



كالبتارو مصدر

مرحبًا بكم في كالبتارو - معقل الجودة والتقاليد في عالم السلع
الاستهلاكية سريعة الحركة والسلع الاستهلاكية سريعة الاستهلاك
والحبوب الغذائية

www.kalptaruexports.com



جدول المحتويات

01 معلومات عنا

02 التوابل

03 زيت

04 البقوليات

05 بآباد

06 الحبوب

07 نامكين

08 الفول السوداني

08 اتصل بنا

معلومات عنا

منذ عام 2019

تاريخ الشركة

مرحبًا بكم في كالبتارو - معقل الجودة والتقاليد في عالم السلع الاستهلاكية سريعة الحركة (FMCG). تأسست كالبتارو في عام 2019 على يد صاحبة الرؤية ريكا سوامي، وهي اسم مرادف للتميز. بصفتنا تاجرًا مخصصًا مقره في سوراتغار، راجستان، فإننا متخصصون في توفير السلع الاستهلاكية سريعة الحركة والحبوب الغذائية والنامكين والزيت الفاخر، مع التركيز على الأطعمة المالحة اللذيذة والنامكين. إن التزامنا بالجودة لا يتزعزع، وتضمن خبرة مؤسسنا بعد التخرج أن يحمل كل منتج علامة التميز. في كالبتارو، لا نقدم السلع فحسب؛ بل نقدم تجربة تم إعدادها بدقة وعناية. استكشف ثراء عروضنا، القائمة على الأصالة الثقافية، وانطلق في رحلة من النكهة والرضا. مرحبًا بكم في كالبتارو - حيث يروي كل منتج قصة شغف وجودة والتزام بإسعادك.



www.kalptaruexports.com

التوابل



www.kalptaruexports.com

منتجنا

بذور الكمون



بذور الكمون هي ثمار صغيرة مجففة من نبات الكمون، وتستخدم على نطاق واسع كتوابل في العديد من المأكولات. وهي معروفة بنكهتها الدافئة الترابية مع لمسة من المرارة ورائحة مميزة. من الناحية الغذائية، بذور الكمون غنية بالفيتامينات والمعادن والألياف الغذائية مثل الحديد والكالسيوم والمغنيسيوم والفوسفور. كما تحتوي على زيوت أساسية تساهم في نكهتها وخصائصها العلاجية. يُعتقد أن الكمون يساعد في الهضم ويحسن المناعة ويملك خصائص مضادة للأكسدة ومضادة للالتهابات ومضادة للميكروبات.



منتجنا

كسبرة



الكزبرة، المعروفة أيضًا باسم الكزبرة، هي عشبة متعددة الاستخدامات تستخدم على نطاق واسع في الممارسات الطهوية والعلاجية. توفر أوراقها الطازجة وبذورها المجففة نكهات مميزة. تتمتع الأوراق بطعم حمضي وفلفلي قليلاً، وغالبًا ما تستخدم في السلطات والصلصات والتزيين. تتمتع بذور الكزبرة بنكهة جوزية دافئة، وعادة ما يتم طحنها أو استخدامها كاملة في خلطات التوابل. من الناحية الغذائية، الكزبرة غنية بمضادات الأكسدة وفيتامينات أ، ج، ك، وتحتوي على معادن مثل البوتاسيوم والمغنيسيوم. قد تساعد في الهضم وتقليل الالتهاب ودعم صحة القلب. تجعلها خصائصها العطرية واللذيذة خيارًا شائعًا في مختلف المأكولات على مستوى العالم.



منتجنا

الفلفل الأحمر



الفلفل الأحمر، وهو نوع شائع من التوابل، يستخدم على نطاق واسع في الطهي بسبب نكهته الحارة وحرارته. ويحتوي على مادة الكابسيسين، وهي المركب المسؤول عن نكهته الحارة وفوائده الصحية. كما أن الفلفل الأحمر غني بفيتامينات أ، ج، هـ، ويدعم وظائف المناعة وصحة الجلد. كما يحتوي على مضادات الأكسدة التي تساعد في مكافحة الجذور الحرة، مما يقلل من خطر الإصابة بالأمراض المزمنة. الفلفل الأحمر منخفض السعرات الحرارية وغني بالألياف الغذائية، مما يعزز الهضم. وقد ارتبط الكابسيسين الموجود في الفلفل الأحمر بتعزيز التمثيل الغذائي، والمساعدة في إنقاص الوزن، وتسكين الآلام عن طريق تقليل الالتهابات وتحسين الدورة الدموية.



منتجنا



الحلبة

الحلبة (*Trigonella foenum-graecum*) هي عشبة تستخدم عادةً في الطبخ والطب التقليدي. بذورها غنية بالعناصر الغذائية، بما في ذلك الألياف والبروتين والمعادن الأساسية مثل الحديد والمغنيسيوم والمنجنيز. تحتوي ملعقة كبيرة من بذور الحلبة (حوالي 11 جرامًا) على حوالي 35 سعرة حرارية و3 جرامات من الألياف و3 جرامات من البروتين. كما أنها توفر الفيتامينات، مثل فيتامين ب6 وحمض الفوليك. تشتهر بذور الحلبة بفوائدها الصحية المحتملة، بما في ذلك تحسين الهضم وخفض مستويات السكر في الدم وتعزيز الرضاعة لدى الأمهات المرضعات. كما أن العشبة غنية بمضادات الأكسدة ولها خصائص مضادة للالتهابات.



منتجنا

كالونجي



الحبة السوداء، المعروفة أيضًا باسم الحبة السوداء أو حبة البركة، هي حبة سوداء صغيرة مليئة بالعديد من الفوائد الصحية. فهي تحتوي على مجموعة غنية من العناصر الغذائية، بما في ذلك الأحماض الدهنية الأساسية والفيتامينات (مثل فيتامين أ، ب، ج)، والمعادن (مثل الحديد والكالسيوم والبوتاسيوم والزنك)، ومضادات الأكسدة القوية. تشتهر البذور بشكل خاص بمحتوى الثيموكوينون، الذي يتمتع بخصائص مضادة للالتهابات ومضادة للميكروبات ومُعززة للمناعة. الحبة السوداء هي أيضًا مصدر جيد للألياف والبروتين والدهون الصحية. تُستخدم عادةً في الطب التقليدي لعلاج مشاكل الجهاز الهضمي واضطرابات الجلد وتعزيز الصحة العامة والرفاهية.



منتجنا

سونف



بذور الشمر هي بذور عطرية صغيرة ذات نكهة حلوة قليلاً، وتستخدم على نطاق واسع في المطبخ الهندي والطب التقليدي. وهي غنية بالعناصر الغذائية مثل الألياف ومضادات الأكسدة والمعادن الأساسية مثل الكالسيوم والمغنيسيوم والبوتاسيوم. تساعد بذور الشمر على الهضم، وتقلل من الانتفاخ، وتساعد في علاج عسر الهضم. غالباً ما يتم تناولها بعد الوجبات كمعطر للفم ومساعد للهضم. تمتلك البذور أيضاً خصائص مضادة للالتهابات ومضادة للبكتيريا، مما يعزز صحة الفم. في العلاجات التقليدية، تستخدم بذور الشمر لتنظيم ضغط الدم وتحسين البصر وتخفيف مشاكل الجهاز التنفسي بسبب تأثيراتها المبردة والمهدئة.



زیت



www.kalptaruexports.com

منتجنا

زيت الخردل



زيت الخردل، المشتق من بذور الخردل، هو زيت طهي شائع في جنوب آسيا. يحتوي على مزيج فريد من الدهون الصحية، بما في ذلك حوالي 60% من الدهون الأحادية غير المشبعة (حمض الأوليك)، و 21% من الدهون المتعددة غير المشبعة (أحماض اللينوليك وألfa لينولينيك)، وحوالي 12% من الدهون المشبعة. إنه غني بأحماض أوميغا 3 وأوميغا 6 الدهنية، والتي تعد ضرورية لصحة القلب. يتمتع زيت الخردل أيضًا بنكهة نفاذة قوية ويحتوي على مركبات مثل الجلوكوزينولات وإيزوثيوسيانات الأليل، والمعروفة بخصائصها المضادة للالتهابات ومضادة للميكروبات. وعلى الرغم من هذه الفوائد، فقد أثار محتواه من حمض الإيروسيك مخاوف بشأن صحة القلب في بعض المناطق.



منتجنا

زيت الفول السوداني



زيت الفول السوداني، المشتق من الفول السوداني، هو زيت طهي شائع معروف بنكهته المعتدلة ونقطة تدخينه العالية، مما يجعله مثاليًا للقلي والتحمير. يحتوي على حوالي 99.9 جرامًا من الدهون لكل 100 جرام، مع حوالي 18-20% من الدهون المشبعة، و48-54% من الدهون الأحادية غير المشبعة (حمض الأوليك في المقام الأول)، و27-32% من الدهون المتعددة غير المشبعة (حمض اللينوليك بشكل أساسي). غني بفيتامين هـ، يعمل كمضاد للأكسدة، مما يساهم في صحة الجلد ووظيفة المناعة. زيت الفول السوداني خال من الكوليسترول، ومفيد للقلب عند تناوله باعتدال، وقد ارتبط بفوائد محتملة للحد من الالتهابات وتحسين صحة القلب والأوعية الدموية.



البقوليات



www.kalptaruexports.com

منتجنا

مونج دال



يعد الفاصوليا الخضراء من البقوليات الشهيرة في المطبخ الهندي، والمعروفة بقيمتها الغذائية العالية. كما أنها غنية بالبروتين، حيث تحتوي على حوالي 24 جرامًا من البروتين لكل 100 جرام، مما يجعلها مصدرًا ممتازًا للنباتيين. كما أن الفاصوليا الخضراء منخفضة الدهون والكوليسترول، في حين أنها مصدر جيد للألياف الغذائية، مما يساعد على الهضم. كما أنها مليئة بالفيتامينات والمعادن الأساسية مثل الحديد والبوتاسيوم والمغنيسيوم وفيتامينات ب، مما يعزز الصحة العامة. كما أن الفاصوليا الخضراء سهلة الهضم وغالبًا ما يوصى بها لمن يتعافون من المرض بسبب طبيعتها الخفيفة والمغذية.



منتجنا

غرام العثة



العث، الحشرات الليلية الرائعة، تنتمي إلى رتبة حرشفيات الأجنحة، والتي تشمل أيضًا الفراشات. تلعب العث دورًا حاسمًا في النظم البيئية، مثل تلقيح النباتات والعمل كفريسة لمختلف الحيوانات المفترسة. مع تحديد أكثر من 160.000 نوع، تُظهر العث أشكالًا وألوانًا وسلوكيات متنوعة. تنجذب في المقام الأول إلى مصادر الضوء بسبب غرائزها الملاحية. كما أن العديد من أنواع العث حيوية في النظم البيئية الزراعية، حيث يعمل بعضها كآفات للمحاصيل. يستاعد فهم سلوك العث وعلم الأحياء في مكافحة الآفات وجهود الحفاظ على البيئة، مما يؤكد أهميتها بما يتجاوز مجرد جمالها وعاداتها الليلية.



پاپاد



www.kalptaruexports.com

منتجنا

باباد



باباد، المعروف أيضًا باسم بابادام أو أبالاما، هو نوع من البسكويت الهندي الرقيق المقرمش المصنوع من عجينة من دقيق العدس أو الحمض أو الأرز. وعادة ما يُتبل بالبهارات والملح، ثم يُجفف في الشمس أو يُخبز. يُعد باباد من الأطباق المرافقة الشهيرة للوجبات في الهند، وغالبًا ما يُقدم كوجبة خفيفة أو كطبق جانبي لتعزيز نكهة وملمس الطبق الرئيسي. ويمكن قليها أو تحميصها أو تسخينها في الميكروويف لتحقيق قوامها المقرمش. من الناحية الغذائية، يحتوي باباد على سعرات حرارية منخفضة ولكنه قد يحتوي على نسبة عالية من الصوديوم والدهون، اعتمادًا على طريقة تحضيره.



منتجنا

خاخرا



الخخرا هي وجبة خفيفة هندية تقليدية، تحظى بشعبية خاصة في ولاية جوجارات. وهي نوع من الخبز المقرمش الرقيق والمستدير المصنوع من دقيق القمح الكامل. تُفرد العجينة على شكل دائرة رقيقة وتُطهى على صاج ساخن، وغالبًا ما تُتبّل بالتوابل مثل الكمون أو بذور الكاروم أو الحلبة. وعادة ما يتم الاستمتاع بالخخرا كوجبة خفيفة مقرمشة أو مقترنة بالزبادي أو المخللات أو السلطات. تحضيرها بسيط ومتعدد الاستخدامات، مما يسمح بإضافة نكهات مختلفة. تشتهر الخخرا بفوائدها الغذائية، حيث توفر مصدرًا جيدًا للألياف والعناصر الغذائية الأساسية مع انخفاض السعرات الحرارية.



الحبوب



www.kalptaruexports.com

منتجنا

أرز



الأرز هو غذاء أساسي يستهلكه العالم أجمع، ويوفر حصة كبيرة من السعرات الحرارية اليومية لمليارات البشر. ويتكون الأرز في المقام الأول من الكربوهيدرات التي تزود الجسم بالطاقة. وتحتوي الحصة النموذجية من الأرز على نحو 80% من الكربوهيدرات، إلى جانب كميات صغيرة من البروتين وقليل من الدهون. بالإضافة إلى ذلك، يوفر الأرز العناصر الغذائية الأساسية مثل فيتامينات ب والحديد والمغنيسيوم، على الرغم من أن محتوى المغذيات يختلف حسب النوع وطريقة المعالجة. على سبيل المثال، تمت إزالة النخالة والجنين من الأرز الأبيض، مما يؤدي إلى انخفاض مستويات الألياف والمغذيات مقارنة بالأرز البني، الذي يحتفظ بهذه المكونات ويوفر محتوى أعلى من الألياف.



منتجنا

قمح



القمح هو نوع من الحبوب التي كانت تشكل غذاءً أساسياً لآلاف السنين. وهو المكون الأساسي في العديد من الأطعمة، مثل الخبز والمعكرونة والحبوب. القمح غني بالكربوهيدرات، مما يوفر مصدراً مهماً للطاقة. كما يحتوي على البروتينات الأساسية، بما في ذلك الجلوتين، الذي يعطي العجين مرونته. بالإضافة إلى ذلك، يوفر القمح الألياف الغذائية والفيتامينات (مثل فيتامينات ب) والمعادن (مثل الحديد والمغنيسيوم). ومع ذلك، يجب على الأفراد المصابين بمرض الاضطرابات الهضمية أو عدم تحمل الجلوتين تجنب القمح لمنع الآثار الصحية الضارة. بشكل عام، يلعب القمح دوراً حاسماً في التغذية والزراعة العالمية.



نامکین



www.kalptaruexports.com

منتجنا



جيد

بھوجیا هي وجبة خفيفة هندية شهيرة مصنوعة من دقيق الحمص (بيسان) ومزيج من التوابل. نشأت في منطقة جوجارات، وهي معروفة بقوامها المقرمش ونكهتها اللذيذة. تتضمن عملية التحضير إنشاء عجينة متبلة، ثم تقلي في خيوط أو أشكال رفيعة. تأتي بھوجیا بأنواع مختلفة، بما في ذلك ألو بھوجیا (مع البطاطس) وسيفي (نوع أرق). غالبًا ما يتم الاستمتاع بها كوجبة خفيفة مستقلة أو كإضافة مقرمشة لأطباق مثل الشات والكارى. يمنح مزيج التوابل - مثل الكمون والكزبرة والكركم - بھوجیا مذاقها المميز والإدماني.



www.kalptaruexports.com

منتجنا



ألو بهوجيا

تعد البطاطس المقلية من الوجبات الخفيفة الهندية الشهيرة المصنوعة من البطاطس المبشورة والمتبلّة بالبهارات والمقلية حتى تصبح مقرمشة. تشتهر هذه الوجبة اللذيذة بقرمشتها اللذيذة ونكهتها الحارة، وغالبًا ما تحتوي على مكونات مثل الكركم والكمون ومسحوق الفلفل الحار. إنها من الأطعمة الأساسية في الأسر الهندية ويتم الاستمتاع بها عادةً كوجبة خفيفة مستقلة أو كإضافة لأطباق مثل الشات والسلطات. تتضمن عملية التحضير خلط البطاطس المبشورة بالبهارات وتشكيل الخليط على شكل خيوط رفيعة وقليلها حتى تصبح مثالية. لا تتميز البطاطس المقلية بأنها لذيذة فحسب، بل إنها تسبب الإدمان أيضًا، مما يجعلها وجبة خفيفة مفضلة.



منتجنا

ألو بهوجيا



يعد موونج دال نامكين وجبة خفيفة هندية شهيرة مصنوعة من الحمص الأخضر المقسم (موونج دال). يتم تحضير هذه الوجبة الخفيفة المقرمشة عن طريق تحميص الحمص أو قليها حتى يتحول إلى اللون البني الذهبي ويصبح مقرمشا. غالبًا ما يتم تثبيله بمزيج من التوابل مثل الكمون والملح الأسود والكركم ومسحوق الفلفل الحار، إلى جانب مكونات مثل أوراق الكاري وبذور الخردل وقليل من حبة اليركة لإضافة نكهة. والنتيجة هي وجبة خفيفة لذيذة وحارة قليلاً ومسببة للإدمان مثالية لوقت الشاي أو كمقبلات في الحفلات. محتواه العالي من البروتين ونكهته الغنية يجعله مغذيًا ومرضيًا.



منتجنا



خليط نافراتان

مزيج نافراتان هو وجبة خفيفة هندية شهيرة تجمع بين مجموعة متنوعة من المكونات لخلق مزيج لذيذ ومقرمش. وعادة ما يشمل المكسرات المحمصة مثل الفول السوداني والكاجو واللوز، إلى جانب سيف مقرمش (نوع من المعكرونة المقلية المصنوعة من دقيق الحمص)، والأرز المنفوخ، والعدس المقلي. يتم تتبيل الخليط بمزيج من التوابل، بما في ذلك الكركم ومسحوق الفلفل الحار والكمون، وغالبًا ما يتم تزيينه بأوراق الكاري والفلفل الأخضر المقلي. يوفر هذا المزيج من المكونات تباينًا رائعًا بين القوام والأذواق، مما يجعل مزيج نافراتان خيارًا مفضلًا للوجبات الخفيفة.





الفول السوداني



www.kalptaruexports.com

منتجنا



الفول السوداني

الفول السوداني، وهو من البقوليات الشهيرة، غني بالعناصر الغذائية ويوفر العديد من الفوائد الصحية. فهو غني بالبروتين والألياف والدهون الصحية، ويدعم صحة القلب، ويساعد في إدارة الوزن، ويوفر الفيتامينات والمعادن الأساسية مثل فيتامين هـ والمغنيسيوم وحمض الفوليك. كما يعد الفول السوداني مصدرًا جيدًا لمضادات الأكسدة، التي تساعد في مكافحة الإجهاد التأكسدي والالتهابات. ويمكن الاستمتاع به في أشكال مختلفة، بما في ذلك المكسرات الكاملة أو زبدة الفول السوداني أو في الطهي. ومع ذلك، فهو أيضًا من مسببات الحساسية الشائعة، لذلك يجب على الأفراد الذين يعانون من حساسية الفول السوداني تجنبه. بشكل عام، يعد الفول السوداني طعامًا مغذيًا ومتعدد الاستخدامات وله العديد من الاستخدامات في الطهي.



2019

معلومات الاتصال



مالك
ريخا سوامي



رقم التليفون
91-8619588314+



موقع إلكتروني
www.kalptaruexports.com



Kalptaru1997@gmail.com



عنوان
سوامي فيفيكاناند ناجار وارد رقم.
22، بالقرب من مستشفى فاسوندر،
راجاستان-335804



شكراً لك

