







महाराष्ट्रात दुधाला मागणी आहे तसेच दुधाची उपलब्धता ही आहे, पण दुध उत्पादक शेतकऱ्यांना त्यांच्या दुधाचे मूल्य मिळत नाही. हीच गोष्ट आपण वर्षानुवर्ष ऐकत आलो आहोत.

‘काडरान’ कंपनी स्थापन्यामागे ह्या प्रश्नाचे समाधान घडवून आणणे व ग्रामीण भागात स्वयंरोजगाराच्या संधी उपलब्ध करून देणे हाच उद्देश आहे.

‘काडरान’ शब्दाचा जन्मच ‘काळरान’ म्हणजेच शेतकऱ्यांची जननी ‘काळी माती’ या शब्दातून झाला. ‘काडरान’ च्या माध्यमातून शेतकऱ्यांना त्यांच्या दुधाचे म्हणजेच त्यांच्या कषाचे मुल्य जास्तीत जास्त प्रमाणात उपलब्ध करूण देणे व दुधाचे अर्थकारण मोठ-मोठ्या कंपन्यांभोवती न फिरता शेतकऱ्यांभोवती कसे फिरेल यासाठी दुध उत्पादक शेतकऱ्यांची एक चळवळ विकसित करणे हा आहे.

**KADRAN**  
MILK & MILK PRODUCTS



## \* आठांदारी प्रवात्साची सुरुवात \*

ग्राहकांची कोणत्याही कंपनीकडून फक्त उच्च प्रतीच्या गुणवत्तेची अपेक्षा असते आणि 'काडरान' ची स्थापना करताना 'ग्राहकांना गुणवत्ता व शेतकऱ्यांचा उद्धार' हाच उद्देश समोर ठेवला गेलाय. काडरानची उत्पादने पारंपारिक चव आणि अतुल्य अशया गुणवत्तेची हमी देतात. काडरानचे वेगळेपणच काडरानच्या पदार्थमध्ये लपलेले आहे. कारण काडरान मध्ये तयार होणारा प्रत्येक पदार्थ हा अत्याधुनिक तंत्रज्ञान व पारंपारिक पद्धती यांची सांगड घालून तयार केला जातो.

समाजातील प्रत्येक स्तराच्या व्यक्तीच्या आयुष्यात दुध व दुधापासून बनवलेल्या पदार्थांना अनन्य साधारण स्थान आहे. अनेक शारिरिक व्याधींपासून मुक्ती मिळवण्याचे गुण दुध व दुग्धजन्य पदार्थात आहे. मात्र ह्याच मागणीचा फायदा घेऊन आज बाजारात सर्वांत जास्त भेसळ दुधात आढळून येते.

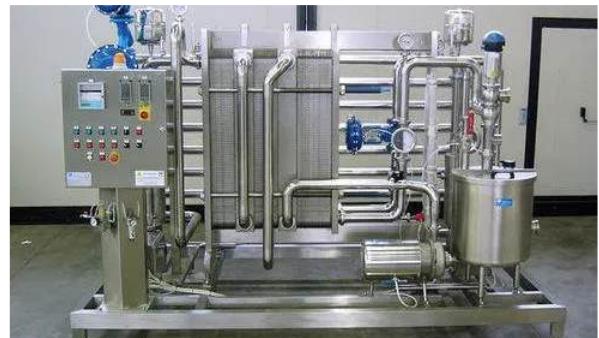
यामुळेच 100% शुद्ध गुणवत्तापूर्ण व भेसळ विरहित दुग्धजन्य पदार्थ सर्वांपर्यंत पोहचवण्यासाठी 'काडरान' ची स्थापना झाली आहे. काडरानच्या माध्यमातून उच्च गुणवत्तेचे दुग्धजन्य पदार्थ, संपूर्ण महाराष्ट्रभर घराघरात पोहचण्याचे ध्येय कंपनीचे संचालक मा. श्री . सुदर्शन भिंगारे व इतर संचालकांनी डोळ्यासमोर ठेवलेले आहे.

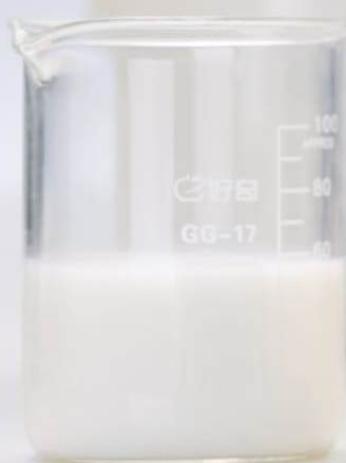


## \* उत्तम चवीची हमी \*

काडरानच्या मंगळवेदा प्लांट मध्ये जागतिक दर्जाचे अत्याधुनिक तंत्रज्ञान आणि यंत्रसाप्रगी असलेली मशिनरी बसवण्यात आली असून पूर्ण प्लांट मध्ये डेअरी क्षेत्रातील १० पेक्षा जास्त वर्षाचा अनुभव असलेले मनुष्यबळ सातत्याने नवनवीन शोधांसाठी राबत असते आणि त्यामुळे काडरान त्यांच्या ग्राहकांना ३६५ दिवस एक सारख्या चवीची हमी देते.

उदाहरणार्थ, मंगळवेदा परिसर हा उत्तम प्रतीच्या बासुंदीसाठी ओळखला जातो. काडरानच्या माध्यमातून हीच शुद्ध म्हशीच्या दुधापासून तयार झालेली बासुंदी महाराष्ट्राच्या कानाकोपन्यात पोहचवण्याचे ध्येय काडरानने ठेवले आहे.





# \* आणि उच्च प्रतिची गुणवत्ता \*

काडरान ग्राहकांना उच्च गुणवत्तेच्या पदार्थाची हमी देते. मग ते दूध असो किंवा दुधाचे इतर पदार्थ काडरानच्या लँब मध्ये भेसल ओळखण्यासाठी चे आंतरराष्ट्रीय स्तरावरील उपकरणे उपलब्ध आहे. तसेच वैज्ञानिक क्षेत्रातील तज्ज्ञ, ग्राहकांना उच्च गुणवत्ता प्रदान करण्यासाठी सतत प्रयोग करत असतात. कोणताही पदार्थ बनविण्यापूर्वी सर्व कच्चा मालाची अंतर्गत प्रयोगशाळेत (सरकारी मान्यताप्राप्त लँब) तपासणी केली जाते, सर्व पदार्थ हे स्वयंचलित मशीन्स वर बनवले जातात.





## \* अत्याधुनिक पॉकिंग \*

काडरान मध्ये तयार होणाऱ्या प्रत्येक पदार्थाची गुणवत्ता अबाधीत राहावी तसेच त्याचा साठवणूक काळ ही वाढवा म्हणून तयार होणारे सर्व पदार्थ अत्याधुनिक तंत्रज्ञानाचा वापर करून व कोणत्याही प्रकारचा मानवी संपर्क न येता हवा बंद पद्धतीने सील बंद केले जाते.

यासाठी उच्च प्रतीवे व फुड ग्रेड क्लालिटी वे PP व PE प्रकारचे मटेरिअल वापरले जाते . जे की वापरानंतर Recycle केले जाऊ शकते. त्यामुळे पर्यावरणास कोणत्याही प्रकारची हानी पोहचत नाही.



# \* खवाल्स ग्राहकांसाठी फरकु म्हशीचे दृध \*

देशी गाईच्या दुधाविषयी समाजमाध्यमांत खूप बोलले व लिहले जाते पण देशी गायीच्या दुधाची उपलब्धता खुपच कमी आहे त्याच देशी गाईच्या नावाखाली जर्सी वा अभारतीय उगमस्थान असलेल्या गाईचे दुध मार्केट मध्ये विकले जाते. परंतु आपले पूर्वज एक तर देशी गाय किंवा म्हशीच्या दुधाचाच वापर करत होते. काळाच्या ओघात या देशी गाई व म्हशीचे प्रमाण कमी झाले आहे. ग्राहकांच्या आग्रहास्तव 900% म्हशीच्या दुधाची (नुसते full-Cream नाही) उपलब्धता करून देण्यास कटीबद्ध आहे काडरान चा जन्मच मुळात सर्व घरात म्हशीचे व कालांतराणे देशी गाईचे दुध उपलब्ध करून देण्यासाठीच झाला आहे व हे शुद्ध दुध देत असताना कधीच गुणवत्तेला बाजू दिली जाणार नाही.



## \* काडरान तूप \*

दैनंदिन जीवनात तूप सेवनाचे अनेक फायदे असतात. रोज तूप सेवन केल्यामुळे बौद्धिक क्षमता वाढते, त्वचा तजेलदार राहते तसेच इतरही अनेक शाररिक समस्यांपासून सुटका मिळते.

काडरानच्या माध्यमातून वेगवेगळ्या प्रकारचे तूप तयार केले जाणार आहे.

उदा. अक्षगंधा तूप, तुलसी तूप, शतावरी तूप इ.



## \* प्रत्येक सण-उत्सव काडरान सौबत \*

भारतीय संस्कृतीतील कोणताही पारंपारिक सण साजरा करताना गोड पदार्थाचा वापर हा अनिवार्यच असतो, आणि त्यामध्ये दुध व दुधापासून बनवलेले पदार्थ / मिरई हे प्रत्येक सणाचा अविभाज्य भाग असतात.

काडरान मध्ये बनविलेला प्रत्येक पदार्थ हा शुद्ध व दर्जेदार सामग्रीचा वापर करून बनविला जातो. त्यामुळे काडरानचे सर्व पदार्थ बाजारातील इतर पदार्थपेक्षा एक पाऊल पुढेच आहेत. त्याच पदार्थाचा वापर करून आपण सण-उत्सवांचा आनंद द्विगणित करू शकता.



# \* शुद्ध म्हशीच्या दुधाचे आइसक्रीम \*

आजकाल आइसक्रीम फक्त उन्हाळ्यात खाण्याचा पदार्थ राहिला नसून वर्षाचे ३६५ दिवस अगदी कडाक्याच्या थंडीतही आईसक्रीमचा आस्वाद घेतला जातो.

सध्याच्या युगात आइसक्रीमची घनता वाढवण्यासाठी शरीरास हानिकारक असे पामतेल (edible oil) त्यात वापरले जात आहे व ते फ्रोझन डेझर्ट या नावाखाली आईसक्रीम म्हणून विकले जाते. त्यातील पामतेल लहानांपासून मोळ्यापर्यंत प्रत्येकाच्या शरीरास हानिकारक असते.

काडरान चे आइसक्रीम १००% म्हशीच्या दुधापासून बनविले जाते. काडरान आईसक्रीमध्ये कोणत्याही प्रकारच्या कृत्रिम फ्लेवर चा तसेच पामतेलाचा (edible oil) वापर केला जात नाही. काडरानच्या आईसक्रीममध्ये शुद्ध व ताज्या फळ्यांच्या गरांचा वापर फ्लेवरसाठी केला जातो.



## \* उच्च प्रतीचे शुद्ध मैस दूध, दर्जेदार दही व चवदार लस्सी \*

पंढरपूर-मंगळवेढा परिसर हा दर्जेदार अश्या म्हशीच्या दुधासाठी ओळखला जातो. काडरानची स्थापनाच या परिसरामध्ये झाल्यामुळे हेच दर्जेदार दुध काडरान त्यांच्या ग्राहकांपर्यंत पोहचवण्यास कटिबद्ध आहे.

काडरान चे दही हे उच्च प्रतीच्या म्हशीच्या दुधापासून व DVS कल्चर पासून बनविले जाते. हे दही सेवनास अत्यंत चांगले अजून आरोग्यदायी सुद्धा आहे

१००% म्हशीच्या दुधाचा वापर करून बनविलेल्या दह्यापासून काडरान लस्सी तयार केली जाते. यामुळे ही लस्सी अत्यंत घटू, चवदार व मलईयुक्त बनते .



# आनंदाचे प्रत्येक क्षण साजावे करा, काडरान श्रीखंड व आम्रखंड च्या सोबतीने

पुरातन काळापासून पश्चिम भारतातील प्रत्येक घरात आनंदाच्या क्षणी, सण-उत्सवाला व पाहुण्यांच्या स्वागताला जेवणासोबत गोड पदार्थ म्हणून श्रीखंड व आम्रखंड आजही प्रामुख्याने वाढले जाते.

हीच पारंपारिक पद्धत लक्षात ठेवून काडरान ने, पारंपारिक चवीचे व कमी साखरेचे श्रीखंड व आम्रखंड बाजारात आणले आहे. साखरेचा कमीत कमी वापर केल्यामुळे प्रत्येक जण आरोग्याची कोणतीही भीती न बाळगता आनंदाच्या क्षणांचा पुरेपुर आस्वाद घेऊ शकता.



## \* काढणाऱ्याचे सुगंधी दुध \*

काबोनेटेड पेय जसे कि सोडा, इतर शीतपेये हे शरीरास हानिकारक असतात त्यामुळे उष्णतेपासून दिलासा मिळवून देण्यासाठी काडरान ने शरीरास आरोग्यदायी असे आणि जीभेस चव देणारे विविध प्रकारचे सुगंधी दुध बाजारात आणले आहे.

उदा. केसरदुध, पिस्ता दुध, बदाम दुध व स्ट्रॉबेरी दूध इ.



## \* काढणाऱ्ये पनीर वाढवेल जोवणाची चव \*

सध्याच्या बाजारात दुधानंतर सर्वाधिक भेसळ असणारा पदार्थ म्हणून पनीरकडे पाहिले जाते अश्या पनीरच्या सेवनाने पोटाचे अनेक विकार उद्भवतात. हीच गोष्ट लक्षात घेऊन कडरान ने १०० % म्हशीच्या दुधापासून भेसळ विरहित मलई पनीर ग्राहकांच्या आस्वादासाठी उपलब्ध करून दिले आहे.





मिल्क अँड मिल्क प्रॉडक्ट

Mfg. & Mkd. By

# KADRAN PRODUCER CO. LTD.

Plot No. B-19, MIDC Mangalwedha, Tal-Mangalwedha, Dist - Solapur (MH) 413305

Email : [kadranproducercompany@gmail.com](mailto:kadranproducercompany@gmail.com) | Web : [www.kadranmilk.com](http://www.kadranmilk.com)

Customer Care No.: +91 74105 57048