



+

+



KALPTARU

PENGEKSPORT

Selamat datang ke Kalptaru – kubu kualiti dan tradisi dalam dunia Barangan Pengguna Bergerak Cepat FMCG, Bijian Makanan

www.kalptaruexports.com



Jadual Kandungan

01

Tentang kami

02

rempah ratus

03

Minyak

04

Nadi

05

papad

06

Bijirin

07

Namkeen

08

kacang tanah

08

Hubungi kami

Tentang Kami

Sejak 2019

Sejarah Syarikat

Selamat datang ke Kalptaru – benteng kualiti dan tradisi dalam dunia Barangan Pengguna Bergerak Cepat (FMCG). Ditubuhkan pada 2019 oleh Rekha Swami yang berwawasan, Kalptaru adalah nama yang sinonim dengan kecemerlangan. Sebagai peniaga berdedikasi yang berpangkalan di Suratgarh, Rajasthan, kami pakar dalam menyediakan produk FMCG premium, Bijian Makanan, Namkeen Dan Minyak, dengan tumpuan pada makanan masin yang lazat dan Namkeen. Komitmen kami terhadap kualiti tidak berbelah bahagi, dan kepakaran pasca siswazah pengasas kami memastikan bahawa setiap produk mempunyai tanda kecemerlangan. Di Kalptaru, kami bukan sahaja menawarkan barangan; kami menyampaikan pengalaman yang disusun dengan ketepatan dan penjagaan. Terokai kekayaan tawaran kami, berasaskan keaslian budaya, dan mulakan perjalanan rasa dan kepuasan. Selamat datang ke Kalptaru – di mana setiap produk menceritakan kisah keghairahan, kualiti dan komitmen untuk menggembirakan anda.



www.kalptaruexports.com

REMPAH RATUS



www.kalptaruexports.com

Produk Kami



Biji Jintan

Biji jintan adalah buah-buahan kecil kering dari tumbuhan *Cuminum cyminum*, digunakan secara meluas sebagai rempah dalam banyak masakan. Mereka terkenal dengan rasa hangat dan bersahaja dengan sedikit kepahitan dan aroma yang berbeza. Dari segi pemakanan, biji jintan kaya dengan vitamin dan mineral serat makanan seperti besi, kalsium, magnesium, dan fosforus. Ia juga mengandungi minyak pati yang menyumbang kepada rasa dan sifat terapeutiknya. Jintan manis dipercayai membantu dalam penghadaman, meningkatkan imuniti, dan mempunyai sifat antioksidan, anti-radang dan antimikrob.



Produk Kami



ketumbar

Ketumbar, juga dikenali sebagai ketumbar, adalah herba serba boleh digunakan secara meluas dalam masakan dan amalan perubatan. Daun segar dan biji keringnya menawarkan rasa yang berbeza. Daunnya mempunyai rasa citrus, sedikit pedas, sering digunakan dalam salad, sos, dan hiasan. Biji ketumbar mempunyai rasa hangat, pedas, dan biasanya dikisar atau digunakan keseluruhan dalam campuran rempah. Dari segi pemakanan, ketumbar kaya dengan antioksidan, vitamin A, C, dan K, serta mengandungi mineral seperti kalium dan magnesium. Ia boleh membantu penghadaman, mengurangkan keradangan, dan menyokong kesihatan jantung. Ciri-ciri aromatik dan berperisa menjadikannya pilihan popular dalam pelbagai masakan di seluruh dunia.



Produk Kami



Cili Merah

Cili merah, rempah biasa, digunakan secara meluas dalam masakan kerana kepedasan dan kepanasannya. Ia mengandungi capsaicin, sebatian yang bertanggungjawab untuk rasa pedas dan manfaat kesihatannya. Kaya dengan vitamin A, C, dan E, cili merah menyokong fungsi imun dan kesihatan kulit. Ia juga mengandungi antioksidan, yang membantu melawan radikal bebas, mengurangkan risiko penyakit kronik. Cili merah rendah kalori dan tinggi serat makanan, menggalakkan penghadaman. Capsaicin dalam cili merah telah dikaitkan dengan meningkatkan metabolisme, membantu dalam penurunan berat badan, dan memberikan kelegaan kesakitan dengan mengurangkan keradangan dan meningkatkan peredaran.



Produk Kami



Fenugreek

Fenugreek (*Trigonella foenum-graecum*) adalah herba yang biasa digunakan dalam masakan dan perubatan tradisional. Bijinya kaya dengan nutrien, termasuk serat, protein, dan mineral penting seperti besi, magnesium, dan mangan. Satu sudu besar biji fenugreek (kira-kira 11 gram) mengandungi kira-kira 35 kalori, 3 gram serat, dan 3 gram protein. Mereka juga menyediakan vitamin, seperti vitamin B6 dan folat. Biji fenugreek terkenal dengan potensi manfaat kesihatannya, termasuk meningkatkan penghadaman, menurunkan paras gula dalam darah, dan meningkatkan laktasi pada ibu yang menyusui. Herba ini juga tinggi dengan antioksidan dan mempunyai ciri anti-radang.



Produk Kami



Kalonji

Kalonji, juga dikenali sebagai habbatus sauda atau *Nigella sativa*, ialah habbatus sauda kecil yang penuh dengan pelbagai manfaat kesihatan. Ia mengandungi pelbagai nutrien, termasuk asid lemak penting, vitamin (seperti vitamin A, B, dan C), mineral (seperti zat besi, kalsium, kalium dan zink), dan antioksidan yang kuat. Biji-bijian ini terkenal dengan kandungan thymoquinonnya, yang mempunyai sifat anti-radang, antimikrob dan meningkatkan imun. Kalonji juga merupakan sumber serat, protein, dan lemak yang sihat. Ia biasanya digunakan dalam perubatan tradisional untuk merawat masalah pencernaan, gangguan kulit, dan meningkatkan kesihatan dan kesejahteraan keseluruhan.



Produk Kami



Saunf

Saunf, atau biji adas, ialah biji aromatik kecil dengan rasa sedikit manis, digunakan secara meluas dalam masakan India dan perubatan tradisional. Mereka kaya dengan nutrien seperti serat, antioksidan, dan mineral penting seperti kalsium, magnesium, dan kalium. Saunf membantu penghadaman, mengurangkan kembung perut, dan membantu dalam merawat senak. Ia sering dimakan selepas makan sebagai penyegar mulut dan bantuan penghadaman. Bijinya juga mempunyai ciri anti-radang dan antibakteria, menggalakkan kesihatan mulut. Dalam ubat tradisional, saunf digunakan untuk mengawal tekanan darah, meningkatkan penglihatan, dan mengurangkan masalah pernafasan kerana kesan penyejukan dan menenangkannya.



MINYAK



www.kalptaruexports.com

Produk Kami



Minyak Sawi

Minyak sawi, yang berasal dari biji sawi, merupakan minyak masak yang popular di Asia Selatan. Ia mengandungi gabungan unik lemak sihat, termasuk kira-kira 60% lemak tak tepu tunggal (asid oleik), 21% lemak politaktepu (asid linoleik dan alfa-linolenik), dan sekitar 12% lemak tepu. Ia kaya dengan asid lemak omega-3 dan omega-6, yang penting untuk kesihatan jantung. Minyak mustard juga mempunyai rasa pedas yang kuat dan mengandungi sebatian seperti glukosinolat dan allyl isothiocyanate, yang terkenal dengan sifat anti-radang dan antimikrobnya. Di sebalik manfaat ini, kandungan asid erusiknya telah menimbulkan kebimbangan mengenai kesihatan jantung di beberapa kawasan.



Produk Kami



Minyak Kacang Tanah

Minyak kacang tanah, yang diperoleh daripada kacang tanah, ialah minyak masak yang terkenal dengan rasa yang lembut dan tahap asap yang tinggi, menjadikannya sesuai untuk menggoreng dan menumis. Ia mengandungi kira-kira 99.9 gram lemak setiap 100 gram, dengan sekitar 18-20% lemak tepu, 48-54% lemak tak tepu tunggal (terutamanya asid oleik), dan 27-32% lemak tak tepu (terutamanya asid linoleik). Kaya dengan vitamin E, ia bertindak sebagai antioksidan, menyumbang kepada kesihatan kulit dan fungsi imun. Minyak kacang tanah bebas kolesterol, menyihatkan jantung apabila dimakan secara sederhana, dan telah dikaitkan dengan potensi manfaat untuk mengurangkan keradangan dan meningkatkan kesihatan kardiovaskular.



NADI



www.kalptaruexports.com

Produk Kami



Moong Dal

Moong dal, atau kacang hijau belah, ialah kekacang yang popular dalam masakan India, terkenal dengan nilai pemakanan yang tinggi. Ia kaya dengan protein, mengandungi sekitar 24 gram protein setiap 100 gram, menjadikannya sumber yang sangat baik untuk vegetarian. Moong dal rendah lemak dan kolesterol, sambil menjadi sumber serat makanan yang baik, membantu penghadaman. Ia penuh dengan vitamin dan mineral penting seperti zat besi, kalium, magnesium dan vitamin B, menggalakkan kesihatan keseluruhan. Dal ini juga mudah dihadam dan sering disyorkan untuk mereka yang pulih daripada penyakit kerana sifatnya yang ringan dan berkhasiat.



Produk Kami



Gram rama-rama

Rama-rama, serangga malam yang menarik, tergolong dalam ordo Lepidoptera, yang juga termasuk rama-rama. Mereka memainkan peranan penting dalam ekosistem, seperti pendebungaan tumbuhan dan berfungsi sebagai mangsa untuk pelbagai pemangsa. Dengan lebih 160,000 spesies dikenal pasti, rama-rama mempamerkan pelbagai bentuk, warna dan tingkah laku. Mereka terutamanya tertarik kepada sumber cahaya kerana naluri navigasi mereka. Banyak spesies rama-rama juga penting dalam ekosistem pertanian, dengan sesetengahnya bertindak sebagai perosak kepada tanaman. Memahami tingkah laku rama-rama dan biologi membantu dalam kawalan perosak dan usaha pemuliharaan ekologi, menekankan kepentingan mereka melangkaui kecantikan dan tabiat malam mereka.



PAPAD



www.kalptaruexports.com

Produk Kami



papad

Papad, juga dikenali sebagai papadam atau appalam, ialah keropok India yang nipis dan garing yang diperbuat daripada adunan lentil, kacang ayam, atau tepung beras. Ia biasanya dibumbui dengan rempah dan garam, dan kemudian sama ada dijemur atau dibakar. Papad ialah iringan popular untuk hidangan di India, selalunya dihidangkan sebagai snek atau sebagai ulam untuk meningkatkan rasa dan tekstur hidangan utama. Ia boleh digoreng, dibakar, atau microwave untuk mencapai kerangupannya. Dari segi pemakanan, papad rendah kalori tetapi boleh mengandungi natrium dan lemak yang tinggi, bergantung pada cara ia disediakan.



www.kalptaruexports.com

Produk Kami



Khakhra

Khakhra ialah makanan ringan tradisional India, terutamanya popular di negeri Gujarat. Ia adalah sejenis roti rangup, nipis dan bulat yang diperbuat daripada tepung gandum. Doh digulung menjadi bulatan nipis dan dimasak di atas griddle panas, selalunya dibumbui dengan rempah seperti jintan manis, biji karom, atau fenugreek. Khakhra biasanya dinikmati sebagai snek rangup atau digandingkan dengan yogurt, jeruk atau salad. Penyediaannya adalah mudah dan serba boleh, membolehkan pelbagai penambahan rasa. Khakhra terkenal dengan faedah pemakanannya, menyediakan sumber serat dan nutrien penting yang baik sambil rendah kalori.



www.kalptaruexports.com

BIJIRIN



www.kalptaruexports.com

Produk Kami



nasi

Beras ialah makanan ruji yang digunakan secara global, menyediakan sebahagian besar kalori harian untuk berbilion-bilion. Ia terutamanya terdiri daripada karbohidrat, yang membekalkan tenaga. Hidangan biasa nasi mengandungi kira-kira 80% karbohidrat, bersama-sama dengan sejumlah kecil protein dan lemak minimum. Selain itu, beras membekalkan nutrien penting seperti vitamin B, zat besi dan magnesium, walaupun kandungan nutrien berbeza-beza bergantung pada jenis dan kaedah pemprosesan. Beras putih, contohnya, telah dibuang dedak dan kumannya, membawa kepada tahap serat dan nutrien yang lebih rendah berbanding beras perang, yang mengekalkan komponen ini dan menawarkan kandungan serat yang lebih tinggi.



www.kalptaruexports.com

Produk Kami



Gandum

Gandum adalah bijirin bijirin yang telah menjadi makanan ruji selama beribu-ribu tahun. Ia adalah bahan utama dalam banyak makanan, seperti roti, pasta, dan bijirin. Gandum kaya dengan karbohidrat, menyediakan sumber tenaga yang penting. Ia juga mengandungi protein penting, termasuk gluten, yang memberikan doh keanjalannya. Di samping itu, gandum menyediakan serat makanan, vitamin (seperti vitamin B), dan mineral (seperti besi dan magnesium). Walau bagaimanapun, individu yang mempunyai penyakit seliak atau intoleransi gluten mesti mengelakkan gandum untuk mengelakkan kesan kesihatan yang buruk. Secara keseluruhan, gandum memainkan peranan penting dalam pemakanan dan pertanian global.



NAMKEEN



www.kalptaruexports.com

Produk Kami



Bhujia

Bhujia ialah makanan ringan India yang popular diperbuat daripada tepung gram (besan) dan campuran rempah ratus. Berasal dari wilayah Gujarat, ia terkenal dengan tekstur rangup dan rasa yang enak. Penyediaan melibatkan menghasilkan doh berempah, yang kemudiannya digoreng dalam helai atau bentuk nipis. Bhujia terdapat dalam pelbagai jenis, termasuk aloo bhujia (dengan kentang) dan sev (varian yang lebih nipis). Ia sering dinikmati sebagai snek tersendiri atau sebagai topping rangup untuk hidangan seperti chaat dan kari. Gabungan rempah-rempah-seperti jintan manis, ketumbar dan kunyit-memberikan bhujia rasa yang tersendiri dan ketagihan.



Produk Kami



Aloo Bhujia

Aloo Bhujia ialah snek India popular yang diperbuat daripada kentang parut, dibumbui dengan rempah ratus, dan digoreng hingga garing. Hidangan yang lazat ini terkenal dengan rasa rangup dan rasa pedas yang menarik, selalunya mengandungi bahan-bahan seperti kunyit, jintan putih dan serbuk cili. Ia adalah makanan ruji dalam isi rumah India dan biasanya dinikmati sebagai snek sendiri atau sebagai topping untuk hidangan seperti chaats dan salad. Penyediaan melibatkan mencampurkan kentang parut dengan rempah, membentuk campuran menjadi helai nipis, dan menggorengnya dengan sempurna. Aloo Bhujia bukan sahaja lazat tetapi juga ketagihan, menjadikannya kegemaran untuk snek.



www.kalptaruexports.com

Produk Kami



Aloo Bhujia

Moong Dal Namkeen ialah makanan ringan India yang popular diperbuat daripada gram hijau belah (moong dal). Hidangan rangup ini disediakan dengan memanggang atau menggoreng dal sehingga bertukar menjadi perang keemasan dan garing. Ia sering diperisakan dengan campuran rempah seperti jintan manis, garam hitam, kunyit dan serbuk cili, bersama-sama dengan bahan-bahan seperti daun kari, biji sawi dan sedikit asafetida untuk menambah rasa. Hasilnya ialah snek yang enak, sedikit pedas dan ketagihan sesuai untuk minum teh atau sebagai pembuka selera parti. Kandungan proteinnya yang tinggi dan rasa yang kaya menjadikannya berkhasiat dan mengenyangkan.



Produk Kami



Campuran Navratan

Navratan Mixture ialah makanan ringan India yang popular yang menggabungkan pelbagai bahan untuk menghasilkan campuran yang berperisa dan rangup. Ia biasanya termasuk kacang panggang seperti kacang tanah, gajus dan badam, bersama-sama dengan sev rangup (sejenis mi goreng yang diperbuat daripada tepung gram), nasi kembung dan lentil goreng. Campuran ini diperisakan dengan campuran rempah, termasuk kunyit, serbuk cili, dan jintan manis, dan selalunya dihiasi dengan daun kari dan cili hijau goreng. Gabungan bahan-bahan ini memberikan kontras tekstur dan rasa yang menarik, menjadikan Campuran Navratan sebagai pilihan kegemaran untuk snek.



KACANG TANAH



www.kalptaruexports.com

Produk Kami



kacang tanah

Kacang tanah, kekacang yang populer, kaya dengan nutrisi dan menawarkan banyak manfaat kesehatan. Tinggi dengan protein, serat dan lemak yang sehat, ia mendukung kesehatan jantung, membantu dalam pengaturan berat badan, dan menyediakan vitamin dan mineral penting seperti vitamin E, magnesium dan folat. Kacang tanah juga merupakan sumber antioksidan yang baik, yang membantu memerangi tekanan oksidatif dan peradangan. Mereka boleh dinikmati dalam pelbagai bentuk, termasuk sebagai kacang, mentega kacang, atau dalam masakan. Walau bagaimanapun, ia juga merupakan alergen biasa, jadi individu yang mempunyai alahan kacang harus mengelakkannya. Secara keseluruhannya, kacang tanah adalah makanan yang berkhasiat dan serba boleh dengan banyak kegunaan.



2
0
1
9

Maklumat Hubungan



Pemilik
Rekha Swami



Nombor Telefon
+91-8619588314



laman web
www.kalptaruexports.com



E-mel
Kalptaru1997@gmail.com



Alamat
Wad Swami Vivekanand Nagar
No. 22, Berhampiran Hospital
Vasundhra, Rajasthan-335804



The background is a dark green color. In the top right corner, there is a large, light green abstract shape that resembles a stylized leaf or a drop. Below this, there is a small, solid green circle. In the center of the image, the words "TERIMA KASIH" are written in a bold, white, sans-serif font. To the right of the text, there is a large, solid green circle. Below this circle, there is another large, solid green circle, slightly offset to the right.

TERIMA KASIH

