

# KARA

trading company







# درباره ما

شرکت کارا طی سالها فعالیت و بهره گیری از پرسنل مجرب و متعهد به عنوان یک انتخاب برجسته در دنیای سیر و مشتقاتش شناخته می شود. مجموعه کارا با استفاده از تکنولوژی های نوین و فرآیندهای مدرن، تضمین می کند که محصولاتش با کیفیت بالا و مطابق با استانداردهای بین المللی تولید و عرضه شوند. از دلایلی که برند کارا به یک گزینه برتر برای مصرف کنندگان تبدیل شده است، می توان به تنوع و کیفیت بالای محصولات اشاره کرد. سیر و مشتقات آن که از جمله پودر سیر، اسلایس سیر و سیر سیاه است، به دلیل دارا بودن خواص ضد باکتریایی و ضد اکسایشی به عنوان یک منبع غنی از ویتامین ها و مواد مغذی به شمار می رود. مدیران و مسئولین این شرکت با تلاش بی وقفه علاوه بر دستیابی به تولید بیشتر و پوشش بازار داخلی، در حال گسترش بازارهای صادراتی برای محصولات تولیدی هستند. هدف اصلی کمپانی کارا، تامین سلامت و رضایت مشتریان از مصرف محصولات سالم و مفید است



## سیر

سیر گیاهی است از دسته خانواده گیاهان پیاز دار که به صورت تک و در انتهای ساقه به صورت چند تایی و خوشه‌ای است. خواص و ارزش غذایی و دارویی متعددی دارد که به صورت خام و فرآوری شده مصرف میشود. بدین منظور مجموعه کارا در نظر دارد تا با صادرات این محصول به کشورهای دیگر در این محصول پرطرفدار بدلیل خواص متعدد و تجارت پر سودش سهیم باشد



## خواص سیر

ضد باکتری و ضد قارچ  
تقویت سیستم ایمنی  
کاهش التهابات  
کاهش فشار خون  
کاهش سطح کلسترول  
بد

سیر، یکی از مواد غذایی محبوب و مورد توجه تمامی خانواده ها است که به دلیل ترکیبات مفید و غنی ای که دارد، به عنوان یک راه حل سلامتی مطرح شده است. این محصول حاوی ترکیباتی با خواص دارویی قوی می باشد که می تواند در پیشگیری از بیماری ها و حفظ سلامتی بدن اثرگذار باشد. این ماده غذایی باعث افزایش تولید سلول های سفید خون و تقویت سیستم ایمنی می شود، که این امر می تواند در پیشگیری از بیماری ها و عفونت ها موثر باشد. از آنجایی که سیر به صورت خام و یا فرآوری شده می تواند مصرف شود، می تواند به عنوان یک انتخاب پر ارزش در رژیم غذایی شما باشد





# اسلایس سیر

اسلایس سیر، یکی از بهترین گزینه‌ها برای افزودن طعم و خواص سیر به غذاهاست. در فرایند تهیه این محصول، سیر به اسلایس‌های نازک برش داده شده و سپس خشک می‌شود تا ترکیبات ارزشمند آن حفظ شده و طعم فوق العاده‌ای به غذاهای شما ببخشد.

# پودر سیر

پودر سیر یک ادویه تازه و معطر است که به غذاها عمق و طعمی خاص اضافه می کند. این پودر از سیرهای تازه خشک شده تهیه می شود که پس از خشک شدن حاوی خواص طبیعی و مفید سیر می باشد. با استفاده از پودر سیر، می توانید طعم و مزه منحصر به فردی به غذاهای خود ببخشید و از خواص بهداشتی و آنتی باکتریال آن نیز بهره مند شوید







# خواص سیر سیاه

جلوگیری از آسیب سلولی و پیری زودرس  
پیشگیری و درمان انواع سرطان ها  
بهبود عملکرد مغز  
کنترل دیابت و کنترل قند خون



# سیر سیاه

سیر سیاه، یکی از انواع سیر تخمیر شده است که در نتیجه یک فرآیند طولانی و دقیق حاصل شده است. این نوع سیر با استفاده از سیر خام و تازه به مدت ۵۰ تا ۹۰ روز در دمای ۶۰ تا ۷۷ درجه و در رطوبت ۸۰ تا ۹۰ درصد تخمیر می شود. این فرآیند باعث تبدیل سیر به حالت ژله ای می شود و رنگ حبه های سیر به رنگی تیره و سیاه تبدیل و مزه آن شیرین می شود.



مجموعه خوشنام کارا، با همکاری بهترین و برترین تولیدکنندگان حوزه های مختلف، سعی بر ارائه باکیفیت ترین محصولات در بازار جهانی دارد. این مجموعه، با ارائه خدماتی کامل به مشتریان خود و تولید و عرضه بهترین سیر و مشتقات آن با بسته بندی های به روز و بهداشتی و در تنوعی بی نظیر، همواره آنان را در مسیر رسیدن به کیفیت عالی محصولات یاری میکند. تیم مجرب کارا با افتخار تضمین می کند که تمامی محصولات، با کیفیت دلخواه و متناسب با نیاز مشتریان عزیز، در بسته بندی های مناسب و با قیمتی رقابتی ارائه خواهد شد.