

Consolidated E-Dossier

FREEDOM HEALTHY COOKING OILS



Date: August 01st – 31st, 2023

COVERAGE INDEX

Special Stories			
PRINT COVERAGES			
Sl No	Date	Publication	Headline
01	01.09.2023	Bizz Buzz	Edible oil market may remain stable in short term: GEF India
02	01.09.2023	Bizz Buzz	Edible oil market may remain stable in short term: GEF India
03	www.bizzbuzz.news		https://www.bizzbuzz.news/bizz-talk/edible-oil-market-may-remain-stable-in-short-term-gef-india-1244552
Revitalize Life with the Magic of Rice Bran Oil			
Sl No	Date	Publication	Headline
04	27.08.2023	Velugu	Antioxidants are high in Rice Bran Oil
05	27.08.2023	Andhra Prabha	Revitalize life with Rice Bran Oil
06	27.08.2023	Nava Telangana	Revitalize Life with the Magic of Rice Bran Oil
07	27.08.2023	Nnam	Revitalize Life with the Magic of Rice Bran Oil
08	27.08.2023	Siasat Daily	Revitalize Life with the Magic of Rice Bran Oil
09	26.08.2023	Vijay Karnataka	Revitalize Life with the Magic of Rice Bran Oil
10	26.08.2023	Vishwa Vaaridhi	Revitalize Life with the Magic of Rice Bran Oil
11	26.08.2023	Bharath Sarathi	Revitalize Life with the Magic of Rice Bran Oil
12	28-08.2023	Sanje Samaya	Revitalize Life with the Magic of Rice Bran Oil

13	28.08.2023	Dinasudar	Revitalize Life with the Magic of Rice Bran Oil
14	30.08.2023	Tarun Bharat	Revitalize Life with the Magic of Rice Bran Oil
15	30.08.2023	Dharitri	Revitalize Life with the Magic of Rice Bran Oil
ONLINE COVERAGES			
16	www.hospibuz.com		https://hospibuz.com/revitalize-life-with-the-magic-of-rice-bran-oil/
17	www.passionateinmarketing.com		https://www.passionateinmarketing.com/revitalize-life-with-the-magic-of-rice-bran-oil/
18	www.biznewsdesk.com		https://biznewsdesk.com/business/revitalize-life-with-the-magic-of-ricebranoil
19	www.contentmediasolution.com		https://contentmediasolution.com/business/revitalize-life-with-the-magic-of-rice-bran-oil/
20	www.businessnewsthisweek.com		http://businessnewsthisweek.com/business/revitalize-life-with-the-magic-of-rice-bran-oil/
21	www.v6velugu.com		https://www.v6velugu.com/antioxidants-are-high-in-rice-bran-oil
Hybiz TV Food Awards			
PRINT COVERAGES			
22	10.08.2023	The Pioneer	Hybiz Food Awards
23	10.08.2023	Namaste Telangana	Hybiz Food Awards on August 29th
24	10.08.2023	Sakshi	Hybiz Food Awards on August 29th
25	10.08.2023	Velugu	Hybiz TV Food Awards poster launch
26	10.08.2023	Hindi Milap	Hybiz Food Awards on August 29th

27	10.08.2023	Siasat Daily	Hybiz Food Awards on August 29th
28	30.08.2023	The Pioneer	Hybiz TV Food Awards presented
29	30.08.2023	Telangana Today	Hybiz TV Food Awards presented
30	30.08.2023	Hindi Milap	Hybiz TV Food Awards presented

Name of the Publication: Bizz Buzz

Date: 01.09.2023

Page No: 01

Edition: Hyderabad

Headline: Edible oil market may remain stable in short term: GEF India


BIZZ BUZZ

Edible oil market may remain stable in short term: GEF India



Hyderabad-based Gemini Edibles and Fats India Limited, founded by Pradeep Chowdhry, is in the business of manufacturing and distribution of edible oils and specialty fats from 2009. A subsidiary of Singapore-headquartered Golden Agri Resources, GEF India is widely known by its brand, Freedom Healthy Cooking Oils. The largest seller and processor of sunflower oil has three port-based manufacturing facilities in India - two in Kakinada and one in Krishnapatnam, Andhra Pradesh. The other oil variants refined and sold by GEF India includes physically refined Rice Bran oil, Groundnut oil, Mustard and Gingelly oil

P Chandrashekhara Reddy**Full interview on Page 5**

Name of the Publication: Bizz Buzz

Date: 01.09.2023

Page No: 05

Edition: Hyderabad

Headline: Edible oil market may remain stable in short term: GEF India

Edible oil market may remain stable in short term: GEF India

Gemini Edibles and Fats India to invest Rs 400-500 cr in new plant in Telangana, the company will also work with the State govt to promote sunflower cultivation, which will help to reduce India's reliance on imported sunflower oil, says its Sr Vice-President, P Chandrashekhara Reddy

DIPTA RAO

Hyderabad-based Gemini Edibles and Fats India Limited, founded by Pradeep Chowdhry, is in the business of manufacturing and distribution of edible oils and specialty fats from 2009. A subsidiary of Singapore-headquartered Golden Agri Resources, GEF India is widely known by its brand, Freedom Healthy Cooking Oils. The largest seller and processor of sunflower oil has three port-based manufacturing facilities in India - two in Kakinada and one in Krishnapatnam, Andhra Pradesh. The other oil variants refined and sold by GEF India includes physically refined Rice Bran oil, Groundnut oil, Mustard and Gingelly oil.

The company also produces Palmolein oil, value added fats besides bulk trading of edible oils.

In an exclusive conversation with Bizz Buzz, P Chandrashekhara Reddy, Senior Vice-President (Sales and Marketing), Gemini Edibles and Fats India, shares insights on the edible oil market in India and the future plans of GEF India. He attributes the growth and success of this homegrown company to the vision of the founder, leadership team, building international standard infrastructure in terms of processing and manufacturing plants, delivering value to the consumer, and trust on distributors



P Chandrashekhara Reddy, Senior Vice-President, Gemini Edibles and Fats India

WHAT factors led GEF India to lead in sunflower oil segment?

We are in Karnataka, some parts of Maharashtra, Gujarat, and Jharkhand, total of Andhra Pradesh, Telangana, and Chhattisgarh. We are here as sunflower oil consumption is more. So being in these States makes us the largest seller of sunflower oil in India. The total consumption of Sunflower oil across India is 2.3 million tonnes, wherein 70 per cent is consumed in these States. We launched in 2010, and witnessed some opportunities while entering the market, such as, the consumer is aware about sunflower oil. However, no brand had a proper distribution channel in place across the combined States of Andhra Pradesh and Telangana. There was very sporadic consumer engagement through advertisement or consumer-connect, leading to the absence of strong positioning for any brand. As they were into sales not marketing, we saw the opportunity and built the infrastructure through refining plants.

After 3 refineries in AP, what is the reason behind investing Rs400-500 crore on a new plant in Telangana?

From the last two decades, our investments have gone into processing imported oil. We are putting up this plant to work with the local government for promoting sunflower cultivation along with Palmolein. Today the country needs over 20 million tonnes of oil but it is able to produce only eight million tonnes depending on weather condition. The balance 14-15 million tonnes is imported. So, the government of India decided to bring down the imports and identified few States, which includes AP and TS, for cultivating oil palm and sunflower. We earn 30-40 per cent of our revenue from sales of Palmolein oil. Our upcoming manufacturing facility in Telangana will process these and other oils too. This is going to be first of its kind plant. We will work with the local government in promoting sunflower seed cultivation. The raw material will be sourced from these farms. We are in the final stage of land allotment. Soon we will start its construction.

Is there any new product or State in pipeline? What is the revenue target for this fiscal?

We will enter new States such as Tamil Nadu and Kerala which will complete South India. We are looking at introducing oils like deepam oil, and premium oils, nothing is concrete right now. In the last financial year, we earned over Rs 11,000 crore. Ours is a very tricky business, if volume price goes up then the turnover increases. Last two to three years, the prices were high but now it is falling. Being into sales I track the volume than the value. The revenue might be the same however we are targeting a turnover of around Rs 12,000 crore. Our market share across India is around 20 per cent and we will continue to hold that share.

In which category does Freedom Healthy Cooking Oils fall into?

In edible oils, there are few categories - one is where consumers are not able to identify the content of the oil. The second or middle segment is where brands like us are present. The consumers are aware of the contents of the packet. They know the value of the sunflower oil and how much it should be priced. Then there are price sensitive consumers who are into imitating type of brands. We chose to be in the value for money segment where we can create genuine category of oil and price it reasonably. This segment has been the fastest growing in the last few decades. The high-valued ones who are not able to give in volumes are increasing their price.

You had earlier stressed on delivering value to increase sales. What is the strategy behind this approach?

You can sell various kinds of oil, but only if we deliver value will the consumer pay the extra penny. Our focus is on what value we can deliver to the consumer while selling rice bran, mustard, groundnut, Palmolein anyway households do not buy, I strike a chord with the consumer's belief, in terms of health and belief system. Once, the consumer believes that specific value is delivered to them then naturally they will buy our product. That is why in rice bran we are the largest in AP, groundnut we are reasonably doing good... Sunflower we are anyway largest in India. With Mustard oil in Orissa we are doing very good...

How challenging is the market for cooking oil companies?

Today, every State is complex to enter. We have over 60 per cent share in Andhra Pradesh, 45 per cent share in Telangana, retaining this share is only very challenging. Target about getting into any new State. There are always competitors challenging, entering new consumers.

What has changed then to now is, complexities in distribution with birth of multiple distribution channels. Complexities in marketing is another factor, earlier it was television, and print now it is digital which is lot more confusing. Then, the demographics have changed, today the median age of India is at 30, younger the India that impatient they are, this results in challenge of communicating. Urbanisation is also increased which means the challenge is short of time, this is another challenge for communication. Complexities have been evolving from the time we entered. As they are dynamic, the challenges need to be addressed accordingly.

Which cooking oil is most consumed in India?

While there are a number of oils available, few are consumed more in India. In terms of tonnes, it is Palmolein oil, the second largest imported and consumed is Soyabean oil, followed by mustard, and sunflower oil. When we take into account South India, here majorly only two oils are consumed, Palmolein by volume and sunflower is the next. From lower middle class and upwards, sunflower oil is the choice, but people at the bottom of the pyramid consume both oils. While at homes its mostly sunflower, Palmolein oil makes way into kitchens of homes for deep frying, snack items. Few restaurants and road-side eateries also prefer Palmolein.

What is the consumption pattern of branded edible oils in villages?

No brand can reach villages. There are companies which appoint rural distributors, do van coverage but that is a painful affair. Over the last two decades, due to ease of transportation all brands are going up to towns with 20,000 population. Villagers go to the nearest town to buy goods and distribute them further in their villages. Here, we cannot access them. We depend on the wholesale market of the town for distribution to the villages. Today in the villages, unorganised oil sellers are disappearing due to various reasons like FSSAI regulations or GST. The small brands are becoming big or big brands are penetrating. Villagers are value conscious in terms of expectation from the product rather than lifestyle demanding. If they believe that the least priced oil delivers the value then they would opt for it.

Is the market saturated or there is space for new entrants?

I will not say there is no space for new entrants, but what is the value they are bringing has to be looked into. Today if a new company enters, price is the biggest differentiator, but a company will earn less to sell the product at a lesser cost. Then comes quality where there is not much to differentiate. Next is packaging and communication. When it comes to communication, it is about saying the same in a refreshing way. For the communication to reach the consumers will take a decade because initial few years the ad will not even reach the tier two towns, which means the company has to burn money till then on communication itself. When we launched Freedom, the competition was not as much as today. We were able to penetrate in three years. Till today we are number three player in Karnataka, here we got results after five years of entering the market.

Has the global oil market stabilized?

In the last three to four years, edible oil market was going through lot of turbulence. Covid changed the consumption pattern, logistic supply chain issue which eventually settled. Ukraine was the largest supplier of sunflower oil for this part of the world. Earlier Russia wasn't exporting then it opened its product to India. The war led prices to hit the roof, but the government was quick on reducing the import duty. Before Covid our selling price to consumer was Rs 100, it went up to over Rs 260, today, the price to consumer is Rs 120. The edible oil market has stabilized for us but, consumer yet feels Rs 90 is the buying price which makes them cautious.

What is the size of cooking oil consumption in India?

Average consumption of edible per year per person is 17 kg, in terms of litre it is 3.1 litre. This includes consumption at home, through bakery items or chocolates and from the 20-40 per cent people eating outside. There are States like Gujarat, Maharashtra which consumes 20 kg per capita. There are some States like Jharkhand, Bihar and some parts of Odisha where the consumption is 14 kg. When it comes to our target market like AP, TS, Odisha, we are at the middle which is 17 kg. If we are at the growing side of a State, we will always benefit like in AP, Odisha, Karnataka, and Chhattisgarh. These States are growing in terms of population and income which means consumption of Freedom also increases.

Name of the Publication: www.bizzbuzz.news

Elink: <https://www.bizzbuzz.news/bizz-talk/edible-oil-market-may-remain-stable-in-short-term-gef-india-1244552>

E-PAPER



67%

Home > Bizz Talk

Edible oil market may remain stable in short term: GEF India

Gemini Edibles and Fats India to invest Rs 400-500 cr in new plant in Telangana, the company will also work with the State govt to promote sunflower cultivation, which will help to reduce India's reliance on imported sunflower oil, says its Sr Vice-President, P Chandrashekhara Reddy

By Divya Rao | 1 Sept 2023 9:36 AM IST (Updated: 1 Sept 2023 5:53 PM IST)



Name of the Publication: Velugu

Date: 27.08.2023

Page No: 06

Edition: Hyderabad

Headline: Antioxidants are high in Rice Bran Oil



Refined
physically in
state-of-the-art
factory

రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్లో యాంటీ ఆక్సిడెంట్లు ఎక్కువ

● గుండెకు మంచిదంటున్న ఫ్రీడమ్

హైదరాబాద్, తెలుగు: నేటి వేగవంతమైన ప్రపంచంలో ఆరోగ్యకరమైన జీవనశైలి అత్యంత కీలకంగా మారింది. ఆరోగ్య సంరక్షణలో ఆహారం కీలకపాత్ర పోషిస్తోంది. మంచి ఆహారంకావాలంటే సరైన వంట నూనె కావాలి. ఈ విషయంలో నిపుణులు రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ కు ఓటేస్తున్నారు. ఇది ఎన్నో ఆరోగ్య ప్రయోజనాలను అందిస్తుంది. రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ ను బియ్యం గింజల పైపొర నుంచి తీస్తారు. ఒరైజనల్ వంటి యాంటీ ఆక్సిడెంట్లు సమృద్ధిగా ఉంటాయి కాబట్టి ఇది గుండెకు ఎంతో మేలు చేస్తుంది. చెడు కొలెస్ట్రాల్ ను తగ్గించి, మంచి కొలెస్ట్రాల్ ను పెంచుతుంది. అధిక స్కోక్ పాయింట్ కారణంగా సోటింగ్, ఫ్రైయింగ్, బేకింగ్ తో సహా అనేక రకాల వంట పద్ధతులకు ఇది బాగా సరిపోతుంది. పోషకాహార నిపుణులు, డాక్టర్ మతీన్ అహ్మద్ మాట్లాడుతూ, "వంట నూనెలు మన శరీరానికి అవసరమైన కొవ్వు ఆమ్లాలు, కొవ్వులో కరిగే విటమిన్లు ఇతర ముఖ్యమైన పోషకాలను అందిస్తాయి. ఈ పోషకాలు ఆరోగ్యకరమైన కణాల పనితీరును నిర్వహించడానికి, మెదడు ఆరోగ్యాన్ని పెంచడంలో కీలక పాత్ర పోషిస్తాయి. పోషకాల శోషణకు తోడ్పడతాయి. రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ లో ఉండే కొవ్వు, ఆమ్లాల నిర్దిష్ట కలయిక గుండెకు మేలు చేస్తుంది. రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ లోని ఒరైజనల్, బోకోపెరాలల్, బోకోట్రీయూనాల్ సహజ యాంటీ ఆక్సిడెంట్లు. చెడు కొలెస్ట్రాల్ (ఎల్ డీఎల్) ను తగ్గించడంలో సహాయపడతాయి. అందుకే మేం రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ ను ఉపయోగించాలని సిఫార్సు చేస్తుంటాం" అని అన్నారు. ఫ్రీడమ్ రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్, సేల్స్ & మార్కెటింగ్, సీనియర్ వైస్ ప్రెసిడెంట్ పి చంద్ర శేఖర రెడ్డి మాట్లాడుతూ, "ఫ్రీడమ్ రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ కేవలం రుచికరమైన వంటలకు అనువైనదే కాకుండా ఆరోగ్యానికి మంచి చేస్తుంది. ఆరోగ్య స్పృహ కలిగిన వినియోగదారులకు సమృద్ధమైన బ్రాండ్ మార్కి. రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ లోని పోషక విలువలు, సహజ యాంటీ ఆక్సిడెంట్లను సంరక్షించడానికి మేం అన్ని జాగ్రత్తలు తీసుకుంటాం" అని అన్నారు.

Name of the Publication: Andhra Prabha

Date: 27.08.2023

Page No: 06

Edition: Hyderabad

Headline: Revitalize life with Rice Bran Oil

రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్తో జీవితాన్ని పునరుద్ధరించుకోండి

పోహజిగూడ,ఆగస్టు25(ప్రభస్పాస్) : నేటి వేగవంతమైన ప్రపంచంలో, సమతుల్య, ఆరోగ్య స్పృహతో కూడిన జీవనశైలి అత్యంత కీలకంగా మారిందని, మన ఆరోగ్యపరంగా మనం చేసుకునే ప్రతి ఎంపిక కీలక పాత్ర పోషిస్తుందని ఫ్రీడమ్ రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ సేల్స్ మార్కెటింగ్ సీనియర్ వైస్ ప్రెసిడెంట్ పి చంద్ర శేఖర రెడ్డి పేర్కొన్నారు. ఆయన రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ ప్రాముఖ్యత పై మాట్లాడుతూ ఫ్రీడమ్ రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ కేవలం రుచి కరమైన వంటలకు అవసరమైనది మాత్రమే కాకుండా,



చంద్ర శేఖర రెడ్డి

ఆరోగ్య స్పృహ కలిగిన వినియోగదారులకు విశ్వసనీయ మిత్రుడిగా మారిందన్నారు. ఉత్పత్తి శ్రేష్ఠతకు మించి, బ్రాండ్ దాని పోషక విలువలు, సహజ యాంటీఆక్సిడెంట్లను సంగ్రహించడానికి దాని నూనెను శ్రద్ధగా పరిశీలించి మరీ ఎంపిక చేయటంతో పాటుగా ఉత్పత్తి చేస్తుందన్నారు. ఈ అంకితమైన విధానం 10000 శాతం పిపిఎం గామా ఓరైజనల్ తో రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ సంభావ్య ఆరోగ్య ప్రయోజనాలను వినియోగదారులు పూర్తిగా స్వీకరించగలరని నిర్ధారిస్తుందన్నారు. విలువైన పరిజ్ఞానం, వనరులను అందించడం ద్వారా, వినియోగదారులను మేము తగిన సమాచారం, ఆరోగ్య కేంద్రీకృత ఎంపికలను చేయడానికి శక్తివంతం చేస్తామని, అంతిమంగా ఆరోగ్యకరమైన మరింత శక్తివంతమైన జీవనశైలికి తోడ్పడుతున్నామని అన్నారు. ఆరోగ్య స్పృహతో కూడిన వంటల ప్రపంచంలో, ఫ్రీడమ్ రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ మెరుగైన ఆరోగ్యం సాధించడంలో కీలక పాత్ర పోషిస్తుందన్నారు. ఆరోగ్యానికి ప్రాధాన్యతనిచ్చే ప్రీమియం ఉత్పత్తులను డెలివరీ చేయడంలో అచంచలమైన నిబద్ధతతో, ఫ్రీడమ్ రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ సానుకూల ఆహార మార్పులకు చోదక శక్తిగా పనిచేస్తుందని పేర్కొన్నారు.

Name of the Publication: Nava Telangana

Date: 27.08.2023

Page No: 06

Edition: Hyderabad

Headline: Revitalize Life with the Magic of Rice Bran Oil

రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ మ్యాజిక్ తో జీవితాన్ని పునరుద్ధరించుకోండి

● ఫ్రీడం ఆయిల్ సేల్స్ అండ్ మార్కెటింగ్ వైస్ ప్రెసిడెంట్ పి.చంద్రశేఖర్ రెడ్డి

సవతెలంగాణ- జూబ్లీహిల్స్

నేటి వేగవంతమైన ప్రపంచంలో, సమతుల్య ఆరోగ్య స్పృహతో కూడిన జీవనశైలి అత్యంత కీలకంగా మారింది. మన ఆరోగ్య పరంగా మనం చేసుకునే ప్రతి ఎంపిక కీలక పాత్ర పోషిస్తుందని ఫ్రీడం ఆయిల్ సేల్స్ అండ్ మార్కెటింగ్ వైస్ ప్రెసిడెంట్ పి.చంద్రశేఖర్ రెడ్డి అన్నారు. వంట నూనె ఎంపిక అనేది మొత్తం ఆరోగ్యం, శక్తిని గణనీయంగా ప్రభావితం చేసే కీలక నిర్ణయంగా నిలుస్తుందని. రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ ఒక అద్భుతమైన ఎం పికగా ఉద్ఘాటించిందని, ఇది సంభావ్య ఆరోగ్య ప్రయోజనాలను పాక శాస్త్ర రంగంలో అసాధారణమైన వైవిధ్య తను తీసుకువస్తుందని ఆయన అన్నారు. రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ బీయ్యం గింజలపై పొర నుండి తీసు కుంటారని, రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ గుండె-ఆరో గ్యపరంగా సాంప్రదాయ వంట నూనెలకు ప్రత్యామ్నాయంగా ఆకర్షిస్తోంది. రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్లో గామా-గ్లైసె సల్ వంటి యాంటీ ఆక్సి డెంట్ల సమృద్ధిగా ఉంటాయ న్నారు. పఫ్-మఫ్లు 1:1 నిష్పత్తిలో దాని సమతుల్య కొవ్వు ప్రొఫైల్, చెడు కొలెస్ట్రాల్ ను తగ్గించి, మంచి కొలెస్ట్రాల్ ను నిర్వహిస్తుం దని ఆ సామర్థ్యం రోజువారీ ఆహారప రంగా గొప్ప



రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ మ్యాజిక్ తో జీవితాన్ని పునరుద్ధరించుకోండి



విలువలు, సహజ యాంటీ ఆక్సిడెంట్లను సంగ్రహించడానికి, దాని నూనెను శ్రద్ధగా పరిశీలించి మరి ఎంపిక చేయటం తో పాటుగా ఉత్పత్తి చేస్తుందన్నారు. విలువైన పరిజ్ఞానం, వనరులను ఆం దించడం ద్వారా, వినియోగదారులకు తగిన సమాచారం ఆరోగ్య-కేంద్రీకృత ఎంపికలను చేయడానికి కృషి చేస్తామని, అంతి మంగా ఆరోగ్య కరమైన, మరింత శక్తి వంతమైన జీవ నశైలికి తోడ్పడుతున్నట్లు ఆయన తెలిపారు.

ఆరోగ్యకరమైన ఎంపికగా నిలుస్తుం న్నారు. అధిక సోక్ పాయింట్ తో, సాటింగ్, ఫ్రై యింగ్, బేకింగ్ తో సహా అనేక రకాల వంట పద్ధతు లకు ఇది బాగా సరిపో తుంది. దీని సూ క్షమైన రుచి ప్రొఫైల్ స్వాభావిక అభిరు చుల ను అధిగమించకుండా వంటల ను మెరు గుప రచడానికి అనుమతి స్తుం దన్నారు. ఫీడమ్ రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ కేవలం రుచి కరమైన వంటలకు అవసరమైనది మాత్ర మే కాకుండా, ఆరోగ్య స్పృహ కలి గిన వినియోగదా రులకు విశ్వస నీయ మిత్రుడిగా మారింది. ఉత్పత్తి శ్రేవృతకు మించి, బ్రాండ్ దాని పోషక విలువలు, సహజ యాంటీ ఆక్సిడెంట్లను సంగ్రహించడానికి, దాని నూనెను శ్రద్ధగా పరిశీలించి మరి ఎంపిక చేయటం తో పాటుగా ఉత్పత్తి చేస్తుందన్నారు. విలువైన పరిజ్ఞానం, వనరులను ఆం దించడం ద్వారా, వినియోగదారులకు తగిన సమాచారం ఆరోగ్య-కేంద్రీకృత ఎంపికలను చేయడానికి కృషి చేస్తామని, అంతి మంగా ఆరోగ్య కరమైన, మరింత శక్తి వంతమైన జీవ నశైలికి తోడ్పడుతున్నట్లు ఆయన తెలిపారు.

Name of the Publication: Ninadam

Date: 27.08.2023

Page No: 05

Edition: Hyderabad

Headline: Revitalize Life with the Magic of Rice Bran Oil

రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ మ్యాజిక్ తో జీవితాన్ని పునరుద్ధరించుకోండి

హైదరాబాద్, ఆగస్ట్ 25 (నినాదం న్యూస్) : నేటి వేగవంతమైన ప్రపంచంలో, సమతుల్య ఆరోగ్య స్పృహతో కూడిన జీవనశైలి అత్యంత కీలకం గా మారింది, మన ఆరోగ్య పరంగా మనం చేసుకునే ప్రతి ఎంపిక కీలక పాత్ర పోషిస్తుంది. ఈ ఎంపికలలో, వంట నూనె ఎంపిక అనేది మన మొత్తం ఆరోగ్యం మరియు శక్తిని గణనీయంగా ప్రభావితం చేసే కీలక నిర్ణయంగా నిలుస్తుంది. రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ ఒక అద్భుతమైన ఎంపికగా ఉద్భవించింది, ఇది సంభావ్య ఆరోగ్య ప్రయోజనాలను మరియు పాక శాస్త్ర రంగంలో అసాధారణమైన వైవిధ్యతను తీసుకువస్తుంది. రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ (RBO) బియ్యం గింజల పై పొర నుండి తీసుకోబడింది, రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ గుండె-ఆరోగ్యపరంగా సాంప్రదాయ వంట నూనెలకు ప్రత్యామ్నాయంగా ఆకర్షిస్తోంది. రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ (RBO)లో



గాఢాబరైజనల్ వంటి యాంటీ ఆక్సెడెంట్ల సమృద్ధిగా ఉంటాయి. PUFA, MUFA 1:1 నిష్పత్తితో దాని సమతుల్య కొవ్వు ప్రొఫైల్, మరియు చెడు కొలెస్ట్రాల్ ను తగ్గించి, మంచి కొలెస్ట్రాల్ ను నిర్వహించగల సామర్థ్యం రోజువారీ అహార పరంగా గొప్ప ఆరోగ్యకరమైన ఎంపికగా నిలుస్తుంది. రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ నిజంగా వేరుగా ఉండే దాని కలిసే వైవిధ్యత. అధిక స్కోర్ పాయింట్ తో, సాటింగ్, ఫ్రైయింగ్ మరియు బేకింగ్ తో సహా అనేక రకాల వంట పద్ధతులకు ఇది బాగా సరిపోతుంది. దీని సూక్ష్మమైన రుచి ప్రొఫైల్ స్వాభావిక అభిరుచులను అధిగమించకుండా వంటలను మెరుగుపరచడానికి అనుమతిస్తుంది. ఇది అనేక రకాల వంటకాలు మరియు కలిసే అద్భుతాలకు

అదర్శవంతమైన ఎంపికగా నిలుస్తుంది. ఇంటిని నిర్వహించడం మరియు కుటుంబ అవసరాలను తీర్చడం వంటి విజ్ఞ జీవితాన్ని గడుపుతున్న వారికి, ఆరోగ్య ప్రయోజనాలతో పాటుగా సౌలభ్యం సజావుగా మిళితం చేసే వంట నూనె కోసం తమ అత్యంత ప్రాధాన్యత గా మారినది. గృహిణి అయిన శ్రీమతి సవిత నెల్లడించే దాని ప్రకారం, “భోజనంలో రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ ను చేర్చడం వలన తాను వంట చేసే విధానం మారిపోయింది. ఇది తమ వంటకాలకు అప్రేక్షకరమైన రుచిని ఇస్తుంది, అదే సమయంలో తమ కుటుంబం యొక్క మొత్తం శ్రేయస్సుకు తాను సహకరించ గలుగుతున్నాను. రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ యొక్క అద్భుతమైన సామర్థ్యం వేయించిన ఆహారాలకు కరకర లాడేలా చేయటంతో పాటుగా తేలికపాటి అక్కతిని సైతం అందిస్తోంది. తమ కుటుంబ ఆరోగ్యానికి హాని కలిగించకుండా సౌకర్యవంతమైన ఆహారాన్ని అందించడానికి తనను అనుమతిస్తుంది...” అని అన్నారు.

Name of the Publication: Siasat Daily

Date: 26.08.2023

Page No: 03

Edition: Hyderabad

Headline: Revitalize Life with the Magic of Rice Bran Oil

فریڈم رائس بران آئل صحت کیلئے مفید

حیدرآباد۔ 25 اگست (پریس نوٹ) فریڈم رائس بران آئل کے بارے میں کمپنی کا دعویٰ ہے کہ یہ خوردنی تیل قلب کی صحت کیلئے مفید ہے اور یہ تیل اینٹی آکسیڈنٹس جیسے Gamma Oryzanol سے بھرپور ہوتا ہے اور اچھے کولیسٹرول کو برقرار رکھتا ہے اور اس طرح یہ تیل روزمرہ کے پکوان کیلئے صحت بخش ہے۔ مسٹر پی چندر خشیکھر ریڈی، سینئر وائس پریسیڈنٹ۔ سٹیس اینڈ مارکنگ، فریڈم رائس بران آئل نے کہا کہ محض پکوان کی ایک ضرورت سے زیادہ فریڈم رائس بران آئل صحت پر توجہ دینے والے صارفین کیلئے ایک بھروسہ مند تیل بن گیا ہے۔



Name of the Publication: Vijay Karnataka

Date: 26.08.2023

Page No: 05

Edition: Bangalore

Headline: Revitalize Life with the Magic of Rice Bran Oil

ಫೀಡಂ ರೈಸ್ ಬ್ರಾನ್ ಆಯಿಲ್ ಜತೆ ಜೀವನ

ಬೆಂಗಳೂರು: ಇಂದಿನ ವೇಗದ ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಸಮತೋಲಿತ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಜ್ಞೆಯ ಜೀವನಶೈಲಿಯು ಬಹಳ ಮುಖ್ಯ. ನಾವು ಮಾಡುವ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಆಯ್ಕೆಯು ನಮ್ಮ ಯೋಗಕ್ಷೇಮವನ್ನು ರೂಪಿಸುವಲ್ಲಿ ನಿರ್ಣಾಯಕ ಪಾತ್ರವನ್ನು ವಹಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ಆಯ್ಕೆಗಳಲ್ಲಿ, ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆಯು ಆಯ್ಕೆಯು ನಮ್ಮ ಒಟ್ಟಾರೆ ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ಚೈತನ್ಯದ ಮೇಲೆ ಪ್ರಭಾವ ಬೀರುತ್ತದೆ. ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯು ಗಮನಾರ್ಹ ಆಯ್ಕೆಯಾಗಿ ಹೊರಹೊಮ್ಮಿದೆ.



ರೈಸ್ ಬ್ರಾನ್ ಆಯಿಲ್ (ಆರ್ಬಿಒ) ಅಕ್ಕಿಯ ಹೊಟ್ಟಿನಿಂದ ತಯಾರಾದ ಈ ಎಣ್ಣೆಯು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆಗಳಿಗೆ ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿ ಮತ್ತು ಹೃದಯ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಪೂರಕವಾಗಿ ಗಮನ ಸೆಳೆದಿದೆ. ಇದು ಗಾಮಾ ಒರಿಜನಾಲ್‌ನಂಥ ಉತ್ಕರ್ಷಣ ನಿರೋಧಕಗಳಿಂದ ಸಮೃದ್ಧವಾಗಿದೆ.



ಫೀಡಂ ರೈಸ್ ಬ್ರಾನ್ ಆಯಿಲ್‌ನ ಸೇಲ್ಸ್ ಆ್ಯಂಡ್ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ವಿಭಾಗದ ಹಿರಿಯ ಉಪಾಧ್ಯಕ್ಷ ಪಿ.ಚಂದ್ರ ಶೇಖರ ರೆಡ್ಡಿ ಮಾತನಾಡಿ, “ಕೇವಲ ಅಡುಗೆ ಅಗತ್ಯಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ, ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಜ್ಞೆಯ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಫೀಡಂ ರೈಸ್ ಬ್ರಾನ್ ಆಯಿಲ್ ವಿಶ್ವಾಸಾರ್ಹ ಮಿತ್ರನಾಗಿದೆ,” ಎಂದಿದ್ದಾರೆ.

Name of the Publication: Vishwa Vaaridhi

Date: 26.08.2023

Page No: 02

Edition: Bangalore

Headline: Revitalize Life with the Magic of Rice Bran Oil

‘ರೈಸ್ ಬ್ರಾನ್ ಆಯಿಲ್’ ನೊಂದಿಗೆ ನಿಮ್ಮ ಜೀವನವನ್ನು ಪುನರುಜ್ಜೀವನಗೊಳಿಸಿ’

ಬೆಂಗಳೂರು

ಇಂದಿನ ವೇಗದ ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲಿ, ಸಮತೋಲಿತ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಚ್ಛೇದ ಬೀವನವು ಕೇಂದ್ರ ಹಂತವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ, ನಾವು ಮಾಡುವ ಪ್ರತಿಯೊಂದು

ಆಯ್ಕೆಯು ನಮ್ಮ ಯೋಗಕ್ಷೇಮವನ್ನು ರೂಪಿಸುವಲ್ಲಿ ನಿರ್ಣಾಯಕ ಪಾತ್ರವನ್ನು ವಹಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ಆಯ್ಕೆಗಳಲ್ಲಿ, ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆಯ ಆಯ್ಕೆಯು ನಮ್ಮ ಒಟ್ಟಾರೆ ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ಚೈತನ್ಯವನ್ನು ಗಮನಾರ್ಹವಾಗಿ ಪರಿಣಾಮ



ಬೀರುವ ಪ್ರಮುಖ ನಿರ್ಧಾರವಾಗಿದೆ. ಅಕ್ಕಿ ಹೊಟ್ಟೆ ಎಣ್ಣೆಯು ಗಮನಾರ್ಹವಾದ ಆಯ್ಕೆಯಾಗಿ ಹೊರಹೊಮ್ಮಿದೆ. ಸಂಭಾವ್ಯ ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಯೋಜನಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಪಾಕಶಾಲೆಯ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಅಸಾಧಾರಣ ಬಹುಮುಖತೆಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ.

ರೈಸ್ ಬ್ರಾನ್ ಆಯಿಲ್ ಅಕ್ಕಿ ಧಾನ್ಯಗಳ ಹೊರ ಪದರದಿಂದ ಮೂಲವಾಗಿದೆ, ಅಕ್ಕಿ ಹೊಟ್ಟೆ ಎಣ್ಣೆಯು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆಗಳಿಗೆ ಹೃದಯ-ಆರೋಗ್ಯಕರ ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿ ಗಮನ ಸೆಳೆದಿದೆ. ರೈಸ್ ಬ್ರಾನ್ ಆಯಿಲ್ ಗಾಮಾ ಒರಿಸಿನಾಲ್ ನಂತರ ಉತ್ಪನ್ನಗೊಂಡು ನಿರೋಧಕಗಳಿಂದ ಸಮೃದ್ಧವಾಗಿದೆ, ೯೫% ಮತ್ತು ಒಗಟು 1:1 ಅನುಪಾತದೊಂದಿಗೆ ಸಮತೋಲಿತ ಕೊಬ್ಬಿನ ಪ್ರೊಫೈಲ್ ಮತ್ತು ಕೆಟ್ಟ ಕೊಲೆಸ್ಟ್ರಾಲ್ ಅನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವ ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ಕೊಲೆಸ್ಟ್ರಾಲ್ ಅನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವು ದಿನದಿಂದ ದಿನಕ್ಕೆ ಉತ್ತಮ ಆರೋಗ್ಯಕರ ಆಯ್ಕೆಯಾಗಿದೆ. - ದಿನದ ಅಡುಗೆ. ಅಕ್ಕಿ ಹೊಟ್ಟೆ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ನಿಜವಾಗಿಯೂ ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸುವುದು ಅದರ ಪಾಕಶಾಲೆಯ ಬಹುಮುಖತೆಯಾಗಿದೆ.

ಹೆಚ್ಚಿನ ಸ್ಕ್ವೀಕ್ ಪಾಯಿಂಟ್ನೊಂದಿಗೆ, ಇದು ಸಾಟಿಯಿಂಗ್, ಫೈಯಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೇರಿದಂತೆ ಹಲವಾರು ಅಡುಗೆ ತಂತ್ರಗಳಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದರ ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾದ ಸುವಾಸನೆಯ ವಿವರವು ಭಕ್ಷ್ಯಗಳನ್ನು ಅವುಗಳ ಆಂತರ್ಗತ ಅಭಿರುಚಿಯನ್ನು ಮೀರಿಸದೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಅನುವು ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತದೆ, ಇದು ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಪಾಕಪದ್ಧತಿಗಳು ಮತ್ತು ಪಾಕಶಾಲೆಯ ರಚನೆಗಳಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ಆಯ್ಕೆಯಾಗಿದೆ.

Name of the Publication: Bharath Sarathi

Date: 26.08.2023

Page No: 05

Edition: Bangalore

Headline: Revitalize Life with the Magic of Rice Bran Oil

‘ರೈಸ್ ಬ್ರಾನ್ ಆಯಿಲ್ ನೊಂದಿಗೆ ನಿಮ್ಮ ಜೀವನವನ್ನು ಪುನರುಜ್ಜೀವನಗೊಳಿಸಿ’

ಬೆಂಗಳೂರು: ಇಂದಿನ ವೇಗದ ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲಿ, ಸಮತೋಲಿತ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಜ್ಞೆಯ ಜೀವನಶೈಲಿಯು ಕೇಂದ್ರ ಹಂತವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ, ನಾವು ಮಾಡುವ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಆಯ್ಕೆಯು ನಮ್ಮ ಯೋಗಕ್ಷೇಮವನ್ನು ರೂಪಿಸುವಲ್ಲಿ ನಿರ್ಣಾಯಕ ಪಾತ್ರವನ್ನು ವಹಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ಆಯ್ಕೆಗಳಲ್ಲಿ, ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆಯು ಆಯ್ಕೆಯು ನಮ್ಮ ಒಟ್ಟಾರೆ ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ಚೈತನ್ಯವನ್ನು ಗಮನಾರ್ಹವಾಗಿ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುವ ಪ್ರಮುಖ ನಿರ್ಧಾರವಾಗಿದೆ. ಅಕ್ಕಿ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯು ಗಮನಾರ್ಹವಾದ ಆಯ್ಕೆಯಾಗಿ ಹೊರಹೊಮ್ಮಿದೆ, ಸಂಭಾವ್ಯ ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಯೋಜನಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಪಾಕಶಾಲೆಯ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಅಸಾಧಾರಣ ಬಹುಮುಖತೆಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ.

ರೈಸ್ ಬ್ರಾನ್ ಆಯಿಲ್ ಅಕ್ಕಿ ಧಾನ್ಯಗಳ ಹೊರ ಪದರದಿಂದ ಮೂಲವಾಗಿದೆ, ಅಕ್ಕಿ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆಗಳಿಗೆ ಹೃದಯ-ಆರೋಗ್ಯಕರ ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿ ಗಮನ ಸೆಳೆದಿದೆ. ರೈಸ್ ಬ್ರಾನ್ ಆಯಿಲ್ ಗಾಮಾ ಒರಿಜನಾಲ್ ನಂತರ ಉತ್ಪಾದನಾ

ನಿರ್ದೇಶಕಗಳಿಂದ ಸಮೃದ್ಧವಾಗಿದೆ, ಕಾರ್ಬಂ ಮತ್ತು ಒಗಟಂ ಯು 1:1 ಅನುಪಾತದೊಂದಿಗೆ ಸಮತೋಲಿತ ಕೊಬ್ಬಿನ ಪ್ರೊಫೈಲ್ ಮತ್ತು ಕೆಟ್ಟ ಕೊಲೆಸ್ಟ್ರಾಲ್ ಅನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವ ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ಕೊಲೆಸ್ಟ್ರಾಲ್ ಅನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವು ದಿನದಿಂದ ದಿನಕ್ಕೆ ಉತ್ತಮ ಆರೋಗ್ಯಕರ ಆಯ್ಕೆಯಾಗಿದೆ. - ದಿನದ ಅಡುಗೆ. ಅಕ್ಕಿ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ನಿಜವಾಗಿಯೂ ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸುವುದು ಅದರ ಪಾಕಶಾಲೆಯ ಬಹುಮುಖತೆಯಾಗಿದೆ.

ಹೆಚ್ಚಿನ ಸ್ಕ್ವೇಕ್ ಪಾಯಿಂಟ್‌ನೊಂದಿಗೆ, ಇದು ಸಾಟಿಯಿಂಗ್, ಪ್ಲೆಯಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೇರಿದಂತೆ ಹಲವಾರು ಅಡುಗೆ ತಂತ್ರಗಳಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದರ ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾದ ಸುವಾಸನೆಯ ವಿವರವು ಭಕ್ತಗಳನ್ನು ಅವುಗಳ ಅಂತರ್ಗತ ಅಭಿರುಚಿಯನ್ನು ಮೀರಿಸದೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಅನುವು ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತದೆ, ಇದು ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಪಾಕಪದ್ಧತಿಗಳು ಮತ್ತು ಪಾಕಶಾಲೆಯ ರಚನೆಗಳಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದ



ಆಯ್ಕೆಯಾಗಿದೆ.

ಮನೆಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವ ಮತ್ತು ಕುಟುಂಬದ ಅಗತ್ಯಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸುವ ಕಾರ್ಯನಿರತ ಜೀವನವನ್ನು ನಡೆಸುವವರಿಗೆ, ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆಯು ಅನ್ವೇಷಣೆಯು ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಯೋಜನಗಳೊಂದಿಗೆ ಮನಬಂದಂತೆ ಅನುಕೂಲವನ್ನು ಸಂಯೋಜಿಸುತ್ತದೆ.

ಗೃಹಿಣಿ ಶ್ರೀಮತಿ ಸವಿತಾ ಅವರ ಪ್ರಕಾರ, “ನಮ್ಮ ಊಟದಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದರಿಂದ ನಾನು ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಮಾರ್ಪಡಿಸಿದೆ. ಅಕ್ಕಿಯ ಗಮನಾರ್ಹ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಕಠಿಣ ಆಹಾರಗಳಿಗೆ ಗರಿಗರಿಯಾದ ಮತ್ತು ಹಗುರವಾದ ವಿನ್ಯಾಸವನ್ನು ನೀಡಲು ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯು ನನ್ನ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಅವರ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ರಾಜಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳದೆ ಆರಾಮದಾಯಕ ಆಹಾರವನ್ನು ಒದಗಿಸಲು ನನಗೆ ಅನುವು ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತದೆ” ಎಂದರು.

ಪಿ. ಚಂದ್ರ ಶೇಖರ ರೆಡ್ಡಿ, ಸೇಲ್ಸ್ ಮತ್ತು ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್, ಫ್ರೀಡಂ ರೈಸ್ ಬ್ರಾನ್ ಆಯಿಲ್, ಹಿರಿಯ ಉಪಾಧ್ಯಕ್ಷರು ಮಾತನಾಡುತ್ತಾ, “ಕೇವಲ

ಅಡುಗೆಯ ಅಗತ್ಯಕತೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ, ಫ್ರೀಡಂ ರೈಸ್ ಬ್ರಾನ್ ಆಯಿಲ್ ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಜ್ಞೆಯ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ವಿಶ್ವಾಸಾರ್ಹ ವಿತ್ತವಾಗಿದೆ. ಉತ್ಪನ್ನದ ಶ್ರೇಷ್ಠತೆಯನ್ನು ಮೀರಿ, ಬ್ರಾಂಡ್ ಅದರ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಮೌಲ್ಯ ಮತ್ತು ನೈಸರ್ಗಿಕ ಉತ್ಪಾದನಾ ನಿರ್ದೇಶಕಗಳನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸಲು ಅದರ ತೈಲವನ್ನು ನಿಖರವಾಗಿ ಮೂಲಗಳು ಮತ್ತು ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತದೆ.

ಈ ಮೀಸಲಾದ ವಿಧಾನವು 10000+ ಐತಿಹ್ಯ ಗಾಮಾ ಒರಿಜನಾಲ್‌ನೊಂದಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯು ಸಂಭಾವ್ಯ ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಯೋಜನಗಳನ್ನು ಗ್ರಾಹಕರು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಅಳವಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸುತ್ತದೆ.

ಮೌಲ್ಯಯುತವಾದ ಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುವ ಮೂಲಕ, ನಾವು ತಿಳುವಳಿಕೆಯುಳ್ಳ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯ-ಕೇಂದ್ರಿತ ಆಯ್ಕೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಲು ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಅಧಿಕಾರ ನೀಡುತ್ತೇವೆ, ಅಂತಿಮವಾಗಿ ಆರೋಗ್ಯಕರ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚು ರೋಮಾಂಚಕ ಜೀವನಶೈಲಿಗೆ ಕೊಡುಗೆ ನೀಡುತ್ತೇವೆ” ಎಂದರು.

Name of the Publication: Sanje Samaya

Date: 28.08.2023

Page No: 05

Edition: Bangalore

Headline: Revitalize Life with the Magic of Rice Bran Oil

ರೈಸ್ ಬ್ರಾನ್ ಆಯಿಲ್ ನೊಂದಿಗೆ ನಿಮ್ಮ ಜೀವನವನ್ನು ಪುನರುಜ್ಜೀವನಗೊಳಿಸಿ

ಬೆಂಗಳೂರು: ಇಂದಿನ ವೇಗದ ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲಿ, ಸಮತೋಲಿತ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಜ್ಞೆಯ ಜೀವನಶೈಲಿಯು ಕೇಂದ್ರ ಹಂತವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ನಾವು ಮಾಡುವ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಆಯ್ಕೆಯು ನಮ್ಮ ಯೋಗಕ್ಷೇಮವನ್ನು ರೂಪಿಸುವಲ್ಲಿ ನಿರ್ಣಾಯಕ ಪಾತ್ರವನ್ನು ವಹಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ಆಯ್ಕೆಗಳಲ್ಲಿ, ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆಯ ಆಯ್ಕೆಯು ನಮ್ಮ ಒಟ್ಟಾರೆ ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ಜೈವಿಕವನ್ನು ಗಮನಾರ್ಹವಾಗಿ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುವ ಪ್ರಮುಖ ನಿರ್ಧಾರವಾಗಿದೆ. ಅಕ್ಕಿ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯು ಗಮನಾರ್ಹವಾದ ಆಯ್ಕೆಯಾಗಿ ಹೊರಹೊಮ್ಮಿದೆ. ಸಂಭಾವ್ಯ ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಯೋಜನಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಪಾಕಶಾಲೆಯ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಅಸಾಧಾರಣ ಬಹುಮುಖತೆಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ. ರೈಸ್ ಬ್ರಾನ್ ಆಯಿಲ್ ಅಕ್ಕಿ ಧಾನ್ಯಗಳ ಹೊರ ಪದರದಿಂದ ಮೂಲವಾಗಿದೆ, ಅಕ್ಕಿ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆಗಳಿಗೆ ಹೃದಯ-ಆರೋಗ್ಯಕರ ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿ ಗಮನ ಸೆಳೆದಿದೆ.

ರೈಸ್ ಬ್ರಾನ್ ಆಯಿಲ್ ಗಾಮಾ ಲಿಂಟನಿಕ್ ನಂತರ ಉತ್ಪನ್ನವಾಗಿ ನಿರೋಧಕಗಳಿಂದ ಸಮೃದ್ಧವಾಗಿದೆ, ಕಿಲೋಕಾಂ ಮತ್ತು ಒಗಟಾಂ ಯು 1:1 ಅನುಪಾತದೊಂದಿಗೆ ಸಮತೋಲಿತ ಕೊಬ್ಬಿನ ಪ್ರೊಫೈಲ್ ಮತ್ತು ಕೆಬಿ ಕೊಲೆಸ್ಟ್ರಾಲ್ ಅನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವ ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ಕೊಲೆಸ್ಟ್ರಾಲ್ ಅನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವು ದಿನದಿಂದ ದಿನಕ್ಕೆ ಉತ್ತಮ ಆರೋಗ್ಯಕರ ಆಯ್ಕೆಯಾಗಿದೆ. - ದಿನದ ಅಡುಗೆ, ಅಕ್ಕಿ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ನಿಜವಾಗಿಯೂ ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸುವುದು ಅದರ ಪಾಕಶಾಲೆಯ ಬಹುಮುಖತೆಯಾಗಿದೆ. ಹೆಚ್ಚಿನ ಸ್ಕ್ವೀಕ್ ಪಾಯಿಂಟ್ನೊಂದಿಗೆ, ಇದು ಸಾಟಿಯಿಂಗ್, ಕ್ರೈಯಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೇರಿದಂತೆ ಹಲವಾರು ಅಡುಗೆ ತಂತ್ರಗಳಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದರ ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾದ ಸುವಾಸನೆಯು ವಿವರವು ಭಕ್ಷ್ಯಗಳನ್ನು ಅವುಗಳ ಅಂತಿಮಗತ ಅಭಿರುಚಿಯನ್ನು ಮೀರಿಸದೆ ಹೆಚ್ಚಿಸಲು

ಅನುವು ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತದೆ. ಇದು ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಪಾಕಪದ್ಧತಿಗಳು ಮತ್ತು ಪಾಕಶಾಲೆಯ ರಚನೆಗಳಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ಆಯ್ಕೆಯಾಗಿದೆ. ಮನೆಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವ ಮತ್ತು ಕುಟುಂಬದ ಆಗತ್ಯಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸುವ ಕಾರ್ಯನಿರತ ಜೀವನವನ್ನು ನಡೆಸುವವರಿಗೆ, ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆಯ ಅನ್ವೇಷಣೆಯು ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಯೋಜನಗಳೊಂದಿಗೆ ಮನಬಂದಂತೆ ಅನುಕೂಲವನ್ನು ಸಂಯೋಜಿಸುತ್ತದೆ. ಗೃಹಿಣಿ



ಶ್ರೀಮತಿ ಸವಿತಾ ಅವರ ಪ್ರಕಾರ, "ನಮ್ಮ ಊಟದಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದರಿಂದ ನಾನು ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಮಾರ್ಪಡಿಸಿದೆ. ಅಕ್ಕಿಯ ಗಮನಾರ್ಹ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಕರಿದ ಆಹಾರಗಳಿಗೆ ಗರಿಗರಿಯಾದ ಮತ್ತು ಹಗುರವಾದ ವಿನ್ಯಾಸವನ್ನು ನೀಡಲು ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯು ನನ್ನ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಅವರ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ರಾಜಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳದೆ ಆರಾಮದಾಯಕ ಆಹಾರವನ್ನು ಒದಗಿಸಲು ನನಗೆ ಅನುವು ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತದೆ" ಎಂದರು.

ಇನ್ನು ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶ ತಜ್ಞ, ಡಾ. ಮಧೀನ್ ಅಸ್ಸಾರ್ (ಪಿಎಚ್ ಡಿ ಪೌಷ್ಟಿಕತಜ್ಞ) ಹೇಳುವುದೇನೆಂದರೆ, "ಖಾದ್ಯ ತೈಲಗಳು ನಮ್ಮ ದೇಹಕ್ಕೆ ಅಗತ್ಯವಾದ ಕೊಬ್ಬಿನಾಂಶಗಳು, ಕೊಬ್ಬು-ಕರಗಬಲ್ಲ ಜೀವಸತ್ವಗಳು ಮತ್ತು ಇತರ ಪ್ರಮುಖ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ. ಆರೋಗ್ಯಕರ ಜೀವಕೋಶ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಮೆದುಳಿನ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಬೆಂಬಲಿಸುವಲ್ಲಿ ಈ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ನಿರ್ಣಾಯಕ ಪಾತ್ರವನ್ನು ವಹಿಸುತ್ತವೆ. ಮತ್ತು ಪೋಷಕಾಂಶಗಳ ಹೀರಿಕೊಳ್ಳುವಿಕೆಗೆ ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ನಮ್ಮ ಆಹಾರದಿಂದ ಖಾದ್ಯ ತೈಲಗಳನ್ನು ಹೊರಗಿಡುವ ಮೂಲಕ, ಈ ಪ್ರಮುಖ ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಯೋಜನಗಳನ್ನು ನಾವು ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳಬಹುದು, ನಮ್ಮ ಒಟ್ಟಾರೆ ಯೋಗಕ್ಷೇಮವನ್ನು ಸಂಭಾವ್ಯವಾಗಿ ರಾಜಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಅಕ್ಕಿ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಕೊಬ್ಬಿನಾಂಶಗಳ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ

ಸಂಯೋಜನೆಯು ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಆಯ್ಕೆಯಾಗಿದೆ. ಹೃದಯದ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಅದ್ವಿತೀಯ ನೀಡಲು ಬಯಸುವವರು 10000+ ಲಿಟರ್ ಹೊಂದಿರುವ ರೈಸ್ ಬ್ರಾನ್ ಎಣ್ಣೆಗಳು ನೈಸರ್ಗಿಕ ಉತ್ಪನ್ನವಾಗಿ ನಿರೋಧಕಗಳಾದ ಟೊಕೋಫೆರಾಲ್ ಮತ್ತು ಟೊಕೊಟ್ರೆನಾಲ್ ಕೆಬಿ ಕೊಲೆಸ್ಟ್ರಾಲ್ ಅನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ಕೊಲೆಸ್ಟ್ರಾಲ್ ಅನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ" ಎಂದರು.

ಪಿ. ಚಂದ್ರ ಶೇಖರ ರೆಡ್ಡಿ, ಸೇಲ್ ಮತ್ತು ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್, ಫ್ರೀಡಂ ರೈಸ್ ಬ್ರಾನ್ ಆಯಿಲ್, ಹಿರಿಯ ಉಪಾಧ್ಯಕ್ಷರು ಮಾತನಾಡುತ್ತಾ, "ಕೇವಲ ಅಡುಗೆಯ ಅಗತ್ಯಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ, ಫ್ರೀಡಂ ರೈಸ್ ಬ್ರಾನ್ ಆಯಿಲ್ ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಜ್ಞೆಯ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ವಿಶ್ವಾಸಾರ್ಹ ವಿತ್ತವಾಗಿದೆ. ಉತ್ಪಾದನಾ ಶ್ರೇಷ್ಠತೆಯನ್ನು ಮೀರಿ, ಬ್ರಾಂಡ್ ಅದರ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಮೌಲ್ಯ ಮತ್ತು ನೈಸರ್ಗಿಕ ಉತ್ಪನ್ನವಾಗಿ ನಿರೋಧಕಗಳನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸಲು ಅದರ ತೈಲವನ್ನು ನಿಖರವಾಗಿ ಮೂಲಗಳು ಮತ್ತು ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ಮೀಸಲಾದ ವಿಧಾನವು 10000+ ಗಾಮಾ ಲಿಂಟನಿಕ್ನೊಂದಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯು ಸಂಭಾವ್ಯ ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಯೋಜನಗಳನ್ನು ಗ್ರಾಹಕರು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಅಳವಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸುತ್ತದೆ. ಮೌಲ್ಯಯುತವಾದ ಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುವ ಮೂಲಕ, ನಾವು ತಿಳಿವಳಿಕೆಯುಳ್ಳ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯ-ಕೇಂದ್ರಿತ ಆಯ್ಕೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಲು ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಅಧಿಕಾರ ನೀಡುತ್ತೇವೆ, ಅಂತಿಮವಾಗಿ ಆರೋಗ್ಯಕರ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚು ರೋಮಾಂಚಕ ಜೀವನಶೈಲಿಗೆ ಕೊಡುಗೆ ನೀಡುತ್ತೇವೆ" ಎಂದರು. ಆರೋಗ್ಯ-ಪ್ರಜ್ಞೆಯ ಅಡುಗೆಯ ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲಿ, ಫ್ರೀಡಂ ರೈಸ್ ಬ್ರಾನ್ ಆಯಿಲ್ ಯೋಗಕ್ಷೇಮವನ್ನು ಸಾಧಿಸುವಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖ ಅಟಗಾರನಾಗಿ ನಿಂತಿದೆ. ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಅದ್ವಿತೀಯ ನೀಡುವ ಪ್ರೀಮಿಯಂ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತಲುಪಿಸುವ ಅಚಲವಾದ ಬದ್ಧತೆಯೊಂದಿಗೆ, ಫ್ರೀಡಂ ರೈಸ್ ಬ್ರಾನ್ ಆಯಿಲ್ ಧನಾತ್ಮಕ ಆಹಾರ ಬದಲಾವಣೆಗೆ ಪ್ರೇರಕ ಶಕ್ತಿಯ ಪಾತ್ರವನ್ನು ವಹಿಸುತ್ತದೆ.

Name of the Publication: Dinasudar

Date: 28.08.2023

Page No: 02

Edition: Bangalore

Headline: Revitalize Life with the Magic of Rice Bran Oil

அரிசி தவிடு எண்ணெய்யில் உடல் ஆரோக்கியம்



பெங்களூரு, ஆக. 25-
இன்றைய வேகமான உலகில்,
சமச்சீரான மற்றும் ஆரோக்கிய
உணர்வுள்ள வாழ்க்கை முறையே
முக்கிய இடத்தைப் பிடிக்கும்,
நாம் செய்யும் ஒவ்வொரு
தேர்வும் நமது நல்வாழ்வை
வடிவமைப்பதில் முக்கிய
பங்கு வகிக்கிறது.

அரிசி தவிடு எண்ணெய்
அரிசி தானியங்களின்
வெளிப்புற அடுக்கில் இருந்து
பெறப்பட்ட அரிசி தவிடு
எண்ணெய் பாரம்பரிய சமையல்
எண்ணெய்களுக்கு இதய
ஆரோக்கியமான மாற்றாக
கவனத்தை ஈர்த்துள்ளது.
அரிசி தவிடு எண்ணெயில்
காமா ஒரிசனாஸ் போன்ற
ஆன்டி-ஆக்ஸிடன்ட்ஸ்
நிறைந்துள்ளன, 1:1 விகிதத்தில்
சமச்சீர் கொழுப்பு கயவிவரம்
மற்றும் கெட்ட கொழுப்பைக்
குறைத்து நல்ல கொழுப்பைப்
பராமரிக்கும் திறன் கொண்டது.
இது ஒரு சிறந்த ஆரோக்கியமான

தேர்வாகும், - நான். - அன்றைய
சமையல். அரிசி தவிடு
எண்ணெயை உண்மையில்
வேறுபடுத்துவது அதன்
சமையல் பன்முகத்தன்மை
ஆகும். அதிக ஸ்மோக் பாயிண்ட்,
மூலம், வதக்குதல், பொரியல்
மற்றும் பேக்கிங் உள்ளிட்ட
பல சமையல் நுட்பங்களுக்கு
ஏற்றது.

அதன் நுட்பமான கவை
கயவிவரமானது உணவுகளை
அவற்றின் உள்ளார்ந்த
சுவையை அதிகரிக்காமல்
மேம்படுத்த அனுமதிக்கிறது.
இது பலவகையான உணவு
வகைகள் மற்றும் சமையல்
படைப்புகளுக்கு சிறந்த தேர்வாக
அமைகிறது. [பி. ஃபிரீட்ம் ரைஸ்
பிரான் ஆயில் விற்பனை
மற்றும் சந்தைப்படுத்தல் மூத்த
துணைத் தலைவர் சந்திர சேகர்
ரெட்டி கூறுகையில், "சமையல்
தேவைக்கு மேலாக, ஃபிரீட்ம்
ரைஸ் பிரான் ஆயில் ஆரோக்கிய
உணர்வுள்ள நுகர்வோருக்கு
நம்பகமான கூட்டாளியாகும்.
தயாரிப்பு சிறப்பிற்கு அப்பால்,
பிரான்ட் அதன் ஊட்டச்சத்து
மதிப்பு மற்றும் இயற்கையான
ஆக்ஸிஜனேற்றத்தை பாதுகாக்க
அதன் எண்ணெயை கவனமாக
ஆதாரங்கள் மற்றும் உற்பத்தி
செய்கிறது என்றார்.

Name of the Publication: Tarun Bharat

Date: 30.08.2023

Page No: 12

Edition: Bangalore

Headline: Revitalize Life with the Magic of Rice Bran Oil

'राईस ब्रॅन ऑईल' पासून जीवन पुनरुज्जीवित करा

हैदराबाद : राईस ब्रॅन ऑईल (आरबीओ) हे तांदळाच्या दाण्यांच्या बाहेरील धरातून मिळते. पारंपरिक स्वयंपाक तेलांना हृदय-निरोगी पर्याय म्हणून तांदळाच्या कोंडा तेलाने लक्ष वेधले आहे. राईस ब्रॅन ऑईल गॅमा ओरिझानॉलसारख्या अँटीऑक्सिडंट्सने समृद्ध आहे, पीयूएफए आणि एमयूएफएच्या १:१ गुणोत्तरासह त्याचे संतुलित फॅटी प्रोफाईल आणि खराब कोलेस्ट्रॉल कमी करण्याची आणि चांगले कोलेस्ट्रॉल राखण्याची क्षमता यामुळे ते दिवसभरासाठी एक उत्तम आरोग्यदायी पर्याय बनते. तांदळाच्या कोंडा तेलाला खऱ्या अर्थाने वेगळे ठेवणारी गोष्ट म्हणजे त्याची पाककृती. उच्च स्मोक पॉइंटसह ते तळणे आणि स्वयंपाकाच्या विविध तंत्रांसाठी योग्य आहे. विविध प्रकारच्या पाककृती आणि पाककला

निर्मितीसाठी एक आदर्श पर्याय बनते.

प्रतिष्ठित पोषणतज्ज्ञ डॉ. माथीन असरार (पीएचडी न्यूट्रिशनिसट) म्हणाले, 'खाद्य तेले' आवश्यक फॅटी अॅसिड्स, चरबी-विरधळणारी जीवनसत्वे आणि आपल्या शरीराला आवश्यक असलेले इतर महत्त्वपूर्ण पोषक घटक प्रदान करतात. हे पोषक घटक निरोगी पेशींचे कार्य राखण्यात, मेंदूच्या आरोग्यास समर्थन देण्यात महत्त्वपूर्ण भूमिका बजावतात. पोषक द्रव्यांचे शोषण करण्यास मदत करते. आपल्या आहारातून खाद्यतेल वगळून, आपण हे महत्वाचे आरोग्य फायदे गमावू शकतो, ज्यामुळे आपल्या संपूर्ण आरोग्याशी तडजोड होऊ शकते. तांदळाच्या कोंडा तेलामध्ये आढळणारे फॅटी अॅसिड्सचे



पी. चंद्रशेखर रेड्डी

विशिष्ट संयोजन हे एक उत्कृष्ट पर्याय आहे. हृदयाच्या आरोग्याला प्राधान्य देऊ पाहणारे आहे.

राईस ब्रॅन ऑईल जे नैसर्गिक अँटीऑक्सिडंट्स आहेत. खराब कोलेस्ट्रॉल

(एलडीएल) कमी करण्यास आणि चांगले कोलेस्ट्रॉल राखण्यास मदत करतात. पी. चंद्रशेखर रेड्डी, वरिष्ठ उपाध्यक्ष विक्री आणि विपणन, फ्रीडम राईस ब्रॅन ऑईल यांच्या मते, 'स्वयंपाकासाठी आवश्यक नसूनही फ्रीडम राईस ब्रॅन ऑईल आरोग्याबाबत जागरूक ग्राहकांसाठी एक विश्वासू सहयोगी बनले आहे. उत्पादनाच्या उत्कृष्टतेच्या पलीकडे जाऊन ब्रँड काळाजीपूर्वक प्रोत बनवतो आणि हा समर्पित दृष्टिकोन ग्राहकांना गॅमा ओरिझानॉलच्या

१०००+ पीपीएमसह राईस ब्रॅन ऑईलचे संभाव्य आरोग्य फायदे पूर्णपणे स्वीकारू शकतात, याची खात्री देते. मौल्यवान ज्ञान आणि संसाधने प्रदान करून ग्राहकांना माहितीपूर्ण आणि आरोग्य-केंद्रित निवडी करण्यासाठी सक्षम करतो. शेवटी निरोगी आणि अधिक उत्साही जीवनशैलीला हातभार लावतो. त्याचे पौष्टिक मूल्य आणि नैसर्गिक अँटीऑक्सिडंट टिकवून ठेवण्यासाठी त्याचे तेल तयार करते.

आरोग्याविषयी जागरूक कुकिंगच्या जगात फ्रीडम राईस ब्रॅन ऑईल हे आरोग्याला चालना देणे, आरोग्याला प्राधान्य देणारी प्रीमियम उत्पादने वितरित करण्याच्या वचनबद्धतेसह, फ्रीडम राईस ब्रॅन ऑईल सकारात्मक आहारातील बदलासाठी प्रेरक शक्तीची भूमिका घेते.

Name of the Publication: Dharitri

Date: 30.08.2023

Page No: 07

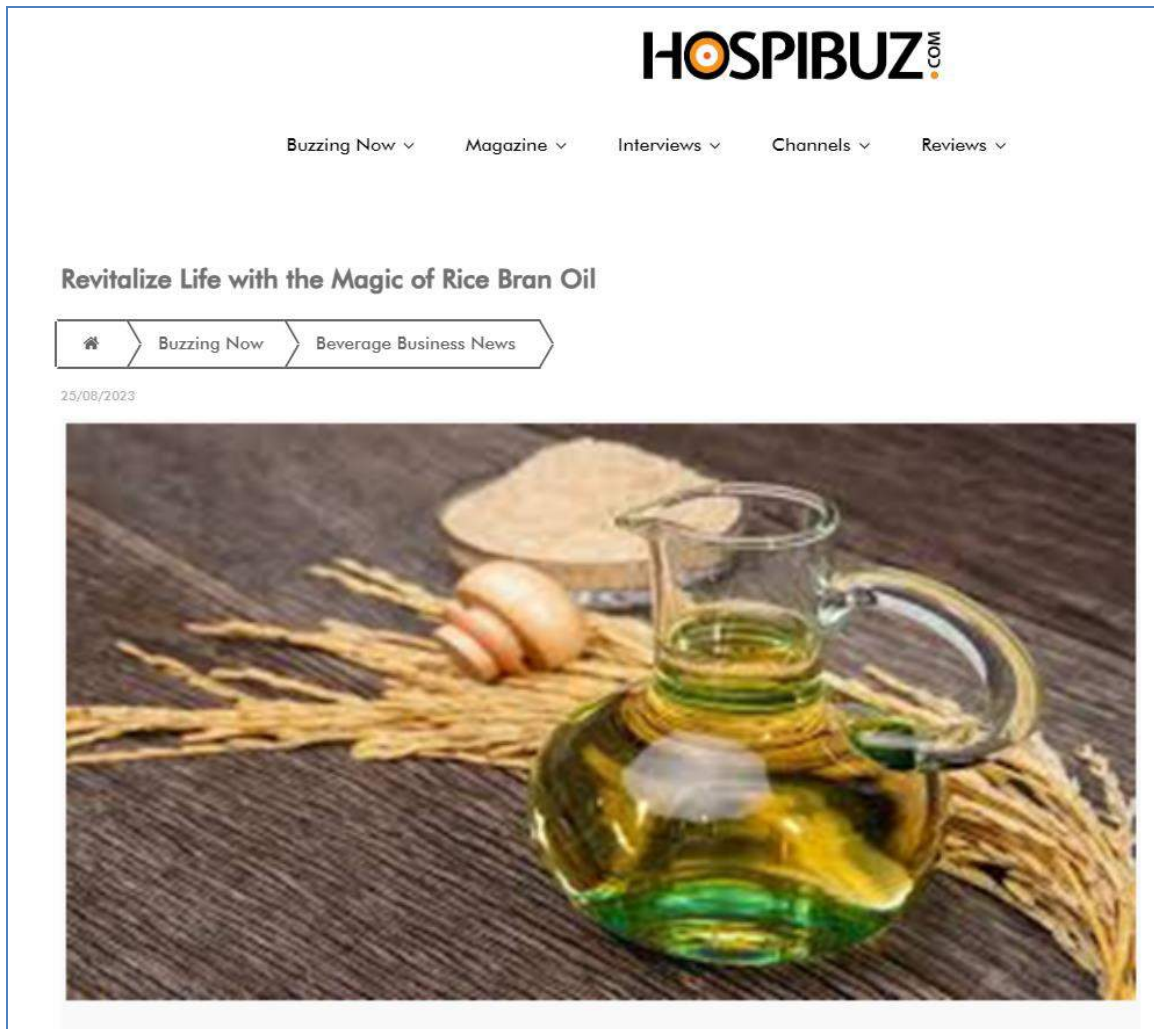
Edition: Odisha

Headline: Revitalize Life with the Magic of Rice Bran Oil



Name of the Website: www.hospibuz.com

Elink: <https://hospibuz.com/revitalize-life-with-the-magic-of-rice-bran-oil/>



Name of the Website: www.passionateinmarketing.com

Elink: <https://www.passionateinmarketing.com/revitalize-life-with-the-magic-of-rice-bran-oil/>




Name of the Website: www.biznewsdesk.com

Elink: <https://biznewsdesk.com/business/revitalize-life-with-the-magic-of-ricebranoil>



Name of the Website: www.contentmediasolution.com

Elink: <https://contentmediasolution.com/business/revitalize-life-with-the-magic-of-rice-bran-oil/>

**Content Media Solution**
Simply Content

[Business](#) [Technology](#) [Health](#) [Education](#) [Contact Us](#) [About Us](#)

Home > Business > Revitalize Life with the Magic of Rice Bran Oil

Search


Type Here

Category

Select Category



Revitalize Life with the Magic of Rice Bran Oil

August 25, 2023 Business



In today's fast-paced world, where a balanced and health-

conscious lifestyle takes centre stage, every choice we make plays a crucial role in shaping our well-being. Among these choices, the selection of cooking oil stands out as a key decision that can significantly impact our overall health and vitality. Rice bran oil has emerged as a remarkable option, offering potential health benefits and exceptional versatility in the culinary realm.



Rice Bran Oil (RBO) is sourced from the outer layer of rice grains, rice bran oil has garnered attention as a heart-healthy alternative to traditional cooking oils. Rice Bran Oil (RBO) is rich with antioxidants like **Gamma Oryzanol**, its balanced fatty profile with a 1:1 ratio of PUFA and MUFA, and its ability to lower bad cholesterol and maintain good cholesterol makes it a great healthy choice for day-to-day cooking. What truly sets rice bran oil apart is its culinary versatility. With a high smoke point, it is well-suited for a range of cooking techniques, including sautéing, frying, and baking. Its subtle flavour profile allows it to enhance dishes without overpowering their inherent tastes, making it an ideal

Name of the Website: www.businessnewsthisweek.com

Elink: <http://businessnewsthisweek.com/business/revitalize-life-with-the-magic-of-rice-bran-oil/>

[HOME](#) [BUSINESS](#) [ENTREPRENEURSHIP](#) [HOME IMPROVEMENT](#) [INTERVIEW](#) [PRESS RELEASES](#) [CONTACT US](#)


SEARCH ...


[HOME](#) > [BUSINESS](#) > Revitalize Life with the Magic of Rice Bran Oil

Revitalize Life with the Magic of Rice Bran Oil

August 25, 2023 Mansi Praharaj Business 0

[f](#) [t](#) [in](#) [p](#) [e](#) [s](#)






FEATURED RESOURCES

MostPlay Bet: Play with first free 150 bet!

Find out the best online casinos for real money in the USA on NewsBTC

At sure.bet, our goal is to provide the most trusted and reputable **non GamStop casinos**.



In today's fast-paced world, where a balanced and health-conscious lifestyle takes centre stage, every choice we make plays a crucial role in shaping our well-being. Among these choices, the selection of cooking oil stands out as a key decision that can significantly impact our overall health and vitality. Rice bran oil has emerged as a remarkable option, offering potential health benefits and exceptional versatility in the culinary realm.

Rice Bran Oil (RBO) is sourced from the outer layer of rice grains, rice bran oil has garnered attention as a heart-healthy alternative to traditional cooking oils. Rice Bran Oil (RBO) is rich with antioxidants like **Gamma Oryzanol**, its balanced fatty profile with a 1:1 ratio of PUFA and MUFA, and its ability to lower bad cholesterol and maintain good cholesterol makes it a great healthy choice for day-to-day cooking. What truly sets rice bran oil apart is its culinary versatility. With a high smoke point, it is well-suited for a range of cooking techniques, including sautéing, frying, and baking. Its subtle flavour profile allows it to enhance dishes without overpowering their inherent tastes, making it an ideal choice for a wide variety of cuisines and culinary creations.

For those who lead busy lives managing households and catering to family needs, the quest for cooking oil that seamlessly combines convenience with health benefits is of paramount importance. According to **Mrs. Savita**, a homemaker, "Incorporating rice bran oil into our meals has transformed the way I cook. It imparts a delightful lightness to our dishes while ensuring I am contributing to my family's overall well-being. The remarkable ability of rice bran oil to lend a crispy and light texture to fried foods enables me to provide my family with comfort foods without compromising their health."

Esteemed nutrition expert, Dr. Matheen Asrar (PhD Nutritionist) said "Edible oils provide essential

Name of the Website: www.v6velugu.com

Elink: https://www.v6velugu.com/antioxidants-are-high-in-rice-bran-oil



హామ్ ఫైదరాబాద్ దేశం తెలంగాణం విదేశం అంధ్రప్రదేశ్ అట టీన్సార్ టాకీస్ జిజిఎస్ క్రెమ్ సక్సెస్ లైఫ్ జిల్లా

రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్లో.. యాంటీ ఆక్సిడెంట్లు ఎక్కువ

అవసరం August 27, 2023

f t g o in



Refined
physically in
state-of-the-art
factory

రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్లో
యాంటీ ఆక్సిడెంట్లు ఎక్కువ

- గుండెకు మంచిదంటున్న ఫ్రీడమ్

ఫైదరాబాద్, వెలుగు: నేటి వేగవంతమైన ప్రపంచంలో ఆరోగ్యకరమైన జీవనశైలి అత్యంత కీలకంగా మారింది. ఆరోగ్య సంరక్షణలో ఆహారం కీలకపాత్ర పోషిస్తోంది. మంచి ఆహారం కావాలంటే సరైన వంట నూనె కావాలి. ఈ విషయంలో నిపుణులు రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ కు ఓటీస్తున్నారు. ఇది ఎన్నో ఆరోగ్య ప్రయోజనాలను అందిస్తుంది. రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ ను బియ్యం గింజల పైపార నుంచి తీస్తారు. ఓరైజనల్ వంటి యాంటీ ఆక్సిడెంట్లు సమృద్ధిగా ఉంటాయి కాబట్టి ఇది గుండెకు ఎంతో మేలు చేస్తుంది. చెడు కొలెస్ట్రాల్ ను తగ్గించి, మంచి కొలెస్ట్రాల్ ను పెంచుతుంది. అధిక స్మోక్ పాయింట్ కారణంగా సాటింగ్, ఫ్రైయింగ్, బేకింగ్ తో సహా అనేక రకాల వంట పద్ధతులకు ఇది బాగా సరిపోతుంది. పోషకాహార నిపుణులు, డాక్టర్ మతీన్ అస్సార్ మాట్లాడుతూ, "వంట నూనెలు మన శరీరానికి అవసరమైన కొవ్వు ఆమ్లాలు, కొవ్వులో కలిగే విటమిన్లు ఇతర ముఖ్యమైన పోషకాలను అందిస్తాయి.

ఈ పోషకాలు ఆరోగ్యకరమైన కణాల పనితీరును నిర్వహించడానికి, మెదడు ఆరోగ్యాన్ని పెంచడంలో కీలక పాత్ర పోషిస్తాయి, పోషకాల శోషణకు తోడ్పడతాయి. రైస్ బ్రాన్

21 N
Warnin
suitab

ReadB

Follow
Go

తీవ్ర

- Good H
ఆరోగ్యం
- ఆసియా
పోరు..మ
- కృష్ణాపై
- Good H
డైట్ ఫుడ్

Name of the Publication: The Pioneer

Date: 10.08.2023

Page No: 10

Edition: Hyderabad

Headline: Hybiz Food Awards



Name of the Publication: Namaste Telangana

Date: 10.08.2023

Page No: 12

Edition: Hyderabad

Headline: Hybiz Food Awards on August 29th



Name of the Publication: Sakshi

Date: 10.08.2023

Page No: 10

Edition: Hyderabad

Headline: Hybiz Food Awards on August 29th

29న హైబిజ్ ఫుడ్ అవార్డ్స్



**ట్రోచర్, ట్రోఫీని ఆవిష్కరిస్తున్న హైబిజ్
నిర్వాహకులు, నటి కిషోరి ధాత్రక్**

బంజారాహిల్స్: హైబిజ్ టీవీ ఫుడ్ అవార్డ్స్-2023 రెండో ఎడిషన్కు సంబంధించిన పోస్టర్, ట్రోఫీ ఆవిష్కరణ మాసబ్ ట్యాంక్‌లోని గోల్కొండ హోటల్‌లో నిర్వహించారు. నగరలో ఫుడ్‌గ్రాఫ్‌ను అత్యున్నత స్థాయికి తీసుకొచ్చిన వారిని గుర్తించి వారికి ఈ అవార్డులు అందజేస్తామని తెలిపారు. ఈ నెల 22 నామినేషన్ చివరి తేదీ అని హైబిజ్ టీవీ ఎండి ఎం. రాజగోపాల్ తెలిపారు. ఆహార పరిశ్రమలో ఉన్న వారు నామినేషన్లు చేసుకోవాలని ఈ సందర్భంగా వారు కోరారు. ఎంపికైన వారికి ఆగస్టు 29వ తేదీన బంజారాహిల్స్‌లోని తాజ్‌దక్కన్ హోటల్‌లో కేంద్ర మంత్రి కిషన్‌రెడ్డి చేతుల మీదుగా ఈ అవార్డులు అందజేస్తామని తెలిపారు. కార్యక్రమంలో శ్రీనివాస ఫార్మ్స్ ప్రైవేట్ లిమిటెడ్ ఎండి సురేష్ చిట్టూరి, చేతన్, నటి కిషోరి ధాత్రక్ తదితరులు పాల్గొన్నారు.

Name of the Publication: Velugu

Date: 10.08.2023

Page No: 08

Edition: Hyderabad

Headline: Hybiz TV Food Awards poster launch



Headline: Hybiz Food Awards on August 29th



Name of the Publication: Siasat Daily

Date: 10.08.2023

Page No: 05

Edition: Hyderabad

Headline: Hybiz Food Awards on August 29th



Name of the Publication: The Pioneer

Date: 30.08.2023

Page No: 10

Edition: Hyderabad

Headline: Hybiz TV Food Awards presented



Actresses Hebah Patel, and Surabhi Puranik graced the 2nd edition of Hybiz TV's Food Awards, held at Taj Deccan in Hyderabad. Lion Dr. Y. Kiron, Honorary Consul of the Republic of Bulgaria for Telangana and AP & CEO & Managing Director of Suchirindia; and P Chandrashekhara Reddy, Sr. VP Sales & Marketing at Gemini Edibles & Fats India Pvt. Ltd; among others were among the esteemed guests at the event.

Name of the Publication: Telangana Today

Date: 30.08.2023

Page No: 05

Edition: Hyderabad

Headline: Hybiz TV Food Awards presented

Telangana Today

Hybiz TV food awards presented



M Rajgopal, Managing Director, Hybiz.tv & Telugu Now & Dr J Sandhya Rani CEO Hybiz.Tv & Telugu Now and others participated in the awards ceremony.

CITY BUREAU
Hyderabad

Hybiz TV felicitated legends, who have been instrumental in bringing Hyderabad to where it stands now on the food graph, along with honouring winners of 51 food categories. Actors Hebah Patel and Surabhi participated in the awards ceremony.

The guests included Dr Y Kiron, Honorary Consul of the Republic of Bulgaria for Telangana and AP & CEO & Managing Director of Suchirindia, P Chandrashekhara Reddy, Sr VP Sales & Marketing at Gemini Edibles & Fats India Pvt Ltd, Suresh Rayudu Chitturi, MD, Srinivasa Farms Pvt Ltd, Chairman of IAICC (Hyderabad Chapter) and president of

International Egg Commission (IEC) Munagala Mohan Shyam Prasad, Managing Director of Tenali Double Horse Group and Saddi Venkat Reddy, president of Telangana State Hotels Association. M Rajgopal, Managing Director, Hybiz.tv & Telugu Now & Dr J Sandhya Rani CEO Hybiz.Tv & Telugu Now also participated in the awards ceremony.

Name of the Publication: Hindi Milap

Date: 30.08.2023

Page No: 16

Edition: Hyderabad

Headline: Hybiz TV Food Awards presented

हायबिज़ टीवी ने प्रदान किए फूड अवार्ड्स

51 श्रेणियों में पुरस्कृत की गई स्वाद तथा आतिथ्य सेवाएँ

हैदराबाद, 29 अगस्त-(मिलाप ब्यूरो) हायबिज़ टीवी द्वारा आज फूड अवार्ड्स के दूसरे संस्करण का भव्य रूप से आयोजन किया गया।

होटल ताज डेक्कन में आयोजित समारोह में खाद्य उद्योग को नई पहचान दिलाने वाले दिग्गजों सहित जुड़ी 51 श्रेणियों में पुरस्कार प्रदान किए गए। अवसर पर अतिथियों के रूप में तेलंगाना-आंध्र प्रदेश के लिए बुल्गारिया गणराज्य के मानद काउंसल तथा सुचिर इंडिया व सीईओ और प्रबंध निदेशक लॉयन डॉ. वाई. किरण, जेमिनी एडिबल्स एंड फैट्स इंडिया प्राइवेट लिमिटेड के वरिष्ठ उपाध्यक्ष (सेल्स एंड मार्केटिंग) पी. चंद्रशेखर रेड्डी, श्रीनिवासा फार्मस प्राइवेट लिमिटेड के प्रबंध निदेशक सुरेश रायडू चित्तूरी, तेनाली डबल हॉर्स ग्रुप के प्रबंध निदेशक मुनगला मोहन श्याम प्रसाद तथा तेलंगाना राज्य होटल एसोसिएशन के अध्यक्ष सद्दी वेंकट रेड्डी सहित अन्य गणमान्य

उपस्थित थे। पुरस्कार समारोह में अभिनेत्री हेबा पटेल और सुरभि पुराणिक भी उपस्थित थीं। अवसर पर केंद्रीय संस्कृति व पर्यटन मंत्री किशन रेड्डी ने वर्युअल रूप से सभी पुरस्कार ग्रहीताओं को शुभकामनाएँ दीं।

हायबिज़ टीवी द्वारा प्रदत्त फूड अवार्ड्स-2023 के तहत लीजेंड श्रेणी में होटल इंदु डीलक्स के वेणु गोपाल रेड्डी, होटल पैराडाइज के अली हेम्माली, हैदराबाद हाउस के मीर मजहरुद्दीन तथा कराची बेकरी के लेखराज रामनानी सहित सर्वश्रेष्ठ गैर-सरकारी संगठन सैनी वेलफेयर फाउंडेशन, याकुतपुरा के अज़हर मकसूसी को पुरस्कृत किया गया। अवसर पर हलीम से लेकर बिरयानी, चाय से लेकर बिस्किट, आइसक्रीम से लेकर मिठाई, बेकरी से लेकर रेस्टोरेंट व स्टार होटल्स, पिज्जा से लेकर बर्गर, इटालियन से लेकर चायनीज, दम के रोट से लेकर ईरानी समोसा, स्थानीय व पारंपरिक व्यंजनों

सहित होटल्स तथा रेस्टोरेंट्स आदि को उनके जायके तथा आतिथ्य सेवाओं के लिए पुरस्कृत किया गया। अवसर पर रेस्टोरेंट ऑफ दि ईयर का पुरस्कार ओहरी'ज को प्रदान किया गया। यह पुरस्कार मंचस्थ अतिथियों से अमर ओहरी ने प्राप्त किया। बेस्ट वेजिटेरियन रेस्टोरेंट ऑफ दि ईयर का पुरस्कार परंपरा-फ्लेवर्स ऑफ इंडिया को मिला। इसे हितेश बंग ने प्राप्त किया।

मोस्ट हैपनिंग रेस्टोरेंट ऑफ दि ईयर- वेज बीबीक्यू बाय सिग्नेचर ग्रिल्स को मिला। यह पुरस्कार अनूप चांडक ने प्राप्त किया। बेस्ट फूड इंफ्लूएंसर ऑफ दि ईयर-2023 से मो.जुबैर अली (हैदराबाद फूड डायरीज) को पुरस्कृत किया गया। पुरस्कार समारोह में उस्मानिया बिस्किट ऑफ दि ईयर (पीपुल्स च्वाइस)-सुभान बेकरी, बिरयानी ऑफ दि ईयर (पीपुल्स च्वाइस)-सार्वी, चाय ऑफ दि ईयर (पीपुल्स

च्वाइस)-पिस्ता हाउस, बेस्ट बिहारी क्विजीन ऑफ दि ईयर-देसी बाइट्स तथा बेस्ट पंजाबी रेस्टोरेंट ऑफ दि ईयर-पंजाबी स्वाग तथा बेस्ट मिठाई शॉप ऑफ दि ईयर के लिए बालाजी महेश को हायबिज़ टीवी फूड अवार्ड प्रदान किया गया। इसी कड़ी में बेस्ट फोर स्टार होटल विद प्रीमियम डाइन-इन ऑफ दि ईयर से होटल अबोड, बेस्ट ऑफ़ा डाइन-इन ऑफ दि ईयर से श्रीकन्या बंपफर्ट रेस्टोरेंट, बेस्ट साउथ इंडियन रेस्टोरेंट ऑफ दि ईयर से उल्वाचारू को पुरस्कृत किया गया। बेस्ट एक्जक्यूटिव शोफ बाय ताज डेक्कन हैदराबाद के लिए मनप्रीत सिंह मलिक को पुरस्कार प्राप्त हुआ। अवसर पर कुल 51 श्रेणियों में पुरस्कार प्रदान किए गए। समारोह में हायबिज़ टीवी के प्रबंध निदेशक एम. राजगोपाल तथा सीईओ संध्या रानी सहित स्वाद एवं आतिथ्य सेवाओं से जुड़े प्रतिनिधियों व अन्य गणमान्यों की उपस्थिति थी।