Покрај сопственото производство ДАНИВО годишно одкупува пооколу 6.000.000 килограми оризова арпа од индивудалните производители и ја преработува во фабриката што се наога во Горни Подлог во близина наКочани.
Капацитетот на фабриката во Горни Подлог е преработкана 1.200.000 килограми оризова арпа месечно и во неа работат добро обучени, професионални работници.
Од самата обработка на земјиштето, до производството на ориз ДАНИВО води посебна грижа за заштитата од загадување, што претставува еден од основните услови за добивање еколошки здрави производи. ДАНИВО поседува модерна земјоделска механизација за обработка на земјиштето и магацински простор за складирање на оризовата арпа и белиот ориз. Истотака, имаме возен парк за дистрибуција на готовите производи.
ДАНИВО годишно дистрибуира околу 1.200.000 килограми бел ориз на домашен пазар и околу 3.000.000 килограми бел ориз на странските пазари. Компанијата е препознатлива на пазарите во Србија, Косово, Албанија, Босна и Херцеговина, Црна Гора, Бугарија, Грција,Турција, Унгарија, Полска, Романија,Германија и Америка.

In addition to its own production, DANIVO annually purchases around 6,000,000 kilograms of paddy rice from individual producers and processes it in its factory located in Gorni Podlog, near Kočani.
The capacity of the factory in Gorni Podlog is 1,200,000 kilograms of paddy rice per month, and it is operated by well-trained, professional workers.
From the cultivation of the land to the production of rice, DANIVO pays special attention to environmental protection, which is one of the key conditions for producing ecologically healthy products.DANIVO owns modern agricultural machinery for land cultivation and warehouse facilities for storing both paddy and white rice. The company also maintains a fleet of vehicles for the distribution of finished products.Annually, DANIVO distributes around 1,200,000 kilograms of white rice to the domestic market and approximately 3,000,000 kilograms to foreign markets.The company is well recognized in the markets of Serbia, Kosovo, Albania, Bosnia and Herzegovina, Montenegro, Bulgaria, Greece, Turkey, Hungary, Poland, Romania, Germany, and the United States.

DANIVO
RICE FACTORY
KOCANI

100% NATURAL 100% NATURAL 100% NATURAL



DOOEL DANIVO
s. Gorni Podlog - 2300 Kocani
N. Macedonia

033 291 111
070 272 066
www.danivo.mk
dooeldanivo@gmail.com

CATALOGUE



DANIVO
RICE FACTORY

Компанија ДАНИВО дооелпостоиод 2000 година. Се занимава со производство и преработка на ориз и други житарици, како и со репроцесија и производство на семенски материјали. ДАНИВО обработува 123 хектари државно земјиште. Оризот е една од нај старите житни култури.

Компанијата произведува оризна површина од 100 хектари и е една од најголемите производители на оризова арпа во Македонија.

Просечното годишно производство на оризова арпа изнесува околу 700.000 килограми, од кои добиваме 350.000 килограми бел ориз.
Според степенот на обработка на оризовото зрно, постојат следните типови на ориз
•нелупен оризили арпа
•полулупен оризили карго
•излупен или белориз
•омастен ориз

Company DANIVO DOOEL has existed since the year 2000. It is engaged in the production and processing of rice and other cereals, as well as seed treatment and seed material production. DANIVO cultivates 123 hectares of state-owned land. Rice is one of the oldest cereal crops.

The company grows rice on an area of 100 hectares and is one of the largest producers of paddy rice in Macedonia.
The average annual production of paddy rice is around 700,000 kilograms, fromwhich 350,000 kilograms of white rice are obtained.

According to the level of processing of the rice grain, the following types of rice exist:
•Unhusked rice or paddy
•Semi-husked rice or cargo rice
•Husked or white rice
•Polished rice

DANIVO
RICE FACTORY



Кршен ориз - Кршен ориз, како што кажува и самото име, се зрна ориз „скршени“ или кршени за време на процесот на мелење. Скршените зрна се сметаат за инфериорни, па затоа се одвојуваат од целите зрна и се продаваат како „кршен ориз“.
Може да се користи како за човечка исхрана така и во пиварската ндустрија и во хемиската индустрија за правење скроб.

Broken rice - Broken Rice as the name indicates are rice grains “broken” or fractured during the milling process. The broken grains are deemed inferior, and so, are separated from the whole grains and sold as “Broken Rice”
It can be used both for human consumption and in the brewing industry and in the chemical industry for making starch.



Камео ориз -Зрното ориз е големо, стаклесто, а процентот на нараснување на зрното при варење е релативно висок. Зрната се шират и стануваат сунѓерести кога се готват. Погоден е за клиенти кои сакаат да јадат сув ориз.

Kameo rice - The rice grain is large, glassy, and the percentage of grain growth during cooking is relatively high. The grains expand and become spongy when cooked. It is suitable for customers who like to eat dry rice.

Packing specifications: 0.400 kg-0.900kg,1kg, 2kg, 5kg, 15kg, 25kg and 50kg.
Vacuum packing is available for 1-10 kg bag to preserve rice texture, quality and avoid termites.
Shelf life: 12 months
Certification: ISO 22000:20018, ISO 14001:2015, ISO 9001:2015 HACCP

DANIVO
RICE FACTORY



Оризово брашно (истотака оризвоправ) -е формана брашно направеноодситномелен ориз.Оризовотобрашноможедасенаправиодбелориз иликафеавориз.Органскотооризовобрашно ездравазерзијанабрашнобезглутен и е идеалнозавкусникашизабебиња и заостанатиделикатеси.

Rice flour (also known as rice powder) - is a form of flour made from finely ground rice. Rice flour can be made from white rice or brown rice. Organic rice flour is a healthy gluten-free version of flour and is ideal for making delicious baby food and other treats.

Ispitani parametri	Spored pravilnik	Orizovo brasno od DANIVO dooel
Nasipna tezina	750 -780 g/l	700g/l
% na voda	11 - 14%	12%
Izgled	mlecno bela boja	mlecno bela boja
sitova analiza	sito 400mikroni - 71,7% 300mikroni - 4,5% 200mikroni - 7% 100mikroni - 16% propad 2 %	sito 400mikroni -68.04% 300mikroni -9.05% 200mikroni -12.50% 100mikroni - 10.50% propad - 0.05%

Certification: ISO 22000:20018, ISO 14001:2015, ISO 9001:2015 HACCP

DANIVO
RICE FACTORY



Сант Аднреа –Зрното ориз е големо, млечно бело, а процентот на нараснување на зрното при варење е релативно висок. Зрната се шират и стануваат сунѓерести кога се готват. Погоден е за клиенти кои сакаат да јадат сув ориз.
Поради својот биолошки состав, оризот не е само храна, туку и лек.
Популарните соодноси на кршен ориз се: 5%, 15%, 25%, 50%, 100%

Sant Andrea - The rice grain is large, clear white, and the percentage of white belly is relatively high. The grains expand and become spongy when cooked. It is suitable customers who like to eat dry rice.
Due to its biological composition, rice is not only food, but also medicine.

The popular ratios of broken are: 5%, 15%, 25%, 50%, 100%

Packing specifications: 0.400 kg-0.900kg,1kg, 2kg, 5kg, 15kg, 25kg and 50kg.
Vacuum packing is available for 1-10 kg bag to preserve rice texture, quality and avoid termites.
Shelf life: 12 months
Certification: ISO 22000:20018, ISO 14001:2015, ISO 9001:2015 HACCP

DANIVO
RICE FACTORY



Опале ориз - Среден ориз округло зрно се сади од краткорочни сорти ориз, кои можат да се одгледуваат во многу различни типови почва. Оризот има бистра бела зрна, средна големина.
При готвење, оризот се шири и станува помек. Ова е најсоодветниот вид ориз за пржен ориз и секојдневна храна.

Opale rice - Medium rice is planted from short-term rice varieties, which can be grown in many different soil types. Rice has clear white grain, medium size.
When cooking, the rice expands and becomes more soft. This is the most suitable type of rice for fried rice and everyday meal.

Packing specifications: 0.400 kg-0.900kg,1kg, 2kg, 5kg, 15kg, 25kg and 50kg.
Vacuum packing is available for 1-10 kg bag to preserve rice texture, quality and avoid termites.
Shelf life: 12 months
Certification: ISO 22000:20018, ISO 14001:2015, ISO 9001:2015 HACCP

DANIVO
RICE FACTORY



Интегрален ориз - Кафеавиот ориз е вообичаен ориз за здрава исхрана. Кафеавиот ориз е помалку преработен од белиот ориз - само со отстранување на лушпата, остануваат трицте и никулецот.
Кафеавиот ориз е особено богат со манган - минерал кој е важен за многу важни процеси во телото, како што се растот на коските, заздравувањето на раните, функцијата на нервите и регулирањето на шеќерот во крвта. Само една чаша ориз ги задоволува речиси сите ваши дневни потреби за важни хранливи материи.

Brown rice -Brown rice is a common rice for healthy eating. Brown rice is less processed than white rice - just removing the hull, still remain the bran and germ.
Brown rice is especially high in manganese – a mineral that is important for many important processes in the body, such as bone growth, wound healing, nerve function, and blood sugar regulation. Just one cup of rice meets nearly all of your daily requirements for important nutrient.

Packing specifications: 0.400 kg-0.900kg,1kg, 2kg, 5kg, 15kg, 25kg and 50kg.
Vacuum packing is available for 1-10 kg bag to preserve rice texture, quality and avoid termites.
Shelf life: 12 months
Certification: ISO 22000:20018, ISO 14001:2015, ISO 9001:2015 HACCP