



EXPORT INC

Export Inc., gegründet 2025, ist ein aufstrebendes Unternehmen in der globalen Gewürzindustrie und hat sich der Lieferung erstklassiger Agrarprodukte an Kunden weltweit verschrieben. Mit über einem Jahr Erfahrung haben wir uns schnell einen Namen für Zuverlässigkeit, Reinheit und Kundenzufriedenheit gemacht.

Qualitätssicherung

Strenge Qualitätskontrolle für indische Premium-Gewürze gemäß internationalen Zertifizierungsstandards

Zuverlässigkeit

Zuverlässige globale Gewürzlieferkette mit pünktlicher weltweiter Lieferung

Experten-Beschaffungsteam

Expertenteam für die Gewürzbeschaffung mit fundierten Kenntnissen der indischen Gewürzmärkte

KONTAKT

+91-9825292903

www.exportinc.co.in



ÜBER UNS

Export Inc. ist Indiens führender Gewürzexporteur und spezialisiert auf hochwertiges Kurkuma, rote Chilischoten, Kreuzkümmel, Koriander und alle Arten von Gewürzen für den Weltmarkt. Dank unseres starken Engagements für Qualität, Authentizität und Kundenzufriedenheit hat sich Export Inc. einen vertrauenswürdigen Namen in der globalen Gewürzindustrie gemacht. Unsere Geschichte wurzelt in Indiens reichem landwirtschaftlichen Erbe, wo Gewürze nicht nur Zutaten, sondern ein wesentlicher Bestandteil von Kultur und Tradition sind.

Wir beziehen unsere Gewürze direkt von sorgfältig ausgewählten Farmen in ganz Indien und garantieren so Reinheit, Frische und natürliches Aroma in jedem einzelnen Produkt. Unser engagiertes Qualitätskontrollteam überwacht jeden Schritt – von der Beschaffung über die Verarbeitung bis hin zur Verpackung –, damit nur die besten Produkte unsere Kunden erreichen. Durch die Einhaltung strenger internationaler Standards stellen wir sicher, dass unsere Gewürze den vielfältigen Anforderungen der globalen Märkte gerecht werden.

Wir bei Export Inc. wissen, wie wichtig Beständigkeit und Zuverlässigkeit im internationalen Handel sind. Deshalb konzentrieren wir uns auf den Aufbau langfristiger Kundenbeziehungen und liefern Produkte, die die Erwartungen unserer Kunden stets erfüllen. Ob Großmengen oder individuelle Verpackungslösungen – wir sind bestens gerüstet, um vielfältige Geschäftsanforderungen effizient zu erfüllen.

Unser Sortiment umfasst eine große Auswahl an Gewürzen, darunter Kurkuma, bekannt für seine leuchtende Farbe und seine gesundheitsfördernden Eigenschaften, rote Chilischoten, die für kräftigen Geschmack und Schärfe sorgen, Kreuzkümmel mit seinem unverwechselbaren Aroma und Koriander, der für seinen erfrischenden Geschmack geschätzt wird. Darüber hinaus bieten wir ein umfassendes Sortiment an ganzen und gemahlene Gewürzen für verschiedene Branchen wie die Lebensmittelverarbeitung, den Einzelhandel und das Gastgewerbe an.

UNSERE PRODUKTE



Kurkuma

Kurkuma zählt zu den wertvollsten Gewürzen und ist bekannt für seine intensive Farbe, sein erdiges Aroma und seine gesundheitsfördernden Eigenschaften. Unser Kurkuma stammt von den besten Anbaugebieten und wird sorgfältig verarbeitet, um seine natürliche Reinheit und den hohen Curcumin-Gehalt zu bewahren. Es findet weltweit Verwendung in Lebensmitteln, Pharmazeutika, Kosmetika und pflanzlichen Produkten. Wir garantieren strenge Qualitätskontrollen und hygienische Verpackung, um unseren Kunden Kurkuma in Premiumqualität zu liefern.

Wir bieten sowohl Kurkuma-Finger als auch Kurkuma-Pulver an, um den unterschiedlichen Anforderungen verschiedener Branchen gerecht zu werden. Ob für den Export in großen Mengen oder für kundenspezifische Bestellungen – unser Kurkuma zeichnet sich durch seine Frische, seine leuchtende Farbe und seinen kräftigen Geschmack aus.

Vorteile von Kurkuma

Reich an Antioxidantien, die zur Stärkung des Immunsystems beitragen.

Besitzt starke entzündungshemmende Eigenschaften

Verbessert die Verdauung und die allgemeine Darmgesundheit

Weit verbreitet in der Lebensmittel-, Pharma- und Kosmetikindustrie

Unterstützt die Hautpflege und die natürliche Heilung

Produktname	Kurkuma (Finger & Pulver)
Herkunft	Indien
Farbe	Leuchtend Gelb
Curcumin-Gehalt	2 % – 5 %
Verpackung	25 kg / 50 kg / Kundenspezifisch

UNSERE PRODUKTE



Kreuzkümmel

Kreuzkümmel ist ein hocharomatisches Gewürz, bekannt für sein warmes Aroma und seinen unverwechselbaren Geschmack, das in Küchen weltweit Verwendung findet. Unser Kreuzkümmel stammt von den besten Anbaugebieten und wird unter strengen Qualitätsstandards verarbeitet, um seine natürlichen Öle, Frische und sein reiches Aroma zu bewahren. Er findet breite Anwendung in der Lebensmittelverarbeitung, in Gewürzmischungen und in der traditionellen Küche. Wir bieten sowohl Kreuzkümmelsamen als auch Kreuzkümmelpulver an, um den unterschiedlichen industriellen und kulinarischen Bedürfnissen gerecht zu werden.

Unser Kreuzkümmel wird sorgfältig gereinigt, sortiert und hygienisch verpackt, um internationalen Exportstandards zu entsprechen. Dank seiner gleichbleibenden Qualität und seines kräftigen Aromas eignet er sich ideal für die Lieferung großer Mengen und langfristige Geschäftspartnerschaften auf globalen Märkten.

Vorteile von Kreuzkümmel

- Reich an Antioxidantien, die die allgemeine Gesundheit unterstützen
- Fördert die Verdauung und verbessert den Stoffwechsel
- Hilft dabei, das Immunsystem auf natürliche Weise zu stärken.
- Unterstützt Gewichtsmanagement und Entgiftung
- Fördert eine bessere Darmgesundheit und reduziert Blähungen

Produktname	Kreuzkümmel (Samen & Pulver)
Herkunft	Indien
Farbe	Braun
Reinheit	99 % – 100 %
Verpackung	25 kg / 50 kg / Kundenspezifisch

UNSERE PRODUKTE



Rote Chilischote

Rote Chilischote zählt zu den beliebtesten Gewürzen und ist bekannt für ihre leuchtend rote Farbe, ihr intensives Aroma und ihren pikanten Geschmack. Unsere rote Chilischote stammt von erstklassigen Anbauflächen und wird schonend verarbeitet, um ihre natürliche Schärfe, Farbkraft und Frische zu bewahren. Sie findet weltweit breite Anwendung in der Lebensmittelverarbeitung, in Gewürzmischungen, Saucen und in der Küche.

Wir bieten sowohl ganze rote Chilischoten als auch rotes Chilipulver an, die für unterschiedliche industrielle und kulinarische Anforderungen geeignet sind.

Unsere Produkte werden hygienisch gereinigt, sortiert und verpackt, um internationalen Exportstandards zu entsprechen. Dank gleichbleibender Qualität und vollem Geschmack eignet sich unser roter Chili ideal für die Lieferung großer Mengen und langfristige Geschäftspartnerschaften.

Vorteile von rotem Chili

Reich an Vitaminen und Antioxidantien

Fördert den Stoffwechsel und unterstützt die Gewichtskontrolle

Verbessert Geschmack und Farbe von Lebensmitteln

Hilft, die Verdauung zu verbessern

Unterstützt das Immunsystem und die allgemeine Gesundheit

Produktname	Rote Chilischote (ganz & gemahlen)
Herkunft	Indien
Farbe	Tiefrot
Schärfegrad	Mittel bis Hoch
Verpackung	25 kg / 50 kg / Kundenspezifisch

UNSERE PRODUKTE



Koriander

Koriander ist ein vielseitiges Gewürz, bekannt für seinen milden, zitrusartigen Geschmack und sein erfrischendes Aroma. Er findet breite Anwendung in der Küche und der Lebensmittelindustrie. Unser Koriander stammt von hochwertigen Anbauflächen und wird sorgfältig gereinigt und verarbeitet, um seinen natürlichen Geschmack, seine Farbe und die ätherischen Öle zu bewahren. Er wird häufig in Gewürzmischungen, Würzmitteln und verschiedenen traditionellen und internationalen Gerichten verwendet. Wir bieten sowohl Koriandersamen als auch Korianderpulver an, die sich für vielfältige industrielle und kulinarische Anwendungen eignen.

Unsere Produkte werden hygienisch verarbeitet, sortiert und verpackt, um internationalen Exportstandards zu entsprechen. Dank gleichbleibender Qualität und Frische eignet sich unser Koriander ideal für die Lieferung großer Mengen und den globalen Handel.

Vorteile von Koriander

- Unterstützt die Verdauung und verbessert die Darmgesundheit
- Reich an Antioxidantien und essentiellen Nährstoffen
- Hilft bei der Entgiftung des Körpers
- Fördert die Herzgesundheit und senkt den Cholesterinspiegel
- Hilft dabei, gesunde Haut zu erhalten

Produktname	Koriander (Samen & Pulver)
Herkunft	Indien
Farbe	Hellbraun / Grünlich
Reinheit	98 % – 100 %
Verpackung	25 kg / 50 kg / Kundenspezifisch

UNSERE PRODUKTE



Schwarzer Pfeffer

Schwarzer Pfeffer gilt aufgrund seines intensiven Aromas, seines kräftigen Geschmacks und seiner vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten in der Küche als „König der Gewürze“. Unser hochwertiger schwarzer Pfeffer stammt direkt von vertrauenswürdigen Farmen und wird unter hygienischen Bedingungen verarbeitet, um seinen natürlichen Geschmack und Nährwert zu bewahren. Er findet weltweit Verwendung in Gewürzmischungen, Arzneimitteln und pflanzlichen Produkten.

Wir liefern hochwertigen schwarzen Pfeffer (ganz und gemahlen) für den nationalen und internationalen Markt. Unsere Produkte werden sorgfältig verpackt, um Frische, Reinheit und lange Haltbarkeit für Großabnehmer und Exporteure zu gewährleisten.

Vorteile von schwarzem Pfeffer

Reich an Antioxidantien und essenziellen Nährstoffen

Unterstützt eine gesunde Verdauung und einen aktiven Stoffwechsel

Verbessert auf natürliche Weise den Geschmack von Lebensmitteln

Weit verbreitet in der ayurvedischen und pflanzlichen Medizin

Trägt zur Stärkung des Immunsystems und zum allgemeinen Wohlbefinden bei

Produktname	Black Pepper (Whole & Powder)
Herkunft	Indien
Farbe	Dunkles Schwarz
Reinheit	99 % natürlich
Verpackung	25 kg / 50 kg / Kundenspezifisch

UNSERE PRODUKTE



Grüner Kardamom

Grüner Kardamom zählt zu den hochwertigsten und aromatischsten Gewürzen und findet breite Verwendung in der Küche, in Teemischungen, Süßspeisen, Getränken und Kräuterprodukten. Bekannt als die „Königin der Gewürze“, stammt unser erstklassiger grüner Kardamom aus sorgfältig ausgewählten, vertrauenswürdigen Anbaugebieten und wird hygienisch verarbeitet, um sein natürliches Aroma, seine Frische und seinen vollen Geschmack zu bewahren.

Wir liefern grünen Kardamom in Exportqualität, geeignet für Großhändler, Lebensmittelhersteller, die Gewürzindustrie und internationale Abnehmer. Unsere Produkte werden sorgfältig verpackt, um Frische, Reinheit und lange Haltbarkeit auch bei größeren Liefermengen zu gewährleisten.

Vorteile von grünem Kardamom

Reich an Antioxidantien und natürlichen ätherischen Ölen. Unterstützt eine gesunde Verdauung und einen aktiven Stoffwechsel. Verleiht Speisen und Getränken ein natürliches Aroma und einen feinen Geschmack. Weit verbreitet in ayurvedischen und pflanzlichen Produkten. Sorgt für frischen Atem und fördert das Wohlbefinden.

Produktname	Grüner Kardamom (ganz)
Herkunft	Indien
Farbe	Natürliches Grün
Reinheit	99 % natürlich
Verpackung	5 kg / 10 kg / 25 kg / Kundenspezifisch

KONTAKT



Arvind Patel



+91-9825292903



info@exportinc.in

vaghasiya.arvind8@gmail.com



345 Shubh Unternehmenszentrum,
Mahendra Nagar, Chokdi, Gujarat-
363642

Thank You!

