

کیفیت نقطه تمایز محصولات ماست

برنج، مشهورترین محصول شمال ایران است و در سرتاسر این خطه می‌توان شالیزارهای بسیاری را زیر کشت این محصول دید. مجموعه ما با توجه به شعار خود که ارائه محصول با بالاترین کیفیت ممکن است کلیه توان خود را برای کسب رضایت مندی مشتریان به کار گیرد و برنج اصیل ایرانی را بدون واسطه به سفره مصرف کنندگان برساند.

شرکت سلطان با بهره‌گیری از نیروی انسانی متخصص و با تجربه در حوزه‌های کشاورزی، منابع طبیعی با نگرش تبدیل شدن به یک شرکت توانمند، خودساخته و پویا در صنعت کشاورزی این مرز و بوم اهداف عالی به شرکت را دنبال می‌نماید.

خدمات ما

نمایندگی :

چنانچه تمایل به همکاری بیشتر با ما و نیز دست‌یابی به کسب و پیشه‌ای با درآمد مناسب و آبرو مند در کنار فعالیت‌های خود می‌باشید، می‌توانید با در نظر گرفتن شرایط خود و امکاناتی که دارید به انتخاب یکی از انواع نمایندگی‌های ما بپردازید.



همکاری با رستوران ها :

صنایع غذایی سلطان آماده خدمت‌گذاری به شما عزیزان و پذیرش هرگونه سفارش عمده و خرده از اشخاص، شرکت‌ها، ارگان‌های دولتی و خصوصی، هتل‌ها، تالارها و رستوران‌ها می‌باشد. افتخار صنایع غذایی سلطان بر همکاری با بهترین و معتبرترین‌ها است.



شالیزارهای مازندران

محصولاتی از شالیزارهای
سبز شمال کشور



به رنگ شالیزار ...

بی اغراق برنج شمال ایران اعم از برنج مازندران و گیلان ، از بی نظیر ترین برنج های جهانی محسوب می شود.از دیرباز برنج طارم محلی و هاشمی فریدونکنار در بین مصرف کنندگان دارای امتیازات ویژه ای بوده است مانند سالم بودن محصول (به دلیل تالابی بودن شالیزارها وزیستگاه زمستانی پرندگان مهاجر سیبری و در نتیجه مصرف کود و سم کمتر)،قد کشیدگی و پخت مناسب،هضم و گوارش آسان و نیز طعم و عطر مناسب .

۱

برنج طارم سنگی

برنج ممتاز شمال کشور



برنج طارم سنگی خاصیت عطری دارد و از طعم مناسبی برخوردار است. محل کشت این محصول استان مازندران می باشد. رنگ این محصول سفید کدر متمایل به نیباتی رنگ است. طارم یکی از شهرستان های استان زنجان است که در مجاورت استان های گیلان و مازندران قرار دارد البته روستایی نیز به نام طارم سر، در بخش کوچصفهان رشت نیز وجود دارد که در هر دوی آنها کاشت برنج رواج دارد. برنج های به عمل آمده از این مکان ها را برنج طارم گویند حالا هر کدام با توجه به مکان کاشت و برداشتش اسم های مختلفی به خود گرفتند مثلا انواع برنج طارم عبارتند از:

طارم عطری، طارم صدری، سنگ طارم و طارم هاشمی. البته در آستانه اشرفیه نیز برنجی به نام طارم دم سیاه کشت می شود که همه این ارقام برنج بسیار خوش پخت و خوش طعم هستند.

یکی از روستا های شهرستان طارم روستای درام است که محل کشت بهترین نوع برنج طارم است و این امر به دلیل آب و هوای بسیار مناسب آنجاست. رودهایی که از رشته کوه های تالش و زنجان آمده و تمام مزارع آنجا را آبیاری می کند و آبی بسیار سرد دارد که این سردی آب نیز بر طعم و مزه برنج تاثیر فراوانی داده و از همه مهم تر رود قزل اوزن از جوار مزرعه های روستای درام گذشته است و کل مزارع از آب گوارا و زلال این رود استفاده می کند. بنابراین برنجی کاملا ناب از این مناطق حاصل می شود.



سلطان
برنج طارم
کیفیت : ممتاز
مازندران



۲

برنج طارم هاشمی

برنج ممتاز شمال کشور



برنج طارم هاشمی یکی از مرغوب ترین ارقام خوش پخت و مجلسی با دانه های بلند و سفید می باشد که مورد توجه بسیاری از مشتریان می باشد.

بیشترین سطح زیر کشت استان گیلان رادارا می باشد. این برنج خوش طعم، دارای رای بالا، عطر و نرمی قابل توجهی می باشد. مناسب ترین مکان ها برای کشت برنج سه استان مازندران گیلان و گلستان میباشد زیرا از نظر رطوبت و دما آب و خاک در بهترین و ایده ال ترین حالت هستند.

طارم هاشمی و طارم عطری از بهترین انواع طارم ها می باشد. که طارم هاشمی در مقایسه با طارم عطری، درشت تر و پخت بیشتری دارد، بیشتری (Rey: افزایش حجم بعد از پخت) می کند.



سلطان
برنج هاشمی
کیفیت : ممتاز
مازندران

۳

برنج فجر



برنج ممتاز شمال کشور

اما در سال ۱۳۷۶ برنج جدیدی از طرف موسسه تحقیقات برنج کشور به کشاورزان معرفی شد که برنج فجر نام داشت. تفاوت این برنج با سایر ارقام پرمحصول معرفی شده تا آن زمان در وجود کمی عطر و بو بود که به عطر برنج طارم شبیه بود. از آن پس بود این برنج نیز در ردیف برنج های پرمحصول قرار گرفت و توسط کشاورزان استفاده شد. این برنج در حال حاضر بیشتر در شهر امل و استان گیلان کشت می شود.

ظاهر این برنج شبیه خنجر است که از سمت انتهای آن تا سر برنج به آرامی باریک می شود و یک طرف آن نیز دارای کمی فرو رفتگی است. رنگ این برنج سفید کدر می باشد و طول دانه خام آن در حدود ۸ میلی متر است. طول دانه پخته برنج فجر نیز به ۱۰.۳ میلی متر می رسد و عرض آن ۱.۹ میلی متر می باشد.

برنج فجر خاصیت آروماتیک یا عطری دارد و از طعم مناسبی نیز برخوردار است.



سلطان
برنج فجر
کیفیت : ممتاز
مازندران



برنج شیروودی از نوع ارقام پرمحصول برنج است و علت قیمت ارزان این نوع برنج نیز همین است. برنج شیروودی از نظر ظاهری بسیار به هاشمی شباهت داشته و از نظر کیفیت طعم و پخت در حد مطلوب و خوب بوده اما بعد از طارم، هاشمی، فجر و علی کاظمی قرار دارد. همچنین استفاده از آن در رستوران های شرکت های صنعتی بزرگ و مراسم و نذری بدلیل به صرفه بودن پیشنهاد میگردد.

لازم بذکر است هر چه قدر زمان ماندگاری این محصول (برنج شیروودی) بیشتر باشد کیفیت آن نیز بهتر می گردد. برنج استخوانی شیروودی یا برنج شیروودی، که از انواع برنج پرمحصول می باشد، برنجی است که در نواحی شمالی کشور کشت می شود. برنج شیروودی از نظر شکل ظاهری بسیار شبیه به برنج طارم هاشمی است، که برای افراد غیرمتخصص در زمینه برنج قابل شناخت نیست. به همین دلیل برخی افراد سودجو این نوع برنج را با انواع دیگر مخلوط می کنند و یا آن را به اسم برنج طارم به فروش می رسانند. برنج شیروودی به زعم کارشناسان موسسه تحقیقات برنج کشور دارای کیفیت پخت مطلوب در مقایسه با سایر ارقام پرمحصول و قابل قبول در مقایسه با طارم هاشمی است، هر چند از لحاظ عطر و طعم در مراتب پایین تری نسبت به برنج طارم هاشمی قرار دارد.



سلطان
برنج شیروودی
کیفیت : ممتاز
مازندران

۵

برنج ندا

برنج ممتاز شمال کشور



برنج ندا که برخی به آن برنج شیمیری نیز می گویند، از انواع برنج پرمحصول است که از تلاقی یا ترکیب ارقام محلی سنگی طارم و حسن سرایی با رقم اصلاح شده آمل ۳ به دست آمده است. روند بررسی از سال ۱۳۶۴ آغاز شد و بر اساس آمار منتشر شده از سوی دفتر برنج سازمان کشاورزی استان مازندران، رقم ندا بعد از معرفی در سال ۱۳۷۶، در بیش از ۵۰ هزار هکتار از زمین های برنج کاری این استان کشت گردید و از نظر کیفیت و بازاری پسندی نیز مورد توجه زارعین و مصرف کنندگان قرار گرفت.

خصوصیات برنج ندا عبارتند از: زودرسی ۷ تا ۱۰ روزه در مقایسه با سایر انواع پرمحصول، کیفیت بهتر نسبت به ارقام اصلاح شده دیگر، شباهت زیاد به طارم از نظر خواص شیمیایی و فیزیکی، محصول دهی بالغ بر ۸ تن در هکتار، و مقاومت بسیار خوب در مقابل کرم ساقه خوار بلاست و در نتیجه استفاده کمتر از سموم آفات در مزرعه. به دلیل شباهت زیادی که با طارم دارد، برخی سوء استفاده کنندگان، برنج ندا را به صورت مخلوط با شیرودی و خزر و با قیمت طارم محلی به مشتریان می فروشند. در کنار موارد گفته شده در بالا، بایستی به این مورد نیز اشاره کرد که برنج ندا از ارقام تراریخته است که با اصلاح ژنتیکی ارقام دیگر و ادغام آنها تولید شده است.



سلطان
برنج ندا
کیفیت : ممتاز
مازندران

برنج نیم دانه طارم



برنج ممتاز شمال کشور

برنج نیم دانه از نوع اقلام پرمحصول برنج است و علت قیمت ارزان این نوع برنج نیز همین است. برنج در کارخانه ی شالی کوبی پس از پوست گیری اولیه به دستگاه مجهز به کاردک وارد شده و با سایش شدید به رنگ سفید و شیشه ای تبدیل می شود. بعضی از دانه ها در دستگاه های بزرگ در حین عملیات سفید شدن ضخامت خود را از دست داده و میشکنند. این دانه های شکسته شده از طریق الک جدا شده و کیسه می شود.

قیمت برنج نیم دانه طارم از برنج درجه یک پایین تر است و معمولا بیشتر در خانه مورد استفاده قرار می گیرد. از مصارف مختلف نیم دانه برنج می توان به تهیه کردن دسر اشاره داشت. شما کافیسیت کمی نیم دانه را با شیر، شکر و عسل ترکیب کنید و با استفاده از فنون آشپزی دسر خوش طعمی با برنج برای خانواده تهیه کنید.

شما حتی می توانید با پخت سوپ برنج برای صبحانه کودکان دلبندتان را که علاقه ای به خوردن صبحانه ندارند را تشویق به خوردن صبحانه بکنید. چرا که هم طعم خوبی دارد هم به عنوان یک صبحانه خاص و جدید برای کودک شما به حساب می آید و این که ویتامین های موجود در نیم دانه برنج سبب تامین انرژی برای کودک شما می شود. ویتامین گروه B موجود در برنج سبب اعمال متابولیکی مختلف بر روی سیستم اعصاب، سلولهای خونی و عضلات شده و برای رشد بچه ها بسیار مفید می باشد. شما می توانید جهت دریافت قیمت نیم دانه برنج با ما در ارتباط باشید.



سلطان
برنج نیم دانه
کیفیت : ممتاز
مازندران





اطلاعات بیشتر و ثبت سفارش

WWW.SOLTANFOOD.IR

تلفن تماس : ۰۹۱۱ ۸۰۰ ۸۵۱۶