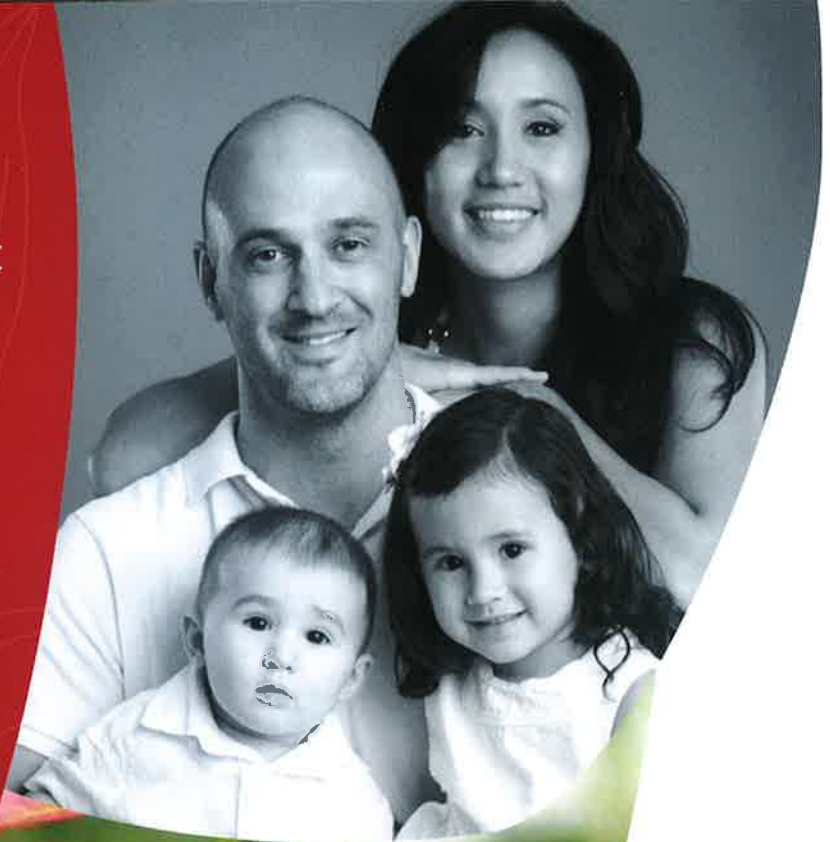


Delectable Organic  
Spices from the  
**Pearl** of the  
Indian Ocean !



**TRIANGLE**

Seasoning with delectable spices  
Dtriangle (Pvt) Ltd.

#### D.トライアングルの完全性

D.TRIANGLE社では、USDA、JAS、EU規格の有機香辛料を製造しています。私たちのオーガニックスパイスはUSDA、JAS、EUの厳しい基準を満たしています。革新的で先住民で比類のないスパイス。D. TRIANGLEは1955年に設立された家族取引の榮譽を持つ遺産である。2010年に設立された当社は、元来の純粋なオーガニックセイロンシナモンや他のスパイスを世界的に普及させ、セイロンの美しい土壌。半世紀以上にわたり蓄積されてきた豊富な経験、専門知識、知識とスキルの豊富さは、土壌の豊かさから最終製品まで、すべての細かな生産ポイントに焦点を絞って高い基準を確保するものです。世界。当社のCEYLONシナモン製品は、あらゆる世界市場で比類のないものであり、保証された健康上の利益で有名です。私たちのスパイスは、この勇敢な新時代の男性と女性を求めて革新のための新しい生活の芸術をもたらします。





# ヒューマンキャピタルと社会福祉

人的資本は私たちの最大の強みです！

私たちは、私たちの貿易を支えてきた従業員を大変気に入っています。彼らのスキルと努力は、私たちのすべての業績と世界の認知度に非常に貢献しています。したがって、私たちの哲学は、社会の幸福を確保するために彼らを世話し、家族を強化することです。



- 児童労働はない
- 労働力の60%が女性です
- 労働者エンハンスメントプログラマー
- 労働者の福祉と福利厚生は、
- 子供と家族
- ピギーバンクアカウント
- 教育と医療

# 緑になる

革新の精神!

最高品質の最高品質の製品!

## スリランカ土壌の宝物

旅行者と古代の土地や地方の探検家たちは、アジアの未知の、エキゾチックで活気のある土地を発見し、オリエントからのスパイスの知識と導入を導き出しました。スリランカが行ったその時代の世界では、タプロバン、セレンディブ、セイロンと名付けられました。これらの探検家は私たちの島のスパイスの豊かさに魅了されましたが、今のように熟練した農家や熟練のシナモンピーラーの世代が愛されて収穫した最高の有機香辛料を提示することで、時代を超えて時代を超越しています

## 私たちの緑の畑



スリランカの魅惑的な美しい植生は、金鉱であり、味わい深い独特の味と香りを持つスパイスを生み出す宝物です。この緑豊かな青々とした島は、固有の動植物とその魅力的で多様な気候の中で、暖かくて暑くて湿っぽい海岸地帯から、丘陵地帯の晴れやかで穏やかで温和な気候にまで及んでいて、国の多くの異なる部分です。

D. TRIANGLEの目的は、土壌の天然資源を保護し、長期的に利益をもたらす持続可能な農法を採用し、達成することであり、肥沃な農場の豊かさを確保することです。私たちの祖国の土壌が提供するだけでなく、農業によって害され汚染された植生を落ち着かせて復活させることです。私たちは、自然界に有機農業システムを支え、維持するための支援を提供するエコ肥料の使用に専念しています。



## 緑の指の天才

私たちの農家、パッカーズとピラーズは、このような特別な能力と秘密がある世代から次世代に渡って祝福されているので、この島の肥沃な土壌から最高の収穫をもたらす専門家です。D. TRIANGLEでは、島嶼の様々な地域からの農業従事者の成功したネットワークのために、コントロールユニオンが定めた有機的基準に準拠した有機農法で国際的な基準に従って生産するための最善のトレーニングを提供します。したがって、土壌から最終的に作物を産むまでの様々な段階で、作物の監督と管理が高レベルである。さらに、健康意識の高い市場に対応する統合された害虫管理技術を用いて、科学的条件の利用を確実にします。



# 生産プラントと加工

インフラストラクチャフィールドの運営、施設、流通、管理業務、マーケティングはすべて統合されています。市場ニーズを満たすために企業との協力と連帯を納めています。

D. TRIANGLEのスパイスは、ISO 9001、ISO 22000、ISO 14001 - オーガニック、およびコッシャー基準を持つ生産工場で処理されます。







## 当社の研究所

### 食品アプリケーション 最も優れた製品と最高の品質保証!

私たちの研究所の使命は、原材料の品質を評価し、最終製品のプロトタイプをテストすることです。ここでは、製品は農薬残留物、アフラトキシンおよび微生物負荷について試験される。このテストは、当社の製品がUSDA、UE、JAS規格、顧客仕様、または特定の輸出国の要求に適合することを保証します。



## 蒸気滅菌器

地面と全体のスパイスが処理される最先端技術を使用して作られた蒸気滅菌器は、顧客の仕様に従って微生物の結果、貯蔵寿命および色を保証します。

## OUR STANDARDS



ISO 14001 and HACCP implemented



# なぜスリランカの有機スパイス



スリランカのスパイスは、セイロンがスパイスアイランドとして人気を博していたため、豊かなスパイスな料理で有名な当時の文化の中心に特別な場所を持っています。先住民族の純粋なセイロンシナモンは、スリランカのスパイスの王様です。その独特の風味、薬効、食生活の価値は、世界で見られる他のどのタイプのシナモンよりも際立ちます。オリジナルのスリランカの黒コショウは世界のスパイスの中でも特別な場所を保持しています。それはどんなタイプのコショウでも見つかるピペリンの量が最も多いからです。スリランカの黒コショウにシャープなスパイスな香りを与えるのは、この高い量のピペリンです。スリランカのクローブは、味と香りの両方において最高の品質であると広く評価されています。



# 純粋なセイロンシナモン： グローバルブランド製品

セイロンシナモンは柔らかく繊細な外観をしています。甘い、繊細で茶褐色の色合いで脆い、それは葉巻の形で圧延することができます。他の国で栽培されている他のタイプのシナモンと比較して、より豊かで健康的で香り豊かな絶妙なスパイスです。これは、含まれているクマリンの超低レベルのため、他のすべてのタイプのシナモンと比較しています。クマリンは、多量に摂取すると肝障害を引き起こす物質です。これがセイロンシナモンが「純粋」と表現されている理由であり、それは無数の健康上の利点を持つ高い地位の世界市場への純粋なセイロンシナモンというブランドの製品として紹介されました。



## シナモングラウンド

コースカット (C / C)  
テーブルカット (TBC)  
微粉

## オーガニック シナモン

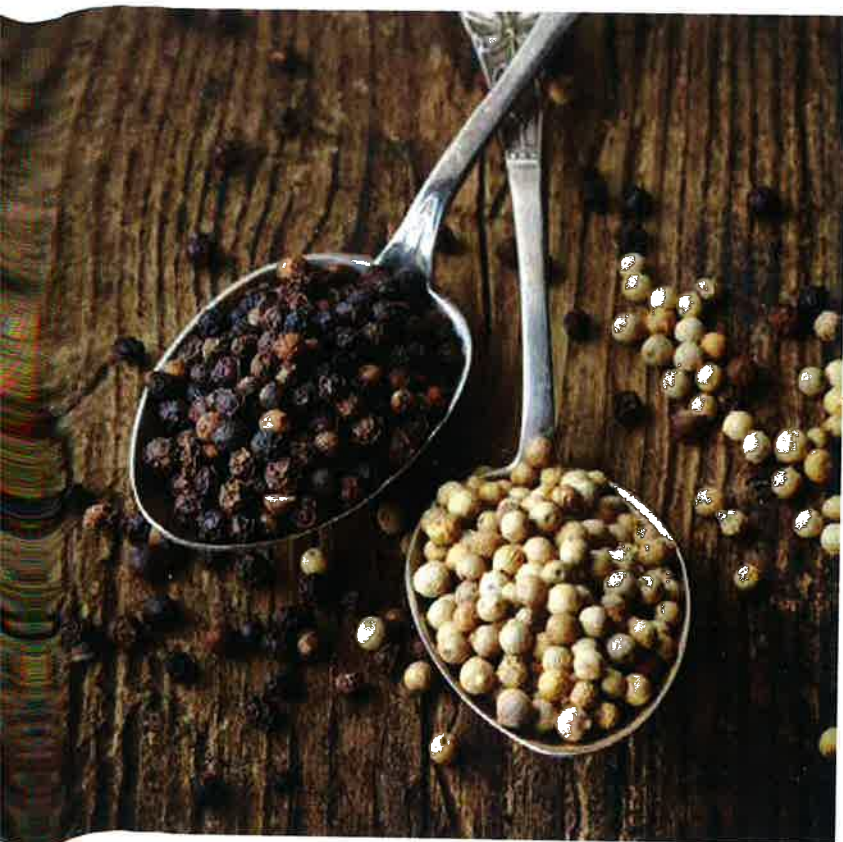
### 国際学年

セイロンシナモンは、羽の直径および外層の狐(変色)レベルに応じて等級分けされ。成績は味の区別ではありません。

- アルバハ
- C5スペシャル
- C5
- C4
- M5
- M4
- ンブルクグレード
- H1
- H2
- キリングNo.1
- キリングNo.2
- シナモンチップス

# オーガニックペッパー (パイパー ニグラム)

島の他のスパイスのようなスリランカのコショウは、その優れた固有の特性で有名です。例えば、スリランカ産のコショウはピペリン含量が高く、優れた品質と辛味を与えます。スリランカのコショウのピペリン含量は、他国のペッパーよりも2倍高いです。



## 有機黒ペッパー

全黒コショウ - 570-600 GL

全黒コショウ - 550 GL

全黒コショウ - 500 GL

半分ひび割れ 06 - 08

カットコース 12 - 14

カットテーブルグラウンド 18 - 20

カットファイングラウンド 30 - 34

## ORGANIC WHITE PEPPER

White pepper (Off Whit)

White Pepper (Pure White)

Cut Half Cracked 06 - 08

Cut Course 12 - 14

Cut Table Ground 18 - 20

Cut Fine Ground 30 - 34





# オーガニッククローブ

クローブは "花の香辛料"として知られているスパイスのグループの中で最もよく知られているスパイスであり、強い、甘い風味を持っています。これらの美しいクローブは、慎重に手で選別し、選別し、色、サイズ、茎、湿気、農薬のパーセンテージの点で品質リストをチェックします。



## オーガニッククローバー

HPC (手作り選定)

クローブNo.1

クローブFAQ

クローブステム

## グラウンドクローブ

コースカット (C / C)

テーブルカット (TBC)

微粉



## オーガニックナツメグ / メース

ナツメグの甘い土っぽい味は、プディング、ケーキ、カスタード、クッキーなどの風味豊かなデザートを調製する際に不可欠なスパイスです。チーズを使用し、野菜や卵を使用する他の多くの料理を補完する食品アイテムの風味を高めるのに役立ちます。肉製品。当社の製造方法は、アルファトキシンを含まない、良好な品質の有機ナツメグを生産するために十分に維持されています。



### オーガニックナツメグ

全体のナツメグを殻にし  
シェルなしの全体  
ナツメググラウンド

### オーガニックメース

メースは、ナツメグの種子の外側のアイルから生産されます。それは消化を促進し、身体の痛みや痛みを和らげ、癌を予防するとさえ言われている別のスパイスヒーラーを作るミリスチンを含んでいます。その甘い味は、ケーキ、ドーナツ、ペストリーなどの焼きたての食べ物を増強します。これは、「ガラムマサラ」パウダーとして知られるインドのスパイスミックスの必須スパイスです。手で取り除かれたオーガニックレッドメースと有機イエローメースの両方を生産します。私たちの生産工程は、最高品質の有機品質を維持しながら、成長、乾燥、洗浄、包装の国際規格に適合しています。

### メース

ホールオレンジ/レッド  
メースコースカット (C / C)  
メーステーブルカット (TBC)  
メースファインパウダー





# セイロンオーガニックスパイス

スパイスが人体に提供する祝福は、無数にあり、リストには広すぎます。そのため、D. TRIANGLEは、インド洋の真珠と呼ばれるこの遠く離れた隠れた隅に、美しく成長し、存在していたこれらの有機性の先住民族のスリランカの香辛料をあなたにお届けすることを約束します。有機精油。それらは蒸留されたまたはスパイスから抽出された特定のスパイスのすべての良さ、医薬品の特性、味および香りを含んでいます。私たちの製品は、1955年に遡って行われたスパイス業界のスキルと専門知識の遺産を継承しているため、芸術作品のようなものです。これらの有機エッセンシャルオイルの蒸留プロセスは、国際品質管理D. TRIANGLEが業界の期待や基準を超えていることを保証するために、徹底した検査を行います。



## 有機的な本質 オイル

//  
シナモン樹皮油、  
シナモン葉油、  
クローブ芽油、  
クローブ茎油、  
ナツメグ油、  
黒コショウ油  
、ジンジャー油、  
シトロネラ油、  
レモングラス油

//

## セイロン有機シナモン樹皮油

この油は水蒸気蒸留を用いて有機質の羽毛(国際的な有機栽培方法を用いて栽培された植物から)から抽出される。このエッセンシャルオイルは、2つの形態で蒸留される:1つは40%のシナムアルデヒドおよび他の60~70%のシナムアルデヒドを含む。両方のグレードでのオイゲノールの含有量は2~3%です。

# セイロン有機ドライフルーツ



スリランカは、パイナップル、パパイヤ、ジャックフルーツ、バナナなどの豊富な果物を揃えた熱帯の楽園です。トリンガルは、乾燥したフルーツの形であなたに健康的な豊かな有機の富をもたらします。あなたのライフスタイルの品質。私たちのドライフルーツは、朝食、サラダ、軽食、デザートなど、素晴らしい健康で美味しい料理レシピを作るために即座に使用できます。

## 原材料

パイナップル、マンゴー、バナナ、  
パパイヤ、ジャックフルーツ

## 最終製品のプロパティ

天然香料ソース  
食べ物のための自然色の  
貯蔵寿命スナックのための魅力的な装飾

## 産業用アプリケーション

菓子  
ベーカリー  
加工食品  
デザート  
スナック/サラダ



# セイロンの先住民スパイスの遺産を世界と共有する

//

私たちの絶妙な楽しいオーガニックスパイスは、健康と長寿を同時にもたらすさまざまな方法で感覚認知を高める新しい美味しい体験を与える微妙な味を加えます。私たちの食材は、世界中の健康食品や飲料の豊かさと革新の一部となっています。私たちのスパイスは、紅茶、エネルギードリンク、ベーカリー、レストラン、ホテル、チョコレートなどの多くの業界で有名です。革新的な男性と女性がインスパイアされ、元気で頑丈な生活を送るのを助ける、勇敢な新しい世界の誇りある参加者と貢献者です。

//

シナモン レジェンズは、5つのスタートホテル、カフェ、ブティック、主要なスーパーマーケット、デパート、その他の独占的な食品店など、小売業や食品業界向けに、有機的、ユニークで土着的なスパイスの贅沢を紹介します。



"あなたの人生の味は、それを醸造するのに使ったスパイスに依存します。"



**TRIANGLE**

Seasoning with dilectable spices  
**Dtriangle (Pvt) Ltd.**

**Registered Office**

46/34, 1st Templers Mawatha Lady Lavinia  
Mount Lavinia Sri Lanka

**Corporate Office**

P.O. Box. 65, Mount Lavinia Sri Lanka

Hotline - +94 112 738 373

Fax - + 94 112 738 373

Email - info@dtriangle.com

Web - www.dtriangle.com

**Sharing the Legacy of Ceylon's indigenous Spices with the world**



- |    |            |     |              |
|----|------------|-----|--------------|
| 1. | India      | 9.  | Canada       |
| 2. | China      | 10. | Saudi Arabia |
| 3. | Lithuania  | 11. | Thailand     |
| 4. | Bahrain    | 12. | Germany      |
| 5. | UK         | 13. | Cyprus       |
| 6. | USA        | 14. | Egypt        |
| 7. | Seychelles | 15. | South Africa |
| 8. | Australia  | 16. | Malaysia     |