

JOLODAR RICE

info@jelodarfarm.com



درباره شرکت جلودار

شرکت تولیدی- بازرگانی برنج جلودار یک شرکت پیشرو در زمینه تولید و تامین برنج با بیش از دو دهه تجربه است. این شرکت با تکیه بر تکنولوژی های نوین و استفاده از روش های کشاورزی پیشرفته، برنجی با کیفیت بالا و خوشمزه تولید می کند. توجه ویژه شرکت به کیفیت محصولات و رضایت مشتریان، آنها را از سایر رقبا متمایز کرده است. این برنج معتبر از بهترین مزارع برنج کشور جمع آوری شده است و با کیفیت عالی و قیمت مناسبی به تمام افراد ارائه می شود. مجموعه تجاری برنج جلودار از برنج های محلی و بومی استفاده می کند و در فرآیند تولید به حفظ محیط زیست و پایداری کشاورزی نیز اهمیت زیادی می دهد.



3



شرکت تولیدی بازرگانی برنج جلودار از مراحل کشت تا برداشت، فرآوری و بسته بندی برنج‌ها را تحت نظارت دقیق انجام می‌دهد. این شرکت با همکاری کشاورزان محلی، برنج‌ها را در بهترین شرایط کشت کرده و پس از برداشت، آن‌ها را با استفاده از فناوری‌های پیشرفته فرآوری می‌کند تا کیفیت نهایی محصول تضمین شود.

تغذیه سالم به عنوان یکی از موارد حیاتی و بسیار مهم برای انسان است و برنج برند جلودار تمام تلاش خود را برای ارائه بهترین محصولات با ارزش غذایی بالا می‌کند. برنج طارم هاشمی، برنج شیرودی، برنج ندا، برنج خزر، برنج فجر، برنج روشن، از جمله برنج‌هایی هستند که در شمال کشور کشت و توسط مجموعه نام آشنای برنج جلودار عرضه می‌شود. با وجود تفاوت در عطر و طعم، این برنج‌ها از لحاظ ظاهری تا حدود زیادی به هم شباهت دارند و همه آنها جزو برنج‌های دانه بلند محسوب می‌شوند همچنین حاوی ویتامین‌ها، مواد معدنی و فیبرهای ضروری برای سلامتی بدن می‌باشند.



شرکت تولیدی-بازرگانی برنج جلودار که در زمینه تولید و تأمین انواع برنج شمال ایران فعالیت می‌کند، با افتخار مجموعه‌ای از بهترین و با کیفیت ترین محصولات خود را ارائه میدهد:

- ◀ برنج طارم هاشمی
- ◀ برنج شیروودی
- ◀ برنج ندا
- ◀ برنج خزر
- ◀ برنج فجر
- ◀ برنج روشن

برنج طارم هاشمی

- دانه‌های بلند، عطر و طعم بسیار خوب.
- دارای کیفیت پخت بالاتر نسبت به دیگر ارقام
- پس از پخت، دانه‌ها نرم و خوش‌عطر می‌شوند.
- مناسب برای تهیه پلو و غذاهای ایرانی.

برنج شیرودی

- دانه‌های متوسط و خوش‌خوراک.
- جزء ارقام اصلاح شده و مقاوم به آفات و امراض
- دانه‌ها بعد از پخت کمی چسبنده‌تر از سایر انواع هستند.
- مناسب برای خورشت‌ها و غذاهای سنتی.





برنج ندا

- دانه‌های بلند و سفید، مقاوم به آفات.
- پخت خوب و حفظ شکل دانه‌ها.
- مناسب برای انواع غذاها، به ویژه پلویی.

برنج خزر

- دانه‌های متوسط با کیفیت بالا.
- دانه‌ها نرم و خوشخوراک هستند.
- مناسب برای تهییه خوراک‌های مختلف.



برنج فجر

- دانه‌های بلند و شفاف با عطر ملایم.
- معروف به برنج فجر شمشیری
- دانه‌ها پخت خوب و خوشخوراک دارند.
- مناسب برای پلو و خورشت.

برنج روشن

- دانه‌های بلند و باریک با رنگ سفید روشن.
- دانه‌ها پس از پخت نرم و خوش‌عطر می‌شوند.
- مناسب برای انواع غذاهای.





تمامی ارقام برنج نام برده شده، پخت خوبی داشته و کیفیت بالاتری نسبت به بسیاری از برنج های سایر کشور های دنیا دارند. غیر از برنج فجر که کمی شفاف تر از سایر برنج هاست بقیه ارقام برنج، رنگ سفید مایل به کرم و یا رنگ استخوانی دارند.

نوع دیگری از برنج نیز در برخی مناطق شمال ایران کشت می شود که به کشت مجدد (دوباره کشت) و کشت پاییزه معروف هستند که از لحاظ عطر، طعم، پخت و قد کشی از تمام برنج های کشت بهاره مرغوب تر و به برنج اعیانی معروف هستند.



این برنج های اعیانی شامل ۲ نوع برنج طارم هاشمی و طارم بینام یا امراللهی می باشند که در فصل تابستان کشت شده و در اواسط پاییز برداشت می شوند و چون در شرایط آب و هوایی خنک تر رشد می کنند از کیفیت بالاتری برخوردار هستند و در واقع از لحاظ کیفیت، بهترین برنج تولیدی در کل کشور را تشکیل می دهند.



بازار هدف

شرکت تولیدی-بازرگانی برنج جلوه دار علاوه بر تأمین نیاز بازار داخلی، به صادرات محصولات خود به کشورهای مختلف نیز توجه و با ایجاد شبکه‌ای از توزیع‌کنندگان و نمایندگان فروش در کشورهای مختلف، سعی در گسترش بازارهای خود دارد.

ارتباط با مشتری

شرکت جلوه دار به مشتریان خود اهمیت ویژه‌ای می‌دهد و همواره در تلاش است تا با ارائه خدمات مشاوره‌ای و پاسخگویی به نیازهای مشتریان، رضایت آنها را به شایستگی جلب نماید. این شرکت همچنین با ایجاد یک وبسایت کاربرپسند، امکان خرید آنلاین محصولات خود را فراهم نموده است.

JOLODAR RICE



✉ halimi6060@gmail.com
📞 +۹۱۱۲۱۴۷۲۹۸
🌐 info@jelodarfarm.com