، خنک و به دور از نور خورشید.

مناسب برای دو وعده



SCAN ME





Kiwi and banana

Net Weight : 100 gr

Ingredients :

Kiwi and banana

Shelf Life and Storage Conditions :

Long shelf life due to the removal of moisture and oxygen.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

for Two Servings



SCAN ME



کیوی و موز

وزن خالص : ۱۰۰ گرم

ترکیبات :

کیوی و موز

ماندگاری و شرایط نگهداری :

ماندگاری بالا به دلیل حذف رطوبت و اکسیژن.
نگهداری در محیط خشک، خنک و به دور از نور خورشید.

مناسب برای دو وعده



Strawberry and apple

Net Weight : 100 gr

Ingredients :

Strawberry and apple

Shelf Life and Storage Conditions :

Long shelf life due to the removal of moisture and oxygen.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

for Two Servings

توت فرنگی و سیب

وزن خالص : ۱۰۰ گرم

ترکیبات :

توت فرنگی و سیب

ماندگاری و شرایط نگهداری :

ماندگاری بالا به دلیل حذف رطوبت و اکسیژن. نگهداری در محیط خشک، خنک و به دور از نور خورشید.

مناسب برای دو وعده



SCAN ME





Strawberry and banana

Net Weight : 100 gr

Ingredients :

Strawberry and banana

Shelf Life and Storage Conditions :

Long shelf life due to the removal of moisture and oxygen.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

for Two Servings

توت فرنگی و موز

وزن خالص : ۱۰۰ گرم

ترکیبات :

توت فرنگی و موز

ماندگاری و شرایط نگهداری :

ماندگاری بالا به دلیل حذف رطوبت و اکسیژن. نگهداری در محیط خشک، خنک و به دور از نور خورشید.

مناسب برای دو وعده



SCAN ME



● Kooh Veisi Trading Company

This company has been active in the field of mountaineering equipment, rescue and specialized training since 2000. Given the nature of mountaineering and rescue, a person must work for a long time in natural environments, special and critical conditions (mountains, inside caves, inaccessible areas, etc.), far from any amenities and food supplies. This requires access to healthy, light food with sufficient energy, which is why the company started producing freeze-dried products under the brand name OFF COOK.

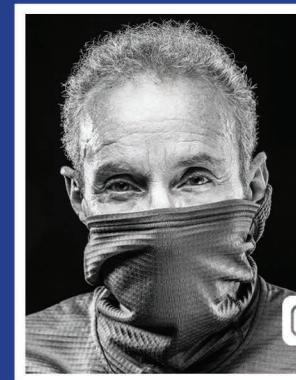


● شرکت بازرگانی کوه ویسی

این شرکت از سال ۱۳۷۹ در زمینه تجهیزات کوهنوردی، امداد و نجات و آموزش های تخصصی فعالیت دارد. با توجه به ماهیت کوهنوردی و امداد و نجات، شخص می بایست به مدت طولانی در محیط های طبیعی و شرایط خاص و بحرانی (کوهستان، داخل غار، مناطق صعب العبور و ...) به دور از هرگونه امکانات رفاهی و تهیه مواد غذایی فعالیت نماید که این موضوع مستلزم دسترسی به مواد غذایی سالم، سبک با انرژی کافی می باشد و همین امر سبب شد که شرکت نسبت به تولید محصولات خشک انجمادی با نام تجاری OFF COOK اقدام نماید.

Abbas Alinezhad

To be a professional, you have to act professionally. Low volume, low weight and speed of operation are important factors in long and fast climbs.



ab.alinezhad

عباس علیزاد

برای حرفه ای بودن می بایست حرفه ای عمل کنیم. حجم کم، وزن کم و سرعت عمل از فاکتورهای مهم در صعودهای بلند و سرعتی است.

Kamran Andami

To conquer the peaks you need reliable energy. A companion that nourishes you on the path of endurance. Natural, light and productive is the choice of climbers who measure quality at altitude.



kamranandamii

کامران اندامی

برای فتح قله ها به انرژی مطمئن نیاز داری. همراهی که تو را در مسیر استقامت تغذیه کند. طبیعی، سبک و پربار انتخاب کوهنوردانی ست که کیفیت را در ارتفاع می سنجند.

Arsalan Mahmoudi

Proper nutrition is the first step toward inner ascent. Before conquering the peaks, the body and mind must be brought into harmony.



arsalanmahmoudii

ارسلان محمودی

تغذیه درست نخستین گام صعود درونی ست. پیش از فتح قله ها، باید بدن و ذهن را هم توا کرد.



PROFESSIONAL
CATALOGUE **2025**

 off.cook

 +98 21 7753 3173
+98 21 7753 3200

 info@offcook.com

www.offcook.com

www.koohveisi.com

