



orivárzea





A LEZÍRIA RIBATEJANA

A LEZÍRIA RIBATEJANA

RIBATEJO FIELDS

LA LEZÍRIA RIBATEJANA

LA LEZÍRIA RIBATEJANA

塔古斯河谷

O arroz comercializado pela Orivárzea é proveniente exclusivamente da Lezíria Ribatejana, uma região de grandes várzeas quase na foz do rio Tejo. Terras de aluvião, ricas e férteis, são por isso mesmo terras de enchentes, alagadas periodicamente pelos rios que transbordam do seu leito. São planícies extensas e verdes, de horizontes amplos e campos a perder de vista atravessados pelos touros bravos e pelos cavalos lusitanos.

As charnecas desta região reúnem uma extraordinária biodiversidade e foram por isso incluídas na Reserva Natural do Estuário do Tejo e na Sítios Ramsar, ou seja é um local de importância mundial na Convention on Wetlands. A começar pelos insectos, importantíssimos no controle natural das pragas e na polinização, e a acabar em mamíferos como a lontra, que tem vindo a reaparecer na região. Mas é no mundo das aves que o habitat da lezíria se revela deslumbrante. Inúmeras espécies de aves nidificam nos terrenos, canais e construções durante todo o ano, e no Inverno mais de 30 espécies encontram aqui alimento e protecção nas suas migrações anuais.

É nesta região uma das últimas regiões húmidas preservadas e naturalmente protegidas de Portugal, que a Orivárzea produz o arroz que chega a mesas de todo o mundo.

The rice sold by Orivárzea comes exclusively from the Ribatejo fields, a region of large flood plains almost at the mouth of the Tagus River. These are alluvium, rich and fertile lands which are periodically flooded by the rivers that burst their banks. The plains are large and green with ample horizons and fields you can lose sight of, which are roamed by wild bulls and Lusitano horses.

The region's moorlands have extraordinary biodiversity and have therefore been included in the Tagus Estuary Natural Reserve and Ramsar convention, that is Sites Ramsar, ou seja é um local de importância mundial na Convention on Wetlands. A começar pelos insectos, importantíssimos no controle natural das pragas e na polinização, e a acabar em mamíferos como a lontra, que tem vindo a reaparecer na região. Mas é no mundo das aves que o habitat da lezíria se revela deslumbrante. Inúmeras espécies de aves nidificam nos terrenos, canais e construções durante todo o ano, e no Inverno mais de 30 espécies encontram aqui alimento e protecção nas suas migrações anuais.

This is one of the last moorlands preserved and naturally protected in Portugal and it is here that Orivárzea produces the rice that is consumed at tables all over the world.

Le riz vendu par Orivárzea provient exclusivement du Ribatejo, une région de grandes plaines presque à l'embouchure du Tage. Terres alluviales, riches et fertiles, elles sont donc des terres de crues, périodiquement inondées par les rivières qui débordent de leur lit. Ce sont de vastes plaines, des champs verdoyants aux horizons amples et des champs à en perdre de vue traversés par les taureaux et les chevaux lusitaniens.

Les landes de cette région, rassemblent une extraordinaire biodiversité et ont donc été incluses dans la réserve naturelle de l'estuaire du Tage et les sites Ramsar, c'est donc un lieu d'importance mondiale de la Convention Wetlands. En commençant par les insectes, extrêmement importants dans le contrôle naturel des parasites et dans la pollinisation et, en finissant avec les mammifères tels que la loutre, qui a fait sa réapparition dans la région. Mais c'est dans le monde des oiseaux que l'habitat de cette région se révèle étonnant. De nombreuses espèces d'oiseaux nichent sur les terres, les canaux et les constructions tout le long de l'année, et en hiver plus de 30 espèces trouvent ici de la nourriture et de la protection pendant leurs migrations annuelles.

C'est dans cette région, l'une des dernières humides naturellement préservée et protégée du Portugal qu'Orivárzea produit le riz qui arrive aux tables du monde entier.

El arroz comercializado por Orivárzea procede exclusivamente de la llamada Lezíria Ribatejana, una región de grandes marismas que se encuentra casi en la desembocadura del río Tago. Son tierras de aluvião, ricas y fértiles por estar constituidas precisamente por tierras inundables, alagadas periódicamente por los rios que transbordam de sus cauces. Son llanuras extensas y verdes, de horizontes amplios y campos a perder de vista donde campean a sus anchas los toros bravos y los caballos lusitanos.

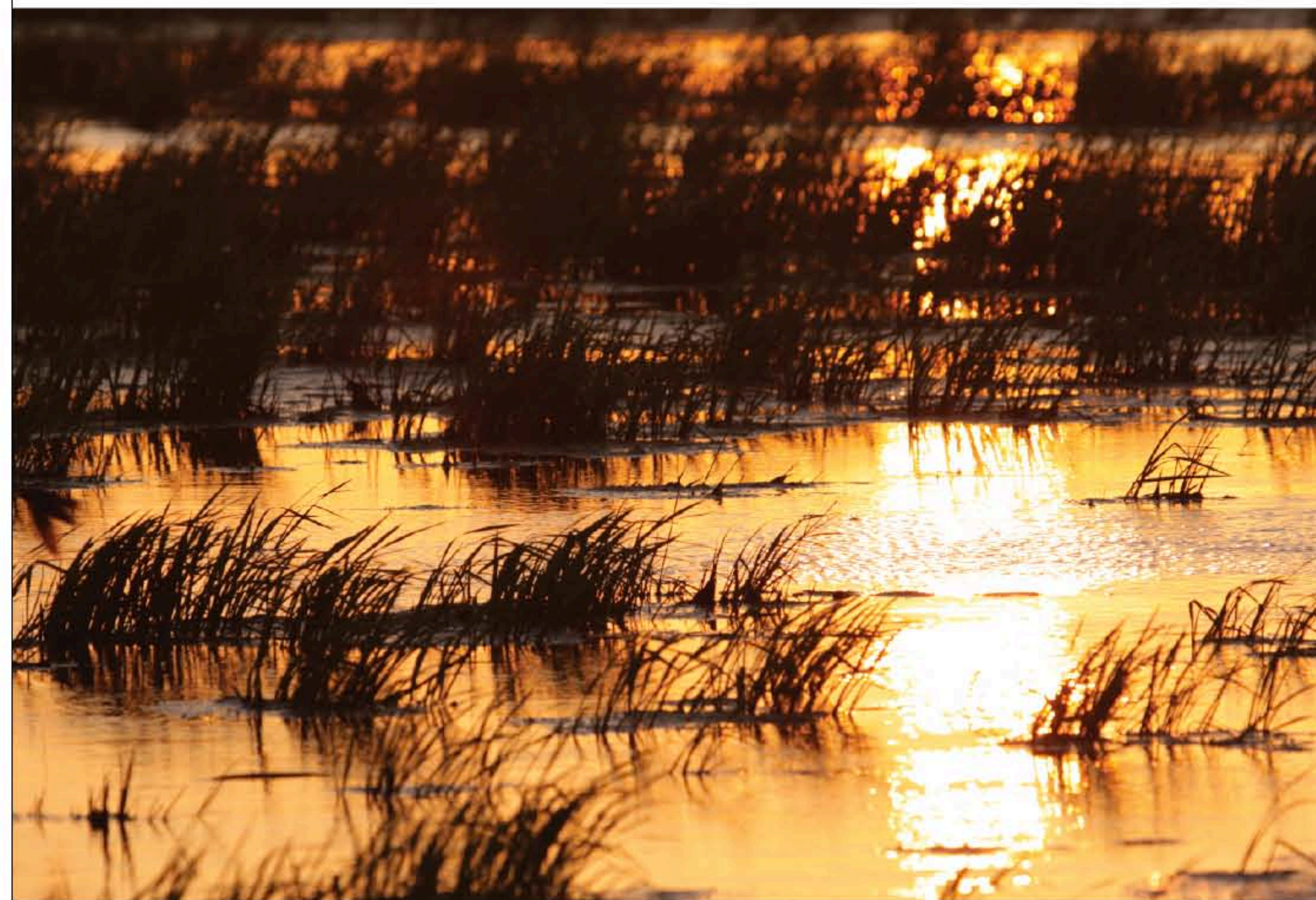
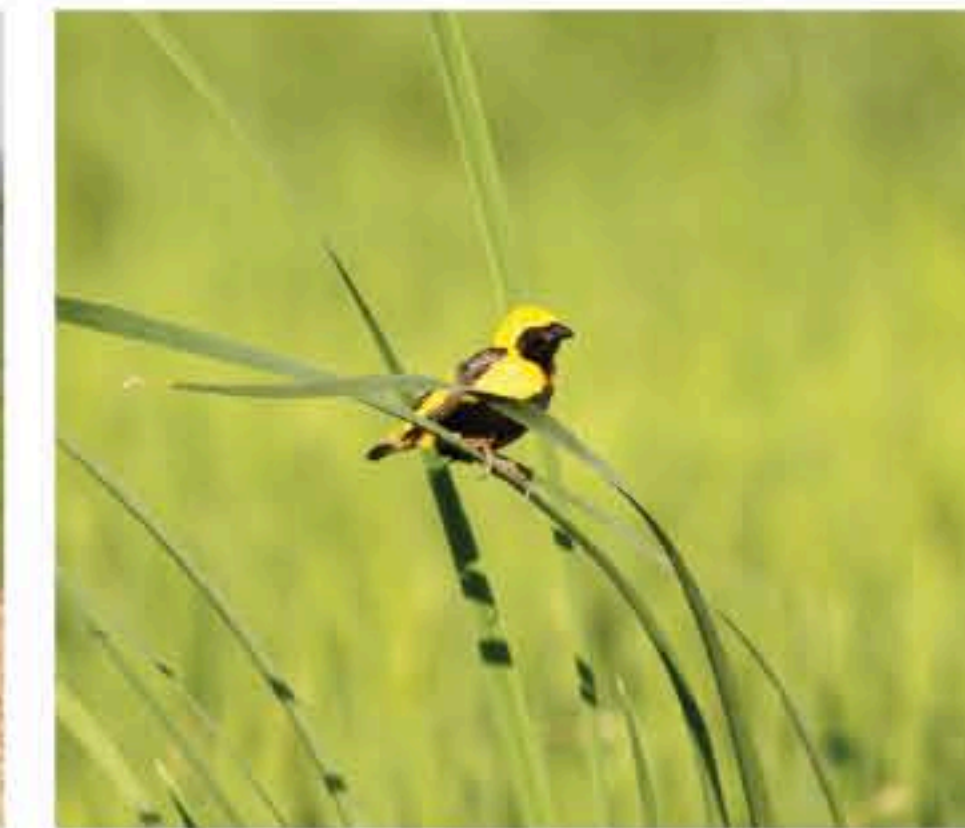
Los brezales de esta región reúnen una extraordinaria biodiversidad, habiéndose visto por ello incluídas en la Reserva Natural do Estuário do Tejo y en los Sítios Ramsar, lo que refleja que se trata de un lugar considerado de importancia mundial dentro de la Convention on Wetlands. Empezando por los insectos, importantísimos en el control natural de las plagas y en la polinización, y acabando por los mamíferos como la nutria, que han reaparecido en la región. Pero es en el mundo de las aves donde el habitat de la marisma se revela deslumbrante. Un número incontable de especies ornitológicas nidifican en los terrenos, canales y construcciones de estos parajes durante todo el año, siendo que durante el invierno más de 30 especies encuentran aquí alimento y protección en sus migraciones anuales.

Esta región, una de las últimas regiones húmidas preservadas y naturalmente protegidas de Portugal, ha sido la escogida por Orivárzea para producir el arroz que llega a las mesas de todo el mundo.

Orivárzea 所售大米全部产自 Ribatejo 地区。Ribatejo 是位于塔古斯河口的一片广阔的洪泛平原；这里定期发生的洪水冲开堤坝，不断冲刷着平原上的堆积土壤，使之异常肥沃且养料丰富。一望无际的广阔平原上是无边绿色，野牛与 Lusitano 马在上面自由驰骋。

该地区荒原上生物多样性，因此已被纳入塔古斯河口自然保护区 (Tagus Estuary Natural Reserve) 与拉姆萨尔公约 (Ramsar convention)；也就是说，这里是国际重要湿地公约 (Convention on Wetlands of International Importance) 保护区之一。其重要物种包括在害虫与植物授粉天然控制方面必不可少的各类昆虫，以及哺乳动物（如在该地区重新现身的水獭）等等。不过最重要的是，这里是鸟类栖息的天堂。一年之中，不同种类的鸟儿将巢筑在陆地上、河道上与建筑物上；在冬季，有超过30多种鸟儿迁徙至此觅食并度过严寒。

这里是葡萄牙境内仅存的少数自然保护湿地之一。也正是在这里，Orivárzea 生产出供应给全世界餐桌享用的顶级大米。





O ARROZ NO VALE DO TEJO

O ARROZ NO VALE DO TEJO

RICE IN THE TAGUS VALLEY

LE RIZ DE LA VALLÉE DU TAGE

EL ARROZ EN EL VALLE DEL TAJO

塔古斯河谷大米

Com os campos sem fim e a água sempre presente, esta é uma terra de agricultores e pescadores, de criadores de gado e de barqueiros, de gente única e original que sabe tirar do casamento da terra com a água o seu sustento e a sua riqueza.

With its endless fields and the ever-present water, this is a land of farmers and fishermen, cattle farmers and boatmen, a land of unique and original people that know how to make the most of the combination of land and water to provide their sustenance and wealth.

Avec les champs sans fin et de l'eau toujours présente, c'est une région de paysans et de pêcheurs, d'éleveurs et de bateliers de gens uniques et originaux qui savent tirer du mariage de la terre avec l'eau leur subsistance et leur richesse.

Esta tierra de campos sin fin y de agua siempre presente es tierra de agricultores y pescadores, de ganaderos y de barqueros, de gente única y autóctona que sabe sacar del maridaje de la tierra y el agua, su sustento y su riqueza.

这片常年被河水滋润着的广阔冲积平原，是农夫与渔民、牧民与船夫们赖以生存的地方；世代居住在这片得天独厚的土地上的人们，自然知道如何充分利用水与土的结合，维持生活，创造财富。

Terra de trigo e de melão, de gado bravo e de cavalos, a lezíria ribatejana esteve sempre ligada a Lisboa pela grande estrada líquida do rio Tejo através da qual escoava a sua produção. Mas há muito tempo que o arroz faz parte desta paisagem. As primeiras referências ao plantio de arroz surgem ainda no século XIII, durante o reinado do Rei Dom Dinis, o Lavrador. Durante o século XVIII foram criados incentivos à produção de arroz nos principais estuários de Portugal. E no fim do século XIX, com a introdução de novas regras de preparação dos terrenos e gestão da água, o plantio do arroz teve uma enorme expansão e começaram a cultivar-se diferentes variedades. Destas, o Carolino da variedade Ariete é o campeão absoluto, sendo responsável por mais de 70% da produção.

The Ribatejo fields, a land of wheat and melon, wild cattle and horses, have always been linked to Lisbon through the great flowing road that is the Tagus River, along which its production was transported. Rice has been a part of this landscape for a long time now. The first references made to rice plantations date back to the 8th century, during the reign of King D. Dinis, the Farmer. Incentives to rice production were created in Portugal's main estuaries during the 18th century. The introduction of new rules for rearing the land and managing water at the end of the 19th century meant that rice plantation was greatly expanded and different varieties began to be planted. Of these the Ariete Carolino medium grain rice is the undisputed champion and accounts for more than 70% of production.

Un pays de blé et de melon, de bétail sauvage et de chevaux, cette région du Ribatejo a toujours été liée à Lisbonne par la grande route liquide du Tage à travers duquel elle écoulait sa production. Mais depuis longtemps le riz fait partie de ce paysage. Les premières références à la plantation de riz surgissent encore au XIIIe siècle, sous le règne du roi Denis, le Laboureur. Au cours du XVIIIe siècle ont été créées des incitations à la production de riz dans les principaux estuaires du Portugal. Et à la fin du XIXe siècle, avec l'introduction de nouvelles règles pour la préparation des terres et la gestion de l'eau, la plantation du riz a eu une énorme expansion et on a commencé à cultiver des variétés différentes. Parmi celles-ci le Caroline de la variété Ariete est le champion absolu, ce qui représente plus de 70% de la production.

Tierra de trigo y de melón, de ganado bravo y de caballos, la Lezíria Ribatejana estuvo siempre ligada a Lisboa por la gran vía líquida constituida por el río Tago, a través de la cual encontraba salida su producción. Pero hace mucho tiempo que el arroz hace parte de este paisaje. Las primeras referencias a la plantación de arroz surgen ya en el siglo XIII, durante el reinado del Rey Don Dinis, el Lavrador. Durante el siglo XVIII se fueron creando incentivos a la producción de arroz en los principales estuarios de Portugal. Y a finales del siglo XIX, con la introducción de nuevas reglas de preparación de los terrenos y de la gestión del agua, la plantación del arroz tuvo una enorme expansión y se empezaron a cultivar diferentes variedades. Entre ellas, el Carolino de la variedad Ariete, como campeón absoluto, es el responsable de más del 70% de la producción.

一直以来，盛产小麦与甜瓜、野牛和马的Ribatejo地区通过塔古斯河这一天然水道与里斯本相连，该地区的各种产品也经由此通道源源不断地运输出去。长时间以来，大米一直是这些产品中的一部分。有关大米种植的历史，最早可追溯至8世纪King D. Dinis当政时期。18世纪，政府鼓励在葡萄牙主要河谷地区种植大米。19世纪末土地培养与水利管理新法的引进则标志着大米的广泛种植并且品种开始日趋多样化。其中，Ariete Carolino中粒米是当之无愧的王牌产品，它占据了整个产量的70%以上。

Portugal é hoje o terceiro maior produtor e o maior consumidor de arroz da Europa, com 15Kg per capita/ano.

Nowadays Portugal is the third largest producer and greatest rice consumer in Europe at 15Kg per capita/annum.

Le Portugal est actuellement le troisième plus grand producteur et le plus grand consommateur de riz en Europe avec 15 kg par habitant / an.

Portugal es hoy el tercer mayor productor y el mayor consumidor de arroz de Europa con 15Kg per capita/año.

如今，葡萄牙是欧洲第三大大米生产国、最大的稻米消费国，其人均消费量为15公斤/年。





HISTÓRIA DA ORIVÁRZEA

HISTÓRIA DA ORIVÁRZEA

THE STORY OF ORIVÁRZEA

HISTOIRE D'ORIVÁRZEA

HISTORIA DE ORIVÁRZEA

ORIVÁRZEA的故事

A história da Orivárzea começou em 1997, quando um grupo de 10 dos mais importantes orizultores da Lezíria Ribatejana decidiu dar as mãos e juntar as forças para produzir e comercializar um arroz de excelência com qualidades únicas, e fazê-lo chegar ao consumidor final a preço justo.

A rentabilização dos meios de produção e o espírito de solidariedade, rapidamente atraíram novos agricultores, até chegarem aos actuais 50 associados com 5.300 hectares semeados. Todos eles fieis aos princípios de certificação que garantem um arroz muito acima dos padrões oficiais de qualidade e com um controlo absoluto do processo produtivo, desde a semente, produzida pela Orivárzea, até a embalagem na prateleira do supermercado.

A marca Orivárzea é hoje uma referência na produção de arroz de grande qualidade, não só em Portugal como em toda a Europa. A qualidade do Arroz Carolino produzido pela Orivárzea é de tal forma distintiva, que para além do mercado nacional o produto é hoje exportado para os mercados da Suíça, Polónia e Bélgica. Além disso, empresas tão exigentes como a Danone/Milupa e BENEÓ-Remy, referências no mercado da alimentação infantil, confiam hoje na qualidade do arroz Orivárzea como matéria prima seleccionada para a rigorosa preparação dos seus produtos.

Orivárzea's story begins in 1997, when a group of 10 of the Lezíria Ribatejana's most important farmers decided to come together and combine forces to produce and sell excellent rice with unique qualities and have it arrive at the consumer at a fair price.

The maximisation of the means of production and the spirit of solidarity quickly attracted new farmers, until they arrived at the current 50 associates with a total of 5,300 hectares under farming. All of them faithfully abide by the certification principles that guarantee rice high above the official quality standards and a full monitoring of the production process, from the seed, which is produced by Orivárzea, to the packet that is displayed on supermarket shelves.

Today Orivárzea is a benchmark in great quality rice production, not just in Portugal but also throughout the whole of Europe. The quality of the Carolino rice produced by Orivárzea stands out in such a way that in addition to being consumed domestically it is also exported to Switzerland, Poland and Belgium. Furthermore demanding companies as are Danone/Milupa and BENEÓ-Remy, which are benchmarks in the children's food market, place their trust on the quality of Orivárzea's rice as raw material selected for the careful preparation of their products.

L'histoire de Orivárzea a commencé en 1997 quand 10 des riziculteurs les plus importants de cette région du Ribatejo ont décidé de joindre leurs forces pour produire et commercialiser un riz d'excellence avec des qualités uniques, et de le faire parvenir au consommateur final à un prix équitable.

La rentabilité des moyens de production et l'esprit de solidarité, ont rapidement attiré de nouveaux agriculteurs jusqu'à ce qu'on arrive à 50 associés avec 5.300 hectares plantés. Tous sont fideles aux principes de la certification qui garanti un riz de grande qualité et avec un contrôle absolu du processus de production, des semences produites par Orivárzea, à l'apacket dans les supermarchés.

La marque Orivárzea est aujourd'hui une référence dans la production de riz de haute qualité, non seulement au Portugal mais dans toute l'Europe. La qualité du riz Carolino produit par Orivárzea est si remarquable, que plus du marché national le produit est actuellement exporté vers les marchés de la Suisse, la Pologne et la Belgique. Par ailleurs, des sociétés aussi exigeantes que Danone / Milupa et BENEÓ-Remy, des références dans le marché de la nutrition infantile, font aujourd'hui confiance à la qualité du riz Orivárzea comme matière première sélectionnée pour la préparation rigoureuse de leurs produits.

La historia de Orivárzea tuvo sus inicios en 1997, cuando un grupo de 10 de los más importantes cultivadores de arroz de la Lezíria Ribatejana decidió juntar esfuerzos para producir y comercializar un arroz de excelencia, con cualidades únicas y hacerle además llegar al consumidor final a un precio justo.

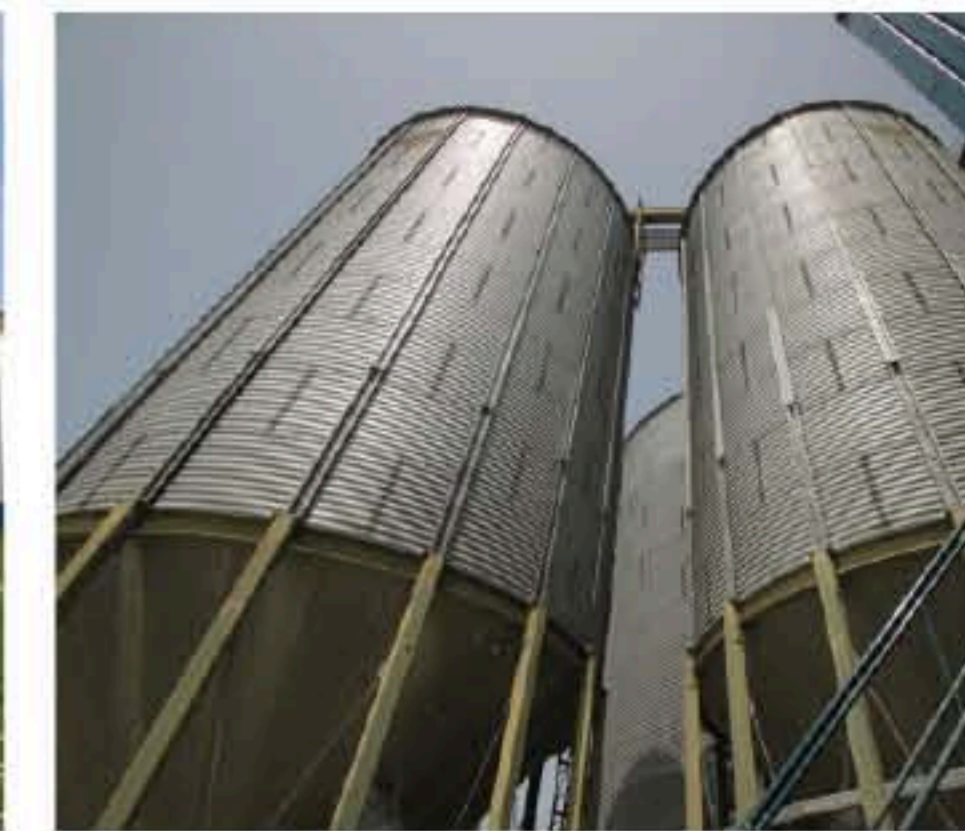
La rentabilidad de los medios de producción y el espíritu de solidaridad atrajeron rápidamente a nuevos agricultores, hasta llegar a los actuales 50 asociados que cuentan con 5.300 hectáreas sembradas. Todos ellos fieles a los principios de certificación que garantizan un arroz muy por encima de los estándares oficiales de calidad y con un control absoluto del proceso productivo, desde la semilla, producida por Orivárzea, hasta el envase que se encuentra en las estanterías de los supermercados.

La marca Orivárzea es hoy una referencia en la producción de arroz de gran calidad, no solo en Portugal sino también en el resto de Europa. La calidad del Arroz Carolino producido por Orivárzea es de tal forma distintiva que, además del mercado nacional, el producto es hoy exportado a los mercados de Suiza, Polonia y Bélgica. Además, empresas tan exigentes como Danone/Milupa y BENEÓ-Remy, referencias en el mercado de la alimentación infantil, confían hoy en la calidad del arroz Orivárzea como materia prima seleccionada para la rigurosa preparación de sus productos.

Orivárzea的故事始于1997年。当时，来自Lezíria Ribatejana的10位最举足轻重的农场主聚在一起，决定共同生产质量最独特的顶级大米，然后以合理的价格提供给消费者。

收入的最大化与团结合作的精神迅速吸引了其他农场主的加入，直至发展到今天的50人团队，他们总共拥有5,300公顷土地种植。大家一致坚定地遵循保证大米质量高于官方所设标准的认证原则；此外，从Orivárzea所产大米中进行选种到陈列于超市货架上的包装，均保证对生产过程进行全程监控。

如今的Orivárzea在葡萄牙乃至整个欧洲都已成为优质大米生产的标杆。其中，Orivárzea所生产的Carolino大米以其超群的品质脱颖而出，不仅在国内外大受欢迎，更是出口远销至瑞士、波兰与比利时。许多在婴儿食品行业中对质量要求严苛的知名公司，如Danone/Milupa以及BENEÓ-Remy等，也对Orivárzea所提供的大米青睐有加，将其作为为公司产品所精心挑选的原材料。





PRODUÇÃO INTEGRADA

PRODUÇÃO INTEGRADA

INTEGRATED
PRODUCTION

PRODUCTION INTÉGRÉE

PRODUCCIÓN
INTEGRADA

集成化生产

Se há campo em que o pioneirismo da Orivárzea e uma evidência, esse é sem dúvida o da Produção Integrada. Trata-se basicamente da utilização de todos os métodos de combate aos inimigos das culturas, visando a aplicação reduzida de pesticidas. Quando se realiza a sua aplicação, esta é feita de um modo controlado e respeitando integralmente todas as regras das boas práticas agrícolas.

O arroz que ostenta a marca Orivárzea é assim o único arroz em Portugal que dá garantias de ter sido produzido com ausência de aplicação de insecticidas e exclusivamente com herbicidas selectivos e bio-degradáveis, que não apresentam qualquer resíduo no produto final.

O símbolo de Produção Integrada presente em cada embalagem é a certeza de um produto fiscalizado por entidades externas, garantindo a excelência do arroz que sai das suas instalações, tanto em termos da saúde humana como do meio ambiente.

Além disso, o arroz produzido pela Orivárzea está creditado quanto ao seu sistema de gestão da qualidade através das normas ISO 9001:2008. Produto Certificado e pelo Sistema HACCP Certificado (Hazard Analysis and Critical Control Point). E por isso um produto que obedece a todos os critérios Codex Alimentarius de qualidade na área agrícola e alimentar.

Orivárzea is evidently pioneering in the field of Integrated Production. This basically means using all the methods available to fight culture enemies, with the aim of a reduced application of pesticide. When pesticides are applied, this is done in a controlled manner, fully respecting all the rules of farming best practice.

The Orivárzea brand's rice is therefore the only rice in Portugal that offers guarantees of being produced without applying insecticide and only using selective and biodegradable herbicides that do not leave any residue on the end product.

The Integrated Production symbol on each packet is the certainty of a product that has been assured by outside entities, guaranteeing the excellence of the rice that leaves our facilities, in terms of human health and the environment.

In addition, the rice produced by Orivárzea has its Quality Management System certified by standards ISO 9001:2008, is a Certified Product and is HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) certified. That is why this product abides by all the Codex Alimentarius quality criteria in the farming and food fields.

Un des domaines dans lequel Orivárzea est pionnière, c'est sans aucun doute celui de la Production Intégrée. Il s'agit essentiellement de l'utilisation de toutes les méthodes de lutte contre les ennemis des cultures, en visant à réduire l'utilisation de pesticides. Lorsque nous réalisons leur application, celle-ci est faite d'une façon contrôlée et en respectant intégralement toutes les règles de bonnes pratiques agricoles.

Le riz portant la marque Orivárzea est donc le seul riz au Portugal qui offre des garanties d'avoir été produit sans l'application d'insecticides et exclusivement avec des herbicides sélectifs et biodegradables, qui ne présentent pas de résidus dans le produit final.

Le symbole de la Production Intégrée présent dans chaque paquet est la certitude d'un produit supervisé par des entités extérieures, en assurant l'excellence du riz qui sort de ses installations, à la fois en termes de santé humaine et de l'environnement.

En outre, le riz produit par Orivárzea est certifié quant à son système de gestion de la qualité par le biais des normes ISO 9001:2008. Produit Certifié et par le certificat HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point). C'est donc un produit qui répond à tous les critères du Codex Alimentarius de qualité dans l'agriculture et l'alimentation.

Si hay algún área en que el espíritu pionero de Orivárzea se ponga en evidencia ese es, sin duda el de la Producción Integrada. Se trata basicamente de utilizar todos los métodos de combate a los enemigos de los cultivos, visando la aplicación reducida de pesticidas. Su aplicación se realiza de un modo controlado y respetando íntegramente todas las reglas de las buenas prácticas agrícolas.

El arroz que ostenta la marca Orivárzea es, por lo tanto, el único arroz en Portugal que da garantías de haber sido producido con ausencia de aplicación de insecticidas y exclusivamente con herbicidas selectivos y biodegradables, que no presentan residuo alguno en el producto final.

El símbolo de Producción Integrada presente en cada envase es la prueba de que nos encontramos ante un producto fiscalizado por entidades externas, lo que garantiza la excelencia del arroz que sale de sus instalaciones, tanto en términos sanitarios para el consumidor como de salud del medio ambiente.

Ademas, el arroz producido por Orivárzea está acreditado en su sistema de gestión de calidad a través de las normas ISO 9001:2008. Producto Certificado y a través del Sistema HACCP Certificado (Hazard Analysis and Critical Control Point). Se trata, por ello, de un producto que obedece a todos los criterios Codex Alimentarius de calidad en el área agrícola y alimentaria.

Orivárzea显然是引领集成化生产的先驱。从根本上说这意味着利用一切现有办法应对种植业天敌，从而达到减少使用杀虫剂的目标。即便要使用杀虫剂，也会以一种控制的方式，充分尊重最佳耕种方式的所有原则。

因此，Orivárzea品牌大米保证在其生产过程中绝不使用杀虫剂、仅使用少量经选择的可生物降解的除草剂且不会在终端产品上留下任何残余，这在葡萄牙尚属首例。

每袋包装上的集成化生产符号是某种产品已经外部实体认证的标志，这也保证了大米出厂时就人体健康与环境而言所具备的绝佳质量。

此外，由Orivárzea所生产的大米由已经ISO 9001:2008标准所认证的质量管理系统进行品质管理；其大米为认证产品并已通过HACCP（危害分析和关键控制点）认证；因此，本品符合国际食品法典（Codex Alimentarius）关于种植与食品领域所提出的全部质量标准。



AS MARCAS

The Brands / Les Marques / Las Marcas / 品牌



BOM SUCESSO

A marca Bom Sucesso é das marcas disponíveis no portfolio da Orivarzea, a de maior notoriedade, tanto no mercado doméstico como entre os Chefes de Cozinha mais proeminentes em Portugal, sendo além disso exportada para vários países do mercado europeu.

Com um rigoroso controle de qualidade em todas as fases do processo de produção, o qual termina na seleção grão a grão e no embalamento em atmosfera controlada, este é um arroz premium, distinguido pelo quinto ano consecutivo com o prémio Sabor do Ano. É ainda o único arroz produzido em toda a Europa certificado nos Sistemas de Gestão da Qualidade.

Bom Sucesso is one of the brands of Orivarzea's portfolio. It is the most renowned one at domestic level, preferred by the most prominent chefs in Portugal and is also exported to several European market countries.

This is a premium rice, which has been distinguished with the Flavour of the Year accolade for the fifth year running. It follows a strict quality control in all stages of the production process, which ends with the selection grain by grain and the packaging in a controlled environment. It is also the only rice produced in the whole of Europe whose Quality Management System is certified.

La marque Bom Sucesso est parmi les marques disponibles dans le portefeuille Orivarzea, celle qui a la meilleure réputation, aussi bien sur le marché intérieur comme parmi les Chefs les plus importants du Portugal et est également exportée vers différents pays du marché européen.

Avec un contrôle de qualité strict à tous les stades du processus de production, qui se termine par une sélection grain par grain et le conditionnement sous atmosphère contrôlée, il s'agit d'un riz premium, qui a reçu pour la cinquième année consécutive le prix de Saveur de l'année. C'est aussi le seul riz produit dans toute l'Europe certifié par les systèmes de gestion de la qualité.

La marca Bom Sucesso es una de las marcas que se encuentran disponibles en la cartera de Orivarzea, la de mayor notoriedad, tanto en el mercado doméstico como entre los Chefs de Cocina más prominentes de Portugal, siendo además exportada a varios países del mercado europeo.

Con un riguroso control de calidad en todas sus fases del proceso de producción, que empieza en la selección grano por grano y acaba en el envasado en atmósfera controlada, este es un arroz premium, distinguido por quinto año consecutivo con el premio Sabor del Año. Es asimismo el único arroz producido en toda Europa certificado en los Sistemas de Gestión de Calidad.

Bom Sucesso是Orivarzea品牌组合中的品牌之一，也是国内最知名的品牌，深受葡萄牙大厨的喜爱，并同时出口至多个欧洲市场国家。

本款优质大米连续五年荣获年度风味大奖 (Flavour of the Year)。其在生产的所有环节中均遵循严格的质量控制，最后再进行逐粒挑选并在严格控制的环境中精心包装。它同时也是全欧洲所生产的唯一一款质量管理体系已经认证的优质大米。



BOM SUCESSO CAROLINO

Um arroz da variedade japónica, mais volumoso e avuladado que incha mais e cria mais goma que as outras variedades, o Carolino é o tipo de arroz mais genuinamente português. As suas características fazem com que absorva como nenhum outro os aromas e sabores dos temperos e ingredientes com que é cozinhado. É por isso o arroz ideal para a preparação de pratos tradicionais portugueses, mas também de outras gastronomias, como o Risotto ou a Paella.

Disponível em embalagens de 1000g e 500g.

Carolino rice, a Japanese-inspired rice variety, with greater volume, more velvety, which inflates more and creates more starch than the other varieties is the most genuinely Portuguese rice. Its features mean that it absorbs like no other the aromas and flavours of the seasoning and ingredients with which it is cooked. It is therefore the ideal rice for preparing traditional Portuguese dishes, but is also ideal for dishes of other gastronomies, such as Risotto or Paella.

Available in 1000g and 500g packets.

Une variété de riz japonica plus volumineux et velouté, qui gonfle plus et crée plus d'amidon que les autres variétés, le riz Carolino est celui qui est le plus authentiquement portugais. Ses caractéristiques font qu'il absorbe comme aucun autre les arômes et les saveurs des épices et des ingrédients avec lesquels il est cuit. C'est pour cela le riz idéal pour la préparation de plats traditionnels portugais, mais également d'autres cuisines comme le Risotto ou la Paella.

Disponível em pacquets de 500g et 1000g.

Un arroz de la variedad japónica, más voluminoso y aterciopelado, que se hincha más y produce más goma que las otras variedades: el arroz Carolino es el tipo de arroz más genuinamente portugués. Sus características hacen que absorba como ningún otro los aromas y sabores de los ingredientes que entran en su elaboración. Es por ello el arroz ideal para la preparación de platos tradicionales portugueses, pero también de otras gastronomías, como el Risotto o la Paella.

Disponível em envases de 1000g y 500g.

Carolino米是一种源于日本的品种，较之其他葡萄牙本土米种，其产量更高，口感更绵滑，煮后饭量更多、淀粉含量更高。这些特性意味着它能够完美吸收烹饪时与之同煮的各种佐料与配料的芳香与风味，因而是烹制传统葡萄牙美食以及调味饭或肉菜饭等其他美食的理想选择。

提供1000克与500克两种包装规格。



BOM SUCESSO AGULHA

Um arroz da variedade indica, originariamente cultivado nos países do sul e do sudeste asiáticos, o Agulha é um arroz de grão fino e longo, vítreo e consistente. O resultado é um arroz que coze mais rapidamente mas sem absorver os temperos ficando solto e seco. O seu sabor neutro faz dele o arroz ideal para ser servido branco, a acompanhar pratos de carne ou de peixe.

Disponível em embalagens de 1000g e 500g.

An Indian-inspired rice variety originally farmed in the South and Southeast Asian countries. Agulha is a rice with a long and fine grain, vitreous and consistent. This results in a rice that cooks faster but does not absorb the seasonings. It is loose and dry. Its neutral flavour makes it ideal as white rice served with meat or fish dishes.

Available in 1000g and 500g packets.

Une variété de riz indienne cultivé à l'origine dans les pays du sud et du sud-est asiatique, ce riz a un grain fin et long, vitreux et consistant. Le résultat est un riz qui cuit plus rapidement sans absorber les assaisonnements, léger et sec. Son goût neutre en fait le riz idéal pour être servi blanc pour accompagner de la viande ou du poisson.

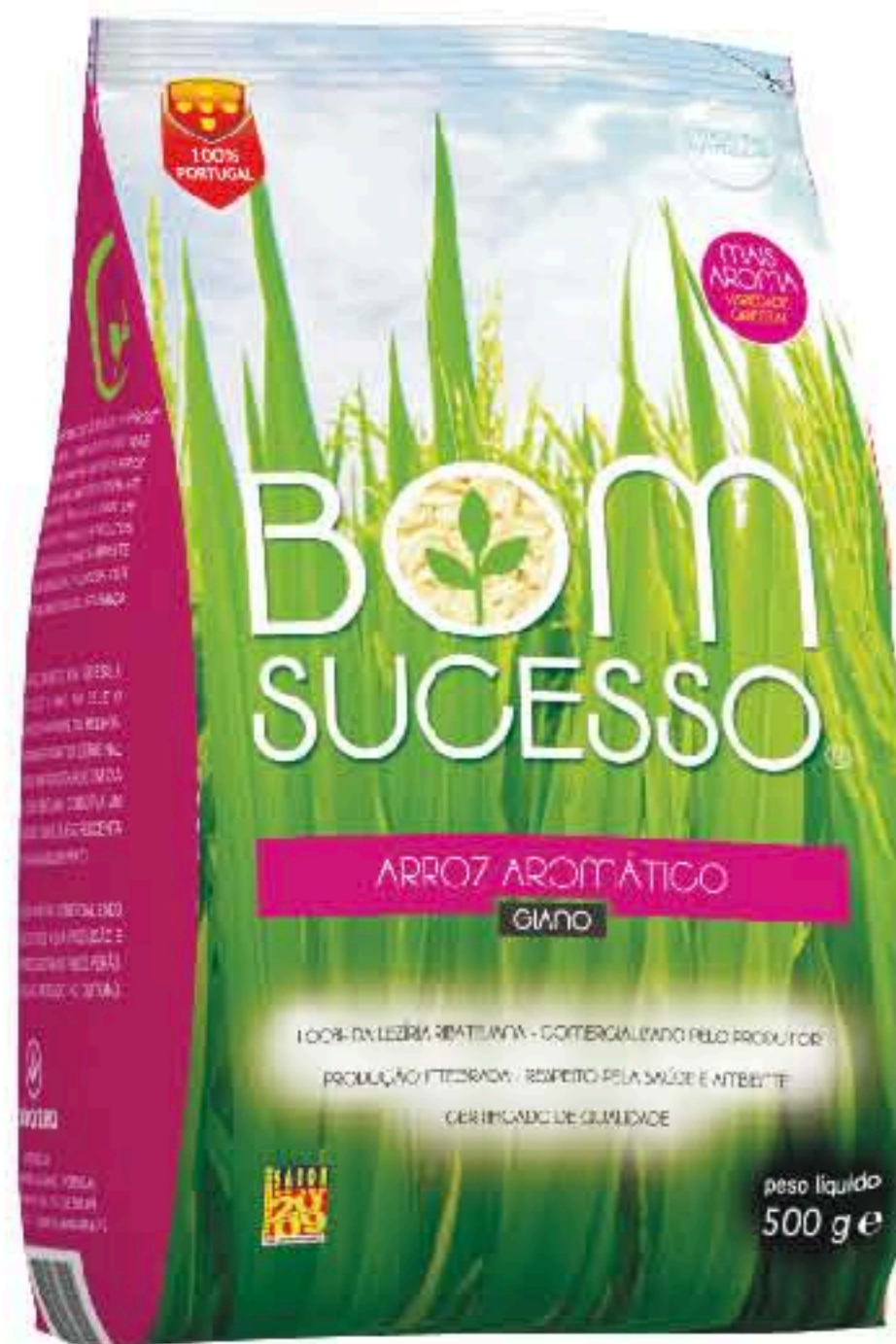
Disponível em pacquets de 500g et 1000g.

Un arroz de la variedad indica, originariamente cultivado en los países del sur y del sudeste asiáticos, el arroz Agulha es un arroz de grano fino y largo, vítreo y consistente. La característica es un arroz que cuece más rápidamente pero sin absorber los sabores, quedando siempre suelto y seco. Su sabor neutro le convierte en el arroz ideal para ser servido blanco, acompañando platos de carne o de pescado.

Disponível em envases de 1000g y 500g.

该品种源于印度，最初在南亚和东南亚国家种植。Agulha米粒细长，外观透明，质地均匀，因而烹饪时耗时较短，但并不吸收佐料味道。这种米松软干燥，其清淡的口感使其成为搭配肉、鱼等菜肴时的理想白米。

提供1000克与500克两种包装规格。



BOM SUCESSO AROMÁTICO

Le riz aromatique est également une variété indienne et doit son nom à l'odeur qui se dégage lors de la cuisson. Il est très associé à la cuisine thaïlandaise et indienne, et même si intense son arôme ne se traduit pas en une saveur dans le plat, puisque son grain a un goût neutre. Il a une cuisson rapide et un grain fin et léger, mais à consistance douce. Il est idéal en accompagnement de plats exotiques comme le curry, la cuisine africaine et les grillades orientales.

Disponível em embalagem de 500g.

Também de variedade indica o arroz Aromático deve o seu nome ao perfume que exala no momento da cozedura. É muito associado à cozinha indiana e tailandesa e, embora intenso, o seu aroma não se traduz em sabor no prato, uma vez que o seu bago tem um sabor neutro. Tem cozimento rápido e um bago fino e solto, mas de consistência macia. É ideal como acompanhamento de pratos exóticos muito condimentados, como o caril, a cozinha africana e os grelhados orientais.

Disponível em embalagem de 500g.

Also of Indian variety, the Aromatic rice lends its name to the fragrance it releases when being cooked. It is highly associated with Indian and Thai food and although it is intense, its aroma does not flavour the dish, since its grain is neutral. It cooks quickly and its grain is fine and loose, yet soft. It is ideal to accompany very spicy exotic dishes, such as curry, African dishes and oriental grilled food.

Available in 500g packets.

También de variedad indica, el arroz Aromático debe su nombre al perfume que exhala en el momento de la cocción. Está muy asociado a la cocina india y tailandesa y, aunque intenso, su aroma no se traduce en sabor en el plato, una vez que su grano tiene un sabor neutro. De cocción rápida, deja un grano fino y suelto pero de consistencia suave. Es ideal como guarnición de platos exóticos muy condimentados, como el curry, las especialidades de la cocina africana y los platos orientales a la plancha.

Disponível em embalagem de 500g.

该品种同样源于印度，因其烹饪时散发出的香味而得名。该米主要与印度以及泰国食品相关；虽香味浓郁，但口感清淡，故并不能为其他菜肴增加香味。该米可快速煮熟且口感松软可口，适宜搭配香料较多的外国美食（如咖喱菜、非洲菜以及东方风味烧烤）食用。

提供500克一种包装规格。



BOM SUCESSO INTEGRAL

Riches en fibres, le riz Bom Sucesso Complet est un riz Caroline auquel on n'a pas enlevé le film protecteur pendant le processus de blanchiment. Le résultat est un grain avec une cuisson plus lente mais avec une valeur nutritionnelle élevée en raison de la haute valeur nutritive que l'on trouve dans l'écorce des fibres, des vitamines, des minéraux et des huiles essentielles. Le riz complet est riche en vitamine E, vitamines B, calcium, phosphore et magnésium. Les fibres alimentaires dans le riz Bom Sucesso Complet font partie d'une alimentation saine.

Disponível em embalagem de 500g.

Riquíssimo em fibras, o Bom Sucesso Integral é um arroz Carolino ao qual não foi retirada a película protectora durante o processo de branqueamento. O resultado é um bago de cozedura mais lenta, mas de alto valor nutritivo graças aos nutrientes que se encontram na casca: fibras, vitaminas, minerais e óleos essenciais. O arroz integral é rico em vitamina E, vitaminas do grupo B, cálcio, fósforo e magnésio. As fibras alimentares contidas no arroz Bom Sucesso Integral fazem parte de uma alimentação saudável.

Disponível em embalagem de 500g.

Highly rich in fibre, Bom Sucesso Integral is a Carolino rice whose bran has not been removed during the whitening process. The end result is a grain that takes longer to cook, but is highly nutritional owing to the ingredients the bran contains: fibre, vitamins, minerals and essential oils. Wholegrain rice is rich in vitamin E, group B vitamins, calcium, phosphorus and magnesium. The dietary fibres contained in Bom Sucesso Integral are part of a healthy diet.

Available in 500g packets.

Riquísimo en fibras, Bom Sucesso Integral es un arroz Carolino al que no se le ha retirado la película protectora durante el proceso de blanqueo. El resultado es un grano de cozedura más lenta, pero de alto valor nutritivo gracias a los nutrientes que se encuentran en la cáscara: fibras, vitaminas, minerales y aceites esenciales. El arroz integral es rico en vitamina E, vitaminas del grupo B, calcio, fósforo y magnesio. Las fibras alimentarias contenidas en el arroz Bom Sucesso Integral forman parte de una alimentación saludable.

Disponível em embalagem de 500g.

Bom Sucesso Integral 富含纤维，是将Carolino米在增白处理过程中保留麸皮所得。最终出来的米粒所需烹煮时间更长，但营养非常丰富，因麸皮中含有多种物质：纤维素、维生素、矿物质与精油。全粒米富含维生素E、B族维生素、钙、磷与镁元素等。Bom Sucesso Integral中所含的膳食纤维是健康饮食必不可少的一部分。

提供500克一种包装规格。

BABU RICE

É na infância e nas fases de crescimento que a alimentação tem maior influência na saúde humana. Foi com essa consciência que a Orivárzea selecionou zonas especiais de cultivo e processos absolutamente exigentes de segurança agrícola e alimentar, para criar lotes de arroz Carolino rigorosamente isentos de qualquer traço químico ou bacteriológico passível de prejudicar a saúde de uma criança.

Food has its greatest influence on human health at childhood and during the growth stages. Aware of this fact, Orivárzea selected special areas for farming using highly demanding farming and food safety processes, in order to create Carolino rice batches free of any chemical or bacterial trace that could affect a child's health.

C'est lors des phases de l'enfance et de la croissance que la nourriture a une plus grande influence sur la santé humaine. C'est avec cette conscience que Orivárzea a sélectionné des zones spéciales de culture et de processus absolument exigeants de sécurité alimentaire et agricole afin de créer des lots de riz Caroline strictement exempts de toute trace chimique ou bactériologique susceptible de nuire à la santé d'un enfant.

En la infancia y en las fases de crecimiento es cuando la alimentación tiene una mayor influencia en la salud humana. Consciente de ello, Orivárzea seleccionó zonas especiales de cultivo y procesos absolutamente exigentes de seguridad agrícola y alimentaria, para crear lotes de arroz Carolino rigurosamente exentos de cualquier traza química o bacteriológica que pudieran perjudicar la salud infantil.

食品在儿童时期以及成长各个阶段对人体健康影响巨大。正是深知这一点，为了生产出不含可能影响儿童健康的任何化学物质或细菌的Carolino批次米，Orivárzea专辟区域种植并始终贯彻严苛的耕种与食品安全程序。



Em termos meramente organolépticos, a sua consistência macia e sedosa e o seu sabor capaz de incorporar os mais delicados temperos, fazem dele o arroz mais indicado para fazer parte dos menus sólidos de um bebé a partir dos 6 meses e para acompanhar a sua alimentação até à adolescência.

Mas é na segurança e pureza da sua composição que o Baby Rice se destaca de todas as outras marcas de arroz disponíveis no mercado. O Baby Rice é o arroz genuíno, como a Natureza o criou.

Disponível em embalagem de 500g.

In merely sensory terms, its soft and silky consistency and its flavour, which can incorporate the mildest of seasonings, make this the ideal rice for a baby's solid food as of 6 months of age and to follow a child's diet right up to adolescence.

Yet Baby Rice stands apart from all the other rice brands available on the market through its safety and the purity of its composition. Baby Rice is genuine rice as nature created it.

Available in 500g packets.

En termes purement organoleptiques, sa consistance douce et soyeuse et sa saveur en mesure d'incorporer les épices les plus délicates, en font le riz le plus adapté à faire partie des menus solides d'un bébé de 6 mois et pour accompagner son alimentation jusqu'à l'adolescence.

Mais c'est dans la sécurité et la pureté de la composition de son riz que Baby Rice se démarque de tous les autres marques de riz disponibles sur le marché. Baby Rice est un riz authentique, comme la nature l'a créé.

Disponível em paquet de 500g.

En términos meramente organolépticos, su consistencia suave y sedosa así como su capacidad de incorporar los más delicados sabores culinarios, convierten a este arroz en el más indicado para hacer parte de los menús sólidos de un bebé a partir de los 6 meses, y para acompañar su alimentación hasta la adolescencia.

Pero es por la seguridad y la pureza de su composición por lo que Baby Rice se destaca de todas las otras marcas de arroz disponibles en el mercado. Baby Rice es un arroz genuino tal como la Naturaleza lo creó.

Disponível em envase de 500g.

单从感官层面来说，其柔软丝滑的口感以及可吸收最温和的佐料的可口风味，使其成为大于6个月的宝宝的理想固体食品，并可一直食用至青少年时期。

区别于当今市场上可购买到的其他米粉品牌，我们的产品成分安全性与纯度方面独树一帜。我们的婴儿米粉采用纯正大米，成分天然。

提供500克一种包装规格。

ARROZ CAROLINO DA LEZÍRIA RIBATEJANA - IGP

IGP - Indicação Geográfica Protegida, é uma qualificação europeia usada para designar um produto que mantém uma relação com o meio geográfico onde é produzido. Ao adquirir um produto que beneficie da qualificação IGP, o consumidor tem a garantia de que o produto possui características de autenticidade, de sabor e de aroma inigualáveis e que foi sujeito a um rigoroso sistema de controlo independente, instituído ao longo de todo o processo produtivo.

Foi esta qualificação que o Arroz Carolino produzido pela Orivárzea obteve em 2008, dando origem ao nome Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas, o primeiro arroz a ser qualificado como IGP em Portugal.

PGI - Protected Geographical Indication is a European qualification used to designate a product that maintains a relation with the geographical environment in which it is produced. When purchasing a PGI qualified product, consumers have the guarantee that the product possesses authenticity, flavour and aroma characteristics that are unrivalled and which has been subjected to a strict independent assurance system throughout the whole production process.

The Carolino rice produced by Orivárzea obtained this qualification in 2008, which led to the name Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas, the first rice to be PGI qualified in Portugal.

IGP - Indication Géographique Protégée est une qualification européenne qui sert à désigner un produit qui entretient une relation avec le milieu géographique où il est produit. Lorsque vous achetez un produit qui bénéficie de la qualification IGP, le consommateur est assuré que le produit a des caractéristiques d'authenticité, une saveur et un arôme uniques et qu'il a été soumis à un système de contrôle rigoureux indépendant établi tout au long du processus de production.

C'est cette qualification que le riz Caroline produit par Orivárzea a obtenu en 2008, donnant naissance au nom Riz Caroline des Lezírias Ribatejanas (terres marécageuses du Ribatejo), le premier riz à être qualifié IGP au Portugal.

IGP - Indicación Geográfica Protegida es una calificación europea utilizada para designar un producto que mantiene una relación con el medio geográfico en que es producido. Al adquirir un producto beneficiado por la calificación IGP, el consumidor tiene la garantía de que el producto posee características de autenticidad, de sabor y de aroma inigualables y que ha estado sujeto a un riguroso sistema de control independiente, instituído a lo largo de todo el proceso productivo.

Esta calificación, obtenida en 2008 por Orivárzea, dio origen a la denominación Arroz Carolino de las Lezírias Ribatejanas, el primer arroz cualificado como IGP en Portugal.

IGP - 地理标志保护是欧洲的一种产品命名方式，该产品需拥有与其产地地理环境相关的特性。购买PGI认证产品，即意味着消费者所购买的产品拥有无与伦比的可靠性、风味与芳香等特性，并且这些特性在整个生产过程中已经过独立系统所严格认证。

Orivárzea 所生产的Carolino米在2008年获此认证，因此得名Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas，成为葡萄牙首个获PGI认证的米类品牌。



Arroz extraordinário de selecção meticulosa grão a grão, o Carolino da Lezíria Ribatejana não tem rival entre os Carolinos. É um bago generoso e tenro com uma textura aveludada e macia que absorve intensamente os sabores e aromas dos ingredientes com os quais é cozinhado. Com ele se preparam os melhores e mais tradicionais pratos, aos quais o Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas acrescenta sofisticação e nobreza. É o arroz português de eleição dos grandes Chefes de cozinha e dos grandes gourmets.

Disponível em embalagem de 500g.

This is an extraordinary rice, carefully selected grain by grain. The Carolino da Lezíria Ribatejana rice is unrivalled among the other Carolino rices. It is a generous and tender grain with a velvety texture that intensely absorbs the flavours and aromas of the ingredients with which it is cooked. This rice is used to prepare the best and most traditional dishes, to which it adds sophistication and noblesse. It is the Portuguese rice chosen by the major chefs and food connoisseurs.

Available in 500g packets.

Riz extraordinaire dont la sélection grain par grain est minubeuse le Riz Caroline de la Lezíria Ribatejana n'a pas de rival parmi les riz Carolinos. C'est un grain généreux et tendre avec une texture douce et veloutée qui absorbe les saveurs intenses et les arômes des ingrédients avec lesquels il est cuit. Avec lui on prépare les meilleurs et les plus traditionnels des plats auxquels le riz Caroline Lezírias Ribatejanas ajoute un raffinement et de la noblesse. Il s'agit du riz choisi par les chefs portugais et par les grands gourmets.

Disponível em paquet de 500g.

Arroz extraordinario de selección meticulosa grano por grano, el arroz Carolino de la Lezíria Ribatejana no tiene rival entre los Carolinos. Es un grano generoso y tierno con una textura aterciopelada y suave que absorbe intensamente los sabores y aromas de los ingredientes con los que es cocinado. Con él se preparan los mejores y más tradicionales platos, a los que el Arroz Carolino de las Lezírias Ribatejanas añade sofisticación y nobleza. Es el arroz portugués elegido por los grandes Chefes de cocina y por los grandes gourmets.

Disponível em envase de 500g.

这是一种品质上乘的米，每一粒均经精心挑选。与其他Carolino米比较，Carolino da Lezíria Ribatejana rice是无与伦比的。它营养丰富、口感细腻、质地柔滑，可充分吸收与之同时烹饪的其他配料的风味与芳香，将其用于烹制最传统的上等美食时，可为美食增添高雅与尊贵气质。它是深受各大名厨与美食行家青睐的葡萄牙米类品牌。

提供500克一种包装规格。

BELMONTE

A marca Belmonte disponível apenas em alguns pontos de venda do mercado português, é sinónimo de um arroz tradicional e de grande qualidade. Disponível nos tipos Carolino e Agulha, o arroz Belmonte passa por um cuidadoso controlo em todas as fases do processo de produção.

The Belmonte brand, which is only available in some retail outlets in the Portuguese market, stands for traditional, high quality rice. It is available in the Carolino (medium grain) and Agulha (long grain) varieties. Belmonte rice follows strict control standards during all stages of the production process.

La marque Belmonte, disponible uniquement dans certains points de vente sur le marché portugais, est synonyme de riz traditionnel et de haute qualité. Disponible dans les types Carolino et Long Grain, le riz Belmonte passe par un contrôle soigné dans toutes les phases du processus de production.

La marca Belmonte, disponible únicamente en algunos puntos de venta del mercado portugués, es sinónimo de un arroz tradicional y de gran calidad. Disponible en los tipos Carolino y Agulha, el arroz Belmonte pasa por un cuidadoso control en todas las fases del proceso de producción.

Belmonte品牌仅在葡萄牙市场某些零售店出售，它是传统优质大米的代表。其品种包括Carolino [中粒米]与Agulha [长粒米]。Belmonte米在其生产过程的各个环节均遵循严格的控制标准。



Une variété de riz japonica qui gonfle plus et crée plus d'amidon que les autres variétés. Caroline est le type de riz le mieux adapté aux plats traditionnels où le riz est l'ingrédient principal, comme tous les risottos ou le riz au lait.

Disponível em pacotes de 1000g

Um arroz da variedade japónica, que incha mais e cria mais goma que as outras variedades, o Carolino é o tipo de arroz que melhor se adequa aos pratos tradicionais onde o arroz é o principal ingrediente, como todos os Risottos ou o arroz doce.

Disponível em embalagens de 1000g

Carolino rice, a Japanese-inspired rice variety, which inflates more and creates more starch than the other varieties is the type of rice that best suits the traditional dishes where rice is the main ingredient, such as Risottos or rice pudding.

Available in 1000g packets

Un arroz de la variedad japónica, que se hincha más y produce más goma que las otras variedades, el arroz Carolino es el tipo de arroz más adecuado para los platos tradicionales que tienen el arroz como ingrediente principal, como es el caso de los Risottos o del Arroz con Leche.

Disponível em envase de 1000g

Carolino米源于日本，较之其他米种，它煮后饭量更多、淀粉含量更高，因而是烹制调味饭或米饭布丁等以米饭为主要原料的传统美食时的理想选择。

提供1000克一种包装规格。



Une variété de riz indienne, originaire des pays du Sud et du Sud-est asiatique, ce riz est un riz à grain fin et long. Son goût neutre en fait le riz idéal pour être servi blanc pour accompagner de la viande ou du poisson.

Disponível em pacotes de 1000g

Um arroz da variedade indica, originário dos países do sul e do sudeste asiáticos, o Agulha é um arroz de grão fino e longo. O seu sabor neutro faz dele o arroz ideal para ser servido branco, a acompanhar pratos de carne ou de peixe.

Disponível em embalagens de 1000g

Agulha rice, an Indian-inspired rice variety originally farmed in the South and Southeast Asian countries, has a long and fine grain. Its neutral flavour makes it the ideal white rice to be served with meat or fish dishes.

Available in 1000g packets

Un arroz de la variedad indica, originario de los países del sur y sudeste asiáticos, el arroz Agulha es un arroz de grano fino y largo. Su sabor neutro le convierte en el arroz ideal para servirlo blanco, como guarnición de platos de carne o de pescado.

Disponível em envases de 1000g

Agulha米源于印度，最初在南亚和东南亚国家种植；其米粒细长，口感清淡，是搭配肉、鱼等菜肴食用时的理想白米。

提供1000克一种包装规格。



orivarzea

Orizultores do Ribatejo, S.A.

Lagoa das Donzelas
2120-901 Salvaterra de Magos
Portugal

Tel: +351 263 500 390 / Fax: +351 263 500 399
geral@orivarzea.pt / comercial@orivarzea.pt / www.orivarzea.pt