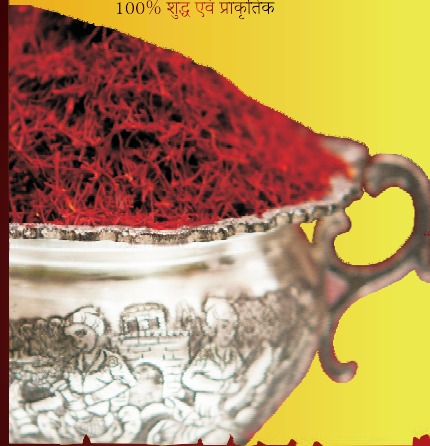


स्वाद, शुद्धता एवं स्वास्थ्य का प्रतिक

प्रेम[®]
केसर

100% शुद्ध एवं प्राकृतिक



प्रेम की परिभाषा

धरती के स्वर्ग की सुनहरी भूमि में प्रेम के बीज स्वरूप बोया जाता है।

फूलों के हृदय सिंहासन में प्रेम पराग रूप अंकुरित हो जाता है।

आपके जीवन में खुशबू भरने के लिए फूलों पर से प्रेम भाव सहीत छँटा जाता है।

ममता भरे हाथों के स्पर्श से बड़े ही प्रेम से सँवारा जाता है।

शुद्धता की कसौटी में तप के जब खरा उतर जाता है।

तब ही प्रेम पात्र में प्रवेशित करीया जाता है।

और उसी दिन से स्वाद, शुद्धता एवं स्वास्थ्य का प्रतीक कहलाता है।

बड़े ही प्रेम भाव से प्रेम केसर बन जाता है।

आपके जीवन में रंग भरने आप तक पहुँचाया जाता है।

“कभी ईश्वर का तीलक - तो कभी पीर का तावीज बन जाता है।”

“कभी शिशुओं की सेहत - तो कभी नारी का सौंदर्य खीलाता है।”

कभी परीवार का स्वास्थ्य - तो कभी पकवानों को लहेजतदार बनाता है।

मेरे अंतर में कोई रंग नहीं है।

ये तो आपके अपार प्रेम का रंग है जो आपके जीवन और

आपके व्यंजनों में रंग भर जाता है।

बस आपके अपार प्रेम से ही प्रेम केसर बन जाता है।

प्रेम केसर बन जाता है। प्रेम केसर बन जाता है।

|| Saffron in Ayurveda ||

|| कुंकुमं कटुकं सिग्धं शिरोरुन्तणजन्नुजित् ||
|| तिक्तं वमिहरं वर्णं व्यङ्गदोषप्रवापहम् ||

Saffron is bitter, Greasy and it cures head ailments and heal wounds. It is pungent, stops vomiting and gives brightness to the body as well as cures the three ailments.



Our Range of Other Quality Products

Cardamom • Large Cardamom • Cloves • Nut Meg • Mace
Black Pepper • White Pepper • Ginger • Cinnamon
Star Aniseeds • All Type of Spices • Dry Leaves & Raw Herbs

|| KALPATARU SPICES ||

1228, Prem House, Madhavpura, Ahmedabad. (Guj.)

Customer Care : +91 8000 677677

E-mail : info@premsaffron.com www.premsaffron.com

www.facebook.com/Premsaffron/



Trust is Our Tradition

Symbol of Taste, Purity & Health



Prem[®]
Saffron

100 % Pure & Natural

As Pure As Mother's Love...

SOMETHING ABOUT US :

Our organization KALPATARU SPICES has been in business of Supplying Saffron & Spices in our own brand name "PREM" since past two decades, We have been constantly satisfying our customers with our best quality products. We also perform internal quality check on our products to ensure that we deliver premium quality products to you.



Growing Golden Threads of Saffron

It is derived from a flower Saffron Crocus (Crocus Sativus)

The Three Stigmas of the flower is the actual Saffron It takes about 65,000 crocus flowers to produce Approx 1 KG.

In the valleys of Kashmir the most favourable temperature is 17°C & 80-100 cm rainfall is essential for flower emergence. The three stigmas are delicately plucked from the flower with soft hands without damaging them.



How to Select Real Saffron ?

Saffron is most expensive Spice. There are also many adulterated and fake products being dyed to imitate saffron. To find out whether you have pure saffron or not, immerse a bit of the products in warm water or milk. If the liquid colors immediately, then the saffron is fake, Pure Saffron must soak in either warm water or milk for at least 10 to 15 minutes before its deep red-gold color and the saffron being to develop.

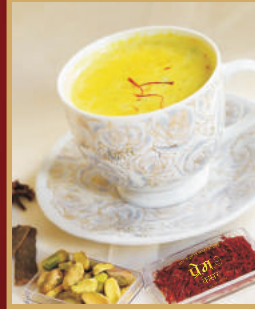


Precious Uses of Saffron

Saffron spice has been used in variety of ways for thousands of years. There are many uses of saffron mentioned in Bhavprakash, Charak and other ayurvedic apics. Saffron is Also used for excellent taste & exotic aroma in many food items.

You can use saffron as below...

1. Food additives such as Kheer, Sweet Dishes, Sharbats, Thandai, Tea, Ice Cream etc.
2. Ayurvedic Medicines : Chayawanprash, Vasant Malti etc...
3. Cosmetics Products : Face pack, Saffron Soap etc.
4. Religious Use : Holy Flakes of Saffron useful for Pooja & Snamam of God.
5. New Born Babby : Cold, Cough & Natural Fairness.



Saffron for Good Health

Digestion : Saffron is helpful in the improvement of digestion and appetite. Because it helps in improving circulation to the organs of digestion. It Coats the membranes of stomach and colon which help in soothing gastrointestinal colic and acidity. Kidney and liver problem. This spices found to be extremely beneficial for the treatment of kidney, Bladder and liver disorders, Saffron is considered as blood purifier.

Gas and acidity : saffron is effective for providing relief from gas and acidity related problems.

Arthritis : It helps in reliving inflammation of arthritis. Saffron also provides relief from joint pains. It is very helpful to ratiates as it eases fatigue and muscle inflammation by helping the tissues to get rid of lactic acid which gets built up after strenuous exercise.

Insomnia : It is said that saffron is also a mild sedative which can be used insomnia and even treat depression. Talking a pinch of saffron with milk before bed helps in sleep disorders like insomnia.

Fever : Saffron also contains the compound "crocin" which scientists believe that helps in reducing fever Crocin found in saffron also promotes learning, memory retention, and recall capacity.

Eye Problem : Saffron improves eye and vision health. In a recent research study, every participant who took saffron had vision improvement. Noteable, Saffron has been reported to significantly helping vision in the instance of cataracts.



कुछ हमारे बारे में ।

हम "कल्पतरु स्पाईसीस" पिछले दो दशकों से हमारे निजी नाम "प्रेम" के अंतर्गत केशर एवं मसालों के व्यापार में कार्यरत हैं । हम उच्च गुणवत्ता वाले उत्पाद द्वारा हमारे ग्राहकों को संतुष्टि देते रहे हैं । हम हमेशा अपने उत्पादों की संपूर्ण जाँच होने के पश्चात ही उसे आप तक पहुंचाते हैं ताकि आप हमारे उत्कृष्ट गुणवत्ता वाले उत्पादों का आनंद उठ सकें

केसर की सुनहरी पत्तियों का उत्पादन

केसर के फूल में से निकलनेवाले पराग को केसर कहा जाता है ।

केसर के एक फूल में से तीन पत्तियों निकलती हैं, तकरीबन 65,000 केसर के फूलों में से 1 किलो केसर का उत्पादन होता है ।

काश्मीर की घाटियों में सबसे अनुकूल तापमान 17°C और 80-100 से.मी. वर्षा केसरकी खेती के लिए अनिवार्य है। फूलों में से पत्तियोंको बड़े ही नाजुक तरीके उन्हें नुकसान पहुँचाए बिना बिलकुल सफाईसे चुना जाता है ।

शुद्ध केसर कैसे परखें ?

केसर अति किमती मसाला है ? बाजारमें केसर के जैसे दिखने वाले कई प्रकार के नकली उत्पाद मिलते हैं । आप अगर जानना चाहते हैं कि आपने लिया हुआ केसर असली है या नकली तो उसे गर्म पानी या दुध में मिलाएँ । अगर केसरका रंग पानीमें तुरंत आ गया तो नकली है और अगर केसर असली है तो उसका सुनहरा रंग धीरे-धीरे पानी में आता ही रहेगा ।

केसर के अन्नमोल उपयोग

केसर एक अति किमती मसाला है, जिसे हजारों सालोंसे विविध प्रकार से उपयोग किया जा रहा है । भवप्रकाश, चरक और कई दूसरे आयुर्वेदिक ग्रंथोंमें केसरके कई उपयोग प्रकाशित हैं । केसर का उपयोग उसके उत्कृष्ट स्वाद एवं मनमोहक खुशबु के लिए नीचे प्रकार व्यंजनों में भी किया जाता है ।

1. खाद्य सामग्रीमें स्वाद और रंगका सुधार लानेके लिए जैसे की खीर, मीठई, शरबत, ठंडाई, चाय, आईसक्रीम वगैरा...
2. आयुर्वेदिक दवाईयां : च्यवनप्राश, वसंत मालती ईत्यादि...
3. सौंदर्य प्रसाधन : उबटन, केसर साबुन ईत्यादि...
4. धार्मिक उपयोग : केसर के पवित्र रेशे भगवानकी पूजा एवं स्नानम के लिए उपयोगी है ।
5. नवजात शिशु : शरदी, कफ से बचाने और प्राकृतिक सौंदर्य के लिए ।

अच्छे स्वास्थ्य के लिए केसर

पाचन : केसर पाचन और भूख के सुधार में सहायक है । यह पाचन अंगों को सही मात्रा में परिसंचरण करने में मदद करता है । यह पेट का दर्द, जठरांत्रमें तकलीफ और गैस जैसी तकलीफोंमें मददरूप है । केसर को किडनी, लिवर और मूत्राशय के उपचार के लिए बहुत ही फायदाकारक पाया गया है ।

गैस और अम्लवात : केसर गैस और अम्लवात से संबंधित समस्याओं से राहत प्रदान करने के लिए प्रभावी है ।

गोंठ : केसर गोंठकी तकलीफ से राहत पानेमें मदद करता है । केसर जोड़ोंके दर्द में भी राहत प्रदान करता है । और एक बहुत ही अभूतपूर्व अभ्यास से पता चला है कि केसर लैक्टिक एसिड से छुटकारा पाने एवं मांसपेशियोंमें सूजन की तकलीफ में भी राहत दायक है ।

अनिद्रा : केसर का उपयोग अनिद्रा एवं डिप्रेषन की तकलीफ में मददरूप है । एक चुटकी भर केसर दूध के साथ लेनेसे सुकुन की निंद आती है ।

बुखार : केसर में क्रोसिन की मात्रा भी पाई जाती है जिसका उपयोग आजकल हर एन्टीबायोटिक दवाईयोंमें भी किया जाता है जिससे बुखारमें राहत मिलती है । क्रोसिन याददाश्त बढ़ानेमें मदद करता है ।

आंखों की समस्या : केसर आंख और दृष्टिकी समस्यामें सुधार लाता है । हाल ही में हुए एक अध्ययन में ज्ञात हुआ है कि केसर लेनेवाले व्यक्तियोंकी आंखोंकी दृष्टि क्षमता अन्य लोगोंकी दृष्टि क्षमता से बेहतर है ।