



FoodRe- Connection END USERS 2024



WHO WE ARE

Timurasa Indonesia (PT Nusaraya Indonesia Hebat) didirikan pada Maret 2017 di Depok, Jawa Barat.

Perusahaan ini bertujuan untuk memperkuat mitra komunitas petani, nelayan, dan pengrajin di Indonesia untuk menyelesaikan masalah bersama dalam mendapatkan akses ke pasar lokal dan global dengan tetap menjaga aspek kuantitas, kualitas, dan keberlanjutan.

Komunitas yang menjadi mitra Timurasa adalah komunitas yang memiliki produk asli Indonesia namun belum terserap pasar secara maksimal. Apa yang kami lakukan dalam memecahkan masalah dengan berkolaborasi, pendampingan , penciptaan nilai tambah, pemasaran, dan penjualan.

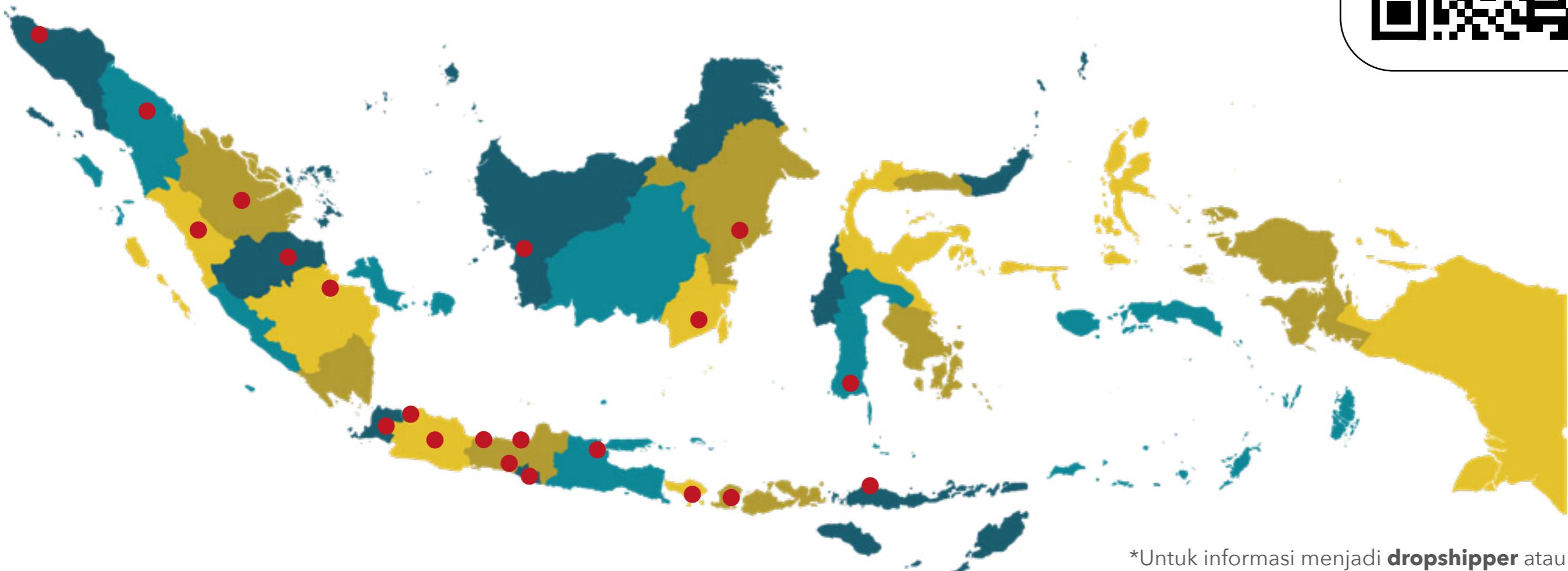
- ✉ cs@timurasa.com
- 📞 +62 857 75558595
- 📞 +62 878 89228240
- 📷 timurasaindonesia

www.timurasa.com





WHERE
YOU CAN
FIND OUR
PRODUCTS



+200
LOCAL RESELLER
in 22 PROVINCES

+30
B to B
CUSTOMERS

+5
MARKET PLACE
@timurasaindonesia

+2000
END USER REGISTERED

+6
OVERSEAS
MARKET



*Untuk informasi menjadi **dropshipper** atau
reseller silakan berkонтak
0857 7555 8595

** informasi lebih lengkap silakan hubungi
www.timurasa.com

KACANG KENARI

Origin: NTT, Sulawesi,
Maluku



KEUNIKAN KACANG KENARI

1. Endemik asli Indonesia
2. Natural tanpa Pestisida dan kimia berbahaya dalam penanaman dan pengolahannya
3. Punya manfaat kesehatan
4. Pengolahan dan pengepakan yang sesuai standar untuk menjaga kualitas dan nilai gizi.
5. Mudah diolah sebagai bahan baku industri makanan lain.



MASA SIMPAN : 12 BULAN



ENERGY, IMUNE
BOOSTER & HIGHEST
ANTI OXIDANT



HEALTHY
SNACKS FOR
DIET



A SOURCE
OF DHA FOR
NURSING
MOTHERS



HIGH IN
MAGNESIUM
TO ABSORB
CALCIUM



4 GR KENARI
NUTS =
OMEGA 3 / DAY

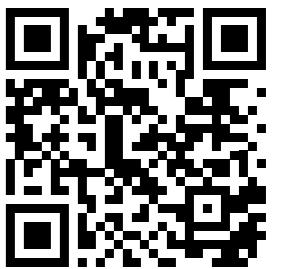
The image is a collage of three photographs. The left photo shows a rectangular block of nut-based food, likely a protein bar, with visible kenari nuts. The middle photo shows a dish of salmon with a green sauce and garnished with kenari nuts. The right photo is a close-up of many dark, oval-shaped kenari nuts. Below these images is a graphic comparing "GIANT KENARI" (from Maluku & North Maluku) with "ALOR & FLORES ISLAND" kenari. It features two large, pale, oval-shaped nuts next to a 1000 Indonesian Rupiah coin for scale. The text "GIANT KENARI [MALUKU & NORTH MALUKU]" is written in red, and "ALOR & KENARI [ALOR & FLORES ISLAND]" is written in orange.



Rp 135.000 | 500g

Rp 75.000 | 250g

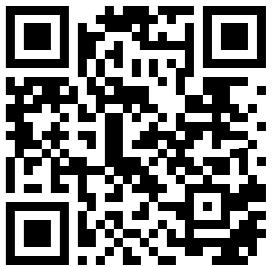
Kacang Kenari Panggang





Selai Kacang Kenari Dark Cacao

Rp 55.000 | 200g





Kacang Kenari Salut Rasa NIH

Andaliman | Caramel | Dark Chocolate | Wasabi

Rp 275.000 | 1200g

Origin: Maluku Utara, Pulau Alor, Pulau Selayar



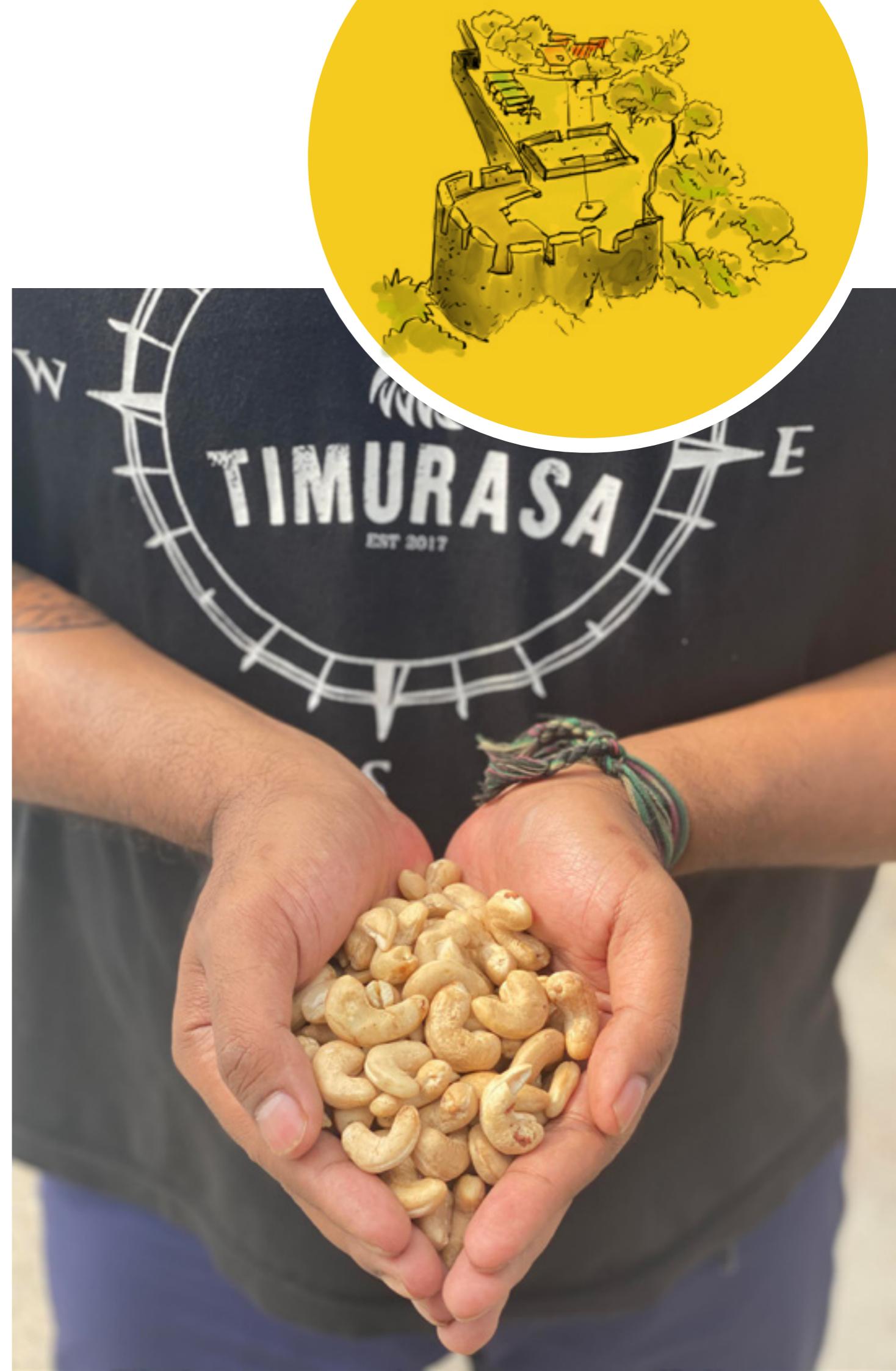
KACANG METE

Origin: Jawa
Sulawesi, NTT

KEUNIKAN KACANG METE

1. Asli Indonesia dan terdaftar di Indikasi Geografis
2. Ditanam natural tanpa Pestisida dan kimia berbahaya dalam penanaman, panen dan pengolahannya
3. Rasa manis alami dan avocado after taste
4. Tanpa pemutih, perekat, atau pengawet
5. Diolah oleh komunitas petani mete dan terkontrol kualitasnya sesuai dengan Standard Operasional Prosedur (SOP)
6. Tersertifikasi HACCP (keamanan pangan), Halal, dan Indikasi Geografis (IG)

MASA SIMPAN : 12 BULAN

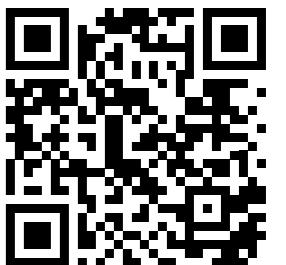




Rp 110.000 | 500g

Rp 65.000 | 250g

Kacang Mete Panggang

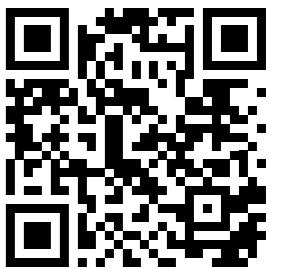




Rp 110.000 | 500g

Rp 65.000 | 250g

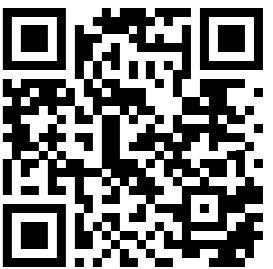
Kacang Mete Mentah





Selai Kacang Mete Original

Rp 55.000 | 200g



DARK COCOA & RAW CACAO

Origin: Lampung, NTT, dan Sulawesi



MASA SIMPAN : 12 BULAN



GOOD FOR YOUR
HEART



IMPROVE
PANCREATIC
FUNCTION



RICH UTRIENTS
FOR BRAIN &
BODY



MOOD & LOVE
BOOSTER



NATURAL
ANTIOXIDANT



RAW CACAO POWDER

Proses : Hasil dari fermentasi biji kakao yang kemudian diproses dengan proses dingin atau proses suhu rendah.

Kandungan gizi terjaga dan lebih banyak mengandung antioxidants serta sebagai superfood

Warna lebih terang dan rasa lebih asam (keasaman tinggi)

tanpa gula, pengawet, dan perasa buatan



DARK COCOA POWDER

Proses : Hasil dari fermentasi biji kakao yang kemudian diproses dengan proses panas atau pemanggangan

Kandungan gizi terjaga dan mengandung antioxidants

Warna lebih gelap, aroma lebih tajam, tapi tidak terlalu asam (keasaman netral)

tanpa gula, pengawet, dan perasa buatan



Buah Kakao
Fermentasi
Pengeringan
Biji Kakao
Membersihkan
Winnowing
Pemanggangan
Menggiling
Cocoa Liquor
Pressing
Cocoa Cake
Alkalizing
Breaking
Pulverizing
Pendinginan
Pengepakan
Cocoa Powder

Rp 36.000 | 125g



Dark Cocoa Powder

Rp 100.000 | 500g



Rp 36.000 | 125g

Buah Kakao
Fermentasi
Pengeringan

Biji Kakao
Membersihkan
Winnowing
Cold Pressing
Menggiling

Cacao Liquor
Pressing

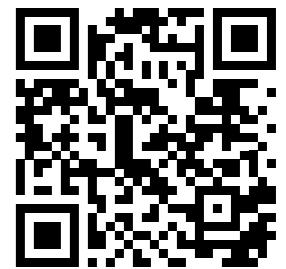
Cacao Cake
Breaking
Pulverizing
Cooling
Packaging

Cacao Powder



Raw Cacao Powder

Rp 100.000 | 500g



GULA AREN

Origin: Jawa Barat dan Banten



ARENGA / AREN
*Sweet, legit,
smoky sensation*

KEUNIKAN GULA AREN

1. Asli Indonesia
2. Natural tanpa Pestisida dan kimia berbahaya dalam penanaman, panen dan pengolahannya
3. Punya manfaat kesehatan
4. Pengolahan dan pengepakan yang sesuai standar untuk menjaga kualitas dan nilai gizi.
5. Mudah diolah sebagai bahan baku industri makanan lain.
6. Manfaat ekologi sebagai penjaga air dan tanah

MASA SIMPAN : 18 BULAN



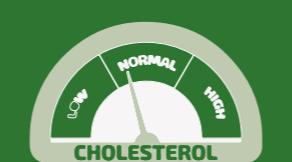
HIGH IRON TO PREVENT ANEMIA



NATURAL SWEETENER WITH LOW GLYCEMIC INDEX, SO EASY TO BECOME ENERGY



ENERGY & IMUNE BOOSTER



NIACIN CONTENT THAT MAINTAINS CHOLESTEROL STABILITY

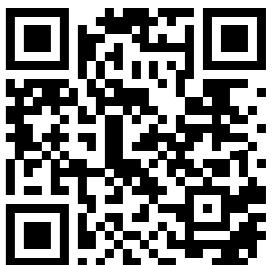


1. Pohon aren tumbuh di daerah basah, hutan, atau di pegunungan.
2. Daerah asal pengrajin gula aren tersebar hampir diseluruh wilayah Indonesia khususnya di Sumatera, Jawa- Bali, Kalimantan, Sulawesi, dan Kepulauan Maluku.
3. Rasa : Manis, asam yang tidak dominan, after taste legit (manis yang bertahan lama)



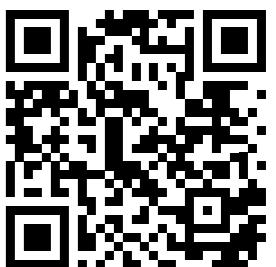
Gula Aren Bubuk

Rp 28.500 | 500g



Gula Aren Cair

Rp 40.000 | 500ml



GULA KELAPA

Origin: Jawa Tengah dan Yogyakarta



COCONUT / KELAPA
Sweet, savory



KEUNIKAN GULA KELAPA

1. Asli Indonesia
2. Natural tanpa Pestisida dan kimia berbahaya dalam penanaman, panen dan pengolahannya
3. Punya manfaat kesehatan
4. Pengolahan dan pengepakan yang sesuai standar untuk menjaga kualitas dan nilai gizi.
5. Mudah diolah sebagai bahan baku industri makanan lain.

1. Pohon kelapa tumbuh di daerah pesisir maupun pegunungan.
2. Daerah asal pengrajin gula kelapa Indonesia khususnya di Sumatera, Kalimantan, dan Jawa - Bali
3. Rasa : Manis, tidak ada asam, gurih, after taste umami (asin gurih)

MASA SIMPAN : 18 BULAN



HIGH IRON TO PREVENT ANEMIA



NATURAL SWEETENER WITH LOW GLYCEMIC INDEX, SO EASY TO BECOME ENERGY



ENERGY & IMUNE BOOSTER

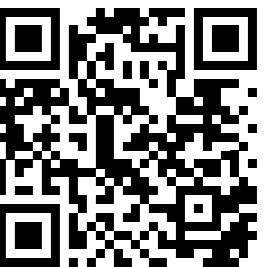


NIACIN CONTENT THAT MAINTAINS CHOLESTEROL STABILITY



Gula Kelapa Bubuk

Rp 26.000 | 225g



MORINGA

Origin: Jawa Tengah,
Madura, NTT, Sulawesi

KEUNIKAN MORINGA

1. Asli Indonesia
2. Natural tanpa Pestisida dan kimia berbahaya dalam penanaman, panen dan pengolahannya
3. Superfood yang punya banyak manfaat kesehatan
4. Pengolahan dan pengepakan yang sesuai standar untuk menjaga kualitas dan nilai gizi.
5. Mudah diolah sebagai bahan baku industri makanan lain.

MASA SIMPAN : 8 BULAN



ENERGY & IMUNE
BOOSTER NATURAL
ANTIOXIDANT



IMPROVE THE QUALITY
AND QUANTITY OF
BREAST MILK



SUPERFOOD IS
RICH IN NUTRIENTS
TO PREVENT
VARIOUS DISEASES



IMPROVE THE
METABOLIC
SYSTEM AND
BODY CELLS

x 10 Vitamin A in carrots

x 9 Protein in yogurt

x 17 Calcium in milk

x 0.5 Vitamin C in oranges

x 15 Potassium in bananas

Source: Balbir S. Maltur,
These Leaves Could Save
Millions of Lives



KEGUNAAN

SPRINKLED

salad, omelette, roasted vegetables, granola, oatmeal, pasta, and risotto

BAKED

savory bread, brownies, muffins, and cookies

STIRRED

soups, dips, sauces, casseroles, and stews

SHAKEN

apple juice, coconut water, and salad dressing

BLENDDED

sauces, green juice, milk, smoothie, and ice cream



Moringa Bubuk

Rp 25.000 | 60g
Rp 40.000 | 225g



ANDALIMAN

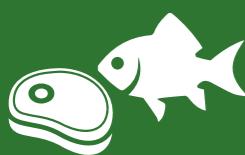
Origin: Jawa Tengah,
Madura, NTT, Sulawesi



KEUNIKAN ANDALIMAN

1. Asli Indonesia
2. Natural tanpa Pestisida dan kimia berbahaya dalam penanaman, panen dan pengolahannya
3. Punya manfaat kesehatan
4. Pengolahan dan pengepakan yang sesuai standar untuk menjaga kualitas dan nilai gizi.
5. Mudah diolah sebagai bahan baku industri makanan lain.

MASA SIMPAN : 8 BULAN



ELIMINATE FISHY
ODOR AND EXTEND
THE SHELF LIFE OF
FISH & MEAT



ADD FLAVOR AND
TASTE OF SOUPS,
CURRIES AND SAUCE



HAS AROMA AS AN
ANTIDEPRESSANT



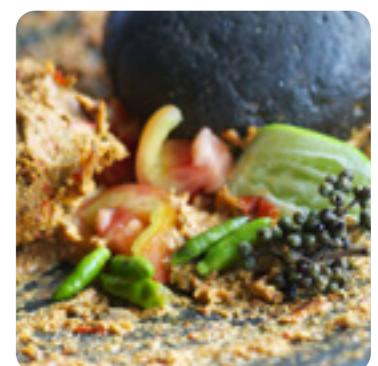
IMPROVE THE
METABOLIC
SYSTEM AND
BODY CELLS

MANFAAT

1. Sebagai bumbu masakan khususnya masakan Sumatera Utara seperti Arsik, saksang, dan sambal
2. Mengandung senyawa minyak atsiri dan alkaloid untuk menghambat proses oksidasi lemak dan anti mikroba sehingga andaliman bisa sebagai pengawet dan menghilangkan bau amis pada daging dan ikan.
3. Bisa sebagai bumbu tabur pada emping dan menambah aroma pada teh herbal.
4. Bisa digunakan sebagai aroma terapi yang menenangkan.
5. Energy dan Imune Booster yang sehat karena mengandung vitamin C dan E yang tinggi.
6. Melancarkan menstruasi
7. Sebagai anti oksidan yang menghambat tumbuhnya sel kanker

KEGUNAAN

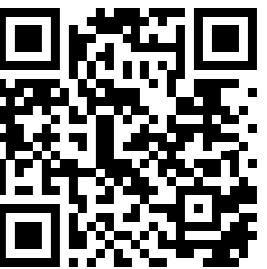
South Asian Soups, Sambal, Curries, Seafood, Marinades, Spicy Relishes, Chocolate Mousse, tea mixer, cocktails





Andaliman Kering

Rp 26.500 | 20g



SORGUM

Origin: Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, NTT, NTB, Kalimantan

KEUNIKAN & MANFAAT SORGUM

1. Dapat digunakan sebagai pengganti nasi dan pengganti tepung gandum.
2. Memiliki kandungan serat yang lebih tinggi dari beras dan gandum yang berfungsi menjaga kesehatan pencernaan dan mampu mengikis kolesterol berbahaya (LDL) sehingga mampu menjaga kesehatan jantung dan mencegah stroke.
3. Aman bagi yang alergi dengan gluten (celiac)
4. Tinggi zat besi yang akan meningkatkan sirkulasi darah, merangsang dan memperbaiki pertumbuhan sel, serta meningkatkan pertumbuhan rambut.
5. Kandungan magnesium tinggi yang akan meningkatkan penyerapan kalsium dalam tubuh sehingga kesehatan tulang terjaga.

MASA SIMPAN : 12 BULAN



NATURALLY
GLUTEN FREE



GOOD FOR YOUR DIET



HIGH FIBER, IRON
& MAGNESIUM



IMPROVE THE
METABOLIC
SYSTEM AND
BODY CELLS



PERBANDINGAN KANDUNGAN ANTARA SORGUM DAN BERAS			
Kandungan (ukuran)	SORGUM	BERAS	
Kalori (kal)	332	360	
Protein (g)	11	7	
Lemak (g)	3,30	6,70	
Karbohidrat (g)	73	79	
Air (%)	11,20	9,80	
Serat (%)	2,30	1	
Kalsium (mg)	28	6	
Fosfor (mg)	287	147	
Zat besi (mg)	4,40	0,80	

MENGAPA SORGUM LEBIH BAIK DARIPADA BERAS ?

- Kandungan protein, serat, kalsium, fosfor, dan zat besi sorgum lebih tinggi daripada beras.
- Kandungan lemak dan gula pada sorgum lebih rendah daripada beras yang berasal dari padi.

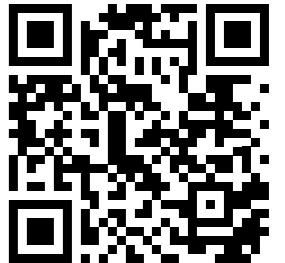
Sorgum Beras

Rp 28.000 | 500g



Tepung Sorgum

Rp 35.000 | 500g



KOPI

Origin: Tanggamus (Lampung), Wonosobo (Jawa Tengah), Pandaan (Jawa Timur), Jempanang (Bali), Cupunegara (Subang), Solok (Sumatera Barat), Manggarai (NTT)

VARIAN

1. ROASTED BEAN ROBUSTA BLEND (200g)

TASTE NOTES: chocolatey, rasio panjang (strong)

USES: vietnam ice yg pakai susu kental manis, kopi susu aren (espresso based), mood & focus booster - tinggi kafein

2. ROASTED BEAN ARABICA BLEND (200g)

TASTE NOTES: aromatic gula kelapa (palm), clove taste dan caramel

USES: cocok untuk resep espresso based seperti Latte, Capucino, machiato, cococino, dll

3. ROASTED BEAN TIMURASA SPECIAL BLEND (200g)

TASTE NOTES: Rasa special yang kompleks/lengkap antara robusta dan arabica berpadu

USES: cocok untuk resep espresso based seperti Latte, Capucino, machiato, cococino, dll

MASA SIMPAN : 12 BULAN

Collaborative Products with:



Kopi Timurasa adalah kopi kolaborasi dengan Kopi Tirto dan Kopi Paman Jo dibudidayakan dengan kaidah konservasi di berbagai daerah tangkapan air (catchment area), yang tersebar di Jempanang (Bali), Wonosobo (Jawa Tengah), Pandaan (Jawa Timur), Tanggamus (Lampung), Solok (Sumatera Barat) dan Manggarai (Flores) dengan ketinggian 400-1200 Dpl.

Budidaya Kopi Timurasa dilakukan dengan sistem agroforestri ramah lingkungan yang dilengkapi dengan pembuatan rorak. Sistem ini membantu mengurangi hujan langsung mengalir di permukaan yang lebih rendah, dan mengoptimalkan peresapan air hujan ke dalam tanah, sehingga turut berkontribusi terhadap konservasi air dan tanah.





Biji Kopi Panggang Robusta

Rp 49.500 | 200g

Biji Kopi Panggang Arabica

Rp 66.500 | 200g

Biji Kopi Panggang Timurasa Special

Rp 62.000 | 200g





+62 857 75558595*



+62 878 89228240



timurasaindonesia

cs@timurasa.com

*Untuk informasi menjadi
dropshipper atau reseller
silakan berkontak
0857 7555 8595



id: Timurasa Indonesia

