

الأرز الأمريكي

مقدمة عن

جودة عالية. استخدامات متعددة. نضرة

INTRODUCING AMERICAN RICE

Quality, diversity, reliability



USA Rice
FEDERATION

USA Rice
FEDERATION

CONTENTS

Introducing American rice	1
Varieties and versatility	2
U.S. rice grading standards	4
An American Innovation	6
Importing U.S. rice	7
Promotional activities	8
Useful links	10

المحتويات

١	مقدمة عن الارز الامريكي
٢	الأنواع والاستعمالات المتعددة
٤	مقاييس تصنيف الأرز الأمريكي
٦	إبداع أمريكي
٧	استيراد الأرز الأمريكي
٨	أنشطة ترويجية
١٠	وصلات مفيدة

THE USA RICE FEDERATION

The USA Rice Federation is the national advocate for all segments of the U.S. rice industry, representing rice growers, millers, processors, brokers, major rice exporters and other affiliated industries. Associate members cover virtually the entire marketing and distribution channels for U.S. rice.

الاتحاد الأمريكي للأرز

إن الاتحاد الأمريكي للأرز هو التمثيل القومي لكل قطاعات صناعة الأرز الأمريكي، ويشمل مزارعي الأرز وأصحاب المطاحن وشركات التصنيع والوسطاء وكبار مصنوعي الأرز والصناعات التابعة الأخرى. والعضباء المشاركون يغطون فعلياً كامل قنوات التوزيع والتوزيع للأرز الأمريكي.

مقدمة عن الأرز الأمريكي



يستخدم قمود من مزامن الأرز الأمريكية أجهزة فحص بالليزر التي تقوم بالبحث عن حبات الأرز للقصور أو التي تضر لونها وإخراجها من بين الحبات السليمة وقد ساعدت التقنية صناعة الأرز الأمريكية على الإستمرار بحلى تامة في إنتاج منتجات عالية الجودة.

بعد تقنية الحبة المستخدمة من قبل منجى الأرز الأمريكي والسحاب المزامن مسبوقة بولياً عن قصة قمود التي يحظى بها الأرز الأمريكي حول العالم. ولعل حقيقة أن الولايات المتحدة هي واحدة من أكبر مصدري الأرز في العالم تشهد على جودته وقوته.

إن إيرادات الرقابة الصارمة في كافة مراحل تصنيع وتخزين وشحن الأرز الأمريكي تضمن تميز مستويات عالية لسلامة الغذاء ومقدار تميز صناعة الأرز الأمريكي تنوع المنتجات وموثوقيتها ومستويات الخدمة التي ليس لها ما يضاهيها حتى مستوى العالم.

اليوم، تعتبر الولايات المتحدة ثالث أكبر مصدر للأرز بعد تايلاند فيتنام وتحتل رتبة سادساً لأكبر مصدراً لصناعة الأرز.

لقد كان إنتاج الأرز جزءاً من التاريخ الأمريكي لأكثر من ٢٠٠ عام، وكانت سانت كارولينا أول ولاية أمريكية تزرع الأرز، ولكن بعد الحرب الأهلية انتقلت زراعة الأرز غرباً إلى أوكلاهوما والسبع بزرع الآن في سبع ولايات أمريكية هي أوكلاهوما، كاليفورنيا، لويزيانا، تكساس، ميسيسيبي، ميسوري، وهولندا.

يرجع الفضل في نجاح صناعة الأرز الأمريكي إلى التوجه الأمريكية نحو تطوير والاستثمار والتخصيص. وهذه الفروع تحدد أن مزارعي الأرز الأمريكيين يوزعون المروحة الأمريكية والحاصلات توضع جودتها وموثوقيتها لزيادة سلامة ونوعية وكفاءة إنتاج الأرز.

ومن إدارة التربة إلى نوعية الماء والري، ومن تطوير والتخصيص لتتبعي إلى وسائل الحفظ والتخزين، تقوم مراكز البحث في كل الولايات التي تزرع بها الأرز بالسبل على تحسين الممارسات الزراعية للحد من المزارعين والمستهلكين والمستهلكين على حد سواء.

وقد أصبحت زراعة الأرز في الولايات المتحدة علماً دقيقاً، وغالباً من المصنعة المتخصصة التي تشمل على أجهزة التبريد والتجفيف.

INTRODUCING AMERICAN RICE

Today, the United States is the third largest exporter of rice after Thailand and Vietnam and is unique as major exporter of all rice types.

Rice production has been part of America's history for more than 300 years. South Carolina became the first American state to farm rice but following the Civil War rice farming moved westward to Arkansas and is now grown in seven U.S. states: Arkansas, California, Louisiana, Texas, Mississippi, Missouri, and Florida.

The greatest influence on the success of the U.S. rice industry stems from the American inclination to improve, innovate and improve. In this spirit, rice farmers, the United States Department of Agriculture and universities combine their efforts and resources to enhance the efficiency, quality and quantity of rice production.

From soil management to water quality and irrigation; from variety development and improvement to drying and storage methods; research centers in each of the rice-growing states work to improve cultivation practices for the benefit of the farmers, consumers and the environment. Rice farming in America has become a precise science, world of specialized equipment,



lasers and computers. Many U.S. rice mills use laser sorters that look for broken or discolored kernels and sort them from the whole kernels of rice. Technology has enabled the U.S. rice industry to consistently produce high-quality products.

The modern technology employed by American rice producers and millers is, in part, responsible for the reputation of quality that U.S. rice has around the world. The fact that the USA is one of the world's largest exporters of rice attests to its broad appeal.

Strict control measures throughout the process, storing and shipment of U.S. rice guarantee high levels of food safety consistently. Thus the U.S. rice industry offers product diversity, reliability and service unsurpassed in the world.

VARIETIES AND VERSATILITY

There are more than 40,000 rice varieties worldwide. However, only a small percentage of these are economical to grow. Rice is cultivated in 100 countries around the world, from sea level up to a height of more than 3,000 meters. It is available in many different colors, including brown, red and even black.

LONG GRAIN RICE

There is high demand for long grain rice in the Middle East area, especially in Saudi Arabia and Iraq. Long grain rice kernel is 6-8mm long, and its length is about 4-5 times its width. It has a hard and glossy centre and it turns fluffy and grainy when cooked. American long grain rice is available in the following four forms:



American regular milled long grain rice has a soft taste and can be used in various ways. This rice is milled after harvest to remove the outer hull and bran layers. The kernels remain separate when cooked.

American parboiled long grain rice is especially fluffy and separate when it's cooked, as a result of the parboiling process. After this parboiling the majority of the vitamins and minerals are preserved in the rice, many of which would normally be lost in the milling process. The raw parboiled rice has a golden sheen, but turns a warm white following cooking.



American regular brown long grain rice has a nutty aroma. When processed, only the outer hull is removed, not the bran layers underneath. This ensures that the rice contains a higher proportion of vitamins, minerals and dietary fibre than ordinary milled rice.

American parboiled brown long grain rice offers the same advantages as milled brown rice. In addition, because of the parboiling process, the rice has a shorter cooking time and keeps its fluffy appearance.



الأنواع والاستخدامات المتعددة

يوجد أكثر من 40,000 صنف من الأرز في العالم. ومع ذلك، فإن نسبة مئوية قليلة فقط من تلك الأصناف تعد اقتصادية في زراعتها. ويزرع الأرز في 100 دولة حول العالم، من مستوى سطح البحر، وحتى ارتفاعات تبلغ أكثر من 3,000 متراً. ويتوفر بعدة ألوان مختلفة بما في ذلك البني والأحمر وحتى الأسود.

أرز حبيبة قطيونة

منذ طلب كهرمان لأملاك الأرز طويل الحبة في منطقة كهرمان الأوسط، وخاصة في السعودية والكويت، وينتج طول حبة الأرز أطول ما بين 6-8 ملم ويبلغ طولها 4-5 أضع عرضها. ولها قلب صلب وهشاك، وتصبح نضجة ومحببة عند الطهي. ويوفر الأرز الأمريكي طول الحبة في قماشان الأرز الآتي:



الأرز المطاوع الأمريكي الحبات في الحبة الطويلة، وله طعم رخ ويمنح الحبات بعدة طرق مختلفة، ويتم طهي الأرز منذ حصاده لإزالة الشوائب السامة وطبقت مختلفة، وينتج الحبة متمسكة عند طهوها.

أرز باربويلد المطاوع الأمريكي طويل الحبة، يتم تصنيعه مسبقاً عند طهيها وتمتصلاً عند طهوها بطبخ الحبة كالحبوب. وبعد حبة كالحبوب يشهد الأرز نضجة كالحبات، والتماس، والتي يتم عند مطبخها في قلب كالحبة حبة كالحبوب، والأرز باربويلد الحبوب كالحبوب التي يتم طهيها في حبوب الأرز كالحبوب عند طهوها.



الأرز الأمريكي الحبات البني في الحبة الطويلة، وله نكهة أبيض. وعند طهوها، يتم إزالة الشوائب السامة منها، ولها طعم هشاك، وتختلف نكهة الأرز عن كالحبات، والتماس والألياف كالحبات نسبة الحبوب كالحبوب.



أرز باربويلد الأمريكي الحبات طويل الحبة، يتم تصنيعه مسبقاً عند طهيها وتمتصلاً عند طهوها بطبخ الحبة كالحبوب. وبعد حبة كالحبوب يشهد الأرز نضجة كالحبات، والتماس، والتي يتم عند مطبخها في قلب كالحبة حبة كالحبوب، والأرز باربويلد الحبوب كالحبوب التي يتم طهيها في حبوب الأرز كالحبوب عند طهوها.





أرز النسيبة القصيرة يبلغ طول النسيبة 4-6 ملم وطول النسيبة يبلغ 1-2 ملم. وهي حبيبات خفيفة، ويصعب سحقها، وذلك لأن النسيبة خفيفة الوزن، وهي غير نشالة، ويصعب سحقها من قشورها، لذلك يتم سحقها جزئياً.



أرز النسيبة المتوسطة والقصيرة يبلغ طول النسيبة المتوسطة الطول 5-6 ملم، وهو يشبه حبات أكثر كثافة من الأرز طوي النسيبة، حيث تكون النسيبة قصيرة وتوسيتة وليست وذلك لأن خيوطها رقيقة، وهو الأرز المفضل في الأردن، سوريا، وتركيا، ويروج الأرز في معظم النسيبة في كاتيفورنيا، والولايات المتحدة.



MEDIUM AND SHORT GRAIN RICE
Medium grain rice is 5-6mm long and considerably thicker than long grain rice, the kernels are rubbery, soft and chalky. It is the preferred rice type in Jordan, Syria and Turkey. High quality medium grain rice is primarily grown in California and Arkansas in the USA.



A short grain rice kernel is 4-6 mm long and its length is only about 1-2 times its width. It has a soft and chalky kernel, it is very soft and releases approximately 15% starch when cooked.



الأرز الجيلاتيني

يعرف الأرز الجيلاتيني بعدة أسماء، بما في ذلك الأرز الحنون، الكرز، القشور، وينتشر في لبنان، والعمان، واليمن، وتنتج في كاتيفورنيا، ويكره من له بعض الجيلاتيني، إلا أن هذا الأرز شائع من الجيلاتيني، من كافة أنواع الأرز الأخرى.



الأرز القوي

لا يصنف الأرز القوي نباتياً بالحجارة، إلا أن، وليس كحبيبات نباتية، وينشأ في أمريكا الشمالية، ويصنع عادة من له طعم أرز مزي مع حبوب طوية، والتمتلك نسيبة كثيفة، والنسيبة ذات اللون القوي، وحسن اللون القوي طعم يشبه مذاق القوي وهو مطلوب حالياً للحمراء القوي، والهندية، ويروج الأرز القوي في الولايات المتحدة في كل من كاتيفورنيا، ويمنون، وينتج في كاتيفورنيا.



WILD RICE

Wild rice is botanically not a milled rice, but is the seed of a water plant, which originates in North America. Normally sold as a wild rice mix with other long grain rice, the long, slender, brown to black colored kernels have a nutty taste and are an internationally sought after delicacy. Wild rice in the USA is cultivated in California and Minnesota. It is also grown in Canada.



GLUTINOUS RICE

Glutinous rice goes by many names including sweet, sticky and waxy, and is cultivated in Japan, China and Thailand as well as in California. Although called glutinous, this rice is gluten-free like all other rice varieties.



أنواع الأرز ذات النكهة

من الأيسن واليمستي والتي تصنف في الأخرى بالحجارة أرز طوي النسيبة، و أرز الهندية، طعم مميز، ويمتلك نسيبة كثيفة، النسيبة الهندية، أما أرز الهندية من نسيبة رقيقة، وينتج من أنواع الأرز طوي النسيبة الأخرى من خلال تركيبة فرقتة، ولكن لا تزال تحت طهيها.



AROMATIC RICE

The aromatic rice types, such as Jambina and Basmati rice are also milled as long grain. Basmati rice has a distinct taste and it is often used in Indian cuisine. Jambina rice has a delicate aroma and differentiates itself from the other long grain varieties through a soft and slightly sticky texture when cooked.



U.S. RICE GRADING STANDARDS

Farmers and processors of rice are dedicated to improving product quality. The U.S. rice industry and the U.S. Department of Agriculture (USDA) use established standards to measure rice quality as precisely as possible. Quality is evaluated in the United States according to color and general appearance, cooking and processing characteristics, milling yield and cleanliness. The USDA grading standards chart reproduced here is taken from the USDA's Grain Inspection Service's publication "United States Standards for Rice" revised January 2002.



مقاييس تصنيف الأرز الأمريكي

يلتزم المزارعون ومعالجو الأرز بتحسين نوعية المنتج. وتستخدم صناعة الأرز الأمريكية ووزارة الزراعة الأمريكية (USDA) مقاييس دقيقة لتقييم نوعية الأرز بدقة. ويتم تقييم النوعية في الولايات المتحدة طبقاً للون والمظهر العام، وخصائص الطهو والمعالجة والإنتاجية والنظافة. وقد أخذنا جدول مقاييس تصنيف وزارة الزراعة الأمريكية التالي من نشرة وزارة الزراعة الأمريكية الخاصة بخصائص الغلال والمسماة "المقاييس الأمريكية للأرز"، والمعدلة في يناير ٢٠٠٢.



التصنيف ومتطلبات التصنيف ودلالات التصنيف لأرز المطاحن

Grade, Grade Requirements and Grade Designations for Milled Rice

التصنيف	المتطلبات										
	الحد الأدنى لعدد حبات الأرز لكل 100 حبة	الحد الأدنى لعدد حبات الأرز لكل 100 حبة	الحد الأدنى لعدد حبات الأرز لكل 100 حبة	الحد الأدنى لعدد حبات الأرز لكل 100 حبة	الحد الأدنى لعدد حبات الأرز لكل 100 حبة	الحد الأدنى لعدد حبات الأرز لكل 100 حبة	الحد الأدنى لعدد حبات الأرز لكل 100 حبة	الحد الأدنى لعدد حبات الأرز لكل 100 حبة	الحد الأدنى لعدد حبات الأرز لكل 100 حبة	الحد الأدنى لعدد حبات الأرز لكل 100 حبة	الحد الأدنى لعدد حبات الأرز لكل 100 حبة
صنف 1	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
صنف 2	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90
صنف 3	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80

التصنيف	المتطلبات										
	الحد الأدنى لعدد حبات الأرز لكل 100 حبة	الحد الأدنى لعدد حبات الأرز لكل 100 حبة	الحد الأدنى لعدد حبات الأرز لكل 100 حبة	الحد الأدنى لعدد حبات الأرز لكل 100 حبة	الحد الأدنى لعدد حبات الأرز لكل 100 حبة	الحد الأدنى لعدد حبات الأرز لكل 100 حبة	الحد الأدنى لعدد حبات الأرز لكل 100 حبة	الحد الأدنى لعدد حبات الأرز لكل 100 حبة	الحد الأدنى لعدد حبات الأرز لكل 100 حبة	الحد الأدنى لعدد حبات الأرز لكل 100 حبة	الحد الأدنى لعدد حبات الأرز لكل 100 حبة
صنف 1	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
صنف 2	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90
صنف 3	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80

- (1) لأرز باربويلد المطحون، التصنيف الخاص، راجع 868.315 (سي)
- (2) لأرز جيلوتين المطحون، التصنيف الخاص، راجع 868.315 (إي)
- (3) يجب استخدام الأظليل لأرز الجنوب، ويجب استخدام المنخل لأرز الغرب، ولكن يمكن استخدام أي أداة أو طريقة تملي تلتج متساوية.
- (4) لا تنطبق هذه الحدود على فئة أرز المطاحن المخلوط.
- (5) بالنسبة لأرز الأصناف الخاصة التي لم يتم طمسها يمكن كاهن، راجع 868.315 (دي)



- [1] For the special grade Parboiled milled rice, see 868.315(c).
- [2] For the special grade Glutinous milled rice, see 868.315(e).
- [3] Plates should be used for southern production rice; and sieves should be used for western production rice, but any device or method which gives equivalent results may be used.
- [4] These limits do not apply to the class Mixed Milled Rice.
- [5] For the special grade Undermilled milled rice, see 868.315(d).

Source: USDA, Federal Grain Inspection Service.

الصنفا، وزارة الزراعة الأمريكية، خدمة فحص الفدان الاتحادي

AN AMERICAN INNOVATION

The parboiling process was developed in the United States more than 50 years ago. During the parboiling process, rice is steamed under pressure and only then is it milled. Through this refining process the majority of minerals and vitamins contained in the rice are pressed into the kernel and not lost when the rice is milled. Additionally, the parboiling process has an effect on the starch in the kernel, and when cooked, the single rice kernels don't stick together but stay especially fluffy and separate.

HOW PARBOILING WORKS



Step 1: After cleaning, the rice is placed in a vacuum tank and air is extracted from the raw rice using a low pressure.

Step 2: A hot water soak draws water-soluble vitamins and minerals from the bran layers and the germ.

Step 3: Via high pressure and steam, these water-soluble vitamins and minerals are pressed into the endosperm. A second steam treatment locks the nutrients into the grain.

Step 4: Excess water is extracted by low pressure. The parboiling process gelatinizes the starch in the endosperm, thereby producing extra fluffy cooked rice.

Now the parboiled rice is milled and the husky bran layers and germ are removed. Raw parboiled rice has a golden color but on cooking the grain becomes snow white.



The rice grain:

1. bristler (on top of the grain)
2. husk or hull
3. several bran layers
4. endosperm (consists of starch)
5. germ or embryo
6. stalk



الخطوة 1: بعد تنظيفه يتم وضع الأرز في خزان مفرغ الهواء ويتم استخلاص الهواء من الأرز الخام باستخدام ضغط منخفض.

الخطوة 2: تقوم عملية غمر الأرز بالماء الساخن بضغط عالٍ بامتصاص العناصر الغذائية والمواد القابلة للذوبان من طبقات القشرة والبرية.

الخطوة 3: من خلال عملية ضغط عالٍ وبسرعة يتم ضغط هذه العناصر الغذائية والمواد القابلة للذوبان في الماء في النسيج الداخلي للبرية. وتقوم عملية معالجة ثانية بالضغط بالسرعة بالمواد المدعمة داخل البرية.

الخطوة 4: يتم استخلاص الماء الزائد بالضغط المنخفض. ويصل السليق على شكل التذخيرة إلى مادة جيلاتينية في النسيج الداخلي للبرية، وتنتج بذلك أرزاً ذا لون الأرز عند الطهي.

والآن يجري طهي الأرز في إناء بوعاء ويتم إزالة القشرة الخارجية وطبقات القشرة والبرية. ولأرز الباربودا الخام لون ذهبي ولكن عند الطهي، تصبح البرية ناعمة البيضاء.

إبداع أمريكي

تم تطوير عملية الباربودا (السليق) في الولايات المتحدة منذ أكثر من خمسين عاماً. وخلال عملية السليق، يتم تعريض الأرز للبخار تحت الضغط وبعد ذلك فقط يتم طحنه. ومن خلال عملية التنقية هذه، يتم ضغط معظم المعادن والفيتامينات الموجودة في الأرز في الحبة ولا يتم فقدانها عند تعرض الأرز للطحن. إضافة إلى ذلك، يوجد لعملية السليق تأثير على النشا في حبة الأرز. وعند طهيه، فإن حبة الأرز الواحدة لا تلتصق بالأخرى، ولكنها تبقى منفصلة ومنفصلة.

آلية عملية السليق

- حبة الأرز
1. تتب (على التبت)
 2. القشرة أو الهيكل الخارجي
 3. عدة طبقات من القشرة
 4. النسيج الداخلي للبرية (ويحتوي على نشا)
 5. البرية أو الجنين
 6. الساق

استيراد الأرز الأمريكي

لإعطاء عرض أسعار صحيح، يجب على المورد الحصول على معلومات معينة من المشتري المتوقع، وفيما يلي قائمة بالمعلومات المطلوبة عادة والمتعلقة بالأرز المطلوب، ومكان ووقت التسليم ومعلومات الاتصال الخاصة بالمشتري:

- الصنف
- الجودة
- النوع
- الطحن والشكل
- الكمية
- التعبئة
- اسم الشركة ونوعها وعنوانها، واسم الشخص المسؤول، ورقم الهاتف أو الفاكس أو البريد الإلكتروني
- تاريخ التسليم، الميناء والمعلومات الأخرى الخاصة بالتسليم
- نوع أو شروط الدفع

إضافة إلى ما تقدم، قد يتم طلب المراجع المالية.

IMPORTING U.S. RICE

To give a proper price quotation, the supplier must have certain information from the prospective purchaser. Below is a list of the information usually required, concerning the rice requested, the delivery place and timing and the contact information of the buyer:

- Grade
- Quality
- Type
- Milling and Form
- Quantity
- Packaging
- Firm name and type, address, person to contact, telephone number or fax number, email
- Delivery date, port and other delivery information
- Type or terms of payment

In addition, financial references may be required.

PROMOTIONAL ACTIVITIES

أنشطة ترويجية

PROMOTING U.S. RICE

The USA Rice Federation is committed to supporting the traders importing U.S. rice to the region, and their local U.S. rice brands by conducting promotional campaigns on the ground in each market. These activities help the marketing of the U.S. rice brands by giving additional value to the product and help raise sales among consumers, the foodservice sector and retailers. In each case USA Rice is keen to work with the trade to implement these campaigns and welcomes any suggestions and ideas for future promotions. Below are a few examples of recent activities in the region.



Direct Mail

Foodservice professionals in Saudi Arabia received a recipe box to encourage U.S. rice usage and an invitation to participate in a cooking competition. The box contains U.S. rice samples and recipe cards together with a booklet about USA Rice and the entry form to submit recipes to become one of the top five chefs in Saudi Arabia.



We developed a calendar to mail direct to members of the Middle East food service industry reminding them to visit USA Rice at the Gulfood show. The calendar contains recipes, information about the varieties of U.S. rice and relevant tips in both Arabic and English. It was distributed together with a major foodservice magazine.

تسويق الأرز الأميركي

لطالما التزم اتحاد الأرز في الولايات المتحدة الأميركية بدعم التجار الذين يمتدنون الأرز الأميركي إلى المنطقة ويدعم أنواع الأرز الأميركية المحلية. وذلك عبر القيام بحملات ترويجية في كل سوق. وتساعد هذه النشاطات على تسويق أنواع الأرز الأميركي من خلال إعطاء قيمة إضافية للمنتج والمساعدة على دفع المبيعات بين المستهلكين وقطاع خدمة الطعام وتجار التجزئة. وفي كل حالة من هذه الحالات يحرص الاتحاد على العمل مع التجار لتطبيق هذه الحملات. ولا يقتفي بذلك فحسب بل هو مستعد دائماً لاستقبال أي اقتراحات أو أفكار للحملات المتعددة نجد بعض الأمثلة على آخر النشاطات في المنطقة فيما يلي.

البريد المباشر

تعد اجأنا إلى البريد المباشر لبلوغ صاواتنا فأرسلنا إلى خبراء خدمة الطعام في المملكة العربية السعودية طلباً وصفتات لتشجيع استعمال الأرز الأميركي. كما دعوناهم أيضاً للمشاركة في منافسة للطهو لكي يصبحوا أحد أهم مشورة طهاة في المملكة العربية السعودية. وتحتوي القنية على نماذج من الأرز الأميركي ويطاقات وصفتات مع كتيب عن الأرز الأميركي واستمارة المشاركة في انافاة.



كما منبنا روزنامة لروستها بالبريد مباشرة إلى انافلين في منافسة خدمة الطعام في الشرق الأوسط لكي يدكرهم بزيارة موقع اتحاد الأرز الأميركي في معرض الخليج للأشوية (الغلفود). وتحتوي الروزنامة على وصفتات ومعلومات عن أصناف الأرز الأميركي وفتاوح بالفتين العربية والإنكليزية. وقد تم توزيعها مع مجلة متخصصة في خدمة الطعام.



شهر رمضان المبارك

الكتيبات

درضع مبيعات الأرز في الشرق الأوسط خلال فترة شهر رمضان المبارك عادة، ما يمنحنا فرصة مذهلة لتسويق الأرز الأميركي وزيادة المبيعات. ومن بين النشاطات التي قمنا بها لتبنيهم كتيبات وصفات تنطوي اقتراحات جديدة للإهطار والتخلية والعيد وتوزيعها في المتاجر الكبرى خلال شهر رمضان المبارك.



RAMADAN

Brochures

Traditionally during Ramadan, rice sales escalate in the Middle East Area, giving us a great opportunity to promote U.S. rice and increase sales. Activities include the design of recipe brochures providing new recipe suggestions for Iftar, Desserts and Eid, which are distributed in supermarkets during Ramadan.

الإعلانات

لقد وضعنا إعلانات في الصحف اليومية والراديو والتلفزيون خلال أهم الأوقات مثل التفرقة التي تسبق الإفطار مباشرة، وقد ظهرت هذه الإعلانات في صحف الأردن اليومية.



Advertisements

Adverts are targeted in daily newspapers, on radio and TV during peak times such as the run up to Ramadan. These adverts appeared in Jordan daily news

عمارات التسوق في المتاجر

لم تقتصر نشاطاتنا على الإعلانات والترويج وضعنا أيضاً منصات للأرز الأميركي في المتاجر الكبرى مهمة في المملكة العربية السعودية والأردن. وقد فإن المستهلكون الفرصة لتذوق أصناف الأرز الأميركي والإعطاء آرائهم عنه. لم يفت الأمر عند هذا الحد بل تلقوا أيضاً كتيبات وصفات وأدوات مطبخ كهدايا. كما تمكنوا من المشاركة في سحب بالقرعة للفوز بجوائز قيمة.



Instore Promotions

U.S. rice stands were positioned in key supermarkets in Saudi Arabia and Jordan. Consumers had the opportunity to taste U.S. rice dishes, provide their feedback and receive recipe brochures and other kitchen themed giveaways, as well as to participate in raffles to win valuable prizes.

USEFUL LINKS

www.fas.usda.gov – The website of the Foreign Agricultural Service (FAS) of the United States Department of Agriculture, offers many useful statistics concerning U.S. rice production and exports, reference to grading standards and information about U.S. government programs

www.usarice.com – The website of the USA Rice Federation, offering information about U.S. rice, the U.S. rice industry, recipes and more

www.usarice.com/about/suppliers.html – The list of the U.S. rice suppliers can be found under this exact address. The list shows U.S. rice suppliers indicating what kind of rice they can supply, together with their contact information

www.usariceme.com – The Arabic language website of the USA Rice Federation, offering information about U.S. rice and rice industry, as well as a large database of Arabic recipes with U.S. rice

www.calwildrice.com – The website of the California Wild Rice Advisory Board, offers interesting information about the Californian wild rice industry, about wild rice in general and recipes with wild rice

If you are interested in American rice and have any further questions, please contact us. Staff at the USA Rice Federation is always available to answer questions on the various aspects of American Rice.

Our address is:
USA Rice Federation
Wichmannstrasse 4
Haus 5 Sued
22607 Hamburg
Germany

Tel: +49 40/4503 8660
Fax: +49 40/4503 8666
Email: customers@usarice.com



Photos and Copyright: USA Rice Federation

وصلات مفيدة

www.fas.usda.gov – يقدم موقع خدمة الزراعة الخلجية التابع لوزارة الزراعة الأمريكية الكثير من الإحصائيات المفيدة الخاصة بإنتاج وتصدير الأرز الأمريكي، وإشارة إلى مهلبين التصنيف ومعلومات عن البرامج الحكومية الأمريكية.

www.usarice.com – موقع الاتحاد الأمريكي للأرز، ويقدم معلومات عن الأرز الأمريكي وصناعة الأرز الأمريكية ووصفات طهي الأرز والمزيد.

www.usarice.com/about/suppliers.html – يمكن إيجاد قائمة مصدري الأرز الأمريكيين في هذا العنوان. وتبين القائمة مصدري الأرز الأمريكيين وتشير إلى نوع الأرز الذي يمكنهم توفيره مع معلومات الاتصال الخاصة بهم.

www.usariceme.com – يقدم موقع اتحاد الأرز الأمريكي باللغة العربية معلومات حول الأرز الأمريكي وصناعة الأرز الأمريكي إضافة إلى قاعدة بيانات ضخمة عن طرق الطهي العربية للأرز الأمريكي.

www.calwildrice.com – الموقع الخاص بمجلس كاليفورنيا الاستشاري الخاص بالأرز البري، ويقدم معلومات عامة عن صناعة الأرز البري في كاليفورنيا، وعن الأرز البري بشكل عام ووصفات الطهي باستخدام الأرز البري.

إذا كنت مهتماً بالأرز الأمريكي، وكان لديك أسئلة أخرى، نرجو الاتصال بنا، حيث إن موظفي اتحاد الأرز الأمريكي جاهزون على الدوام للإجابة على الأسئلة في مختلف المواضيع المتعلقة بالأرز الأمريكي.



حقوق النشر، اتحاد الأرز الأمريكي

عنواننا هو:
USA Rice Federation
Wichmannstrasse 4
Haus 5 Sued
22607 Hamburg
Germany

هاتف: +49 40/4503 8660
فكس: +49 40/4503 8666
البريد الإلكتروني: customers@usarice.com