



# PRANAYA INTERNATIONAL TRADE

[www.pranayainternationaltrade.co.in](http://www.pranayainternationaltrade.co.in)

# Компания История

С 2025 года

Компания Pranaya International Trade специализируется на содействии международной торговле, предлагая комплексные услуги по импорту и экспорту. Стремясь к совершенству и стремясь к взаимодействию с зарубежными компаниями, мы стремимся стать ведущим партнером для компаний, стремящихся расширить свое присутствие на глобальном рынке. Наша команда обладает богатым опытом и знаниями в области регулирования международной торговли, логистики и рыночной динамики. Независимо от того, ищете ли вы поставщиков высококачественной продукции со всего мира или хотите расширить присутствие своих товаров на новых рынках, мы готовы оптимизировать этот процесс и максимально увеличить ваши возможности для успеха.

Компания Pranaya International Trade, основанная в 2025 году, зарегистрирована в Торговой палате Индии в качестве экспортно-торговой компании в Индоре (Индия). Это один из ведущих и авторитетных экспортёров, предлагающий широкий спектр товаров и услуг, от общественного питания до обслуживания клиентов по всему миру. Мы закупаем высококачественную продукцию у ряда производителей по всей стране и поставляем её клиентам по всему миру. Наши тёплые и долгосрочные отношения с клиентами, а также стремление предоставлять качественную продукцию и персонализированные услуги позволили нам привлечь клиентов как на национальном, так и на международном рынке.

Мы специализируемся на предоставлении нашим клиентам качественной продукции, отобранный из лучших, и уделяем особое внимание качеству и срокам поставки.

[www.pranayainternationaltrade.co.in](http://www.pranayainternationaltrade.co.in)

# Наш продукты.



Овощи



Фрукты



Специи



Бижутерия

# Наш продукты.



Махана



Рис



Платье и сари



Ремесленные изделия

# ОВОЩИ.



# Лук

Лук (*Allium сера*) – широко культивируемый овощ, известный своим неповторимым вкусом и ароматом, которые делают его основным ингредиентом в кухнях по всему миру. Он принадлежит к семейству амариллисовых и является близким родственником чеснока, лука-порея и шнитт-лука. Лук бывает разных видов: красный, жёлтый и белый, каждый из которых обладает уникальным вкусовым профилем – от сладкого до острого. Его можно есть сырым, приготовленным, жареным или маринованным, и он используется для улучшения вкуса бесчисленных блюд.

Богатый витаминами С и В6, а также антиоксидантами, такими как кверцетин, лук обладает рядом полезных свойств, таких как укрепление иммунитета, уменьшение воспалений и укрепление здоровья сердца. Характерный запах лука обусловлен соединениями серы, выделяющимися при разрушении его клеток, что также способствует его полезным свойствам.



Зеленый перец чили, также известный как зеленый перец чили или Capsicum annuum, – популярная специя, используемая в кулинарии для придания остроты и вкуса различным блюдам. Он принадлежит к семейству пасленовых, к которому также относятся помидоры и картофель. Зеленый перец чили – это недозрелый вариант красного перца чили, который обычно используется в свежем виде в карри, чатни, салатах и соленьях во многих кухнях, особенно в азиатской и латиноамериканской. Он богат витаминами А, С и К, а также минералами, такими как калий и железо.

Соединение капсаицин придает зеленому перцу чили его остроту и, как известно, ускоряет обмен веществ, улучшает пищеварение и снимает боль, стимулируя нервные окончания. Кроме того, зеленый перец чили содержит антиоксиданты, которые помогают укрепить иммунную систему и защитить организм от вредных свободных радикалов.



Моринга масличная (*Moringa oleifera*) – очень питательный овощ, широко используемый в индийской и юго-восточной азиатской кухне. Длинные, тонкие, зелёные стручки моринги ценятся за свой уникальный вкус и полезные свойства. Их часто добавляют в карри, супы и блюда из чечевицы, особенно в южноиндийской кухне.

Моринга богата витаминами А, С и группы В, а также минералами, такими как кальций, железо и калий. Она также является хорошим источником пищевых волокон и растительного белка. Считается, что употребление моринги улучшает пищеварение, укрепляет кости, повышает иммунитет и помогает контролировать уровень сахара в крови. Морингу часто называют «чудо-деревом», потому что почти каждая её часть, включая листья, цветы и стручки, съедобна и богата питательными веществами.

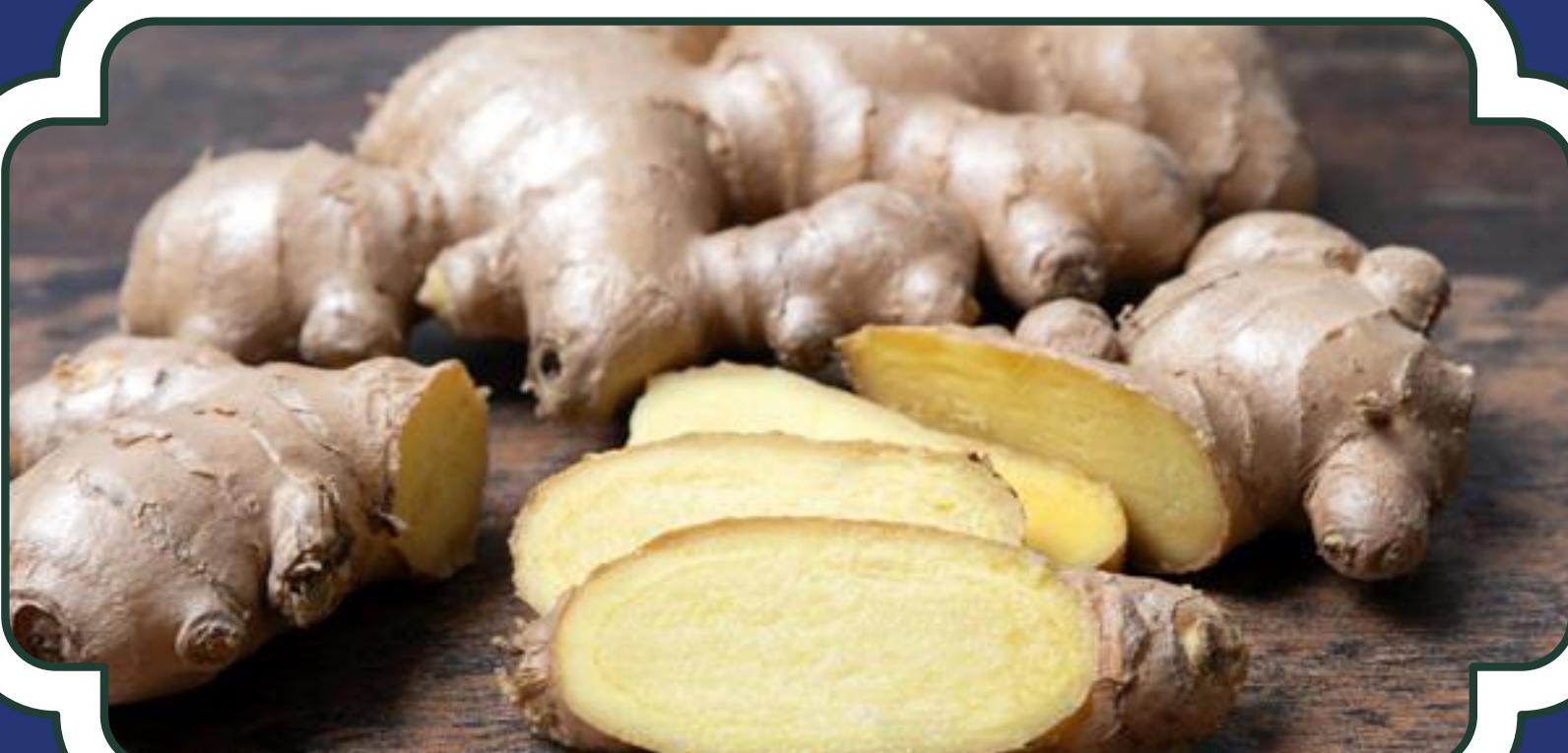


# Имбирь

Имбирь, известный как *Zingiber officinale*, – широко используемая пряность и лекарственный корень, известный своим характерным ароматом и острым вкусом. Он принадлежит к семейству имбирных (*Zingiberaceae*) и произрастает в Юго-Восточной Азии, где его культивируют уже тысячи лет.

Имбирь широко используется в свежем, сушеном, порошкообразном виде, а также в виде масла или сока в кулинарии и фитотерапии. Он придает блюдам, чаям и десертам теплый, пряный вкус. В медицине имбирь ценится за свои противовоспалительные, антиоксидантные и пищеварительные свойства. Известно, что он снимает тошноту, уменьшает мышечные боли, улучшает пищеварение и укрепляет иммунную систему.

Богатый биологически активными соединениями, такими как гингерол, имбирь также помогает бороться с инфекциями и поддерживать общее состояние здоровья, что делает его основным кулинарным и терапевтическим продуктом во многих культурах.



ФРУКТЫ.



# Банан

Банан, известный как *Musa paradisiaca* или *Musa acuminata*, – один из самых популярных и широко употребляемых фруктов в мире. Он принадлежит к семейству *Musaceae* и произрастает в Юго-Восточной Азии, но в настоящее время культивируется в тропических и субтропических регионах по всему миру. Бананы известны своим сладким вкусом, мягкой текстурой и высокой питательной ценностью.

Они богаты углеводами, особенно натуральными сахарами, такими как глюкоза и фруктоза, которые обеспечивают быстрый прилив энергии. Бананы – отличный источник таких необходимых питательных веществ, как калий, витамин С, витамин В6 и пищевые волокна. Регулярное употребление бананов способствует здоровью сердца, пищеварению и поддержанию нормального уровня артериального давления.

Этот фрукт универсален: его можно есть сырым, добавлять в смузи, использовать в выпечке и десертах. Его природная сладость и легкая усвояемость делают его любимым продуктом для людей всех возрастов.



# Виноград

Виноград, известный как *Vitis vinifera*, – это небольшие, сладкие и сочные плоды, растущие гроздьями на деревянистых лозах. Он бывает разных цветов, включая зелёный, красный, чёрный и фиолетовый, и употребляется как в свежем, так и в сушёном виде (например, изюм). Виноград – один из древнейших культурных фруктов в мире.

Он богат необходимыми питательными веществами, такими как витамины С и К, калий, а также антиоксидантами, такими как ресвератрол, который известен своей способностью укреплять здоровье сердца и защищать клетки от повреждений. Регулярное употребление винограда способствует здоровому кровообращению, улучшает пищеварение и повышает иммунитет.

Благодаря высокому содержанию воды виноград освежает и насыщает организм влагой, а его природная сладость делает его полезным перекусом для всех возрастов.



# Гранат

Гранат, известный как *Punica granatum*, – богатый питательными веществами фрукт, ценимый за сладкий и пикантный вкус, а также за многочисленные полезные свойства. Его родина – Ближний Восток и Южная Азия, но в настоящее время он выращивается во многих регионах мира с тёплым климатом.

Гранат имеет прочную кожуру и наполнен сочными рубиново-красными семенами – зернышками. Гранаты – отличный источник витаминов С и К, фолиевой кислоты и калия, а также мощных антиоксидантов, таких как пуникалагины и антоцианы. Эти соединения помогают уменьшить воспаление, снизить кровяное давление и защитить сердце. Регулярное употребление граната улучшает пищеварение, повышает иммунитет и способствует здоровью кожи. Его яркие семена и освежающий сок делают его популярным ингредиентом для салатов, десертов и напитков.



# манго

Манго, научное название которого *Mangifera indica*, – тропический фрукт, часто называемый «королем фруктов» благодаря насыщенному вкусу, яркому цвету и высокой питательной ценности. Манго, родом из Южной Азии, в настоящее время выращивается во многих тропических и субтропических регионах мира.

Цвет сладчайшей, сочной мякоти варьируется от золотисто-желтого до насыщенно-оранжевого в зависимости от сорта. Манго – отличный источник витаминов А и С, пищевых волокон и антиоксидантов, которые поддерживают иммунитет, улучшают пищеварение, здоровье кожи и зрения.

Манго можно есть свежим, добавлять в смузи, делать из него соки, а также использовать в десертах и несладких блюдах. Манго помогает поддерживать водный баланс и заряжает организм энергией, что делает его освежающим летним фруктом, который любят люди всех возрастов.



.СПЕЦИИ.



[www.pranayainternationaltrade.co.in](http://www.pranayainternationaltrade.co.in)

## Красный перец чили

Красный перец чили – популярная специя, изготавливаемая из высушенных и молотых красных перцев чили, принадлежащих к виду *Capsicum annuum* или *Capsicum frutescens*. Он широко используется в кулинарии для придания остроты, цвета и вкуса различным блюдам. Красный перец чили, широко используемый в индийской, мексиканской и азиатской кухнях, может варьироваться от слегка острого до очень острого, в зависимости от вида перца.

Он богат витаминами А, С и Е, а также минералами, такими как калий и железо. Основное действующее вещество красного перца чили, капсаицин, отвечает за его остроту и обладает рядом полезных для здоровья свойств, включая ускорение обмена веществ, улучшение пищеварения и кровообращения. Кроме того, он содержит антиоксиданты, которые помогают защитить организм от повреждения свободными радикалами. В небольших количествах красный перец чили улучшает вкус и внешний вид блюд, а также повышает их питательную ценность.



# Куркума Порошок

Куркума длинная (*Curcuma longa*) - ярко-желтая специя, широко используемая в кулинарии и традиционной медицине. Её получают путём сушки и измельчения корневища (корня) растения куркума, относящегося к семейству имбирных (*Zingiberaceae*).

Куркума обладает тёплым, землистым вкусом и является ключевым ингредиентом многих азиатских блюд, особенно индийских карри. Она ценится за свои лечебные свойства благодаря куркумину - мощному антиоксиданту и противовоспалительному веществу.

Регулярное употребление куркумы повышает иммунитет, улучшает пищеварение, способствует здоровью кожи и поддерживает здоровье суставов и печени. Известный как «золотая специя», порошок куркумы улучшает цвет и питательную ценность продуктов, а также способствует общему оздоровлению организма.



# Черный перец

Черный перец, известный как *Piper nigrum*, – одна из самых распространённых и ценных специй в мире, часто называемая «королём специй». Его получают из сушёных ягод перца, произрастающего в Южной Индии.

Чёрный перец обладает острым, жгучим вкусом и характерным ароматом. Он содержит пиперин – активное вещество, отвечающее за его остроту и многочисленные полезные свойства, включая стимуляцию пищеварения, улучшение усвоения питательных веществ и ускорение обмена веществ.

Он богат антиоксидантами и обладает противовоспалительными и антибактериальными свойствами. Чёрный перец традиционно используется для облегчения простуды, кашля и респираторных заболеваний. Как в цельном, так и в молотом виде, он улучшает вкус самых разных блюд и одновременно способствует общему укреплению здоровья.

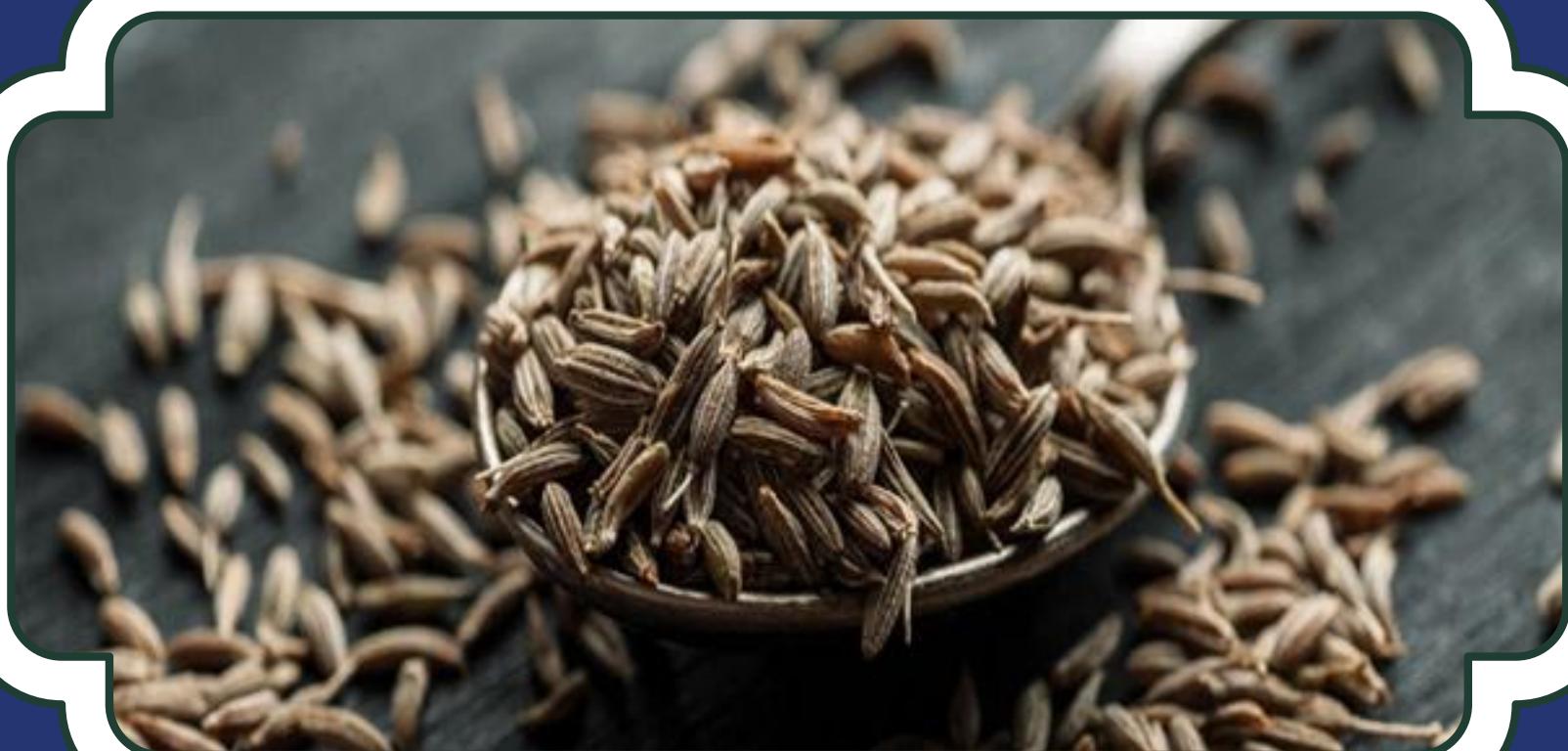


# Семена тмина

Семена тмина, известные как *Cuminum cuminum*, – это ароматные семена, широко используемые в качестве специи в индийской, ближневосточной и латиноамериканской кухнях. Они обладают тёплым, землистым вкусом с лёгкой горчинкой и ореховыми нотками.

Семена тмина богаты железом, магнием и антиоксидантами, которые способствуют пищеварению, повышают иммунитет и улучшают обмен веществ. Они стимулируют секрецию пищеварительных ферментов, что делает их полезными для здоровья кишечника.

В традиционной медицине тмин используется для лечения вздутия живота, несварения желудка и воспалений. Благодаря своему уникальному вкусу и многочисленным полезным свойствам семена тмина являются незаменимой специей на кухнях по всему миру.



## Бижутерия

Бижутерия, также известная как модные украшения или искусственные украшения, предназначена для создания стильных и элегантных аксессуаров по доступной цене. Изготовленные из высококачественных металлов, сплавов, бусин, камней и гальванических покрытий, бижутерия прекрасно имитирует внешний вид драгоценных украшений из золота, серебра и бриллиантов. Она лёгкая, универсальна и подходит как для повседневной носки, так и для особых случаев. Благодаря бесчисленному множеству дизайнов, варьирующихся от традиционных до современных, она позволяет людям выразить свою индивидуальность и оставаться в тренде, не тратя много денег. Бижутерия также популярна благодаря своей приятной для кожи, долговечной и простой в уходе фактуре. Будь то свадьба, вечеринка или повседневный наряд, эти украшения улучшают внешний вид и добавляют нотку изысканности любому образу.



## Махана

Махана, также известная как лисьи орехи или семена лотоса, – это высокопитательный суперфуд, широко употребляемый благодаря своей исключительной пользе для здоровья. Махана, полученная из семян цветка лотоса, лёгкая, хрустящая и, естественно, не содержит глютена, что делает её отличной закуской для людей всех возрастов. Она богата белком, клетчаткой, кальцием и необходимыми минералами, такими как магний и калий. Махана известна своими антиоксидантными и противовоспалительными свойствами, которые помогают поддерживать здоровье сердца, улучшать пищеварение и повышать иммунитет. Низкокалорийная и не содержащая консервантов, она идеально подходит для контроля веса и здорового перекуса. Будь то обжаренная со специями, используемая в кхире или добавленная в карри, махана добавляет вкус, питательные вещества и полезную пользу вашему рациону.



# Рис

Рис – один из самых распространенных основных продуктов питания в мире, известный своей универсальностью, насыщенным вкусом и высокой питательной ценностью. Он бывает разных видов, таких как басмати, длиннозерный, короткозерный, коричневый и пропаренный, каждый из которых обладает уникальной текстурой и вкусом. Рис – основной источник углеводов, обеспечивающий организм энергией, и содержит такие необходимые питательные вещества, как витамины группы В, магний и железо. Коричневый рис особенно ценится за высокое содержание клетчатки, которая поддерживает пищеварение и здоровье сердца. Рис легко готовить и его можно использовать в бесчисленных блюдах, например, в традиционных блюдах, биряни, жареных блюдах, десертах и многом другом. Его мягкий вкус хорошо сочетается с овощами, мясом и специями, что делает его основным ингредиентом как в повседневной, так и в изысканной кухне.



## Платье и сари

Платья и сари – это вневременные предметы одежды, которые прекрасно отражают элегантность, культуру и современный стиль. Сари, один из самых знаковых традиционных предметов одежды Индии, известен своей изящной драпировкой, богатыми тканями и замысловатым дизайном. Сари, доступные в шёлковых, хлопковых, шифоновых, жоржетовых и вышитых вариантах, идеально подходят для свадеб, фестивалей и особых случаев. Платья же сочетают в себе комфорт и современную моду, что делает их подходящими для повседневных выходов, офиса и вечеринок. От этнических нарядов до платьев в западном стиле – выбор безграничен и подходит для всех возрастных групп. И платья, и сари позволяют женщинам выразить свою индивидуальность с помощью ярких цветов, стильных узоров и уникального мастерства. Будь то традиционные или современные, эти наряды без труда подчеркивают красоту и уверенность в себе.



Изделия ручной работы отражают богатое культурное наследие, творческий потенциал и мастерство мастеров из разных регионов. Изготовленные полностью вручную с использованием традиционных инструментов и техник, эти изделия обладают неповторимым очарованием, которое невозможно воспроизвести на станках. Изделия ручной работы включают в себя резьбу по дереву, керамику, текстиль, художественную обработку металла, изделия из бамбука, ювелирные изделия, предметы домашнего декора и многие другие художественные творения. Каждое изделие отражает преданность делу, воображение и культурную самобытность мастера. Изделия ручной работы ценятся за долговечность, подлинность и экологичность, поскольку многие из них изготовлены из натуральных или переработанных материалов. Они не только украшают дома, но и поддерживают сельских мастеров и помогают сохранять традиционные виды искусства. Изделия ручной работы, идеально подходящие в качестве подарка или предмета декора, привносят тепло, элегантность и рассказывают истории в любое пространство.



# КОНТАКТ Информация



Prasanna Dahale



+91-8655286608



pd6492@gmail.com



[www.reallygreatsite.com](http://www.reallygreatsite.com)



172, Tilak Path, Rambagh, Indore, Madhya  
Pradesh – 452007, India

«ДАВАЙТЕ РАСТИ ВМЕСТЕ!»



БЛАГОДАРИТЬ  
ТЫ

