



PRANAYA

INTERNATIONAL
TRADE

www.pranayainternationaltrade.co.in

شركة فصصة

من عام 2025

تجارة برانايا الدولية متخصصة في تسهيل التجارة الدولية وتقديم خدمات شاملة للاستيراد والتصدير. وبفضل سعيها المستمر نحو التميز والتزامها القوي بالتعاون مع الشركات العالمية، نهدف إلى أن نكون شريكاً رائداً للمؤسسات التي تتطلع إلى توسيع حضورها في الأسواق العالمية.

يملك فريقنا خبرة واسعة ومعرفة عميقة في لوائح التجارة الدولية، والخدمات اللوجستية، وتطورات الأسواق. سواء كنتم تبحثون عن موردين لمنتجات عالية الجودة من مختلف أنحاء العالم أو ترغبون في إدخال منتجاتكم إلى أسواق جديدة، فإننا نقوم بتحسين العملية بالكامل لزيادة فرصكم في النجاح.

تأسست تجارة برانايا الدولية في عام 2025، وهي مسجلة رسمياً في غرفة التجارة الهندية كشركة تجارة تصدير في مدينة إندور (الهند). نحن من بين أبرز وأوثق المصدّرين الذين يقدمون مجموعة واسعة من المنتجات والخدمات – بدءاً من خدمات الأغذية وصولاً إلى دعم العملاء حول العالم. نقوم بتوريد منتجات عالية الجودة من مختلف المصنّعين في جميع أنحاء الهند ونقوم بتسليمها للعملاء في جميع أنحاء العالم. لقد منحتنا علاقاتنا القوية والممتدة مع عملائنا، إلى جانب التزامنا بالجودة والخدمة الشخصية، مكانة قوية في الأسواق المحلية والدولية. نحن متخصصون في توفير منتجات عالية الجودة تم اختيارها بعناية لعملائنا، مع اهتمام خاص بالجودة والموثوقية والالتزام في المواعيد.

www.pranayainternationaltrade.co.in

نحن

منتجات



خضار



الفاكهة



بهارات



المجوهرات

نحن منتجات



مهنا



أرز



فستان وساري



الحرف اليدوية

خضروات



www.pranayainternationaltrade.co.in

بصل

من أكثر الخضروات (*Allium cepa*) يُعَدُّ البصل المزروعة شيوعًا، ويشتهر بنكهته ورائحته المميزة، مما يجعله مكونًا أساسيًا في المطابخ حول العالم. ينتمي البصل إلى عائلة الأمارلس، وهو قريب من الثوم والكراث والثوم المعمر. يوجد البصل بعدة أنواع – الأحمر والأصفر والأبيض – ولكل منها نكهته الخاصة التي تتراوح بين الحلوة والحادة. يمكن تناول البصل نيئًا أو مطبوخًا أو مقلًيًا أو مخللاً، ويُستخدم لتعزيز نكهة العديد من الأطباق.

بالإضافة إلى B6 و C يحتوي البصل على فيتامين مضادات الأكسدة مثل الكيرسيتين، مما يمنحه العديد



فلفل اخضر حار

هو من أشهر *Capsicum annuum* الفلفل الأخضر الحار، المعروف أيضًا باسم التوابل المستخدمة في الطهي لإضافة حدة ونكهة مميزة لمختلف الأطباق. ينتمي الفلفل الأخضر الحار إلى عائلة الباذنجانيات، والتي تشمل أيضًا الطماطم والبطاطس. يُعتبر الفلفل الأخضر المرحلة غير الناضجة من الفلفل الأحمر، وغالبًا ما يُستخدم طازجًا في الكاري والصلصات والسلطات والمخللات، خاصة في المطبخ الآسيوي بالإضافة إلى معادن مثل البوتاسيوم، K و C و A واللاتيني. ويعد غنيًا بفيتامينات والحديد.

تُعد مادة الكابسييسين السبب وراء الطعم الحار للفلفل الأخضر، وهي معروفة بقدرتها على تعزيز عملية التمثيل الغذائي، وتحسين الهضم، وتخفيف الألم من خلال تحفيز النهايات العصبية. كما يحتوي الفلفل الأخضر الحار على مضادات أكسدة تساعد على تقوية المناعة وحماية الجسم من الجذور الحرة الضارة.



عصي الطبل

شجرة المورينغا أوليفيرا، والمعروفة أيضًا باسم شجرة عصا الطبل، تُعد من أكثر الخضروات الغنية بالعناصر الغذائية وتُستخدم على نطاق واسع في المطبخ الهندي وجنوب شرق آسيا. تتميز قرون المورينغا الطويلة والنحيفة والخضراء بنكهتها الفريدة وفوائدها الصحية العديدة. وغالبًا ما تُضاف إلى أطباق الكاري والشوربات وأطباق العدس، خاصة في المطبخ الجنوبي الهندي.

بالإضافة إلى B، ومجموعة C و A تُعد المورينغا مصدرًا غنيًا بفيتامينات معادن مثل الكالسيوم والحديد والبوتاسيوم. كما أنها تحتوي على كمية جيدة من الألياف الغذائية والبروتينات النباتية. ويُعتقد أن استهلاك المورينغا يساعد على تحسين الهضم، وتقوية العظام، ودعم جهاز المناعة، والمساعدة في تنظيم مستوى السكر في الدم. وغالبًا ما تُسمى "شجرة المعجزة" لأن جميع أجزائها تقريبًا – الأوراق والزهور والقرون – صالحة للأكل وغنية بالعناصر الغذائية.



زنجبيل

هو إحدى أكثر *Zingiber officinale* الزنجبيل، المعروف علميًا باسم التوابل والجذور الطبية استخدامًا، ويشتهر برائحته المميزة وطعمه اللاذع. ينتمي الزنجبيل إلى عائلة الزنجبيلية، ويعود أصله إلى جنوب شرق آسيا، حيث تمت زراعته منذ آلاف السنين.

يُستخدم الزنجبيل طازجًا أو مجففًا أو مطحونًا، أو على شكل زيت أو عصير في الطهي والطب التقليدي. فهو يضيف نكهة دافئة وحارة للأطباق والشاي والحلويات. أما طبيًا، فيُقدَّر الزنجبيل لخصائصه المضادة للالتهابات، والمضادة للأكسدة، والمحسنة للهضم. كما يُعرف بقدرته على تخفيف الغثيان، وتقليل آلام العضلات، وتحسين عملية الهضم، وتعزيز المناعة.

وبفضل احتوائه على مركبات نشطة مثل الجينجروول، يساعد الزنجبيل أيضًا في مكافحة الالتهابات ودعم الصحة العامة، مما يجعله عنصرًا أساسيًا في العديد من الثقافات سواء في الطبخ أو العلاج.



الفواكه



www.pranayainternationaltrade.co.in

موز

يُعد Musa acuminata أو Musa paradisiaca الموز، المعروف علميًا باسم Musaceae، من أكثر الفواكه شهرةً واستهلاكًا في العالم. ينتمي الموز إلى عائلة وأصله من جنوب شرق آسيا، لكنه يُزرع اليوم في المناطق الاستوائية وشبه الاستوائية حول العالم. يتميز الموز بمذاقه الحلو، وقوامه الطري، وقيمته الغذائية العالية.

وخاصة السكريات الطبيعية مثل الغلوكوز، يُعد الموز غنيًا بالكربوهيدرات والفركتوز، مما يجعله مصدرًا سريعًا للطاقة. كما أنه مصدر ممتاز لعناصر غذائية والألياف الغذائية. ويساعد B6 وفيتامين C مهمة مثل البوتاسيوم، وفيتامين استهلاك الموز بانتظام في دعم صحة القلب، وتحسين عملية الهضم، والحفاظ على ضغط دم طبيعي.

تُعد هذه الفاكهة متعددة الاستخدامات: يمكن تناولها نيئة، أو إضافتها إلى العصائر، أو استخدامها في المخبوزات والحلويات. وبفضل حلاوتها الطبيعية وسهولة هضمها، فإن الموز محبوب لدى الأشخاص من جميع الأعمار.



العنب

هو فاكهة صغيرة، حلوة، *Vitis vinifera* العنب، المعروف علميًا باسم وعصيرية تنمو في عناقيد على كروم خشبية. يتوفر العنب بألوان مختلفة، بما في ذلك الأخضر، والأحمر، والأسود، والأرجواني، ويتم تناوله طازجًا أو مجففًا (مثل الزبيب). ويُعتبر العنب من أقدم أنواع الفاكهة المزروعة في العالم.

K و C يتميز العنب بغناه بالعناصر الغذائية الأساسية مثل فيتامين والبوتاسيوم، ومضادات الأكسدة، بما في ذلك الريسفيراترول – وهي مادة معروفة بدعم صحة القلب وحماية الخلايا من التلف. ويساهم تناول العنب بانتظام في تعزيز الدورة الدموية، وتحسين الهضم، وتقوية جهاز المناعة.

وبفضل محتواه العالي من الماء، يساعد العنب على ترطيب الجسم بشكل طبيعي، كما أن مذاقه الحلو والمنعش يجعله وجبة خفيفة صحية ولذيذة لجميع الأعمار.



رمان

هو فاكهة مغذية، Punica granatum الرمان، المعروف علميًا باسم تُقدَّر لمذاقها الحلو المائل إلى الحموضة وفوائدها الصحية العديدة. يعود أصل الرمان إلى منطقة الشرق الأوسط وجنوب آسيا، لكنه يُزرع اليوم في van warme klimaten wereldwijd العديد.

يتميّز الرمان بقشرته الصلبة واحتوائه على بذور عصيرية حمراء لامعة K، و C تُعرف باسم الحَبّات أو الأريلز. ويُعد الرمان مصدرًا ممتازًا لفيتامين وحمض الفوليك، والبوتاسيوم، بالإضافة إلى مضادات أكسدة قوية مثل البونيكالاجين والأنثوسيانين.

تساعد هذه المركبات في تقليل الالتهابات، وخفض ضغط الدم، وحماية القلب. كما يساهم استهلاك الرمان بانتظام في تحسين الهضم، وتقوية جهاز المناعة، وتعزيز صحة البشرة. وتجعله حَبّاته اللامعة ونكهته المنعشة مكوّنًا شائعًا في السلطات والحلويات والمشروبات.



مانجو

هي فاكهة استوائية، *Mangifera indica* المانجو، المعروفة علميًا باسم تُلقَّب غالبًا بـ "ملك الفواكه" بفضل نكهتها الغنية، ولونها الزاهي، وقيمتها الغذائية العالية. يعود أصل المانجو إلى جنوب آسيا، لكنها تُزرع اليوم في *van tropische en subtropische regio's wereldwijd* العديد.

يختلف لون اللب الحلو والعصيري حسب الصنف من الأصفر الذهبي إلى والألياف، C و A البرتقالي الداكن. وتُعد المانجو مصدرًا ممتازًا لفيتامينات الغذائية، ومضادات الأكسدة التي تدعم جهاز المناعة وتساهم في صحة الهضم والبشرة والبصر.

يمكن تناول المانجو طازجة، أو إضافتها إلى العصائر، أو تحويلها إلى شراب، أو استخدامها في الحلويات والأطباق المالحة. وبفضل حلاوتها الطبيعية، وارتفاع محتواها من الماء، وقيمتها الطاقية، تُعتبر المانجو فاكهة صيفية منعشة محبوبة لدى الناس من جميع الأعمار.



بهارات



www.pranayainternationaltrade.co.in

الفلفل الحار الأحمر

مسحوق الفلفل الأحمر هو من أشهر التوابل المصنوعة من الفلفل الأحمر المجفف ويُستخدم *Capsicum frutescens* أو *Capsicum annuum* والمطحون من أنواع هذا المسحوق في جميع أنحاء العالم لإضافة الحدة واللون والنكهة إلى الأطباق. يلعب الفلفل الأحمر دورًا مهمًا في المطبخ الهندي والمكسيكي والآسيوي، وتختلف درجة حرارته من معتدلة إلى شديدة، اعتمادًا على نوع الفلفل المستخدم.

بالإضافة إلى معادن مثل E، و C و A يُعد مسحوق الفلفل الأحمر غنيًا بفيتامينات البوتاسيوم والحديد. أما المكوّن النشط الرئيسي، الكابسييسين، فهو المسؤول عن *van gezondheidsvoordelen, waaronder het verhogen van de stofwisseling, het verbeteren van de spijsvertering en het stimuleren van de bloedcirculatie.*

كما يحتوي مسحوق الفلفل الأحمر على مضادات أكسدة تساعد في حماية الجسم من أضرار الجذور الحرة. وباستخدامه بكميات صغيرة، يمكن تحسين نكهة الأطعمة ولونها، إلى جانب تعزيز قيمتها الغذائية.



مسحوق الكركم

والمعروف أيضًا باسم كركوما لونغا، هو من (Curcuma longa) الكركم التوابل الصفراء الزاهية التي تُستخدم على نطاق واسع في الطهي والطب التقليدي. يُستخرج الكركم من خلال تجفيف وطحن الجذمور (الجذر) لنبات (Zingiberaceae) الكركم الذي ينتمي إلى عائلة الزنجبيلية.

van يتميز الكركم بنكهة دافئة وترايبية، وهو مكون أساسي في العديد و يُقدَّر الكركم. Aziatische gerechten, vooral in Indiase curry's. لخصائصه الطبية، خاصة بفضل مادة الكركمين – وهي مضاد قوي للأكسدة وذو خصائص مضادة للالتهابات.

يساهم تناول الكركم بانتظام في تقوية جهاز المناعة، وتحسين الهضم، ودعم صحة البشرة، وتعزيز صحة المفاصل والكبد. ويُعرف الكركم باسم "التوابل الذهبية"، فهو لا يضيف اللون والقيمة الغذائية للأطعمة فحسب، بل يعزز أيضًا الصحة العامة للجسم.



فلفل اسود

الفلفل الأسود، المعروف باسم باير نيغروم، هو أحد أكثر التوابل استخدامًا وتقديرًا في العالم، ويُلقب غالبًا بـ"ملك التوابل". يُستخرج من ثمار نبات الفلفل المجفف، موطنه الأصلي جنوب الهند. يتميز الفلفل الأسود بنكهة لاذعة وحارة ورائحة مميزة. يحتوي على البيبيرين، المادة الفعالة المسؤولة عن نكهته اللاذعة وفوائده الصحية العديدة، بما في ذلك تحفيز الهضم، وتحسين امتصاص العناصر الغذائية، وتعزيز عملية الأيض. يتميز هذا التوابل بغنى مضادات الأكسدة وخصائصه المضادة للالتهابات والبكتيريا. يُستخدم الفلفل الأسود تقليديًا لتخفيف نزلات البرد والسعال وأمراض الجهاز التنفسي الأخرى. سواءً كان كاملاً أو مطحوناً، يُحسّن الفلفل الأسود نكهة مختلف الأطباق ويساهم في تحسين الصحة العامة.



بذور الكمون

هي بذور *Cuminum cyminum*، المعروفة علميًا باسم عطرية تُستخدم على نطاق واسع كتوابل في المطبخ الهندي والشرق الأوسط واللاتيني. تتميز بنكهة دافئة وترايبية مع لمسة خفيفة من المرارة ونفحات جوزية.

تُعد بذور الكمون غنية بالحديد والمغنيسيوم ومضادات الأكسدة، مما يساعد على دعم عملية الهضم، وتقوية جهاز المناعة، وتحسين التمثيل الغذائي. كما أنها تحفز إفراز الإنزيمات الهاضمة، مما يساهم في تعزيز صحة الجهاز الهضمي.

وفي الطب التقليدي، يُستخدم الكمون لعلاج الانتفاخ وعسر الهضم والالتهابات. وبفضل نكهته المميزة وفوائده الصحية العديدة، يُعتبر الكمون من التوابل الأساسية في المطابخ حول العالم.



المجوهرات

المجوهرات المقلدة، المعروفة أيضًا باسم مجوهرات الموضة أو المجوهرات الصناعية، مصممة لتقديم إكسسوارات أنيقة وراقية بأسعار معقولة. تُصنع هذه المجوهرات باستخدام معادن وسبائك وخرز وأحجار عالية الجودة وتشطيبات مطلية، لتُحاكي بشكل رائع حلي الذهب والفضة والماس الثمينة. تتميز بخفة وزنها وتعدد استخداماتها، ومناسبة للارتداء اليومي والمناسبات الخاصة. مع تصاميمها المتنوعة، من التقليدية إلى العصرية، تُتيح للأفراد التعبير عن شخصياتهم ومواكبة أحدث صيحات الموضة دون إنفاق مبالغ طائلة. كما تحظى المجوهرات المقلدة بشعبية واسعة نظرًا لطبيعتها اللطيفة على البشرة، ومتانتها، وسهولة العناية بها. سواءً لحفلات الزفاف أو الحفلات أو للملابس الكاجوال، تُضفي هذه المجوهرات لمسةً من الأناقة على أي إطلالة وتضفي عليها لمسةً من الرقي.



الماخانا، المعروفة أيضًا باسم جوز الثعلب أو بذور اللوتس، غذاء خارق غني بالعناصر الغذائية، ويشتهر بفوائده الصحية الاستثنائية. يُستخرج الماخانا من بذور زهرة اللوتس، وهو خفيف ومقرمش وخالٍ من الغلوتين بشكل طبيعي، مما يجعله وجبة خفيفة ممتازة لجميع الأعمار. كما أنه غني بالبروتين والألياف والكالسيوم والمعادن الأساسية مثل المغنيسيوم والبوتاسيوم.

يشتهر الماخانا بخصائصه المضادة للأكسدة والالتهابات، والتي تساهم في صحة القلب وتحسين الهضم وتقوية جهاز المناعة. ولأنه منخفض السعرات الحرارية وخالٍ من المواد الحافظة، فهو مثالي للتحكم في الوزن واتباع نظام غذائي صحي. سواء تم تناوله محمصًا مع التوابل، أو محضرًا في شكل خس، أو مضافًا إلى الكاري، فإن الماخانا يضيف نكهة وقيمة غذائية وفوائد صحية إلى نظامك الغذائي اليومي.



أرز

يُعد الأرز من أكثر الأطعمة الأساسية استهلاكًا في العالم، وهو معروف بتعدد استخداماته ونكهته الغنية وقيمته الغذائية العالية. هناك أنواع مختلفة من الأرز، مثل البسمتي، والأرز طويل الحبة، والأرز الدائري، والأرز الأسمر، والأرز المسلوق جزئيًا، ولكل نوع قوامه ونكهته الفريدة. يُعد الأرز مصدرًا مهمًا للكربوهيدرات التي تمد الجسم بالطاقة، ويحتوي على عناصر غذائية أساسية مثل فيتامينات ب والمغنيسيوم والحديد. يتميز الأرز البني بغناه بالألياف، التي تدعم الهضم وصحة القلب. يتميز بسهولة تحضيره، ويمكن استخدامه في أطباق لا حصر لها، مثل الوجبات التقليدية، والبرياني، والأطباق المقلية، والحلويات، وغيرها الكثير. تتماشى نكهته الخفيفة مع الخضراوات واللحوم والتوابل، مما يجعله مكونًا أساسيًا في كل من المأكولات اليومية والراقية.



فستان وساري

الفساتين والساري هما من الأزياء الخالدة التي تعكس الأناقة والثقافة والأسلوب العصري بشكل رائع. يُعد الساري واحدًا من أشهر الأزياء التقليدية في الهند، ويشتهر بطريقة لفّه الانسيابية، وأقمشته الفاخرة، وتصاميمه المتقنة. تتوفر الساريهات في أنواع مختلفة مثل الحرير، القطن، الشيفون، الجورجيت، والنماذج المطرزة، مما يجعلها مثالية للزفاف، المهرجانات، والمناسبات الخاصة.

أما الفساتين، فهي تجمع بين الراحة والموضة العصرية، مما يجعلها مناسبة للاستخدام اليومي، والمكتب، والفعاليات الاحتفالية. من الأزياء العرقية إلى الفساتين الغربية، الخيارات عديدة وتناسب جميع الفئات العمرية.

يوفر كل من الفساتين والساريهات للنساء فرصة للتعبير عن شخصيتهن من خلال الألوان الزاهية، والأنماط الأنيقة، والحرفية الفريدة. سواء كانت الإطلالة تقليدية أو عصرية، فإن هذه الملابس تبرز الجمال والثقة بكل سهولة.



الحرف اليدوية

تعكس المنتجات المصنوعة يدويًا التراث الثقافي الغني والإبداع والحرفية المتميزة للحرفيين من مختلف المناطق. تُصنع هذه المنتجات يدويًا بالكامل باستخدام أدوات وتقنيات تقليدية، وتتميز بسحر فريد لا تُضاهى به الآلات. تشمل المنتجات المصنوعة يدويًا النجارة، والسيراميك، والمنسوجات، والمشغولات المعدنية، ومنتجات الخيزران، والمجوهرات، وديكورات المنازل، والعديد من الإبداعات الفنية الأخرى.

تعكس كل قطعة تفاني صانعها وخياله وهويته الثقافية. تُقدّر المنتجات المصنوعة يدويًا لاستدامتها وأصالتها وملاءمتها للبيئة، حيث يُصنع العديد منها من مواد طبيعية أو مُعاد تدويرها. فهي لا تُضفي لمسة جمالية على الديكورات الداخلية فحسب، بل تدعم أيضًا الحرفيين الريفيين وتُساهم في الحفاظ على أشكال الفنون التقليدية.

سواءً استُخدمت كهدية أو قطعة ديكور، تُضفي المنتجات المصنوعة يدويًا الدفء والأناقة والمعنى على أي مساحة.



اتصال معلومة



Prasanna Dahale



+91-8655286608



pd6492@gmail.com



www.reallygreatsite.com



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

"دعوٲا ننمو معًا"



شكراً لك

أنت

