



PRANAYA INTERNATIONAL TRADE

www.pranayainternationaltrade.co.in

UNE ENTREPRISE historique

À partir de 2025

Pranaya International Trade est spécialisée dans la facilitation du commerce international et dans la fourniture de services complets d'importation et d'exportation. Grâce à sa quête continue d'excellence et à son engagement fort envers la collaboration avec des entreprises mondiales, notre objectif est de devenir un partenaire de premier plan pour les organisations souhaitant étendre leur présence sur les marchés internationaux.

Notre équipe possède une vaste expérience et une connaissance approfondie des réglementations du commerce international, de la logistique et des évolutions du marché. Que vous recherchez des fournisseurs de produits de haute qualité provenant du monde entier ou que vous souhaitez introduire vos produits sur de nouveaux marchés, nous optimisons l'ensemble du processus afin d'augmenter vos chances de réussite.

Fondée en 2025, Pranaya International Trade est officiellement enregistrée auprès de la Chambre de Commerce indienne en tant qu'entreprise d'exportation située à Indore (Inde). Nous figurons parmi les exportateurs les plus fiables, offrant une large gamme de produits et de services – allant des produits alimentaires aux services d'assistance client dans le monde entier. Nous fournissons des produits de haute qualité provenant de divers fabricants à travers l'Inde et les livrons à des clients du monde entier. Nos relations solides et durables avec nos clients, ainsi que notre engagement envers la qualité et le service personnalisé, nous ont permis d'occuper une position importante sur les marchés locaux et internationaux.

Nous sommes spécialisés dans la fourniture de produits soigneusement sélectionnés pour nos clients, avec une attention particulière portée à la qualité, à la fiabilité et au respect des délais.

now & PRODUITS



légume



Fruit



épices



Bijoux

now & PRODUITS



Muhanna



riz



Robe et sari



Artisanat

LÉGUMES



oignon

L'oignon (*Allium cepa*) est l'un des légumes les plus cultivés au monde, connu pour sa saveur et son arôme distinctifs, ce qui en fait un ingrédient essentiel dans de nombreuses cuisines. Il appartient à la famille des Amaryllidaceae et est étroitement apparenté à l'ail, au poireau et à la ciboulette.

Il existe plusieurs variétés d'oignons – rouge, jaune et blanc – chacune offrant une saveur unique allant du doux au piquant. Les oignons peuvent être consommés crus, cuits, frits ou marinés, et sont largement utilisés pour rehausser la saveur d'une grande variété de plats.

L'oignon est riche en vitamine C et en vitamine B6, ainsi qu'en antioxydants comme la quercétine, ce qui lui confère de nombreux...



piment vert

Le piment vert, également connu sous le nom de *Capsicum annuum*, est l'une des épices les plus populaires utilisées en cuisine pour ajouter du piquant et une saveur distinctive à une variété de plats. Il appartient à la famille des Solanacées, qui comprend également la tomate et la pomme de terre. Le piment vert représente le stade non mûr du piment rouge et est souvent utilisé frais dans les currys, les sauces, les salades et les marinades, en particulier dans les cuisines asiatique et latino-américaine. Il est riche en vitamines A, C et K, ainsi qu'en minéraux tels que le potassium et le fer.

La capsaïcine est la substance responsable du goût piquant du piment vert. Elle est connue pour sa capacité à stimuler le métabolisme, améliorer la digestion et soulager la douleur en activant les terminaisons nerveuses. Le piment vert contient également des antioxydants qui aident à renforcer l'immunité et à protéger l'organisme contre les radicaux libres nocifs



L'arbre *Moringa oleifera*, également connu sous le nom d'« arbre aux baguettes » (Drumstick Tree), est l'un des légumes les plus riches en nutriments et est largement utilisé dans la cuisine indienne et d'Asie du Sud-Est. Ses longues gousses vertes, fines et allongées, sont appréciées pour leur saveur unique et leurs nombreux bienfaits pour la santé. Elles sont souvent ajoutées aux currys, aux soupes et aux plats de lentilles, en particulier dans la cuisine du sud de l'Inde.

Le moringa est une excellente source de vitamines A, C et du groupe B, ainsi que de minéraux tels que le calcium, le fer et le potassium. Il contient également une bonne quantité de fibres alimentaires et de protéines végétales. On pense que la consommation de moringa contribue à améliorer la digestion, renforcer les os, soutenir le système immunitaire et aider à réguler le taux de sucre dans le sang.

Le moringa est souvent surnommé « l'arbre miracle », car presque toutes ses parties – les feuilles, les fleurs et les gousses – sont comestibles et riches en nutriments.



gingembre

Le gingembre, connu scientifiquement sous le nom de *Zingiber officinale*, est l'une des épices et racines médicinales les plus utilisées, réputé pour son arôme distinctif et sa saveur piquante. Il appartient à la famille des Zingibéracées et trouve son origine en Asie du Sud-Est, où il est cultivé depuis des milliers d'années.

Le gingembre est utilisé frais, séché, moulu, ou sous forme d'huile ou de jus, aussi bien en cuisine qu'en médecine traditionnelle. Il apporte une saveur chaude et épicee aux plats, aux thés et aux desserts. Sur le plan médicinal, le gingembre est apprécié pour ses propriétés anti-inflammatoires, antioxydantes et digestives. Il est également connu pour sa capacité à soulager les nausées, réduire les douleurs musculaires, améliorer la digestion et renforcer le système immunitaire.

Grâce à ses composés actifs, tels que le gingérol, le gingembre aide également à combattre les inflammations et à soutenir la santé générale, ce qui en fait un ingrédient essentiel dans de nombreuses cultures, tant en cuisine qu'en usage thérapeutique.



FRUITS



www.pranayainternationaltrade.co.in

banane

La banane, connue scientifiquement sous le nom de *Musa paradisiaca* ou *Musa acuminata*, est l'un des fruits les plus populaires et les plus consommés au monde. Elle appartient à la famille des Musacées et est originaire d'Asie du Sud-Est, bien qu'elle soit aujourd'hui cultivée dans les régions tropicales et subtropicales du monde entier. La banane se caractérise par son goût sucré, sa texture tendre et sa grande valeur nutritive.

La banane est riche en glucides, notamment en sucres naturels tels que le glucose et le fructose, ce qui en fait une source d'énergie rapide. Elle est également une excellente source de nutriments essentiels tels que le potassium, la vitamine C, la vitamine B6 et les fibres alimentaires. La consommation régulière de bananes contribue à soutenir la santé cardiaque, à améliorer la digestion et à maintenir une pression artérielle normale.

Ce fruit polyvalent peut être consommé cru, ajouté aux smoothies, ou utilisé dans les pâtisseries et les desserts. Grâce à sa douceur naturelle et à sa facilité de digestion, la banane est appréciée par les personnes de tous âges.



Raisins

Le raisin, connu scientifiquement sous le nom de *Vitis vinifera*, est un petit fruit sucré et juteux qui pousse en grappes sur des vignes ligneuses. Il existe en plusieurs couleurs – vert, rouge, noir et violet – et peut être consommé frais ou séché (comme les raisins secs). Le raisin est l'un des fruits cultivés les plus anciens au monde.

Le raisin est riche en nutriments essentiels tels que les vitamines C et K, le potassium, ainsi qu'en antioxydants, dont le resvératrol – une substance reconnue pour favoriser la santé cardiaque et protéger les cellules contre les dommages. Une consommation régulière de raisins contribue à améliorer la circulation sanguine, faciliter la digestion et renforcer le système immunitaire.

Grâce à sa forte teneur en eau, le raisin aide naturellement à hydrater le corps. Sa saveur douce et rafraîchissante en fait une collation saine et délicieuse, appréciée par les personnes de tous âges.



grenade

La grenade, connue scientifiquement sous le nom de *Punica granatum*, est un fruit nutritif apprécié pour son goût sucré légèrement acidulé et ses nombreux bienfaits pour la santé. Originaire du Moyen-Orient et de l'Asie du Sud, elle est aujourd'hui cultivée dans de nombreuses régions au climat chaud à travers le monde.

La grenade se distingue par son écorce épaisse et ses graines juteuses d'un rouge éclatant, appelées arilles. Elle constitue une excellente source de vitamines C et K, d'acide folique et de potassium, ainsi que de puissants antioxydants tels que la punicalagine et les anthocyanes.

Ces composés contribuent à réduire l'inflammation, abaisser la pression artérielle et protéger le cœur. La consommation régulière de grenade aide également à améliorer la digestion, renforcer le système immunitaire et favoriser la santé de la peau. Grâce à ses graines brillantes et à sa saveur rafraîchissante, la grenade est largement utilisée dans les salades, les desserts et les boissons.



mangue

La mangue, connue scientifiquement sous le nom de *Mangifera indica*, est un fruit tropical souvent surnommé « la reine des fruits » en raison de sa saveur riche, de sa couleur vive et de sa grande valeur nutritive. Originaire d'Asie du Sud, elle est aujourd'hui cultivée dans de nombreuses régions tropicales et subtropicales à travers le monde.

La couleur de sa chair douce et juteuse varie selon les variétés, allant du jaune doré à l'orange foncé. La mangue est une excellente source de vitamines A et C, de fibres alimentaires et d'antioxydants qui renforcent le système immunitaire et contribuent à la santé de la digestion, de la peau et de la vision. La mangue peut être consommée fraîche, ajoutée aux smoothies, transformée en jus ou utilisée dans les desserts et les plats salés. Grâce à sa douceur naturelle, à sa forte teneur en eau et à son apport énergétique,



ÉPICES



Piment rouge

La poudre de piment rouge est l'une des épices les plus populaires, obtenue à partir de piments rouges séchés et moulus provenant de variétés *Capsicum annuum* ou *Capsicum frutescens*. Elle est utilisée dans le monde entier pour ajouter du piquant, de la couleur et de la saveur aux plats. La poudre de piment rouge joue un rôle essentiel dans les cuisines indienne, mexicaine et asiatique, et son niveau de chaleur varie de modéré à très fort selon le type de piment utilisé.

La poudre de piment rouge est riche en vitamines A, C et E, ainsi qu'en minéraux tels que le potassium et le fer. Son principal composé actif, la capsaïcine, responsable de son goût piquant, offre de nombreux bienfaits pour la santé, notamment l'augmentation du métabolisme, l'amélioration de la digestion et la stimulation de la circulation sanguine.

Elle contient également des antioxydants qui aident à protéger le corps contre les dommages causés par les radicaux libres. Utilisée en petites quantités, la poudre de piment rouge rehausse la saveur et la couleur des aliments tout en augmentant leur valeur nutritive.



Le curcuma (*Curcuma longa*), également connu sous le nom de *Curcuma longa*, est une épice jaune vif largement utilisée dans la cuisine et la médecine traditionnelle. Il est obtenu en séchant et en broyant le rhizome (racine) de la plante de curcuma, qui appartient à la famille des Zingibéracées (Zingiberaceae).

Le curcuma se distingue par sa saveur chaude et terreuse et constitue un ingrédient essentiel dans de nombreux plats asiatiques, en particulier dans les currys indiens. Il est apprécié pour ses propriétés médicinales, principalement grâce à la curcumine – un puissant antioxydant doté de fortes propriétés anti-inflammatoires.

La consommation régulière de curcuma contribue à renforcer le système immunitaire, améliorer la digestion, soutenir la santé de la peau, et favoriser le bon fonctionnement des articulations et du foie. Connue sous le nom d'« épice dorée », le curcuma n'ajoute pas seulement de la couleur et une valeur nutritive aux aliments, mais il aide également à promouvoir la santé générale du corps.



Poivre noir

Le poivre noir, connu sous le nom de *Piper nigrum*, est l'une des épices les plus utilisées et les plus appréciées dans le monde, souvent surnommée « le roi des épices ». Il est obtenu à partir des fruits séchés du plant de poivre, originaire du sud de l'Inde. Le poivre noir se distingue par sa saveur piquante et aromatique ainsi que par son arôme caractéristique.

Il contient de la pipérine, le composé actif responsable de son goût piquant et de ses nombreux bienfaits pour la santé, notamment la stimulation de la digestion, l'amélioration de l'absorption des nutriments et l'augmentation du métabolisme. Cette épice est également riche en antioxydants et possède des propriétés anti-inflammatoires et antibactériennes. Traditionnellement, le poivre noir est utilisé pour soulager les rhumes, la toux et d'autres affections respiratoires.

Qu'il soit entier ou moulé, le poivre noir rehausse la saveur de nombreux plats et contribue à améliorer la santé générale.



Les graines de cumin, connues scientifiquement sous le nom de *Cuminum cyminum*, sont des graines aromatiques largement utilisées comme épice dans les cuisines indienne, moyen-orientale et latino-américaine. Elles se caractérisent par une saveur chaude et terreuse, avec une légère touche d'amertume et des notes de noisette.

Les graines de cumin sont riches en fer, en magnésium et en antioxydants, ce qui aide à soutenir la digestion, renforcer le système immunitaire et améliorer le métabolisme. Elles stimulent également la sécrétion des enzymes digestives, contribuant ainsi à la bonne santé du système digestif.

En médecine traditionnelle, le cumin est utilisé pour traiter les ballonnements, l'indigestion et les inflammations. Grâce à sa saveur distinctive et à ses nombreux bienfaits pour la santé, le cumin est considéré comme l'une des épices essentielles dans les cuisines du monde entier.



Les bijoux fantaisie, également appelés bijoux de mode ou bijoux imitation, sont conçus pour offrir des accessoires élégants et raffinés à des prix abordables. Ils sont fabriqués à partir de métaux, d'alliages, de perles et de pierres de haute qualité, avec des finitions plaquées qui imitent superbement les bijoux précieux en or, en argent ou en diamant.

Légers, polyvalents et adaptés aussi bien au quotidien qu'aux occasions spéciales, ces bijoux se distinguent par une grande variété de designs – des modèles traditionnels aux styles modernes – permettant à chacun d'exprimer sa personnalité et de suivre les dernières tendances sans dépenser des sommes importantes.

Les bijoux fantaisie sont également très appréciés pour leur douceur sur la peau, leur durabilité et leur facilité d'entretien. Qu'il s'agisse de mariages, de fêtes ou de tenues décontractées, ces bijoux ajoutent une touche d'élégance et de sophistication à n'importe quel look.



Le makhana, également connu sous le nom de noix de renard ou graines de lotus, est un super-aliment riche en nutriments et réputé pour ses bienfaits exceptionnels pour la santé. Issu des graines de la fleur de lotus, le makhana est léger, croustillant et naturellement sans gluten, ce qui en fait une collation idéale pour tous les âges. Il est également riche en protéines, fibres, calcium et minéraux essentiels tels que le magnésium et le potassium.

Le makhana est apprécié pour ses propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires, qui contribuent à la santé du cœur, améliorent la digestion et renforcent le système immunitaire. Faible en calories et exempt de conservateurs, il est parfait pour le contrôle du poids et pour un mode de vie sain. Qu'il soit consommé rôti avec des épices, transformé en desserts ou ajouté aux currys, le makhana apporte saveur, valeur nutritive et bienfaits santé à votre alimentation quotidienne.



Le riz est l'un des aliments de base les plus consommés au monde, connu pour sa polyvalence, sa saveur délicate et sa grande valeur nutritive. Il en existe plusieurs variétés, telles que le basmati, le riz à grains longs, le riz rond, le riz complet et le riz partiellement étuvé, chacune offrant une texture et un goût uniques. Le riz constitue une source essentielle de glucides fournissant de l'énergie au corps, et il contient des nutriments importants tels que les vitamines B, le magnésium et le fer.

Le riz complet est particulièrement riche en fibres, ce qui favorise une bonne digestion et soutient la santé cardiaque. Facile à préparer, le riz peut être utilisé dans une multitude de recettes, allant des plats traditionnels au biryani, en passant par les plats sautés, les desserts et bien plus encore.

Sa saveur douce se marie parfaitement avec les légumes, les viandes et les épices, faisant du riz un ingrédient incontournable aussi bien dans la cuisine quotidienne que dans la gastronomie raffinée.



Robe et sari

Les robes et les saris sont des tenues intemporelles qui reflètent magnifiquement l'élégance, la culture et le style moderne. Le sari est l'un des vêtements traditionnels les plus emblématiques de l'Inde, reconnu pour sa manière fluide d'être drapé, ses tissus luxueux et ses motifs soigneusement élaborés. Les saris existent dans différentes matières telles que la soie, le coton, le chiffon, la georgette et les modèles brodés, ce qui les rend parfaits pour les mariages, les festivals et les occasions spéciales.

Quant aux robes, elles allient confort et style contemporain, ce qui les rend adaptées à un usage quotidien, au travail ou aux événements festifs. Des tenues ethniques aux robes occidentales, les options sont nombreuses et conviennent à tous les âges.

Les robes et les saris offrent aux femmes une belle occasion d'exprimer leur personnalité à travers des couleurs vibrantes, des motifs élégants et un savoir-faire exceptionnel. Qu'il s'agisse d'un look traditionnel ou moderne, ces vêtements mettent en valeur la beauté et la confiance avec une grande simplicité.



Artisanat

Les produits artisanaux reflètent le riche patrimoine culturel, la créativité et le savoir-faire exceptionnel des artisans de différentes régions. Ces articles sont entièrement fabriqués à la main à l'aide d'outils et de techniques traditionnels, et se distinguent par un charme unique que les machines ne peuvent reproduire. Les produits faits main comprennent la menuiserie, la céramique, les textiles, les objets en métal, les articles en bambou, les bijoux, les décorations d'intérieur et de nombreuses autres créations artistiques.

Chaque pièce incarne le dévouement de son artisan, son imagination et son identité culturelle. Les produits artisanaux sont appréciés pour leur durabilité, leur authenticité et leur caractère écologique, beaucoup étant fabriqués à partir de matériaux naturels ou recyclés. Ils embellissent non seulement les espaces intérieurs, mais soutiennent également les artisans ruraux et contribuent à la préservation des formes d'art traditionnelles. Qu'ils soient utilisés comme cadeaux ou comme éléments décoratifs, les produits artisanaux apportent chaleur, élégance et sens à n'importe quel espace.



COMMUNICATION

Information

-  Prasanna Dahale
-  +91-8655286608
-  pd6492@gmail.com
-  www.reallygreatsite.com
-  172, Tilak Path, Rambagh, Indore, Madhya Pradesh – 452007, India

"دعونا ننمو معاً"



MERCI

à

