



आरके पदार्थ



RK FOOD'S ही 2023 मध्ये स्थापन झालेली नवीन कंपनी आहे, ती फळे आणि भाजीपाला पावडर आणि चिप्स पालेभाज्यांच्या पावडरच्या उत्पादनात विशेष आहे. पौष्टिक स्नॅक्सची वाढती मागणी पूर्ण करणारी निरोगी, नैसर्गिक आणि उच्च दर्जाची फळ-आधारित उत्पादने प्रदान करणे हे कंपनीचे ध्येय आहे.

परिचय



RK FOOD'S ही 2023 मध्ये स्थापन झालेली नवीन कंपनी आहे, ती फळे आणि भाज्या पावडर, चिप्स आणि पालेभाज्यांच्या पावडरच्या उत्पादनात विशेष आहे. पौष्टिक स्नॅक्सची वाढती मागणी पूर्ण करणारी निरोगी, नैसर्गिक आणि उच्च दर्जाची फळ-आधारित उत्पादने प्रदान करणे हे कंपनीचे ध्येय आहे. RK FOOD'S फळांचे नैसर्गिक स्वाद, पोषक आणि ताजेपणा टिकवून ठेवण्यासाठी प्रगत वाळवण आणि प्रक्रिया तंत्र वापरण्यावर लक्ष केंद्रित करते आणि त्यांना पावडर आणि चिप्स, फ्लेक्स यांसारख्या सोयीस्कर स्वरूपात रूपांतरित करते.

RK FOOD'S द्वारे उत्पादित फळ आणि भाज्या पावडर, चिप्स आणि पालेभाज्या पावडर विविध प्रकारच्या फळांपासून बनविल्या जातात, स्मूदी, बेकिंग आणि इतर पाककृतींमध्ये वापरण्यासाठी बहुमुखीपणा देतात. त्यांच्या फळांच्या चिप्स, दुसरीकडे, एक कुरकुरीत, स्वादिष्ट स्नॅक पर्याय प्रदान करतात जे कृत्रिम पदार्थ किंवा संरक्षकांशिवाय संपूर्ण फळांचा चांगुलपणा राखतात.

कंपनी टिकाऊपणासाठी समर्पित आहे, विश्वासार्ह स्थानिक शेतकऱ्यांकडून फळे आणि भाज्या पावडर, चिप्स आणि पालेभाज्यांचे पावडर मिळवणे आणि पर्यावरणास अनुकूल उत्पादन पद्धतींचा प्रचार करणे. त्यांच्या स्थापनेपासून, RK FOOD'S ने निरोगी अन्न उद्योगात एक नाविन्यपूर्ण खेळाडू म्हणून स्थान मिळवले आहे, जे केवळ चवदारच नाही तर संतुलित आणि पौष्टिक जीवनशैलीत योगदान देणारी उत्पादने देण्यास वचनबद्ध आहे. 2023 मध्ये त्यांच्या पायाभरणीसह, RK FOOD'S चे उद्दिष्ट पुढील काही वर्षांत त्यांच्या उत्पादन श्रेणी आणि वितरण नेटवर्कचा विस्तार करण्याचे आहे.



Since 2023



www.rkfoods.org

आमची उत्पादने

अननस चिप्स निर्यात बाजार आरोग्यदायी आणि स्वादिष्ट स्नॅक पर्याय म्हणून अननस चिप्स जागतिक बाजारपेठेत लोकप्रिय होत आहेत. ताज्या, निर्जलित अननसापासून बनवलेल्या, या चिप्स त्यांचा नैसर्गिक गोडवा, चव आणि पौष्टिक मूल्य टिकवून ठेवतात, ज्यामुळे ते आरोग्याविषयी जागरूक ग्राहकांमध्ये लोकप्रिय पर्याय बनतात. वाळलेल्या फळांच्या स्नॅक्सची वाढती मागणी, अननसाच्या आरोग्याच्या फायद्यांबाबत वाढती जागरूकता, यामुळे निर्यातीच्या संधी वाढल्या आहेत. मुख्य बाजारपेठांमध्ये उत्तर अमेरिका, युरोप आणि आशियाचा समावेश आहे, जेथे वनस्पती-आधारित, ग्लूटेन-मुक्त स्नॅक्सची मागणी वाढत आहे.

त्यांच्या दीर्घ शेल्फ लाइफसह, अननस चिप्स मोठ्या प्रमाणात वितरणासाठी आदर्श आहेत. निर्यातदार त्यांचे विदेशी आकर्षण, उष्णकटिबंधीय उत्पत्ती आणि शाश्वत उत्पादन पद्धतींचा फायदा घेऊन विशिष्ट बाजारपेठांमध्ये प्रवेश करू शकतात. ऑर्गॅनिक, प्रिझर्व्हेटिव्ह-मुक्त पर्याय ऑफर केल्याने बाजारातील स्पर्धात्मकता आणखी वाढते. निरोगी स्नॅक्ससाठी जागतिक बाजारपेठ विस्तारत असताना, अननस चिप्स एक अग्रगण्य निर्यात उत्पादन म्हणून चांगल्या स्थितीत आहेत.

अननस चिप्स



आमची उत्पादने

जागतिक आरोग्यदायी स्नॅक उद्योगात स्ट्रॉबेरी चिप्स ही सर्वोच्च निवड म्हणून उदयास येत आहेत. या खुसखुशीत, फ्रीझ-वाळलेल्या किंवा डिहायड्रेटेड स्ट्रॉबेरी फळाचा गोड, तिखट चव टिकवून ठेवतात आणि त्यामध्ये अँटिऑक्सिडंट्स आणि व्हिटॅमिन सी सारख्या पोषक तत्वांचा समावेश असतो. आरोग्याविषयी जागरूक ग्राहक, विशेषतः उत्तर अमेरिका, युरोप आणि आशिया सारख्या प्रदेशांमध्ये, नैसर्गिक मागणी वाढवत आहेत. , ग्लूटेन-मुक्त स्नॅक्स, स्ट्रॉबेरी चिप्ससाठी महत्त्वपूर्ण निर्यात संधी निर्माण करतात.

त्यांचा दोलायमान रंग, आकर्षक चव आणि दीर्घ शेल्फ लाइफ त्यांना विविध किरकोळ आणि घाऊक बाजारांसाठी आदर्श बनवते. निरोगीपणा-केंद्रित ग्राहकांच्या प्राधान्यांची पूर्तता करणाऱ्या स्ट्रॉबेरी चिप्स ऑफर करून निर्यातदार वनस्पती-आधारित, प्रिझर्व्हेटिव्ह-फ्री स्नॅक्समधील वाढत्या स्वारस्याचा फायदा घेऊ शकतात. सेंद्रिय किंवा नॉन-जीएमओ उत्पादनांवर लक्ष केंद्रित करणारी बाजारपेठ या अनोख्या स्नॅकसाठी विशेषतः आशादायक आहेत. निरोगी आणि सोयीस्कर स्नॅक्सची जागतिक मागणी वाढत असताना, स्ट्रॉबेरी चिप्समध्ये निर्यातीतील प्रमुख उत्पादन होण्याची क्षमता आहे.

स्ट्रॉबेरी चिप्स



आमची उत्पादने

एँपल चिप्स जागतिक निर्यात बाजारपेठेत वाढत्या प्रमाणात लोकप्रिय होत आहेत, जे पारंपारिक स्नॅक्सला आरोग्यदायी, कुरकुरीत पर्याय देतात. डिहायड्रेटेड किंवा भाजलेल्या सफरचंदाच्या तुकड्यांपासून बनवलेले, ते फळातील नैसर्गिक गोडवा आणि आवश्यक पोषक तत्वे टिकवून ठेवतात, ज्यामुळे ते आरोग्याबाबत जागरूक ग्राहकांचे आवडते बनतात. उत्तर अमेरिका, युरोप आणि आशिया सारख्या प्रमुख निर्यात क्षेत्रांमध्ये ग्लूटेन-मुक्त, वनस्पती-आधारित स्नॅक्सची मागणी वाढत आहे, ज्यामुळे सफरचंद चिप्ससाठी एक फायदेशीर संधी निर्माण झाली आहे.

त्यांचे दीर्घ शेल्फ लाइफ, आरोग्यदायी स्नॅकिंगच्या वाढत्या जागतिक प्रवृत्तीसह, सफरचंद चिप्स मोठ्या प्रमाणात वितरणासाठी एक आदर्श उत्पादन बनवते. निर्यातदार अशा बाजारपेठांना लक्ष्य करू शकतात जे ग्राहकांच्या प्राधान्यांची पूर्तता करण्यासाठी सेंद्रिय, नॉन-जीएमओ किंवा प्रिझर्वेटिव्ह-मुक्त उत्पादनांना प्राधान्य देतात. एँपल चिप्स विशेषतः फिटनेस उत्साही, कुटुंबे आणि कमी-कॅलरी, फायबर-युक्त स्नॅक्स शोधत असलेल्या लोकांसाठी आकर्षक आहेत. पौष्टिक, सोयीस्कर स्नॅक्सची मागणी सतत वाढत असल्याने, सफरचंद चिप्स आंतरराष्ट्रीय स्नॅक्स निर्यातीत मुख्य स्थान बनले आहेत.

एँपल चिप्स



आमची उत्पादने

पारंपारिक स्नॅक्ससाठी आरोग्यदायी आणि चवदार पर्याय म्हणून ऑरेंज चिप्स जागतिक स्नॅक मार्केटमध्ये आकर्षण मिळवत आहेत. वाळलेल्या संत्र्याच्या तुकड्यांपासून बनवलेले, ते व्हिटॅमिन सी आणि फायबर सारख्या आवश्यक पोषक घटकांचे जतन करून गोड आणि तिखट चवीचे एक अद्वितीय संयोजन देतात. वनस्पती-आधारित, कमी-कॅलरी स्नॅक्सच्या वाढत्या मागणीसह, उत्तर अमेरिका, युरोप आणि आशियाच्या काही भागांमध्ये ऑरेंज चिप्स लोकप्रिय होत आहेत.

त्यांचे दीर्घ शेल्फ लाइफ, त्यांच्या नैसर्गिक आकर्षणासह, नारिंगी चिप्स किरकोळ आणि घाऊक बाजारासाठी आदर्श बनवतात. निर्यातदार ग्लूटेन-मुक्त, प्रिझर्व्हेटिव्ह-फ्री स्नॅक पर्याय शोधत असलेल्या आरोग्य-सजग ग्राहकांना लक्ष्य करू शकतात. याव्यतिरिक्त, विदेशी फळांच्या स्नॅक्समध्ये वाढणारी रुची या उत्पादनासाठी नवीन संधी उघडते. सेंद्रिय किंवा शाश्वतपणे मिळणाऱ्या ऑरेंज चिप्स ऑफर केल्याने स्पर्धात्मक बाजारपेठांमध्ये त्यांचे आकर्षण आणखी वाढू शकते. ग्राहकांची प्राधान्ये आरोग्यदायी स्नॅकिंगकडे वळत असल्याने, ऑरेंज चिप्स जगभरातील निर्यातीसाठी मागणी केलेले उत्पादन आहेत.

ऑरेंज चिप्स



आमची उत्पादने

पाककला, औषधी आणि निरोगीपणा उद्योगांमध्ये त्याच्या बहुमुखी वापरामुळे अदरक पावडरला जागतिक स्तरावर जास्त मागणी आहे. विविध पाककृतींमध्ये मुख्य घटक म्हणून, ते पदार्थ, चहा आणि हर्बल उपचारांना चव आणि आरोग्य फायदे जोडते. उत्तर अमेरिका, युरोप आणि आशियातील बाजारपेठा त्याच्या दाहक-विरोधी, पाचक आणि रोगप्रतिकारक शक्ती वाढवणाऱ्या गुणधर्मांसाठी उच्च-गुणवत्तेच्या आल्याची पावडर शोधत आहेत. हे उत्पादकांसाठी एक मजबूत निर्यात संधी निर्माण करते, विशेषतः भारत, चीन आणि नायजेरिया सारख्या प्रीमियम अदरकसाठी ओळखल्या जाणाऱ्या प्रदेशांमधून.

नैसर्गिक आणि सेंद्रिय उत्पादनांच्या मागणीत वाढ झाल्याने अदरक पावडर मार्केटला चालना मिळाली आहे, ग्राहक आरोग्याबाबत जागरूक असलेल्या निवडीकडे आकर्षित होत आहेत. निर्यातदार अन्न प्रक्रिया, सौंदर्य प्रसाधने आणि नैसर्गिक आरोग्य पूरक अशा क्षेत्रांमध्ये टॅप करू शकतात, जेथे आल्याची पावडर मोठ्या प्रमाणात वापरली जाते. सेंद्रिय, शाश्वतपणे मिळणारी अदरक पावडर ऑफर करून, निर्यातदार विशिष्ट बाजारपेठांची पूर्तता करू शकतात आणि कार्यक्षम खाद्यपदार्थ आणि नैसर्गिक उपायांसाठी वाढत्या जागतिक बाजारपेठेत त्यांचे स्थान मजबूत करू शकतात.

आले पावडर



आमची उत्पादने

बीटरूट पावडर त्याच्या अष्टपैलुत्वामुळे आणि आरोग्य फायद्यांमुळे जागतिक निर्यात बाजारात मजबूत आकर्षण मिळवत आहे. नायट्रेट्स, अँटिऑक्सिडंट्स आणि जीवनसत्त्वे यासारख्या आवश्यक पोषक तत्वांनी समृद्ध, हे अन्न, पेय आणि आरोग्य पूरक उद्योगांमध्ये मोठ्या प्रमाणावर वापरले जाते. नैसर्गिक, वनस्पती-आधारित घटकांसाठी ग्राहकांच्या वाढत्या मागणीसह, बीटरूट पावडर उत्तर अमेरिका, युरोप आणि आशियामध्ये स्मूदीज, ज्यूस आणि पौष्टिक पूरकांमध्ये प्रवेश करत आहे.

सुपरफूड आणि क्लीन-लेबल उत्पादनांकडे वाढणारा कल बीटरूट पावडर आरोग्याबाबत जागरूक ग्राहकांसाठी एक आकर्षक पर्याय बनवतो. त्याचा दोलायमान रंग आणि मातीची चव ही नैसर्गिक खाद्य रंग म्हणून स्वयंपाकासंबंधी बाजारपेठांना आकर्षित करते. ज्या प्रदेशात कार्यशील खाद्यपदार्थ आणि सेंद्रिय उत्पादने प्रचलित आहेत अशा क्षेत्रांमध्ये निर्यातदार संधींचा वापर करू शकतात. उच्च-गुणवत्तेची, सेंद्रिय आणि नॉन-जीएमओ बीटरूट पावडर ऑफर करून, निर्यातदार या विस्तारित बाजारपेठेत स्पर्धात्मक धार मिळवू शकतात. नैसर्गिक, पोषक-समृद्ध अन्न उत्पादनांची वाढती मागणी बीटरूट पावडरला मौल्यवान निर्यात वस्तू म्हणून स्थान देते.

बीटरूट पावडर



आमची उत्पादने

केळी पावडर जागतिक अन्न आणि आरोग्य उद्योगात एक आवश्यक उत्पादन बनत आहे, ज्यामुळे निर्यातीच्या अनेक संधी उपलब्ध आहेत. निर्जलित केळीपासून बनवलेले, ते उच्च पोटॅशियम, फायबर आणि जीवनसत्त्वे यासह सर्व पौष्टिक फायदे राखून ठेवते, ज्यामुळे ते आरोग्याविषयी जागरूक ग्राहकांसाठी एक आकर्षक घटक बनते. फूड प्रोसेसिंग, कॉस्मेटिक्स आणि फार्मास्युटिकल्समध्ये लोकप्रिय, केळी पावडर बहुमुखी आहे, स्मूदी, बेक केलेले पदार्थ, बेबी फूड आणि स्किनकेअर उत्पादनांमध्ये वापरली जाते.

उत्तर अमेरिका, युरोप आणि आशिया सारख्या प्रमुख बाजारपेठांमध्ये नैसर्गिक, वनस्पती-आधारित घटकांची मागणी वाढत आहे. केळी पावडरचे आरोग्य फायदे, दीर्घ शेल्फ लाइफ आणि स्वच्छ लेबल अपील यांचा प्रचार करून निर्यातदार या बाजारपेठांमध्ये प्रवेश करू शकतात. हे ग्लूटेन-मुक्त आणि सेंद्रिय उत्पादनांच्या वाढत्या पसंतीसह देखील संरेखित करते, ज्यामुळे तो विशिष्ट बाजारपेठांसाठी एक व्यवहार्य पर्याय बनतो. फंक्शनल फूड्स आणि शाश्वत सोर्सिंगवर जागतिक फोकस विस्तारत असताना, केळी पावडर निर्यात बाजारपेठेत एक मौल्यवान उत्पादन बनण्यास तयार आहे.

केळी पावडर



आमची उत्पादने

कोथिंबीर पावडर हा एक मुख्य मसाला आहे जो जागतिक पाककृतीमध्ये, विशेषतः आशियाई, मध्य पूर्व आणि लॅटिन अमेरिकन पदार्थांमध्ये महत्त्वपूर्ण भूमिका बजावतो. त्याच्या अद्वितीय चव प्रोफाइल आणि असंख्य आरोग्य फायद्यांसह, निर्यात बाजारपेठेत धणे पावडरची मागणी सातत्याने वाढत आहे. जसजसे ग्राहक अधिकाधिक आरोग्याबाबत जागरूक होत जातात, तसतसे धणे पावडरची लोकप्रियता-त्याच्या दाहक-विरोधी आणि अँटिऑक्सिडंट गुणधर्मांसाठी ओळखली जाते-वाढत राहते.

कोथिंबीर पावडर निर्यातीसाठी प्रमुख बाजारपेठांमध्ये युनायटेड स्टेट्स, युरोप आणि मध्य पूर्व यांचा समावेश होतो, जेथे ते घरगुती स्वयंपाक आणि अन्न उत्पादन दोन्हीमध्ये मोठ्या प्रमाणावर वापरले जाते. नैसर्गिक आणि सेंद्रिय घटकांकडे वाढणारा कल निर्यातदारांसाठी बाजारपेठेच्या संधी वाढवतो. याव्यतिरिक्त, पाककला उद्योग विस्तारत असताना, उच्च-गुणवत्तेच्या मसाल्यांची मागणी मजबूत राहते.

धने पावडर



आमची उत्पादने

शिमला मिरची पावडर, ग्राउंड मिरचीपासून बनविलेले, त्याच्या दोलायमान चव, रंग आणि आरोग्य फायद्यांमुळे जागतिक मसाल्याच्या बाजारपेठेत आकर्षण मिळवत आहे. व्हिटॅमिन ए आणि सी, तसेच कॅप्सॅसिन, जे त्याच्या दाहक-विरोधी गुणधर्मांसाठी ओळखले जाते, समृद्ध, या अष्टपैलू मसाल्याला आरोग्याविषयी जागरूक ग्राहक आणि स्वयंपाकासंबंधी उत्साही सारखेच जास्त प्रमाणात शोधत आहेत.

शिमला मिरची पावडरसाठी प्रमुख निर्यात बाजारपेठांमध्ये उत्तर अमेरिका, युरोप आणि आशियाचा समावेश आहे, जेथे पारंपारिक आणि समकालीन पाककृतींमध्ये त्याचा वापर विस्तारत आहे. नैसर्गिक आणि सेंद्रिय अन्न उत्पादनांचा वाढता कल उच्च-गुणवत्तेच्या, शुद्ध शिमला मिरची पावडरची मागणी वाढवत आहे, ज्यामुळे निर्यातदारांना शाश्वत सोर्सिंग आणि उत्पादन पद्धतींवर लक्ष केंद्रित करण्यास प्रवृत्त होत आहे.

शिवाय, अन्न प्रक्रिया, सौंदर्य प्रसाधने आणि फार्मास्युटिकल्स यासह विविध क्षेत्रांमध्ये कॅप्सिकम पावडरचा वापर त्याच्या बाजारपेठेतील क्षमता आणखी वाढवतो. चवदार, आरोग्यदायी घटकांवर वाढत्या जोरासह, कॅप्सिकम पावडर निर्यात बाजारपेठ लक्षणीय वाढीसाठी सज्ज आहे, जगभरातील उत्पादकांसाठी फायदेशीर संधी सादर करत आहे.

शिमला मिरची पावडर



आमची उत्पादने

गाजर पावडर जागतिक अन्न आणि पेय बाजारात आकर्षण मिळवत आहे, जे त्याच्या अष्टपैलुत्व आणि आरोग्य फायद्यांसाठी ओळखले जाते. डिहायड्रेटेड गाजरापासून बनवलेले, हे दोलायमान संत्रा पावडर जीवनसत्त्वे A आणि K, फायबर आणि अँटिऑक्सिडंट्स सारखे आवश्यक पोषक टिकवून ठेवते. नैसर्गिक, वनस्पती-आधारित घटकांकडे वाढणाऱ्या प्रवृत्तीमुळे विशेषतः उत्तर अमेरिका, युरोप आणि आशियामध्ये मागणी वाढली आहे.

गाजर पावडरच्या निर्यातीच्या संधी वाढत आहेत कारण अन्न उत्पादक त्यांच्या उत्पादनांचे पौष्टिक प्रोफाइल वाढवण्याचा प्रयत्न करतात. हे स्मूदी, बेक केलेले पदार्थ, सॉस आणि आहारातील पूरकांसह विविध अनुप्रयोगांमध्ये वापरले जाते. याव्यतिरिक्त, क्लीन-लेबल चळवळ ग्राहकांना कमीतकमी प्रक्रिया असलेल्या उत्पादनांकडे ढकलत आहे, ज्यामुळे गाजर पावडर एक आकर्षक पर्याय बनते.

गाजर पावडर



आमची उत्पादने

कोबी पावडर एक बहुमुखी आणि पौष्टिक घटक म्हणून जागतिक बाजारपेठेत आकर्षण मिळवत आहे. निर्जलित कोबीपासून मिळविलेले, ते भाजीपाला आवश्यक पोषक घटक राखून ठेवते, ज्यात जीवनसत्त्वे के आणि सी, फायबर आणि अँटिऑक्सिडंट्स समाविष्ट आहेत. हे पावडर आरोग्याविषयी जागरूक ग्राहक आणि नैसर्गिक चव वाढवणारे आणि पौष्टिक पूरक आहार शोधणाऱ्या अन्न उत्पादकांमध्ये अधिक लोकप्रिय होत आहे.

सूप, सॉस, स्नॅक्स आणि आहारातील पूरक पदार्थांसह विविध खाद्य उत्पादनांमध्ये वनस्पती-आधारित घटकांची मागणी, कोबी पावडरच्या निर्यातीची क्षमता वाढवत आहे. मुख्य बाजारपेठांमध्ये उत्तर अमेरिका, युरोप आणि आशियाचा समावेश होतो, जेथे कृत्रिम पदार्थांपासून मुक्त असलेल्या स्वच्छ-लेबल उत्पादनांकडे कल वाढत आहे.

कोबी पावडर



आमची उत्पादने

फुलकोबी पावडर एक बहुमुखी आणि पौष्टिक घटक म्हणून जागतिक अन्न बाजारपेठेत आकर्षण मिळवत आहे. आरोग्याविषयी जागरूकता वाढल्याने आणि कमी-कार्ब आहाराच्या लोकप्रियतेमुळे, फुलकोबी पावडर पारंपारिक पिठांना ग्लूटेन-मुक्त, कमी-कॅलरी पर्याय देते. त्याची सौम्य चव आणि उत्तम पोत हे बेकिंग, स्वयंपाक आणि सूप आणि सॉसमध्ये घट्ट करणारे एजंट म्हणून विविध अनुप्रयोगांसाठी योग्य बनवते.

फुलकोबी पावडरसाठी प्रमुख निर्यात बाजारपेठांमध्ये उत्तर अमेरिका, युरोप आणि आशियाचा समावेश आहे, जेथे वनस्पती-आधारित आणि आरोग्य-केंद्रित उत्पादनांची वाढती मागणी आहे. स्वच्छ खाण्याचा वाढता कल आणि ग्लूटेन-मुक्त आहाराचा वाढता वाढता आकर्षण आणखी वाढवत आहे. निर्यातदार फुलकोबीच्या पावडरचे आरोग्यविषयक फायदे घेऊ शकतात, जसे की उच्च फायबर सामग्री आणि समृद्ध जीवनसत्व प्रोफाइल, आरोग्याविषयी जागरूक ग्राहकांना आकर्षित करण्यासाठी. याव्यतिरिक्त, सेंद्रिय आणि नॉन-GMO पर्याय ऑफर केल्याने बाजारातील स्पर्धात्मकता मजबूत होऊ शकते. पर्यायी पीठांची बाजारपेठ विस्तारत असताना, फुलकोबी पावडर आंतरराष्ट्रीय व्यापारात वाढीसाठी योग्य स्थितीत आहे.

फुलकोबी पावडर



आमची उत्पादने

स्वादिष्ट आणि पौष्टिक सपोडिला या फळापासून बनवलेले चिकू चिप्स जागतिक स्नॅक मार्केटमध्ये लोकप्रिय होत आहेत. त्यांच्या नैसर्गिक गोडव्यासाठी आणि अनोख्या चवीसाठी ओळखले जाणारे चिकू चिप्स पारंपरिक स्नॅक्सला एक आरोग्यदायी पर्याय देतात. ग्राहकांची प्राधान्ये वनस्पती-आधारित आणि पौष्टिक स्नॅक पर्यायांकडे वळत असताना, चिकू चिप्सची मागणी वाढत आहे, विशेषतः उत्तर अमेरिका, युरोप आणि आशियाच्या काही भागांमध्ये.

या चिप्स सामान्यतः निर्जलीकरण किंवा तळण्याद्वारे तयार केल्या जातात, फळातील आवश्यक पोषक घटकांचे संरक्षण करतात, ज्यामुळे ते आरोग्याविषयी जागरूक ग्राहकांसाठी आकर्षक पर्याय बनतात. त्यांचे दीर्घ शेल्फ लाइफ आणि अष्टपैलुत्व हेल्थ फूड स्टोअर्स, ऑनलाइन किरकोळ विक्रेते आणि विशेष दुकानांसह चिकू चिप्स विविध बाजारपेठांसाठी योग्य बनवतात. निर्यातदार चिकू चिप्सच्या विदेशी आकर्षणाचा फायदा घेऊ शकतात, त्यांना एक अद्वितीय, निरोगी स्नॅक म्हणून प्रोत्साहन देऊ शकतात जे निरोगीपणा आणि नैसर्गिक खाद्यपदार्थांच्या वाढत्या ट्रेन्डची पूर्तता करतात. जागतिक स्नॅक मार्केट जसजसे विकसित होत आहे, तसतसे चिकू चिप्स निर्यातीच्या लँडस्केपचा महत्त्वपूर्ण वाटा मिळविण्यासाठी तयार आहेत.

चिकू चिप्स



आमची उत्पादने

कढीपत्ता पावडर त्याच्या अनोख्या चवीमुळे आणि असंख्य आरोग्य फायद्यांमुळे जागतिक मसाल्याच्या बाजारपेठेत आकर्षण मिळवत आहे. मुराया कोएनिगी वनस्पतीच्या पानांपासून बनविलेले, हे पावडर अँटिऑक्सिडंट्स, जीवनसत्त्वे आणि आवश्यक पोषक तत्वांनी समृद्ध आहे, ज्यामुळे ते पारंपारिक आणि आधुनिक दोन्ही पाककृतींमध्ये एक लोकप्रिय घटक बनते. नैसर्गिक आणि सेंद्रिय उत्पादनांबाबत ग्राहकांच्या वाढत्या जागरूकतेमुळे कढीपत्ता पावडरची मागणी लक्षणीयरीत्या वाढली आहे, विशेषतः उत्तर अमेरिका, युरोप आणि आशिया सारख्या बाजारपेठांमध्ये.

कढीपत्ता पावडरला प्रोत्साहन देण्यासाठी अस्सल वांशिक स्वाद आणि आरोग्याबाबत जागरूक खाद्यपदार्थांच्या वाढत्या आवडीचा फायदा निर्यातदार करू शकतात. हे सूप, स्ट्यू आणि मॅरीनेड्ससह विविध पाककृतींमध्ये तसेच आरोग्य पूरक पदार्थांमध्ये वाढत्या प्रमाणात वापरले जाते. याव्यतिरिक्त, क्लीन-लेबल उत्पादनांचा कल निर्यातदारांना सेंद्रिय आणि शाश्वतपणे कढीपत्ता पावडर ऑफर करणाऱ्यांना स्पर्धात्मक किनार प्रदान करतो. विशेष मसाल्यांच्या बाजारपेठेचा विस्तार होत असताना, कढीपत्ता पावडर एक आशादायक निर्यात उत्पादन म्हणून उभी आहे.

कढीपत्ता पावडर



आमची उत्पादने

निर्जलीकरण आणि बारीक बटाट्यापासून बनवलेल्या बटाट्याची पावडर जागतिक निर्यात बाजारात वाढत्या प्रमाणात आकर्षित होत आहे. त्याच्या अष्टपैलुत्वासाठी प्रसिद्ध, हे स्नॅक्स, सूप, सॉस आणि बेक केलेल्या वस्तूंसह विविध खाद्य उत्पादनांमध्ये मोठ्या प्रमाणावर वापरले जाते. सोयीस्कर खाद्यपदार्थांकडे वाढणारा कल आणि ग्लूटेन-मुक्त पर्यायांची मागणी बटाट्याच्या पावडरसाठी बाजाराला चालना देत आहे.

निर्जलीकरण आणि बारीक बटाट्यापासून बनवलेल्या बटाट्याची पावडर जागतिक निर्यात बाजारात वाढत्या प्रमाणात आकर्षित होत आहे. त्याच्या अष्टपैलुत्वासाठी प्रसिद्ध, हे स्नॅक्स, सूप, सॉस आणि बेक केलेल्या वस्तूंसह विविध खाद्य उत्पादनांमध्ये मोठ्या प्रमाणावर वापरले जाते. सोयीस्कर खाद्यपदार्थांकडे वाढणारा कल आणि ग्लूटेन-मुक्त पर्यायांची मागणी बटाट्याच्या पावडरसाठी बाजाराला चालना देत आहे.

बटाटा पावडर



आमची उत्पादने

मेथी पावडर, वाळलेल्या मेथीच्या पानांपासून बनविलेले, त्याच्या असंख्य आरोग्य फायदे आणि पाककला अष्टपैलुत्वामुळे जागतिक मसाल्याच्या बाजारपेठेत आकर्षण मिळवत आहे. जीवनसत्त्वे, खनिजे आणि अँटिऑक्सिडंटने समृद्ध, मेथी पावडर पचनास मदत करण्यासाठी, रक्तातील साखरेची पातळी नियंत्रित करण्यासाठी आणि संपूर्ण आरोग्य सुधारण्यासाठी त्याच्या क्षमतेसाठी ओळखली जाते. आरोग्याबाबत जागरूक ग्राहक वाढत्या प्रमाणात नैसर्गिक आणि कार्यक्षम खाद्यपदार्थ शोधत असल्याने, विशेषतः उत्तर अमेरिका, युरोप आणि आशियामध्ये मेथी पावडरची मागणी वाढत आहे.

उच्च-गुणवत्तेची, शाश्वत स्रोत असलेली मेथी पावडर ऑफर करून सेंद्रिय आणि वनस्पती-आधारित घटकांकडे वाढत्या कलचा निर्यातदारांना फायदा होऊ शकतो. पारंपारिक स्वयंपाक, आहारातील पूरक आणि हर्बल उत्पादनांमध्ये त्याचा वापर विविध बाजारपेठांमध्ये एक बहुमुखी जोड बनवतो. याव्यतिरिक्त, भारतीय खाद्यपदार्थांची वाढती लोकप्रियता आणि जातीय चर्चीमध्ये रस यामुळे निर्यातीला आणखी चालना मिळू शकते. निरोगी मसाल्यांच्या जागतिक बाजारपेठेचा विस्तार होत असताना, मेथी पावडर ग्राहकांचे आणि व्यवसायांचे लक्ष वेधून घेण्यासाठी सुस्थितीत आहे.

मेथी पावडर



आमची उत्पादने

पाककला, औषधी आणि कॉस्मेटिक उद्योगांमध्ये त्याच्या बहुमुखी वापरामुळे पुढिन्याच्या पानांच्या पावडरला जागतिक बाजारपेठेत आकर्षण मिळत आहे. ताजेतवाने चव आणि असंख्य आरोग्य फायद्यांसाठी ओळखल्या जाणाऱ्या, पुढिन्याचा हा चूर्ण प्रकार आरोग्याविषयी जागरूक ग्राहक आणि खाद्य उत्पादकांकडून वाढत्या प्रमाणात शोधला जातो. प्रमुख बाजारपेठांमध्ये उत्तर अमेरिका, युरोप आणि आशियाचा समावेश आहे, जिथे नैसर्गिक चव देणारे एजंट आणि हर्बल उत्पादनांची मागणी वाढत आहे.

पावडरचे दीर्घ शेल्फ लाइफ आणि वापरणी सुलभतेमुळे ते फूड प्रोसेसर, पेये उत्पादक आणि वैयक्तिक काळजी उत्पादनांसाठी एक पसंतीचे पर्याय बनते. निर्यातदार सेंद्रिय, कीटकनाशक-मुक्त पुढिन्याच्या पानांची पावडर देऊन, क्लीन-लेबल उत्पादनांच्या वाढत्या पसंतीची पूर्तता करून या वाढत्या मागणीचा फायदा घेऊ शकतात. शिवाय, हर्बल उपचार आणि नैसर्गिक आरोग्य पूरक आहारांच्या वाढत्या ट्रेंडसह, पुढिन्याच्या पानांची पावडर निर्यात बाजारपेठेतील महत्त्वपूर्ण वाटा मिळविण्यासाठी योग्य स्थितीत आहे. आरोग्य आणि निरोगीपणाबद्दल ग्राहकांची जागरूकता वाढत असताना, पुढिन्याच्या पानांच्या पावडरची क्षमता मजबूत राहते.

मिंट लिव्ह्स पावडर



आमची उत्पादने

पालक पावडर एक बहुमुखी आणि पौष्टिक घटक म्हणून जागतिक बाजारपेठेत आकर्षण मिळवत आहे. निर्जलित पालकापासून बनविलेले, ही पावडर ताज्या पालकामध्ये आढळणारी आवश्यक जीवनसत्त्वे, खनिजे आणि अँटिऑक्सिडंट्स राखून ठेवते, ज्यामुळे ते आरोग्याविषयी जागरूक ग्राहकांमध्ये लोकप्रिय पर्याय बनते. अन्न, पेये आणि आहारातील पूरक आहारातील नैसर्गिक आणि वनस्पती-आधारित घटकांची वाढती मागणी पालक पावडर निर्यात बाजाराच्या वाढीस चालना देत आहे.

मुख्य बाजारपेठांमध्ये उत्तर अमेरिका, युरोप आणि आशियाचा समावेश आहे, जेथे आरोग्य आणि निरोगीपणावर अधिक लक्ष केंद्रित केले जात आहे. पालक पावडरचा वापर स्मूदीज, हेल्थ फूड्स आणि बेक केलेल्या वस्तूंमध्ये मोठ्या प्रमाणावर केला जातो, जे ग्राहक आणि उत्पादक दोघांनाही आवाहन करते जे पौष्टिक प्रोफाइल वाढवू इच्छित आहेत. याव्यतिरिक्त, त्याचे दीर्घ शेल्फ लाइफ आणि वापरणी सुलभतेमुळे निर्यातदारांसाठी तो एक आकर्षक पर्याय बनतो. सेंद्रिय आणि उच्च-गुणवत्तेच्या पालक पावडरचा प्रचार करून, निर्यातदार आरोग्य आणि टिकाऊपणाला प्राधान्य देणाऱ्या विशिष्ट बाजारपेठांमध्ये प्रवेश करू शकतात, पालक पावडरला जागतिक निर्यात क्षेत्रात आघाडीचे उत्पादन म्हणून स्थान देऊ शकतात.

पालक पावडर



आमची उत्पादने

टोमॅटो पावडर हे जागतिक खाद्य बाजारपेठेत अधिकाधिक लोकप्रिय उत्पादन बनत आहे, जे त्याच्या सोयीसाठी आणि अष्टपैलुत्वासाठी मूल्यवान आहे. निर्जलित टोमॅटोपासून बनवलेले, ते ताजे टोमॅटोचे समृद्ध चव आणि पौष्टिक फायदे राखून ठेवते, ज्यात जीवनसत्त्वे ए आणि सी आणि आवश्यक खनिजे असतात. खाद्यपदार्थांमधील नैसर्गिक आणि सेंद्रिय घटकांकडे वाढणाऱ्या प्रवृत्तीमुळे टोमॅटो पावडरची मागणी वाढली आहे, ज्यामुळे ते सॉस, सूप, मसाले आणि स्नॅक्ससह विविध अनुप्रयोगांसाठी मागणी असलेले घटक बनले आहे.

टोमॅटो पावडरसाठी प्रमुख निर्यात बाजारपेठांमध्ये उत्तर अमेरिका, युरोप आणि आशियाचा समावेश आहे, जेथे द्रुत-स्वयंपाक, शेल्फ-स्थिर उत्पादनांमध्ये वाढती स्वारस्य आहे. ग्राहक निरोगी पर्याय शोधत असताना, टोमॅटो पावडर उत्पादक आणि घरगुती स्वयंपाकी दोघांसाठी एक आदर्श पर्याय आहे. निर्यातदार सेंद्रिय आणि नॉन-जीएमओ प्रमाणित टोमॅटो पावडर देऊन त्यांची स्पर्धात्मकता वाढवू शकतात. शाश्वत आणि वनस्पती-आधारित आहारांवर वाढत्या लक्ष केंद्रित करून, टोमॅटो पावडर निर्यात बाजार येत्या काही वर्षांत लक्षणीय वाढीसाठी सज्ज आहे.

टोमॅटो पावडर



आमची उत्पादने

बटाटा स्टार्च हा बटाट्यापासून काढलेला एक बारीक, पावडर पदार्थ आहे, ज्याचा मोठ्या प्रमाणावर स्वयंपाक आणि अन्न उत्पादनात वापर केला जातो. त्याच्या तटस्थ चवसाठी ओळखले जाते, हे सामान्यतः सॉस, सूप आणि स्ट्रूमध्ये घट्ट करणारे एजंट म्हणून वापरले जाते. बेकिंगमध्ये, ते फिकट, फ्लफीअर पोत तयार करण्यास मदत करते, ज्यामुळे ते ग्लूटेन-मुक्त पाककृतींमध्ये एक लोकप्रिय घटक बनते.

बटाट्याच्या स्टार्चमध्ये उच्च बंधनकारक क्षमता देखील असते, ज्यामुळे ते नूडल्स, सॉसेज आणि बेक केलेल्या पदार्थासारख्या पदार्थांची रचना आणि रचना सुधारण्यासाठी आदर्श बनते. अधिक अर्धपारदर्शक फिनिशची आवश्यकता असलेल्या पाककृतींमध्ये कॉर्नस्टार्चपेक्षा बहुतेकदा याला प्राधान्य दिले जाते, कारण ते रंग जोडत नाही किंवा डिशच्या चववर परिणाम करत नाही.

अन्नाच्या पलीकडे, बटाटा स्टार्चचा वापर औद्योगिक अनुप्रयोगांमध्ये देखील केला जातो, जसे की कागदाचे उत्पादन, कापड आणि चिकटवता. त्याची अष्टपैलुत्व, नैसर्गिक उत्पत्ती आणि वापरणी सुलभतेमुळे ते स्वयंपाकघर आणि उत्पादनात एक प्रमुख स्थान बनते.

बटाटा स्टार्च



आमची उत्पादने

कांदाचे फ्लेक्स डिहायड्रेटेड असतात, कांदाचे बारीक चिरलेले तुकडे जे ताज्या कांदाला सोलणे, चिरणे किंवा रडण्याचा त्रास न करता चव आणि सुगंध देतात. सूप, स्ट्रू, सॉस आणि मॅरीनेड्समध्ये सौम्य परंतु मसालेदार चव जोडून विविध पाककृतींमध्ये हे फ्लेक्स मोठ्या प्रमाणावर वापरले जातात. त्यांच्या दीर्घ शेल्फ लाइफमुळे आणि वापरण्यास सुलभतेमुळे, कांदाचे फ्लेक्स हे घरगुती स्वयंपाकी आणि व्यावसायिक शेफ यांच्यासाठी एक उत्तम पॅन्ट्री स्टेपल आहेत.

कांदाचे तुकडे वापरण्यासाठी, त्यांना फक्त पाण्यात पुन्हा हायड्रेट करा किंवा पुरेसा ओलावा असलेल्या डिशमध्ये थेट घाला. ते स्वयंपाकघरातील वेळ वाचवतात, ते द्रुत पाककृतींसाठी किंवा ताजे कांदे अनुपलब्ध असताना त्यांना आदर्श बनवतात. याव्यतिरिक्त, ते चव वाढवताना, जीवनसत्त्वे C आणि B6 सह कांदाचे पौष्टिक फायदे टिकवून ठेवतात. तुम्ही कॅसरोल शिजवत असाल किंवा ते सॅलडवर शिंपडत असाल, कांदाचे तुकडे हे बहुमुखी आणि सोयीस्कर घटक आहेत.

कांदा फ्लेक्स



आमची उत्पादने

अदरक फ्लेक्स, वाळलेल्या आणि बारीक कापलेल्या आल्याच्या मुळापासून बनवलेले, आलेचे असंख्य आरोग्य फायदे मिळवण्याचा एक प्रभावी आणि सोयीस्कर मार्ग आहे. त्यांच्या मजबूत, चवदार चवसाठी ओळखले जाणारे, हे फ्लेक्स सहजपणे विविध पदार्थांमध्ये समाविष्ट केले जाऊ शकतात, चव आणि पोषण दोन्ही वाढवताना एक सूक्ष्म मसाला देतात.

ॲंटीॲक्सिडंट्स आणि दाहक-विरोधी गुणधर्मांनी समृद्ध, आले फ्लेक्स पचनास समर्थन देतात, रोग प्रतिकारशक्ती वाढवतात आणि मळमळ कमी करण्यास मदत करतात. ते चहामध्ये तयार करण्यासाठी, सूपमध्ये, करीमध्ये किंवा अगदी बेक केलेल्या वस्तूंमध्ये एक अद्वितीय वळण घालण्यासाठी योग्य आहेत. ताज्या आल्याच्या विपरीत, फ्लेक्सचे शेल्फ लाइफ जास्त असते, ज्यामुळे ते एक सुलभ पेंट्री स्टेपल बनतात.

त्यांच्या स्वयंपाकासाठी वापरण्यापलीकडे, घसा खवखवणे आणि पोटातील अस्वस्थता कमी करण्यासाठी नैसर्गिक उपायांमध्ये आणि हर्बल टीमध्ये आल्याच्या फ्लेक्सचा वापर केला जातो. तुम्ही तुमच्या जेवणात सुधारणा करण्याचा किंवा तुमच्या एकूण तंदुरुस्तीत सुधारणा करण्याचा विचार करत असल्यास, आले फ्लेक्स हे एक अष्टपैलू घटक आहेत जे चव आणि आरोग्य यांचा मेळ घालतात.

आले फ्लेक्स



आमची उत्पादने

लसूण पावडर हा एक बहुमुखी आणि मोठ्या प्रमाणावर वापरला जाणारा मसाला आहे जो अधिक सोयीस्कर स्वरूपात ताज्या लसणाची समृद्ध, चवदार चव देतो. निर्जलीकरण केलेल्या लसणाच्या पाकळ्यांपासून बारीक पावडर बनवलेल्या, हे सामान्यतः इटालियन, मेक्सिकन आणि आशियाई पदार्थांसह विविध पाककृतींमध्ये वापरले जाते. लसूण पावडर सूप, सॉस, मॅरीनेड्स आणि मांसासाठी कोरड्या रबची चव वाढवण्यासाठी योग्य आहे. याचे दीर्घ शेल्फ लाइफ आहे आणि ते संग्रहित करणे सोपे आहे, ज्यामुळे ते घरगुती स्वयंपाकी आणि व्यावसायिक शेफ या दोघांसाठी एक आवश्यक पॅन्ट्री आयटम बनते.

निर्यात क्षमतेच्या दृष्टीने, लसणाच्या पावडरला त्याच्या चव वाढवणाऱ्या गुणधर्मांमुळे आणि रोगप्रतिकारशक्ती वाढवणे आणि हृदयाच्या आरोग्याला आधार देणे यासारख्या आरोग्य फायद्यांमुळे खूप मागणी आहे. प्रमुख बाजारपेठांमध्ये उत्तर अमेरिका, युरोप आणि आशियातील काही भागांचा समावेश होतो, जेथे नैसर्गिक मसाले आणि मसाल्यांची मागणी सतत वाढत आहे. उच्च दर्जाचे उत्पादन सुनिश्चित करून आणि आंतरराष्ट्रीय अन्न सुरक्षा मानकांची पूर्तता करून निर्यातदार या प्रवृत्तीचा फायदा घेऊ शकतात.

लसूण पावडर



आमची उत्पादने

टोमॅटो फ्लेक्स हे पिकलेल्या टोमॅटोचे निर्जलीकरण केलेले तुकडे असतात, जे चव आणि पोषक तत्वांचा एकवटलेला स्फोट देतात. त्यांच्या दीर्घ शेल्फ लाइफसह आणि स्टोरेजच्या सोयीमुळे, ते ताजे टोमॅटोसाठी एक सोयीस्कर पर्याय म्हणून काम करतात. हे फ्लेक्स व्हिटॅमिन ए आणि सी, पोटॅशियम आणि लाइकोपीन सारख्या अँटिऑक्सिडंट्समध्ये समृद्ध आहेत, जे निरोगी रोगप्रतिकारक शक्तीला मदत करतात आणि ऑक्सिडेटिव्ह तणावाशी लढण्यास मदत करतात.

टोमॅटो फ्लेक्स सहजपणे पाण्याने पुन्हा हायड्रेट केले जाऊ शकतात किंवा थेट डिशमध्ये जोडले जाऊ शकतात. ते सूप, स्ट्र, सॉस आणि अगदी पिझ्झा आणि सॅलड्ससाठी मसाले म्हणून योग्य आहेत. त्यांची तीव्र चव त्यांना मसाल्यांच्या मिश्रणात आणि रबमध्ये आवडते बनवते, विविध पाककृतींमध्ये एक चवदार, किंचित गोड चव जोडते. याव्यतिरिक्त, टोमॅटो फ्लेक्स कॅम्पिंग आणि आपत्कालीन अन्न पुरवठ्यामध्ये त्यांच्या हलक्या वजनामुळे आणि तयारीच्या सुलभतेमुळे लोकप्रिय आहेत.

तुम्ही पॅन्ट्री स्टेपल किंवा अष्टपैलू स्वयंपाकाचा घटक शोधत असाल तरीही, टोमॅटो फ्लेक्स हे पाककला उत्साही लोकांसाठी असणे आवश्यक आहे.

टोमॅटो फ्लेक्स



आमची उत्पादने

आंब्याची पावडर, ज्याला आमचूर असेही म्हणतात, हा अनेक पाककृतींमध्ये, विशेषतः भारतीय स्वयंपाकात एक लोकप्रिय घटक आहे. वाळलेल्या कच्च्या आंब्यापासून बनवलेले, ते एक तिखट चव देते जे करीपासून चटण्यांपर्यंत विविध पदार्थ वाढवते. आंबा पावडरची जागतिक मागणी त्याच्या अनोख्या चवीमुळे आणि अष्टपैलुत्वामुळे वाढली आहे, ज्यामुळे ते निर्यातीसाठी मागणी केलेले उत्पादन बनले आहे.

भारतासारखे देश आंबा पावडरचे अग्रेसर उत्पादक आणि निर्यातदार आहेत, त्यांच्या मुबलक आंबा पिकाचा फायदा घेतात. स्नॅक्स, सॉस आणि सीझनिंगसह अन्न उद्योगात आंबा पावडरची निर्यात बाजारपेठ वाढली आहे. शिवाय, त्याचे आकर्षण आरोग्याबाबत जागरूक ग्राहकांपर्यंत पोहोचते, कारण ते ॲंटीऑक्सिडंट्स आणि जीवनसत्त्वे समृद्ध आहे.

या वाढत्या बाजारपेठेत प्रवेश करण्यासाठी, निर्यातदारांनी उच्च-गुणवत्तेची प्रक्रिया आणि अन्न सुरक्षा मानकांचे पालन सुनिश्चित करणे आवश्यक आहे. अस्सल फ्लेवर्स आणि नैसर्गिक घटकांमध्ये वाढत्या स्वारस्यामुळे, आंबा पावडरची निर्यात क्षमता सतत विस्तारत आहे, ज्यामुळे कृषी अर्थव्यवस्थेत महत्त्वपूर्ण योगदान आहे.

आंबा पावडर



आमची उत्पादने

मोरिंगा ओलिफेरा झाडाच्या पानांपासून बनविलेले मोरिंगा पावडर, त्याच्या प्रभावी पौष्टिक प्रोफाइलमुळे जागतिक स्तरावर लोकप्रिय होत आहे. जीवनसत्त्वे, खनिजे आणि अँटिऑक्सिडंट्सने समृद्ध, हे आरोग्याविषयी जागरूक ग्राहकांना आकर्षित करणारे सुपरफूड म्हणून विकले जाते. नैसर्गिक आरोग्य पूरक आणि वनस्पती-आधारित पोषणाच्या वाढत्या मागणीमुळे मोरिंगा पावडरची निर्यात वाढली आहे, विशेषतः भारतासारख्या देशातून, जे सर्वात मोठे उत्पादक आहे.

मोरिंगा पावडर निर्यात करताना कडक गुणवत्ता आणि सुरक्षितता मानकांची पूर्तता करणे, प्रक्रिया करताना उत्पादनाचे पौष्टिक फायदे राखून ठेवण्याची खात्री करणे समाविष्ट आहे. पावडरचा वापर स्मूदीज, आहारातील पूरक आणि अन्न उत्पादनांसह विविध अनुप्रयोगांमध्ये केला जातो, ज्यामुळे ते विविध बाजारपेठांसाठी बहुमुखी बनते.

मोरिंगा लीफ पावडर



आमच्याशी संपर्क साधा



कंपनी मालक

आदित्य कंसारा



फोन नंबर

+91-8484851856



आमची वेबसाइट

www.rkfoods.org



ईमेल पत्ता

rkfoodsindia.13@gmail.com



पत्ता

पहिला मजला, प्लॉट नं.सी-९/२, छान एमआयडीसी,
सातपूर, नाशिक, नाशिक, महाराष्ट्र, ४२२००७



धन्यवाद

