



برنج سفره های ایرانی

دستچین شده از بهترین شالیزارهای شمال ایران

برنج درجه یک ایران



پاک‌شده بادرس — تگاه سورتینگ

برنج دم‌سیاه ممتاز

برنج دم سیاه یکی از اصیل‌ترین برنج‌های گیلان است که دانه‌هایی کشیده، کشیده‌تر از هاشمی و دارای تهرنگ ملایم طلایی مایل به خاکستری دارد. وجه تسمیه‌ی آن از رنگ تیره‌ی انتهای خوشه در زمان رسیدگی گرفته شده است. این برنج عطر بسیار نافذ و پایداری دارد که حتی پس از چند ساعت در سفره باقی می‌ماند. این برنج کم محصول می‌باشد و با برند سولی به صورت VIP موجود می‌باشد.

محصول درجه یک
ایران



پاک‌شده بادرس ————— تگاه سورتینگ

برنج هاشمی ممتاز

برنج هاشمی، یکی از انواع برنج طبیعی و بدون دستکاری ژنتیکی در استان گیلان، رشت (روستای چاپارخانه) است، این برنج برای اولین بار توسط آقای یوسف هاشمی زاده در سال ۱۳۶۴ کشف شد. ایشان به طور اتفاقی در شالیزار خود این گونه برنج را کشف کرد و پس از پیگیری و کشت، آن را با نام برنج هاشمی در کشور شناخته کرد. از ویژگی های این برنج: عطر و طعم، نرم بودن بعد از پخت، دانه های بلند و کیفیت بالا پخت میباشد.

محصول درجه یک
ایران



پاک‌شده بادرس — تگاه سورتینگ

برنج فجر گرگان اعلا

برنج فجر یکی از انواع برنج‌های ایرانی است که در استان‌های شمالی کشور، به ویژه استان گلستان و شهر گرگان، کشت می‌شود. این برنج به دلیل کیفیت بالای زمین‌های زراعی این مناطق، از شهرت و محبوبیت زیادی برخوردار است و دارای دانه‌های بلند و کشیده است که پس از پخت به خوبی قد کشیده و ظاهری زیبا پیدا می‌کند. به طور کلی، انواع مختلف برنج فجر شامل برنج فجر گلستان، گرگان، مازندران و گیلان هستند. که برنج فجر گرگان بهترین نوع این نوع برنج می‌باشد.

محصول درجه یک
ایران



پاک‌شده بادرس — تگاه سورتینگ

برنج کشت دوم فوق‌اعلا

برنج ایرانی دوباره کشت یا کشت دوم، نوعی از برنج طارم است که پس از برداشت برنج کشت اول، در فصل دوم سال دوباره در همان زمین کاشته می‌شود. این نوع برنج معمولاً در پاییز برداشت می‌شود و به دلیل شرایط آب و هوایی مطلوب‌تر، زمان طولانی‌تر رشد و فراوانی آب، از کیفیت بالاتری نسبت به برنج کشت اول برخوردار است و معمولاً عطر و طعم بهتری دارد. این برنج به دلیل دانه‌های بلند، عطر خوش و طعم عالی، انتخاب اول بسیاری از خانواده‌هاست.

محصول درجه یک
ایران



پاک‌شده بادرس ————— تگاه سورتینگ

برنج خوش‌پخت شیرودی

برنج شیرودی بعد از طارم محلی دومین برنج پر
مصرف شمال بوده و به طارم استخوانی و صدری
استخوانی نیز معروف است. از برنج طارم عطر
کمتری دارد ولی سفیدتر و درشت‌تر هست.
دلیل ارزان بودن آن، خرید بدون واسطه از
کشاورز میباشد.

عالی و مرغوب با قیمت استثنایی

محصول درجه یک
ایران





تجارت جهانی
تیوان

پخش و نمایندگی فروش
مواد غذایی درجه یک ایرانی و خارجی

۰۹۱۲۰۷۳۳۳۰۱

سالهاست در کنار شما هستیم..

