



PRANAYA

INTERNATIONAL
TRADE

www.pranayainternationaltrade.co.in

BEDRIJF

Verhaal



Vanaf 2025



Pranaya International Trade is gespecialiseerd in het faciliteren van internationale handel en biedt uitgebreide import- en exportdiensten. Met een streven naar uitmuntendheid en een sterke toewijding aan samenwerking met internationale bedrijven, willen wij een toonaangevende partner worden voor ondernemingen die hun aanwezigheid op de wereldmarkt willen uitbreiden.

Ons team beschikt over uitgebreide ervaring en diepgaande kennis op het gebied van internationale handelsvoorschriften, logistiek en marktontwikkelingen. Of u nu op zoek bent naar leveranciers van hoogwaardige producten van over de hele wereld of uw eigen producten wilt introduceren op nieuwe markten, wij optimaliseren het volledige proces en vergroten uw kansen op succes.

Pranaya International Trade, opgericht in 2025, is officieel geregistreerd bij de Kamer van Koophandel van India als een export-handelsbedrijf in Indore (India). Wij behoren tot de toonaangevende en meest betrouwbare exporteurs die een breed scala aan producten en diensten aanbieden – van foodservice tot klantenondersteuning wereldwijd. Wij sourcen hoogwaardige producten van verschillende fabrikanten in het hele land en leveren deze aan klanten over de hele wereld. Onze warme en langdurige relaties met klanten, samen met onze toewijding aan kwaliteit en persoonlijke service, hebben ons een sterke positie gegeven op zowel de nationale als de internationale markt.

Wij zijn gespecialiseerd in het leveren van zorgvuldig geselecteerde kwaliteitsproducten aan onze klanten, met bijzondere aandacht voor kwaliteit, betrouwbaarheid en stipte levering.

www.pranayainternationaltrade.co.in

Ons

PRODUCTEN



Groenten



Fruit



Specerijen



Bijouterie

www.pranayainternationaltrade.co.in



Ons



PRODUCTEN



Mahana



Rijst



Jurk en sari



Ambachten

www.pranayainternationaltrade.co.in

GROENTEN



www.pranayainternationaltrade.co.in



Ui (*Allium cepa*) is een veelgekweekte groente die bekendstaat om zijn unieke smaak en aroma, waardoor hij een essentieel ingrediënt is in keukens over de hele wereld. De ui behoort tot de amaryllisfamilie en is nauw verwant aan knoflook, prei en bieslook. Uien bestaan in verschillende variëteiten – rood, geel en wit – die elk een eigen smaakprofiel hebben, variërend van zoet tot scherp. Ze kunnen rauw, gekookt, gebakken of ingelegd worden gegeten en worden gebruikt om de smaak van talloze gerechten te versterken.

Rijk aan vitamine C en B6, evenals antioxidanten zoals quercetine, biedt de ui een reeks gezondheidsvoordelen, waaronder het versterken van het immuunsysteem, het verminderen van ontstekingen en het ondersteunen van de hartgezondheid. De karakteristieke geur van uien wordt veroorzaakt door zwavelverbindingen die vrijkomen wanneer de cellen worden beschadigd – verbindingen die ook bijdragen aan de gunstige effecten van de ui.





Groene Spaanse peper



Groene chilipeper, ook bekend als *Capsicum annum*, is een populaire specerij die in de keuken wordt gebruikt om scherpte en smaak aan verschillende gerechten toe te voegen. De groene chili behoort tot de nachtschadefamilie, waartoe ook tomaten en aardappelen behoren. Groene chilipepers zijn de onrijpe variant van rode chilipepers en worden vaak vers gebruikt in curry's, chutneys, salades en pickles, vooral in de Aziatische en Latijns-Amerikaanse keuken. Ze zijn rijk aan vitamines A, C en K, evenals mineralen zoals kalium en ijzer.

De stof capsaïcine geeft groene chilipepers hun pittigheid en staat bekend om het stimuleren van de stofwisseling, het verbeteren van de spijsvertering en het verlichten van pijn door het prikkelen van de zenuwuiteinden. Daarnaast bevatten groene chilipepers antioxidanten die helpen het immuunsysteem te versterken en het lichaam te beschermen tegen schadelijke vrije radicalen.





Drumstokken



Moringa oleifera, ook wel de trommelstokboom genoemd, is een zeer voedzame groente die veel wordt gebruikt in de Indiase en Zuidoost-Aziatische keuken. De lange, dunne, groene peulen van moringa worden gewaardeerd om hun unieke smaak en gezondheidsvoordelen. Ze worden vaak toegevoegd aan curry's, soepen en linzengerechten, vooral in de Zuid-Indiase keuken.

Moringa is rijk aan vitamines A, C en B-complex, evenals mineralen zoals calcium, ijzer en kalium. Het is ook een goede bron van voedingsvezels en plantaardige eiwitten. Het wordt aangenomen dat het consumeren van moringa de spijsvertering verbetert, de botten versterkt, het immuunsysteem ondersteunt en helpt bij het reguleren van de bloedsuikerspiegel. Moringa wordt vaak het "wonderboom" genoemd, omdat bijna elk onderdeel ervan – bladeren, bloemen en peulen – eetbaar is en boordevol voedingsstoffen zit.





Gember



Gember, wetenschappelijk bekend als *Zingiber officinale*, is een veelgebruikte specerij en medicinale wortel die bekendstaat om zijn kenmerkende aroma en pittige smaak. Het behoort tot de Zingiberaceae-familie en is afkomstig uit Zuidoost-Azië, waar het al duizenden jaren wordt geteeld.

Gember wordt vaak vers, gedroogd, gemalen of als olie of sap gebruikt in de keuken en in kruidengeneeskunde. Het geeft een warme, kruidige smaak aan gerechten, thee en desserts. Medicinaal wordt gember gewaardeerd om zijn ontstekingsremmende, antioxiderende en spijsverteringsbevorderende eigenschappen. Het staat bekend om het verlichten van misselijkheid, het verminderen van spierpijn, het verbeteren van de spijsvertering en het versterken van het immuunsysteem.

Rijk aan bioactieve stoffen zoals gingerol, helpt gember ook bij het bestrijden van infecties en het ondersteunen van de algehele gezondheid, waardoor het in veel culturen zowel een culinair als therapeutisch basisproduct is.



VRUCHTEN



www.pranayainternationaltrade.co.in



Banaan



De banaan, bekend als *Musa paradisiaca* of *Musa acuminata*, is een van de meest populaire en meest geconsumeerde vruchten ter wereld. De banaan behoort tot de Musaceae-familie en is afkomstig uit Zuidoost-Azië, maar wordt tegenwoordig geteeld in tropische en subtropische regio's over de hele wereld. Bananen staan bekend om hun zoete smaak, zachte textuur en hoge voedingswaarde.

Ze zijn rijk aan koolhydraten, vooral natuurlijke suikers zoals glucose en fructose, die snel energie leveren. Bananen zijn een uitstekende bron van belangrijke voedingsstoffen zoals kalium, vitamine C, vitamine B6 en voedingsvezels. Regelmatige consumptie van bananen ondersteunt de gezondheid van het hart, bevordert de spijsvertering en helpt bij het handhaven van een normale bloeddruk.

Deze vrucht is veelzijdig: je kunt hem rauw eten, toevoegen aan smoothies, gebruiken in gebak en desserts. Door hun natuurlijke zoetheid en lichte verteerbaarheid zijn bananen geliefd bij mensen van alle leeftijden.





Druif



Druiven, bekend als *Vitis vinifera*, zijn kleine, zoete en sappige vruchten die in trossen groeien aan houtige wijnstokken. Ze komen voor in verschillende kleuren, waaronder groen, rood, zwart en paars, en worden zowel vers als gedroogd (zoals rozijnen) geconsumeerd. Druiven behoren tot de oudste gecultiveerde fruitsoorten ter wereld.

Ze zijn rijk aan essentiële voedingsstoffen zoals vitamine C en K, kalium en antioxidanten, waaronder resveratrol – een stof die bekendstaat om het ondersteunen van de hartgezondheid en het beschermen van cellen tegen schade. Regelmatige consumptie van druiven bevordert een gezonde bloedsomloop, verbetert de spijsvertering en versterkt het immuunsysteem.

Dankzij hun hoge watergehalte hydrateren druiven het lichaam op natuurlijke wijze, en hun zoete, frisse smaak maakt ze tot een gezonde en smakelijke snack voor alle leeftijden.





Granaatappel



De granaatappel, bekend als *Punica granatum*, is een voedzame vrucht die wordt gewaardeerd om zijn zoete en licht zure smaak, evenals zijn vele gezondheidsvoordelen. De oorsprong ligt in het Midden-Oosten en Zuid-Azië, maar tegenwoordig wordt de vrucht geteeld in tal van warme klimaten over de hele wereld.

De granaatappel heeft een harde schil en is gevuld met sappige, robijnrode pitjes – arils genoemd. Granaatappels zijn een uitstekende bron van vitamine C en K, foliumzuur, kalium en krachtige antioxidanten zoals punicalaginen en anthocyanen.

Deze stoffen helpen ontstekingen te verminderen, de bloeddruk te verlagen en het hart te beschermen. Regelmatige consumptie van granaatappel ondersteunt de spijsvertering, versterkt het immuunsysteem en bevordert een gezonde huid. De heldere pitjes en verfrissende smaak maken de vrucht tot een populair ingrediënt in salades, desserts en drankjes.





mango



Mango, met de wetenschappelijke naam *Mangifera indica*, is een tropische vrucht die vaak de "koning der vruchten" wordt genoemd vanwege zijn rijke smaak, levendige kleur en hoge voedingswaarde. De mango is afkomstig uit Zuid-Azië, maar wordt tegenwoordig geteeld in vele tropische en subtropische regio's wereldwijd.

De kleur van het zoete, sappige vruchtvlees varieert per ras van goudgeel tot diep oranje. Mango's zijn een uitstekende bron van vitamine A en C, voedingsvezels en antioxidanten, die het immuunsysteem ondersteunen en bijdragen aan een gezonde spijsvertering, huid en gezichtsvermogen.

Mango kan vers worden gegeten, toegevoegd worden aan smoothies, verwerkt worden tot sap of gebruikt worden in desserts en hartige gerechten. Door zijn natuurlijke zoetheid, hoge vochtgehalte en energierijke samenstelling is mango een verfrissende zomerfruitsoort die geliefd is bij mensen van alle leeftijden.



SPECERIJEN



www.pranayainternationaltrade.co.in



Rode chilipeper



Rode chilipoeder is een populaire specerij die wordt gemaakt van gedroogde en gemalen rode chilipepers van de soorten *Capsicum annum* of *Capsicum frutescens*. Het wordt wereldwijd gebruikt om scherppe, kleur en smaak aan gerechten toe te voegen. Rode chili speelt een belangrijke rol in de Indiase, Mexicaanse en Aziatische keuken en kan variëren van mild pikant tot zeer heet, afhankelijk van de gebruikte peper.

Het is rijk aan vitamine A, C en E, evenals mineralen zoals kalium en ijzer. Het belangrijkste actieve bestanddeel, capsaïcine, zorgt voor de pittigheid en biedt verschillende gezondheidsvoordelen, waaronder het stimuleren van de stofwisseling, het bevorderen van de spijsvertering en het verbeteren van de bloedcirculatie.

Daarnaast bevat rode chilipoeder antioxidanten die het lichaam helpen beschermen tegen schade door vrije radicalen. In kleine hoeveelheden verbetert het zowel de smaak als de kleur van gerechten, terwijl het ook de voedingswaarde verhoogt.





Kurkuma Poeder



Kurkuma longa, ook wel bekend als Curcuma longa, is een felgele specerij die veel wordt gebruikt in de keuken en in traditionele geneeswijzen. De specerij wordt verkregen door het drogen en malen van het wortelstok (de wortel) van de kurkumaplant, die behoort tot de gemberfamilie (Zingiberaceae).

Kurkuma heeft een warme, aardse smaak en is een essentieel ingrediënt in veel Aziatische gerechten, vooral in Indiase curry's. Ze wordt gewaardeerd vanwege haar geneeskrachtige eigenschappen, vooral dankzij curcumine – een krachtige antioxidant en ontstekingsremmende stof.

Regelmatige consumptie van kurkuma versterkt het immuunsysteem, verbetert de spijsvertering, ondersteunt een gezonde huid en bevordert de gezondheid van gewrichten en lever. Bekend als de "gouden specerij" geeft kurkumapoeder niet alleen kleur en voedingswaarde aan gerechten, maar draagt het ook bij aan het algemene welzijn van het lichaam.





Zwarte peper



Zwarte peper, bekend als *Piper nigrum*, is een van de meest gebruikte en meest gewaardeerde specerijen ter wereld en wordt vaak de "koning der specerijen" genoemd. Het wordt gewonnen uit de gedroogde bessen van de peperplant, die oorspronkelijk uit Zuid-India komt.

Zwarte peper heeft een scherpe, pittige smaak en een herkenbaar aroma. Het bevat piperine, de werkzame stof die verantwoordelijk is voor zowel de scherpte als de vele gezondheidsvoordelen, waaronder het stimuleren van de spijsvertering, het verbeteren van de opname van voedingsstoffen en het verhogen van de stofwisseling.

De specerij is rijk aan antioxidanten en bezit ontstekingsremmende en antibacteriële eigenschappen. Traditioneel wordt zwarte peper gebruikt om verkoudheid, hoest en andere luchtwegaandoeningen te verlichten. Zowel in hele korrels als in gemalen vorm versterkt het de smaak van diverse gerechten en draagt het tegelijkertijd bij aan de algehele gezondheid.





Komijnzaad



Komijnzaad, bekend als *Cuminum cyminum*, zijn aromatische zaden die veel worden gebruikt als specerij in de Indiase, Midden-Oosterse en Latijns-Amerikaanse keuken. Ze hebben een warme, aardse smaak met een lichte bitterheid en nootachtige ondertonen.

Komijnzaad is rijk aan ijzer, magnesium en antioxidanten, die de spijsvertering ondersteunen, het immuunsysteem versterken en de stofwisseling verbeteren. Ze stimuleren de afscheiding van spijsverteringsenzymen, wat bijdraagt aan een gezonde darmfunctie.

In de traditionele geneeskunde wordt komijn gebruikt voor de behandeling van een opgeblazen gevoel, indigestie en ontstekingen. Dankzij zijn unieke smaak en talrijke gezondheidsvoordelen is komijnzaad een onmisbare specerij in keukens over de hele wereld.





Bijouterie



Sieraden, ook wel bekend als mode- of kunstsieraden, zijn ontworpen om stijlvolle en elegante accessoires toegankelijk en betaalbaar te maken. Gemaakt van hoogwaardige metalen, legeringen, kralen, stenen en galvanische coatings, bootsen ze op prachtige wijze de uitstraling na van kostbare gouden, zilveren en diamantjuwelen. Ze zijn licht van gewicht, veelzijdig en geschikt voor zowel dagelijks gebruik als speciale gelegenheden.

Dankzij de talloze ontwerpen – van traditioneel tot modern – kunnen mensen hun individualiteit uitdrukken en modieus blijven zonder veel geld uit te geven. Sieraden zijn bovendien populair vanwege hun huidvriendelijke structuur, duurzaamheid en eenvoudige verzorging. Of het nu gaat om een bruiloft, feest of alledaagse outfit, deze accessoires verrijken elke look en voegen een vleugje verfijning toe.



www.pranayainternationaltrade.co.in



Mahana



Makhana, ook bekend als vossennoten of lotuszaad, is een zeer voedzame superfood die populair is vanwege haar uitzonderlijke gezondheidsvoordelen. Makhana wordt gewonnen uit de zaden van de lotusbloem en is licht, knapperig en van nature glutenvrij, waardoor het een uitstekende snack is voor mensen van alle leeftijden. Het is rijk aan eiwitten, vezels, calcium en essentiële mineralen zoals magnesium en kalium.

Makhana staat bekend om haar antioxidante en ontstekingsremmende eigenschappen, die bijdragen aan een gezond hart, een betere spijsvertering en een sterker immuunsysteem. Omdat het laag is in calorieën en geen conserveermiddelen bevat, is het ideaal voor gewichtsbeheersing en een gezonde snackroutine. Of het nu geroosterd met kruiden wordt gegeten, in kheer wordt verwerkt of aan curry's wordt toegevoegd, makhana voegt smaak, voedingswaarde en gezondheidsvoordelen toe aan uw dagelijkse voeding.



www.pranayainternationaltrade.co.in



Rijst



Rijst is een van de meest geconsumeerde basisvoedingsmiddelen ter wereld en staat bekend om zijn veelzijdigheid, rijke smaak en hoge voedingswaarde. Er zijn verschillende soorten rijst, zoals basmati, langkorrel, rondkorrel, zilvervliesrijst en parboiled rijst, die elk een eigen textuur en smaak hebben. Rijst is een belangrijke bron van koolhydraten, die het lichaam van energie voorzien, en bevat essentiële voedingsstoffen zoals B-vitamines, magnesium en ijzer.

Zilvervliesrijst wordt vooral gewaardeerd vanwege het hoge vezelgehalte, dat de spijsvertering en de gezondheid van het hart ondersteunt. Rijst is gemakkelijk te bereiden en kan in talloze gerechten worden gebruikt, zoals traditionele maaltijden, biryani, roerbakgerechten, desserts en nog veel meer. Door zijn milde smaak combineert rijst uitstekend met groenten, vlees en specerijen, waardoor het een onmisbaar ingrediënt is in zowel dagelijkse als verfijnde keukens.



Jurk en sari

Jurken en sari's zijn tijdloze kledingstukken die elegantie, cultuur en moderne stijl prachtig weerspiegelen. De sari, een van de meest iconische traditionele kledingstukken van India, staat bekend om haar sierlijke drapering, rijke stoffen en verfijnde ontwerpen. Sari's zijn verkrijgbaar in zijde, katoen, chiffon, georgette en geborduurde varianten, waardoor ze perfect zijn voor bruiloften, festivals en speciale gelegenheden.

Jurken combineren daarentegen comfort met hedendaagse mode, waardoor ze ideaal zijn voor dagelijks gebruik, kantoor en feestelijke evenementen. Van etnische outfits tot westerse jurken – de keuze is eindeloos en geschikt voor alle leeftijdsgroepen.

Zowel jurken als sari's bieden vrouwen de mogelijkheid hun persoonlijkheid uit te drukken met behulp van levendige kleuren, stijlvolle patronen en uniek vakmanschap. Of traditioneel of modern, deze kledingstukken benadrukken moeiteloos schoonheid en zelfvertrouwen.





Ambachten



Handgemaakte producten weerspiegelen het rijke culturele erfgoed, de creativiteit en het vakmanschap van ambachtslieden uit verschillende regio's. Volledig met de hand vervaardigd met behulp van traditionele gereedschappen en technieken, bezitten deze producten een unieke charme die niet kan worden gereproduceerd door machines. Handgemaakte artikelen omvatten houtbewerking, keramiek, textiel, metaalambacht, bamboeproducten, sieraden, woondecoratie en vele andere artistieke creaties.

Elk stuk weerspiegelt de toewijding, verbeeldingskracht en culturele identiteit van de maker. Handgemaakte producten worden gewaardeerd om hun duurzaamheid, authenticiteit en milieuvriendelijkheid, aangezien veel ervan worden gemaakt van natuurlijke of gerecyclede materialen. Ze verfraaien niet alleen interieurs, maar ondersteunen ook ambachtslieden op het platteland en helpen traditionele kunstvormen in stand te houden.

Of het nu als cadeau of decoratief object wordt gebruikt, handgemaakte producten brengen warmte, elegantie en betekenis in elke ruimte.



www.pranayainternationaltrade.co.in

CONTACT

Informatie



Prasanna Dahale



+91-8655286608



pd6492@gmail.com



www.reallygreatsite.com



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

**"LATEN WE SAMEN
GROEIEN!"**



THANK
you

