



**Lineark Global**

Borders Redefined

# Qui nous sommes!

L'Inde est connue comme la patrie des épices et possède une longue histoire de commerce d'épices et d'herbes avec les anciennes civilisations d'Europe et de Chine. Sur le marché international des épices d'aujourd'hui, les épices indiennes sont les produits les plus recherchés, compte tenu de leur arôme, de leur texture et de leur goût exquis. L'Inde a le plus grand marché intérieur pour les épices et nous sommes également le plus grand producteur et exportateur d'épices au monde.

**Lineark global** est l'un des principaux producteurs et négociants d'épices du Gujarat, en Inde. Nous sommes dans le commerce des épices depuis près d'une décennie et avons acquis beaucoup d'exposition dans ce domaine.

Nous avons affaire à des épices de qualité supérieure et audacieuse comme le cumin, le fenouil, le fenugrec, la nigelle sativa, la moutarde, le sésame et bien d'autres. Nous avons une riche expérience de l'approvisionnement au traitement, au nettoyage et à l'emballage. Nous faisons preuve de la plus grande prudence lors de la livraison de nos produits à partir de notre propre centre de transformation situé au cœur de la nation des épices Unjha, Gujarat.



# What we do best!

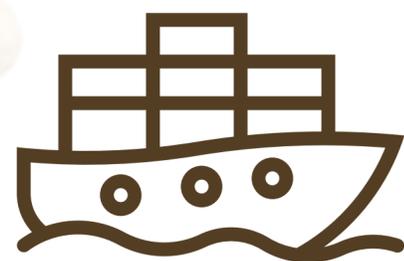
## ► Qualité assurée

- Nous nous concentrons sur la qualité. Nous essayons de servir nos clients avec des produits de qualité. Et pour tenir cette promesse, nous utilisons la technologie et des professionnels qualifiés pour des processus de bout en bout. Nous n'utilisons pas de colorants ou de parfums artificiels pour altérer l'esthétique de nos produits.



## ► Expédition en temps opportun

- Livrer à temps avec la qualité est l'une de nos devises car nous croyons aux meilleurs services à nos clients, nous utilisons les meilleurs professionnels de la logistique pour rendre toutes nos expéditions efficaces et plus simples afin qu'ils puissent vous parvenir à temps.



## ► Prix compétitifs

- Nous tirons parti de notre expertise dans le commerce sur les marchés locaux pour toujours avoir un avantage sur les coûts en achetant régulièrement pour offrir les meilleurs prix pour nos produits sur les marchés mondiaux dans le but de donner la priorité à nos clients.



# NOS PRODUITS

## Cumin



Le cumin est également connu sous le nom de *Cuminum*, un membre de la famille du persil. La saveur distinctive et l'arôme chaud du cumin sont dus à sa teneur en huile essentielle. En sanskrit, le cumin est connu sous le nom de *jiraka* « ce qui aide à la digestion ».

## Moutarde

La moutarde est une herbe annuelle cultivée en Inde comme oléagineux ou comme légume ou comme fourrage, dont trois variétés sont connues pour leur valeur condimentaire. La moutarde pousse bien dans le sous-continent indien.



## Nigella Sativa

*Nigella sativa*, communément appelé graine noire ou cumin noir, il a été utilisé à des fins médicinales pour la guérison. Il provient d'une plante à fleurs et est principalement utilisé comme épice et conservateur alimentaire.



## Fenugrec

Le fenugrec est l'une des plus anciennes plantes médicinales. Ses feuilles et ses graines sont utilisées pour préparer des extraits à usage médical. Il est utilisé comme tonique et comme traitement de la faiblesse et de l'œdème dans les jambes. Il est couramment consommé comme condiment.



# NOS PRODUITS

## Carvi



Le mot « carvi » fait référence à son origine dans la province de Carie en Asie Mineure. Dans les temps anciens, les graines de carvi étaient utilisées pour masquer l'haleine et soulager les problèmes d'estomac. Le pain contenant des graines de carvi était consommé dans la Rome antique.

## Fenouil

Le fenouil (*Foeniculum vulgare*) est une espèce de plante de la famille des carottes. C'est une plante herbacée rustique et vivace aux fleurs jaunes et aux feuilles plumeuses. Il est indigène aux rives de la Méditerranée.



## Aneth

L'aneth est une culture herbacée annuelle ayant des feuilles à l'odeur agréable et au goût chaud. Sa graine et ses feuilles sont utilisées comme épices. Les graines et l'huile d'aneth ont des propriétés médicinales et sont utilisées pour préparer des médicaments.



## Coriandre

La coriandre est l'une des herbes et épices les plus anciennes jamais enregistrées. Les feuilles vertes fraîches de la coriandre sont également largement utilisées dans le domaine culinaire. La plupart du temps, il est utilisé comme condiment pour ses propriétés thérapeutiques.



# Certificats



Spices Board  
of India



Indian Oil Seeds &  
Produce Export  
Promotion Council



Agricultural & Processed  
Food Products Export  
Development Authority



ISO 9001:2015



Food Safety and  
Standards Authority  
of India (FSSAI)



Hazard Analysis  
Critical Control  
Point (HACCP)



Good Manufacturing  
Practice (GMP)

et bien d'autres raisons de nous faire  
confiance pour vos besoins en épices...





# MERCI

## CONNECTEZ-VOUS AVEC NOUS

 +91 799 084 9566

 [info@linearkglobal.com](mailto:info@linearkglobal.com)

 [www.linearkglobal.com](http://www.linearkglobal.com)

 C-307, Business Park, PDPU  
Road, Raisan, Gandhinagar,  
Gujarat-382007, India.

 **Lineark** Global



     @linearkglobal