



OUR INGREDIENTS

RICE

OUR WORLD,
OUR PASSION.

www.novarroz.pt



novarroz®

MISSION & VISION

MISSION ET VISION

Our mission has been the same ever since we first started: to deliver to our final clients' table the best rice in the market.

As for our vision, it is to be known internationally as a trustworthy symbol of quality.

Notre mission est la même depuis nos débuts: livrer à la table de nos clients finaux le meilleur riz du marché.

Quant à notre vision, elle doit être reconnue internationalement comme un symbole de qualité digne de confiance.





EXPORT

EXPORT



+65

COUNTRIES
Pays

+40

RICE VARIETIES
Variétés de riz





PRODUCTION

PRODUCTION

Production

We have the world's most advanced production technologies at our disposal, as well as two milling lines. We currently have the capacity of processing 25 tons of rice per hour – that's 600 tons per day. We are always on the front line.

Production

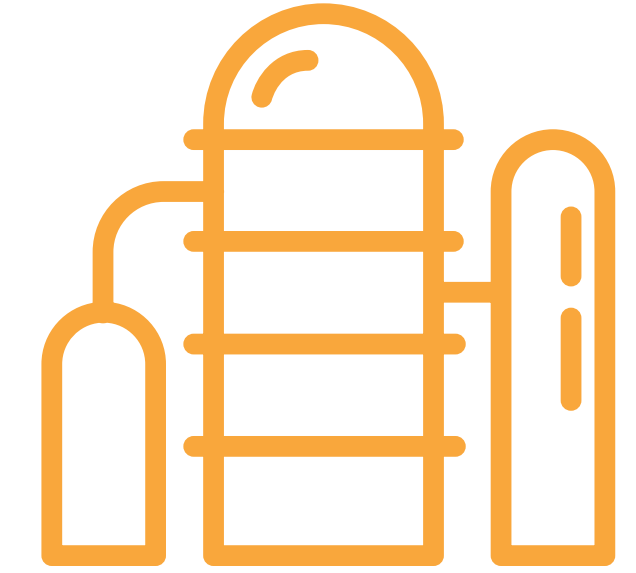
Nous disposons des technologies de production les plus avancées au monde, ainsi que de deux lignes de broyage. Nous avons actuellement la capacité de traiter 25 tonnes de riz à l'heure, soit 600 tonnes par jour. Nous sommes toujours en première ligne.



2

MILLING LINES

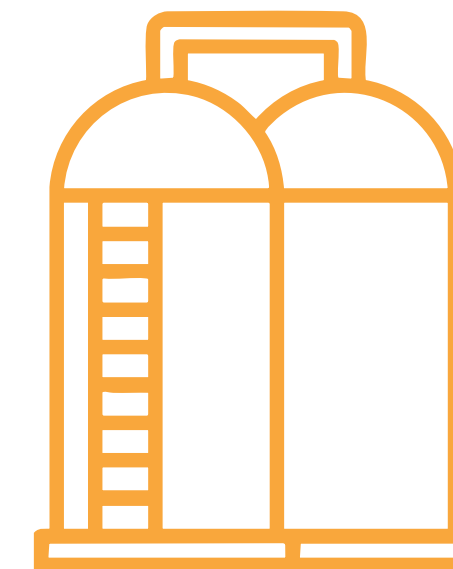
Lignes de fraisage



25

TONS PER HOUR

Tonnes par heure



600

TONS PER DAY

Tonnes par jour



70 000

TONS Tonnes
STORAGE Stockage



APPLICATIONS

APPLICATIONS

- 1 BABY & SENIOR NUTRITION
- 2 BAKERY CONFECTIONERY
- 3 DIETETICS & SPORTS NUTRITION
BEVERAGES
- 4 DAIRY & DESSERTS
- 5 PET FOOD
- 6 CEREALS, SNACKS & READY
MEALS

- 1 NUTRITION BÉBÉ & SENIOR
- 2 BOULANGERIE & PÂTISSERIE
- 3 DIÉTÉTIQUE & NUTRITION
SPORTIVE, BOISSONS
- 4 PRODUITS LAITIERS & DESSERTS
- 5 ALIMENTATION POUR ANIMAUX
- 6 CÉRÉALES, SNACKS & PLATS
PRÉPARÉS





CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

Since 2024, Novarroz has been committed to the UN Global Compact corporate responsibility initiative and its principles in the areas of human rights, labor, environment and anti-corruption.

Depuis 2024, Novarroz s'engage en faveur de l'initiative de responsabilité d'entreprise du Pacte mondial des Nations Unies et de ses principes dans les domaines des droits de l'homme, du travail, de l'environnement et de la lutte contre la corruption.





RICE VARIETIES

VARIÉTÉS DE RIZ

BABY RICE | RICE BROKENS | RICE HUSK
LONG GRAIN BIO | PARBOILED RICE BIO



Camolino Rice



Medium Grain



Long Grain



Short Grain



Arborio Rice



Tosya Rice



Sushi Rice



Round Rice



Parboiled



Jasmin



Basmati



Brown Rice



Brown Parboiled



Puntal



Basmati 1121



Basmati & Wild
Rice Blend



Baldo



Baby Food Rice



Brokens sortexed



MEDIUM GRAIN

With a homogeneous colour and crystal appearance, our medium grain camolino rice is unique in taste and texture.

Avec une couleur homogène et une apparence de cristaux, notre riz dédié est unique dans son goût et sa texture.





PUNTAL LONG
GRAIN RICE



GLADIO LONG
GRAIN RICE



ARIA LONG
GRAIN RICE



CAROLINO
RICE





ROUND RICE



ARBORIO RICE





KOSHIHIKARI
SUSHI RICE



CALROSE
SUSHI RICE



EU MEDIUM
GRAIN SUSHI
RICE





PARBOILED
VULCANO RICE



PARBOILED
BROWN VULCANO



PARBOILED
VERANA RICE



PARBOILED RICE
BIO FOR BABY FOOD





BASMATI
RICE



JASMIN
RICE



TOSYA
RICE



BALDO
RICE





BABY FOOD RICE

GLOBAL PROCESS CONTROL CONTRÔLE DU PROCESSUS GLOBAL

Novarroz performs full tracking of the entire supply chain. Ensuring full traceability of rice and all involved processes, guaranteeing high standards of quality and food safety.

Novarroz effectue un suivi complet de la chaîne d'approvisionnement. Nous assurons une traçabilité complète des processus de riz. Nous garantissons un produit avec des normes élevées de qualité et de sécurité alimentaire.



01
R&D AGRICULTURE
R&D Agricole



02
REGION/ FARMERS
Région/ Agriculteurs



03
DRYING/ STORAGE
Séchage et de Stockage



04
PROCESS/ PACKAGING
Process et Emballage



ORGANIC RICE

RIZ BIOLOGIQUE

We offer Organic rice, from both Indica and Japonica varieties.

Our organic rice is sourced from certified Organic farmers, with whom we work closely and monitor all the cultivation phases.

Our rice has both the European Organic certification: fields, drying facilities and mill, are all audited and certified.

Nous proposons du riz biologique, issu des variétés Indica et Japonica.

Notre riz biologique provient d'agriculteurs certifiés Bio, avec lesquels nous travaillons en étroite collaboration et surveillons toutes les phases de culture.

Notre riz possède la certification biologique européenne : champs, installations de séchage et moulin, sont tous audités et certifiés.

ORGANIC & BABY FOOD QUALITY RICE

BIO & ALIMENTATION INFANTILE – RIZ DE QUALITÉ

We have rice that is both from Organic agriculture, and also low in heavy metals, which makes it suitable for the Baby Food industry.

Nous disposons d'un riz issu de l'agriculture biologique, faible en métaux lourds, ce qui le rend adapté à l'industrie de l'alimentation infantile.



ORGANIC
EU CERTIFIED

CO₂ TREATMENT

ENSURING RICE QUALITY

At Novarroz, we prioritise excellence and food safety at every stage of the rice production process.

For our organic and baby food products, we use CO₂ treatment — a natural and safe process that preserves the grain's original characteristics without the use of chemicals. The main objective of this treatment is to eliminate potential pests and microorganisms, ensuring the rice reaches the market with maximum quality, purity, and unaltered flavour.

As a biologically active food, rice is subject to quality variations due to internal factors such as the presence of microorganisms, water activity, and composition, as well as external factors — including storage temperature and humidity, hygiene conditions, processing methods, and the surrounding atmosphere.

Among these, temperature plays a critical role in microbial growth, which tends to be more likely between 20–30°C. In contrast, lower temperatures and reduced oxygen concentrations significantly limit microbial development.

To ensure optimal preservation conditions and extend shelf life, Novarroz applies solutions such as modified atmosphere packaging (MAP) and vacuum packaging.

Through these methods, we guarantee that the final product maintains its nutritional integrity, texture, freshness, and shelf life — in line with our commitment to health, safety, and customer satisfaction.

TRAITEMENT AU CO₂

ASSURANT LA QUALITÉ DU RIZQUALITY

Chez Novarroz, nous privilégions l'excellence et la sécurité alimentaire à chaque étape de la production de riz.

Pour nos produits biologiques et destinés à l'alimentation infantile, nous utilisons le traitement au CO₂ — un procédé naturel et sûr qui préserve les caractéristiques originales du grain sans utilisation de produits chimiques. L'objectif principal de ce traitement est d'éliminer les éventuels parasites et micro-organismes, garantissant que le riz arrive sur le marché avec une qualité, une pureté et une saveur maximales.

En tant qu'aliment biologiquement actif, le riz est soumis à des variations de qualité dues à des facteurs internes, tels que la présence de micro-organismes, l'activité de l'eau et sa composition, ainsi qu'à des facteurs externes — température et humidité de stockage, conditions d'hygiène, méthodes de transformation et atmosphère environnante.

Parmi ceux-ci, la température joue un rôle critique dans la croissance microbienne, qui est plus probable entre 20–30°C. En revanche, des températures plus basses et des concentrations réduites en oxygène limitent fortement le développement microbien.

Pour garantir des conditions de conservation optimales et prolonger la durée de vie, Novarroz utilise des solutions telles que l'emballage en atmosphère modifiée (MAP) et l'emballage sous vide.

Grâce à ces méthodes, nous assurons que le produit final conserve son intégrité nutritionnelle, sa texture, sa fraîcheur et sa durée de conservation — conformément à notre engagement envers la santé, la sécurité et la satisfaction des clients.



RICE BROKENS & PADDY RICE

FOR FOOD AND PET APPLICATIONS

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”. At Novarroz we offer a wide range of rice brokens, from different types of rice, origins and grades.

CHARACTERISTICS:

- Easy ingredient to work with, due to its white color, neutral taste and easy digestibility;
- Allergen free, therefore ideal for different diets;
- Great variety;
- Most consumed cereal in the world.

APPLICATIONS:

- Breakfast cereals
- Baby food
- Beer breweing
- Pet Food

TYPE OF RICE:

Japonica / Indica / Parboiled / Jasmin / Basmati

ORIGIN: EU / Non EU

SIZE: Big brokens / Small brokens

SORTEX: Sortexed / Non Sortexed

AGRICULTURAL SOURCE: Organic / Conventional





RICE BROKENS & PADDY RICE

POUR APPLICATIONS
ALIMENTAIRES ET ANIMALES

Le riz cassé, comme son nom l'indique, correspond à des grains de riz « cassés » ou fracturés lors du processus de mouture. Ces grains sont considérés comme inférieurs et sont donc séparés des grains entiers pour être vendus comme « riz cassé ». Chez Novarroz, nous proposons une large gamme de riz cassé, provenant de différents types de riz, origines et qualités.

CARACTÉRISTIQUES:

- Ingrédient facile à utiliser, grâce à sa couleur blanche, son goût neutre et sa digestibilité facile ;
- Sans allergènes, idéal pour différents régimes alimentaires ;
- Grande variété ;
- Céréale la plus consommée au monde.

APPLICATIONS:

- Céréales du petit-déjeuner
- Alimentation infantile
- Brassage de bière
- Alimentation animale

TYPE DE RIZ:

Japonica / Indica / Parboiled / Jasmin / Basmati

ORIGINE: UE / Hors UE

TAILLE: Grains cassés gros / Grains cassés petits

SORTEX: Trié / Non trié

SOURCE AGRICOLE: Biologique / Conventionnelle





BABY FOOD
RICE

BROKEN
SORTEXED

RICE
BROKENS





**INDICA BROKEN
RICE SORTEXED /
RIZ CASSÉ INDICA
SORTEXÉ**

Broken rice from Indica varieties that undergoes a selection process.
Riz cassé issu de variétés Indica soumis à un processus de sélection.

**CHARACTERISTICS /
CARACTÉRISTIQUES**

Flavour / Goût: Characteristic
Odour / Odeur: Characteristic
Allergen / Allergène: Free / Aucun

**BASMATI BROKEN
RICE SORTEXED /
RIZ CASSÉ BASMATI
SORTEXÉ**

Broken rice from Basmati Varieties that undergo a selection process.
Riz cassé issu de variétés Basmati soumis à un processus de sélection.

**CHARACTERISTICS /
CARACTÉRISTIQUES**

Flavour / Goût: Characteristic
Odour / Odeur: Characteristic
Allergen / Allergène: Free / Aucun

**INDICA BROKEN RICE
NON-SORTEXED /
RIZ CASSÉ INDICA
NON-TRIÉ**

Broken rice from Indica varieties that does not undergo a selection process.
Riz cassé issu de variétés Indica qui ne subit pas de processus de sélection

**CHARACTERISTICS /
CARACTÉRISTIQUES**

Flavour / Goût: Characteristic
Odour / Odeur: Characteristic
Allergen / Allergène: Free / Aucun

**BASMATI BROKEN
RICE NON-SORTEXED /
RIZ CASSÉ BASMATI
NON-TRIÉ**

Broken rice from Basmati Varieties that does not undergo a selection process.
Riz cassé issu de variétés Basmati qui ne subit pas de processus de sélectio.

**CHARACTERISTICS /
CARACTÉRISTIQUES**

Flavour / Goût: Characteristic
Odour / Odeur: Characteristic
Allergen / Allergène: Free / Aucun





JASMIN BROKEN RICE / RIZ CASSÉ JASMIN

Broken rice from Jasmine varieties.
Riz cassé issu de variétés Jasmin.

CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES

Flavour / Goût: Characteristic
Odour / Odeur: Characteristic
Allergen / Allergène: Free / Aucun

SMALL BROKEN RICE / PETIT RIZ CASSÉ

Small broken rice from the milling
process.
Petit riz cassé issu du processus de
mouture.

CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES

Flavour / Goût: Characteristic
Odour / Odeur: Characteristic
Allergen / Allergène: Free / Aucun

JAPONICA BROKEN RICE / RIZ CASSÉ JAPONICA

Broken rice from Japonica varieties.
Riz cassé issu de variétés Japonica.

CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES

Flavour / Goût: Characteristic
Odour / Odeur: Characteristic
Allergen / Allergène: Free / Aucun

REJECTED RICE / RIZ REJETÉ

By-product composed of what was
rejected in the rice selection process.
Sous-produit composé des grains
rejetés lors du processus de sélection du
riz.





RICE BRAN

By-product consisting of residues from the rice pericarp layers.

Sous-produit constitué de résidus provenant des couches du péricarpe du riz.

BROWN AND WHITE RICE FLOUR

Rice Flours are obtained from milling purified brown or white rice.

By using the rice flours, the final product will be provided with all the characteristic values of rice: high digestibility, absence of gluten, absence of GMO elements, few fats, little sodium, good bioavailability of proteins, very good intake of carbohydrates.

Les farines de riz sont obtenues par mouture de riz brun ou blanc purifié.

L'utilisation des farines de riz apporte au produit final toutes les valeurs caractéristiques du riz : haute digestibilité, absence de gluten, absence d'OGM, faible teneur en matières grasses, faible teneur en sodium, bonne biodisponibilité des protéines et très bonne absorption des glucides.



RICE HUSK

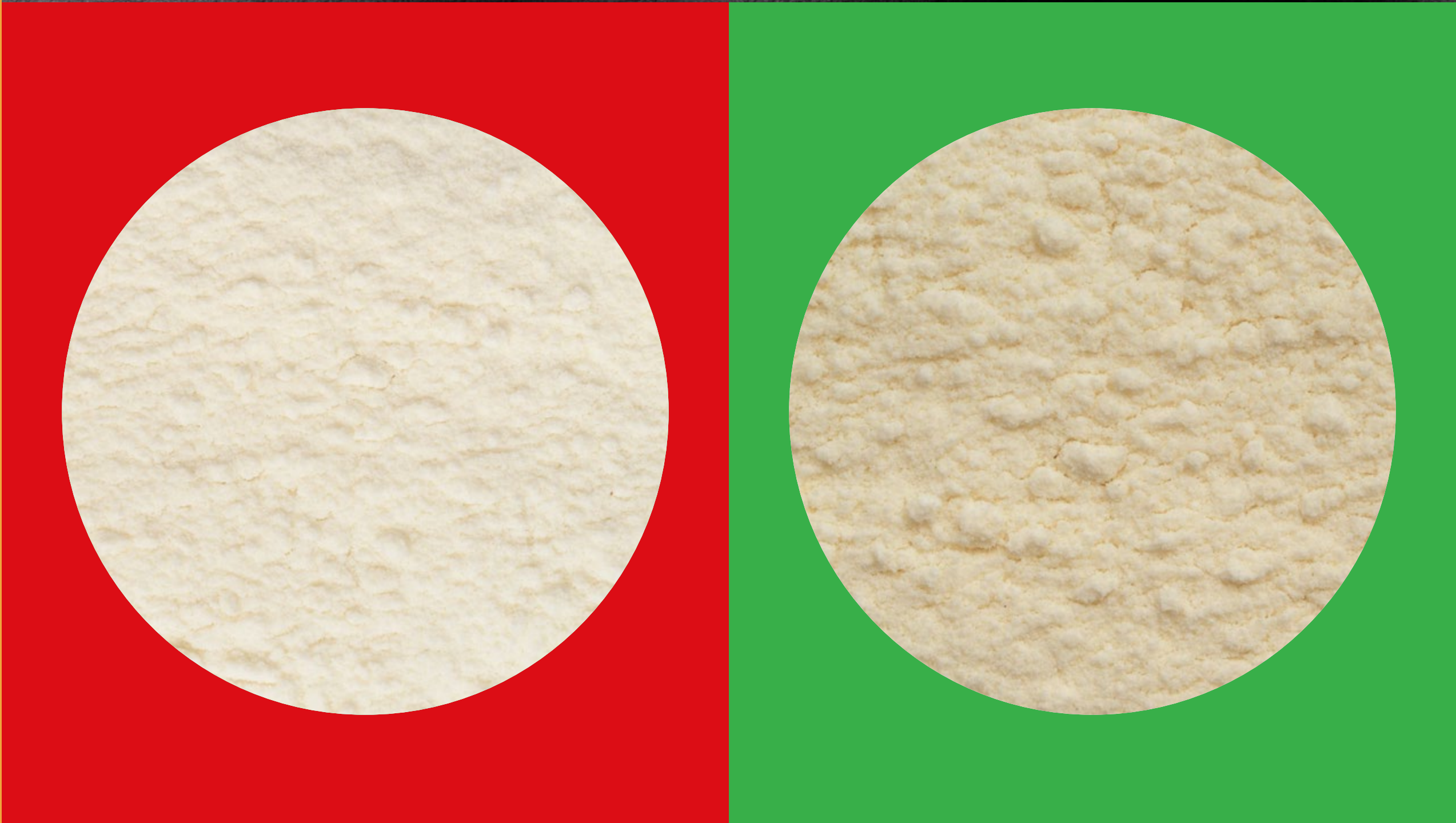
Byproduct consisting of the glumes and glumellae that surround the caryopsis.

Sous-produit constitué des résidus des couches péricarpiques du riz.

ORGANIC BROWN RICE FLOUR

Rice flours can be efficacious ingredients for many food preparations: soups, dumplings, fresh made pasta, bakery and confectionery products.

Les farines de riz peuvent être des ingrédients efficaces pour de nombreuses préparations alimentaires : soupes, raviolis, pâtes fraîches, produits de boulangerie et pâtisserie.





AVAILABLE FORMATS

FORMATS DISPONIBLES

EFFICIENT AND FLEXIBLE
ACCORDING TO CLIENT REQUEST



500g



1Kg



1Kg
Paper Bag



1Kg
Pillow Bag



2Kg



5Kg



10Kg



20Kg



25Kg



50Kg



1000Kg



25ton
Liner Bag



RICE

OUR WORLD,
OUR PASSION.

NOVARROZ - Produtos Alimentares S.A.
Rua da Moura, 43, Adães
3720-581 UL - Ol. de Azemeis, Portugal

(T) +351 256 690 010
(F) +351 256 690 011

info@novarroz.pt
www.novarroz.pt



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional

