

Pasta Diver

Catálogo
Horeca
Horeca Catalogue

DiVera

Artesanos de la Pasta
Pasta Artisans

Nuestra Historia, Nuestra Pasta

Todo comenzó con una idea sencilla: hacer pasta de calidad, con ingredientes auténticos y el respeto por las recetas tradicionales. Desde nuestra fábrica, cada día elaboramos pastas frescas y rellenas con dedicación, combinando técnicas artesanales con procesos modernos para garantizar sabor y textura perfectos.

Seleccionamos los mejores ingredientes para crear ravioles, tortellini, tagliatelle y más, pensando en quienes buscan una experiencia real y deliciosa. No hacemos atajos ni sacrificamos calidad, porque creemos que una buena pasta habla por sí sola.

Nuestro compromiso es simple: ofrecer pasta hecha con cuidado, pasión y respeto por la tradición. Para restaurantes, distribuidores y amantes de la buena cocina, aquí comienza el verdadero sabor de la pasta.
Toda una experiencia.

Our Story, Our Pasta

It all started with a simple idea: to make quality pasta, with authentic ingredients and respect for traditional recipes. From our factory, we make fresh, stuffed pasta with dedication every day, combining artisanal techniques with modern processes to ensure perfect flavor and texture.

We select the best ingredients to create ravioli, tortellini, tagliatelle and more, thinking of those looking for a real and delicious experience. We don't cut corners or sacrifice quality, because we believe that good pasta speaks for itself.

Our commitment is simple: to offer pasta made with care, passion and respect for tradition. For restaurants, distributors and lovers of good food, the true taste of pasta begins here.

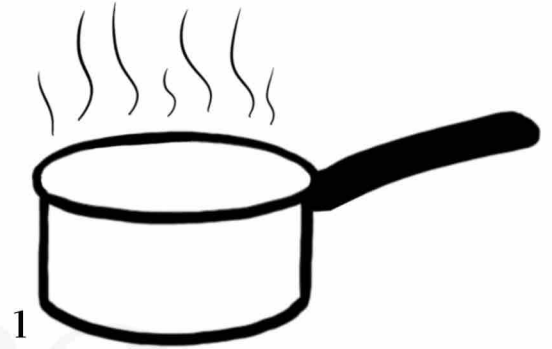
iVera

Cocina en 4 pasos

Cook in 4 steps

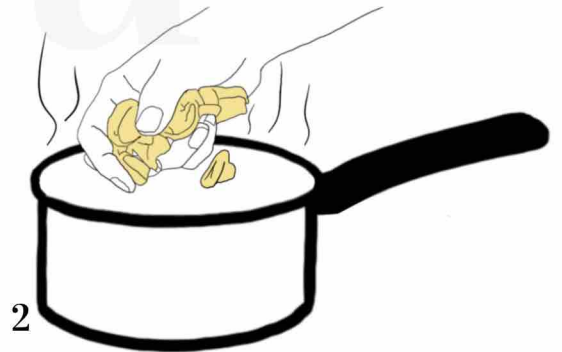
Proporción 100g pasta, 1l de agua y 10g de sal. Caliente el agua hasta que hierva.

Proportion 3,527oz pasta, 0,264 gal of water and 0,353 oz of salt. Heat the water until it boils.



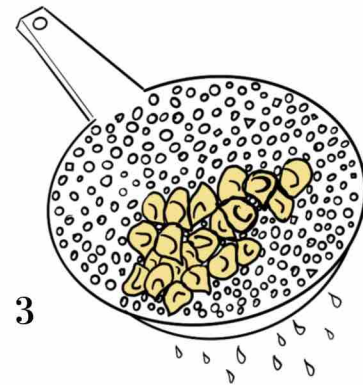
Eche la pasta, y siga las indicaciones del envase.

Add the pasta, and follow the directions of the container.



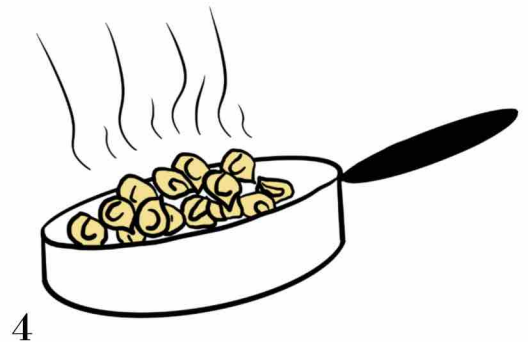
Escorra la pasta con delicadeza.

Drain the pasta delicately.



Y finalmente añada la pasta a una sartén con salsa y en unos minutos estará lista para comer.

And finally add the pasta to a pan with sauce and in a few minutes it will be ready to eat.

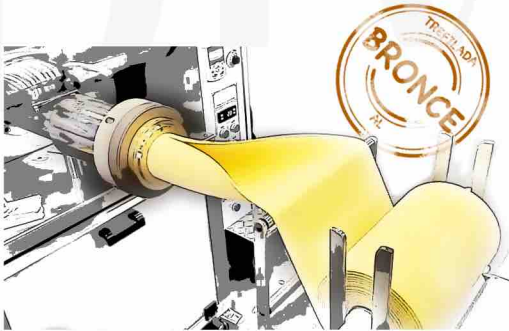


PROCESOS DE FABRICACIÓN

MANUFACTURING PROCESSES

Trefilada en bronce

Drawn in bronze



Color amarillo pálido, más parecido al color del trigo.

Pale yellow color, more similar to the color of wheat.

Más rustica.

More rustic.

Rugosas, porosas y con una aspereza que da lugar a una pasta más rica en matices.

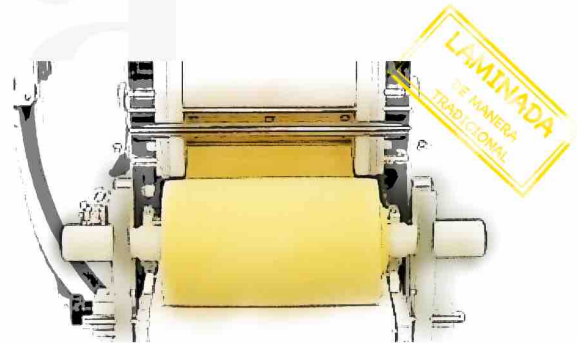
Rough, porous and with a roughness that gives rise to a paste richer in nuances.

Captan de forma más intensa las salsas y los condimentos.

They capture sauces and condiments more intensely.

Laminada de manera tradicional

Traditionally laminated



Color amarillo intenso.

Intense yellow colour.

Más resistencia a la cocción y mayor elasticidad.

More resistance to cooking and higher elasticity.

Capaces de ser utilizadas precocidas.

Capable of being used precooked.

Más estables para ser usadas en pastas sin gluten.

More stable doughs to be used in gluten-free pasta.

En DiVera, aportamos nuestros distintivos, para que estés informado en todo momento de nuestros procesos productivos.

At DiVera, we provide our badges, so that you are informed at all times of our production processes.



ÍNDICE

INDEX

PASTA RELLENA/STUFFED PASTA 4-12

Ravioli Di/Ravioli Di

Funghetto Di/Funghetto Di

Cuori Di/Heart Di

Mezzaluna Di/Crescent Moon Di

Raviolini Di/Raviolini Di

Tortelloni Di/Tortelloni Di

PASTA FRESCA CONGELADA/FRESH FROZEN PASTA 13

Gnocchi Di/Gnocchi Di

PLATOS PREPARADOS/READY MADE DISHES 14-15

Lasagna De /Lasagne De

Cannelloni De /Cannelloni De

PASTA CORTA/SHORT PASTA 16-17

Pasta Corta Di Huevo/Short Egg Pasta

ÍNDICE

INDEX

PASTA FRESCA/FRESH PASTA 17-20

Pasta Larga Di Huevo/Long Egg Pasta

Pasta Di Trigo Integral/Whole Wheat Pasta

Udon Di /Udon Di

Somen Di /Somen Di

Tallarín Harina y Arroz Di /Flour and Rice Noodle Di

PASTA CON SABOR CANARIO/PASTA WITH CANARIAN FLAVOR 21

Campanelle Di /Campanelle Di

Canarioni Di /Canarioni Di

Ravioli Di /Ravioli Di

MASAS HORNEADAS/BAKED DOUGH 22

Pizza Di /Pizza Di

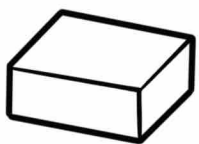
SALSAS DIVERA/SAUCES DIVERA 23

Salsa Di /Sauce Di

INFORMACIÓN/Information 24-27

Información Logística /Logistics Information

PASTA RELLENA STUFFED PASTA



1000g
35,274oz



5 Raciones
5 Rations



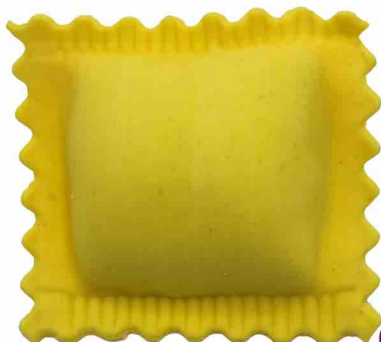
5/6 min
5/6 min



-18 °C
-0,4 °F

RAVIOLI Di / RAVIOLI Di

(PESO PIEZA 15g / DIMENSIÓN PIEZA (50mm x 50mm) / % PASTA - RELLENO 45% - 55% / RENDIMIENTO DESPUÉS COCCIÓN 28%)



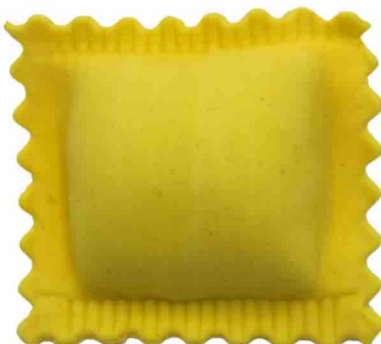
PR001

CARNE
MEAT



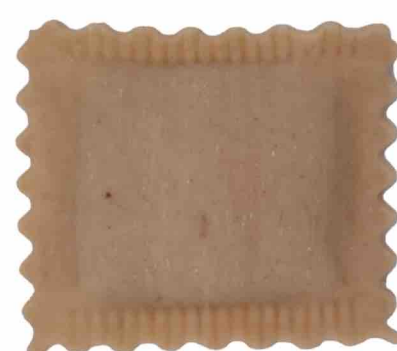
PR002

**RICOTA Y
ESPINACAS**
RICOTTA AND
SPINACH



PR004

**CUATRO
QUESOS**
FOUR CHEESES



PR021

**SALMÓN
AHUMADO**
SMOKED SALMON



MOSTAZA
MUSTARD



APIO
CELERY



ALTRAMUCES
BEANS LUPINI



PESCADO
FISH



MOLUSCOS
SHELLFISH



CACAHUETES
PEANUTS



TRAZAS
TREE NUTS



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



LACTOSA
LACTOSE



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



SÉSAMO
SESAME

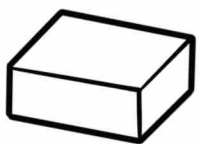


SOJA
SOY



SULFITOS
SULPHITES

PASTA RELLENA STUFFED PASTA



1000g
35,274oz



5 Raciones
5 Rations



5/6 min
5/6 min



-18 °C
-0,4 °F

RAVIOLI Di / RAVIOLI Di

(PESO PIEZA 15g / DIMENSIÓN PIEZA (50mm x 50mm) / % PASTA - RELLENO 45% - 55% / RENDIMIENTO DESPUÉS COCCIÓN 28%)



PR031

MANZANA
APPLE



PR033

MARISCO
SEAFOOD



PR032

RULO
DE CABRA
GOAT CHEESE



PR035

TOMATE Y
MOZZARELLA
TOMATO AND MOZZARELLA



MOSTAZA
MUSTARD



APIO
CELERY



ALTRAMUCES
BEANS LUPINI



PESCADO
FISH



MOLUSCOS
SHELLFISH



CACAHUETES
PEANUTS



TRAZAS
TREE NUTS



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



LACTOSA
LACTOSE



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



SÉSAMO
SESAME

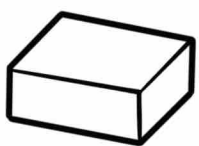


SOJA
SOY



SULFITOS
SULPHITES

PASTA RELLENA STUFFED PASTA



1000g
35,274oz



5 Raciones
5 Rations



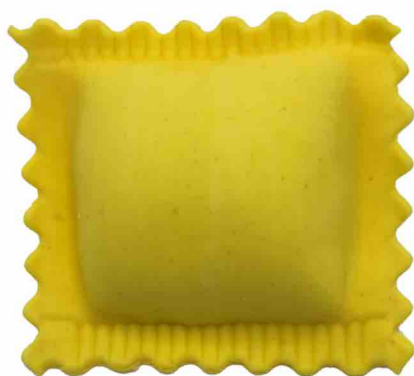
5/6 min
5/6 min



-18 °C
-0,4 °F

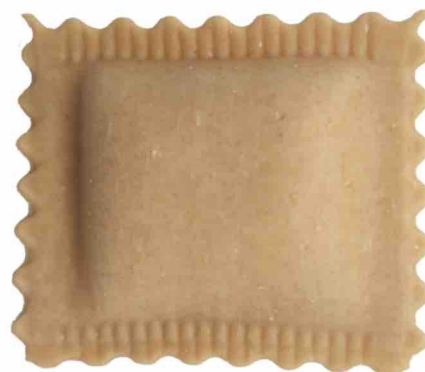
RAVIOLI Di / RAVIOLI Di

(PESO PIEZA 15g / DIMENSIÓN PIEZA (50mm x 50mm) / % PASTA - RELLENO 45% - 55% / RENDIMIENTO DESPUÉS COCCIÓN 28%)



PR015

PERA Y BRIE
PEAR AND CHEESE



PR012

MAR Y MONTAÑA
SEA AND MOUNTAIN



PR013

**CALABAZA CON
CEBOLLA CONFITADA**
PUMPKIN WITH CANDIED
ONION



MOSTAZA
MUSTARD



APIO
CELERY



ALTRAMUCES
BEANS LUPINI



PESCADO
FISH



MOLUSCOS
SHELLFISH



CACAHUETES
PEANUTS



TRAZAS
TREE NUTS



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



LACTOSA
LACTOSE



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



SÉSAMO
SESAME



SOJA
SOY



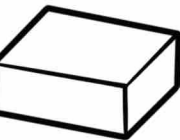
SULFITOS
SULPHITES

PASTA

RELLENA

STUFFED PASTA





1000g
35,274oz



5 Raciones
5 Rations



5/6 min
5/6 min



-18 °C
-0,4 °F

RAVIOLI Di / RAVIOLI Di

(PESO PIEZA 15g / DIMENSIÓN PIEZA (50mm x 50mm) / % PASTA - RELLENO 45% - 55% / RENDIMIENTO DESPUÉS COCCIÓN 28%)



PR007

ESPARRAGOS Y

GAMBAS

ASPARAGUS AND SHRIMP



PR034

HIGOS Y

NUECES

FIGS AND NUTS



FUNGHETTO Di / FUNGHETTO Di

(PESO PIEZA 12g / DIMENSIÓN PIEZA (60mm x 35mm) / % PASTA - RELLENO 45% - 55% / RENDIMIENTO DESPUÉS COCCIÓN 25%)

PR003



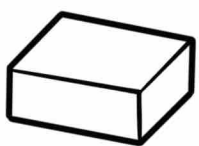
FUNGHI A LA

TARTUFATA

TRUFFLE MUSHROOM



PASTA RELLENA STUFFED PASTA



1000g
35,274oz



5 Raciones
5 Rations



5/6 min
5/6 min



-18 °C
-0,4 °F

CUORE Di / HEART Di

(PESO PIEZA 25g / DIMENSIÓN PIEZA (60mm x 55mm) / % PASTA - RELLENO 40% - 60% / RENDIMIENTO DESPUÉS COCCIÓN 28%)



PR037



PR056



RICOTA Y ESPINACAS
PRICOTTA AND SPINACH

TOMATE Y MOZZARELLA
TOMATO AND MOZZARELLA



PR014



PR041



JAMÓN Y QUESO
HAM AND CHEESE

MARISCO
SEAFOOD



MOSTAZA
MUSTARD



APIO
CELERY



ALTRAMUCOS
BEANS LUPINI



PESCADO
FISH



MOLUSCOS
SHELLFISH



CACAHUETES
PEANUTS



TRAZAS
TREE NUTS



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



LACTOSA
LACTOSE



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



SÉSAMO
SESAME



SOJA
SOY



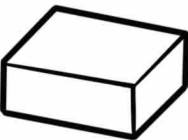
SULFITOS
SULPHITES

PASTA

RELLENA

STUFFED PASTA





1000g
35,274oz



5 Raciones
5 Rations



6 min
6 min



-18 °C
-0,4 °F

MEZZALUNA Di / CRESCENT MOON Di

(PESO PIEZA 10g / DIMENSIÓN PIEZA (62mm x 40mm) / % PASTA - RELLENO 55% - 45% / RENDIMIENTO DESPUÉS COCCIÓN 33%)



PR009



SALMÓN AHUMADO

SMOKED SALMON



PR026



VERDURA

VEGETABLE



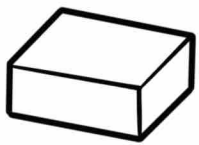
PR027



PROSCIUTTO

HAM

PASTA RELLENA STUFFED PASTA



1000g
35,274oz



5 Raciones
5 Rations



6 min
6 min



-18 °C
-0,4 °F

RAVIOLINI Di / RAVIOLINI Di

(PESO PIEZA 6g / DIMENSIÓN PIEZA (35mm x 30mm) / % PASTA - RELLENO 65% - 35% / RENDIMIENTO DESPUÉS COCCIÓN 38%)



PR020



CARNE
MEAT



PR040



RICOTA Y
ESPINACAS
RICOTTA AND SPINACH



PR038



FUNGI
MUSHROOM



MOSTAZA
MUSTARD



APIO
CELERY



ALTRAMUCOS
BEANS LUPINI



PESCADO
FISH



MOLUSCOS
SHELLFISH



CACAHUETES
PEANUTS



TRAZAS
TREE NUTS



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



LACTOSA
LACTOSE



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



SÉSAMO
SESAME



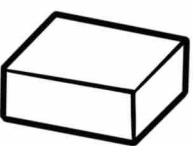
SOJA
SOY



SULFITOS
SULPHITES

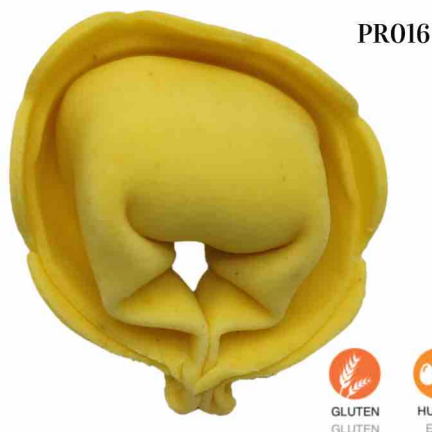
PASTA RELLENA STUFFED PASTA



	1000g 35,274oz		5 Raciones 5 Rations		5 min 5 min		-18 °C -0,4 °F
---	-------------------	---	-------------------------	--	----------------	---	-------------------

TORTELLONI Di / TORTELLONI DI

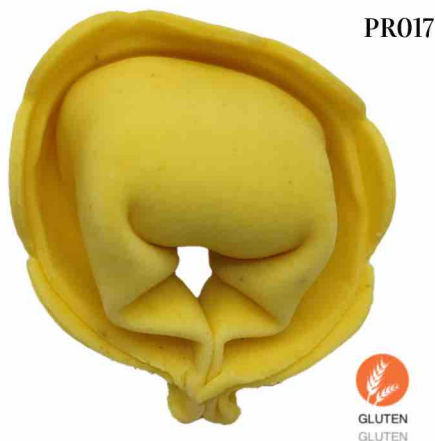
(PESO PIEZA 6g / DIMENSIÓN PIEZA (36mm x 30mm) / % PASTA - RELLENO 65% - 35% / RENDIMIENTO DESPUÉS COCCIÓN 38%)



CARNE
MEAT



RICOTA Y ESPINACAS
RICOTTA AND SPINACH



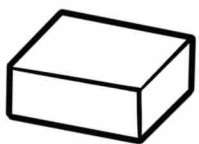
PROSCIUTTO
HAM



RICOTA Y ESPINACAS
RICOTTA AND SPINACH



PASTA RELLENA STUFFED PASTA



1000g
35,274oz



5 Raciones
5 Rations



5 min
5 min



-18 °C
-0,4 °F

TORTELLONI Di / TORTELLONI DI

(PESO PIEZA 6g / DIMENSIÓN PIEZA (36mm x 30mm) / % PASTA - RELLENO 65% - 35% / RENDIMIENTO DESPUÉS COCCIÓN 38%)

PR019



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



LACTOSA
LACTOSE

CARNE TRICOLOR TRICOLOR MEAT

PR039



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



LACTOSA
LACTOSE

4 QUESOS 4 CHEESES



MOSTAZA
MUSTARD



APIO
CELERY



ALTRAMUCES
BEANS LUPINI



PESCADO
FISH



MOLUSCOS
SHELLFISH



CACAHUETES
PEANUTS



TRAZAS
TREE NUTS



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



LACTOSA
LACTOSE



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



SÉSAMO
SESAME



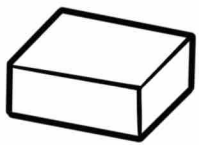
SOJA
SOY



SULFITOS
SULPHITES

PASTA FRESCA CONGELADA

FRESH FROZEN PASTA



1000g
35,274oz



5 Raciones
5 Rations



2 min
2 min



-18 °C
-0,4 °F

GNOCCHI Di / GNOCCHI Di

(PESO PIEZA 6g / DIMENSIÓN PIEZA (30mm x 19mm) / RENDIMIENTO DESPUÉS COCCIÓN 20%)



PC001



PAPA
POTATO



PC010



**PAPA CON
ESPINACAS**
POTATO WITH SPINACH



MOSTAZA
MUSTARD



APIO
CELERY



ALTRAMUCES
BEANS LUPINI



PESCADO
FISH



MOLUSCOS
SHELLFISH



CACAHUETES
PEANUTS



TRAZAS
TREE NUTS



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



LACTOSA
LACTOSE



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



SÉSAMO
SESAME



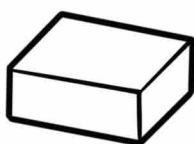
SOJA
SOY



SULFITOS
SULPHITES

PLATOS PREPARADOS

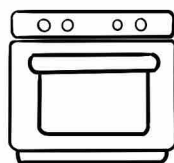
READY MADE DISHES



2200g
77,602oz



6/7 Raciones
6/7 Rations



45 min
45 min



-18 °C
-0,4 °F

LASAGNA Y MUSAKA De / LASAGNE AND MOUSSAKA De

(PESO PIEZA 2200g Aprox. / LASAGNA 20% MASA - 40% BECHAMEL - 40% RELLENO / MUSAKA 35% BECHAMEL - 65% RELLENO)



PP007

BOLOÑESA
BOLOGNESE



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



LACTOSA
LACTOSE



APIO
CELERY



PP008

VERDURA
VEGETABLE



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



LACTOSA
LACTOSE



APIO
CELERY



PP010

CARNE
MEAT



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



LACTOSA
LACTOSE



APIO
CELERY



PP018

MUSAKA
MOUSSAKA



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



LACTOSA
LACTOSE



SOJA
SOY



MOSTAZA
MUSTARD



APIO
CELERY



ALTRAMUCES
BEANS LUPINI



PESCADO
FISH



MOLUSCOS
SHELLFISH



CACAHUETES
PEANUTS



TRAZAS
TREE NUTS



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



LACTOSA
LACTOSE



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



SÉSAMO
SESAME



SOJA
SOY

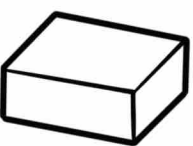
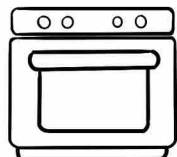


SULFITOS
SULPHITES

PLATOS PREPARADOS

READY MADE DISHES



	1000g 35,274oz		5 Raciones 5 Rations		40 min 40 min		-18 °C -0,4 °F
---	-------------------	---	-------------------------	---	------------------	---	-------------------

CANNELLONI De / CANNELLONI De

(PESO PIEZA 25g / DIMENSIÓN PIEZA (100mm x 35mm) / % PASTA - RELLENO 25% - 75% / RENDIMIENTO DESPUÉS COCCIÓN 10%)



PP005



PROSCIUTTO
HAM



PP006



QUESO Y ESPINACAS
CHEESE AND SPINACH

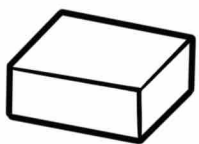


PP016



CARNE
MEAT

PASTA CORTA SHORT PASTA



1000g
35,274oz



5 Raciones
5 Rations



3 min
3 min



-18 °C
-0,4 °F

PASTA CORTA Di HUEVO / SHORT EGG PASTA

(PESO PIEZA DE 2 A 4,5 g / DIMENSIÓN PIEZA DE (18mm A 50mm) / RENDIMIENTO DESPUÉS COCCIÓN DEL 30 AL 80%)



PC009

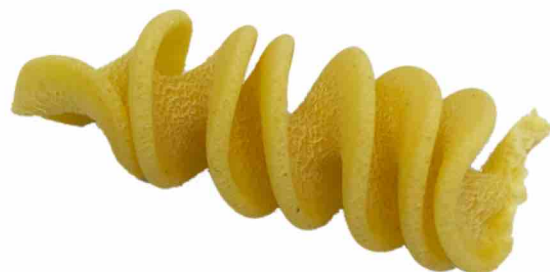


GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG

RIGATONI
RIGATONI



PC003



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG

FUSILLI
FUSILLI



PC002



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG

MACCHERONCINI
MACCHERONCINI



PC008



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



MOLUSCOS
SHELLFISH

CALAMARATA NERO DI SEPIA
CUTTLEFISH BLACK CALAMARATA



MOSTAZA
MUSTARD



APIO
CELERY



ALTRAMUCES
BEANS LUPINI



PESCADO
FISH



MOLUSCOS
SHELLFISH



CACAHUETES
PEANUTS



TRAZAS
TREE NUTS



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



LACTOSA
LACTOSE



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



SÉSAMO
SESAME



SOJA
SOY



SULFITOS
SULPHITES

PASTA CORTA SHORT PASTA



	1000g 35,274oz		5 Raciones 5 Rations		3/4 min 3/4 min		-18 °C -0,4 °F
--	-------------------	---	-------------------------	--	--------------------	---	-------------------

PASTA CORTA Di HUEVO / SHORT EGG PASTA

(PESO PIEZA DE 3 A 5 g / DIMENSIÓN PIEZA DE (18mm A 50mm) / RENDIMIENTO DESPUÉS COCCIÓN DEL 30% AL 80%)



PC012



**CASARECCE DE
ESPINACAS**
SPINACH CASARECCE



PC006



**CAMPANELLE
CAMPANELLE**



PC004



**FUSILLI
TRICOLOR**
TRICOLOR FUSILLI

PASTA LARGA Di HUEVO / LONG EGG PASTA

(ESPESOR PIEZA (1,1 mm) / LONGITUD PIEZA DE (250mm A 300mm) / RENDIMIENTO DESPUÉS COCCIÓN DEL 70% AL 80%)



PL012



**TRENETTE CON
ESPINACAS**
SPINACH TRENETTE



PL016



**SPAGUETTI NERO
DI SEPIA**
CUTTLEFISH BLACK
SPAGUETTI



MOSTAZA
MUSTARD



APIO
CELERY



ALTRAMUCES
BEANS LUPINI



PESCADO
FISH



MOLUSCOS
SHELLFISH



CACAHUETES
PEANUTS



TRAZAS
TREE NUTS



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



LACTOSA
LACTOSE



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



SÉSAMO
SESAME



SOJA
SOY

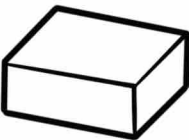


SULFITOS
SULPHITES

PASTA

FRESCA

FRESH PASTA



1000g

35,274oz



5 Raciones

5 Rations



3 min

3 min



-18 °C

-0,4 °F

PASTA LARGA Di HUEVO / LONG EGG PASTA

(ESPESOR PIEZA (1,1 a 1,8 mm) / LONGITUD PIEZA DE (250mm A 300mm) / RENDIMIENTO DESPUÉS COCCIÓN DEL 70% AL 80%)

PL001



SPAGUETTI

ALLA CHITARRA

GUITAR SPAGHETTI

PL002



TRENETTE

TRENETTE

PL003



FETTUCCINE

FETUCCINE

PL011



FETTUCCINE

CON ESPINACAS

SPINACH FETTUCCINE

PL014



PAPPARDELLE

FUNGHI

MUSHROOM

PAPPARDELLE



MOSTAZA
MUSTARD



APIO
CELERY



ALTRAMUCES
BEANS LUPINI



PESCADO
FISH



MOLUSCOS
SHELLFISH



CACAHUETES
PEANUTS



TRAZAS
TREE NUTS



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



LACTOSA
LACTOSE



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



SÉSAMO
SESAME

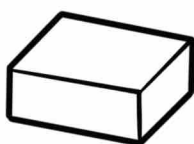


SOJA
SOY



SULFITOS
SULPHITES

PASTA FRESCA FRESH PASTA



1000g
35,274oz



5 Raciones
5 Rations



3/5 min
3/5 min



-18 °C
-0,4 °F

PASTA LARGA Di HUEVO / LONG EGG PASTA

(ESPESOR PIEZA (1,2 a 1,8 mm) / LONGITUD PIEZA DE (250mm A 300mm) / RENDIMIENTO DESPUÉS COCCIÓN DEL 70% AL 80%)



PL005



PL006



PL007



PAPPARDELLE
PAPPARDELLE

HOJA DE LASAÑA
LASAGNA SHEET

HOJA DE ESPINACAS
SPINACH LASAGNE SHEET

PASTA Di TRIGO INTEGRAL / WHOLE WEAT PASTA

(ESPESOR PIEZA TAGLIATELLE (1,8 mm) / LONGITUD PIEZA DE (250mm A 300mm) / RENDIMIENTO DESPUÉS COCCIÓN DEL 70%)

(PESO PIEZA RIGATONI DE 3 A 4,5 g / DIMENSIÓN PIEZA DE (40mm A 50mm) / RENDIMIENTO DESPUÉS COCCIÓN DEL 70% AL 80%)



PL008



PC007



TAGLIATELLE
TAGLIATELLE

RIGATONI
RIGATONI



MOSTAZA
MUSTARD



APIO
CELERY



ALTRAMUCES
BEANS LUPINI



PESCADO
FISH



MOLUSCOS
SHELLFISH



CACAHUETES
PEANUTS



TRAZAS
TREE NUTS



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



LACTOSA
LACTOSE



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



SÉSAMO
SESAME



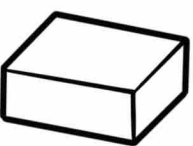
SOJA
SOY



SULFITOS
SULPHITES

PASTA FRESCA FRESH PASTA



	1000g 35,274oz		5 Raciones 5 Rations		2/4min 2/4 min		-18 °C -0,4 °F
---	-------------------	---	-------------------------	--	-------------------	---	-------------------

ASIATICA Di/ ASIAN Di

(ESPESOR PIEZA (1 a 1,5 mm) / LONGITUD PIEZA DE (250mm A 300mm) / RENDIMIENTO DESPUÉS COCCIÓN DEL 70% AL 80%)



PL030



UDON
UDON



PL031



SOMEN
SOMEN



PL032



TALLARIN HARINA Y
ARROZ

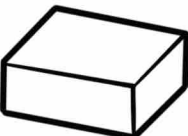
FLOUR AND RICE NOODLE



PASTA CON
SABOR CANARIO

PASTA WITH CANARIAN FLAVOR





1000g
35,274oz



5 Raciones
5 Rations



3/5 min
3/5 min



-18 °C
-0,4 °F

CAMPANELLE Di / CAMPANELLE Di



(PESO PIEZA DE 2,5 A 4 g / DIMENSIÓN PIEZA DE (35mm A 45mm) / RENDIMIENTO DESPUÉS COCCIÓN DEL 60 AL 80%)

PC013



GOFIO
GOFIO

CANARIONI Di / CANARION



(PESO PIEZA 12g / DIMENSIÓN PIEZA (60mm x 35mm) / % PASTA - RELLENO 45% - 55% / RENDIMIENTO DESPUÉS COCCIÓN 25%)

PR051



PATA ASADA
ROAST LEG

RAVIOLI Di / RAVIOLI Di



(PESO PIEZA 15g / DIMENSIÓN PIEZA (50mm x 50mm) / % PASTA - RELLENO 45% - 55% / RENDIMIENTO DESPUÉS COCCIÓN 28%)

PR022



ALMOGROTE
ALMOGROTE



MOSTAZA
MUSTARD

APIO
CELERY

ALTRAMUCES
BEANS LUPINI

PESCADO
FISH

MOLUSCOS
SHELLFISH

CACAHUETES
PEANUTS

TRAZAS
TREE NUTS

GLUTEN
GLUTEN

HUEVO
EGG

LACTOSA
LACTOSE

CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS

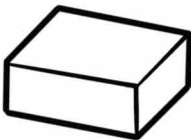
SÉSAMO
SESAME

SOJA
SOY

SULFITOS
SULPHITES

MASAS HORNEADAS

BAKED DOUGH



15/10ud.
15/10unit



15/40 Raciones
15/4 Rations



8/12 min
8/ 12 min



-18 °C
-0,4 °F

PIZZA Di / PIZZA Di

(PESO PIEZA PIZZA 280 g / DIAMETRO PIEZA (300 mm)

(PESO PIEZA PIZZA RECTANGULAR 800 g / DIMENSIÓN PIEZA (500mm x 320mm)



MH006



TOMATE (30cm)
TOMATO (30cm)



MH007



TOMATE (50x32cm)
TOMATO (50x32cm)



MOSTAZA
MUSTARD



APIO
CELERY



ALTRAMUCES
BEANS LUPINI



PESCADO
FISH



MOLUSCOS
SHELLFISH



CACAHUETES
PEANUTS



TRAZAS
TREE NUTS



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



LACTOSA
LACTOSE



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



SÉSAMO
SESAME



SOJA
SOY

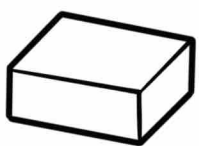


SULFITOS
SULPHITES

SALSAS

DIVERA

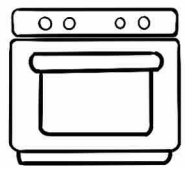
SAUCES DIVERA



1ud.
1unit



5/10 Raciones
5/10 Rations



3/4 min
3/4 min



-18 °C
-0,4 °F

SALSA Di (1 Kg // 2Kg)/ SAUCE Di (1Kg // 2Kg)

(TARRINA 1000g / RACIONES 5 / DIMENSIÓN TARRINA 180x30x65 mm)

(CUBO 2000g / RACIONES 10 / DIMENSIÓN CUBO 170x150x140 mm)

SL005





SULFITOS
SULPHITES

LACTOSA
LACTOSE

4 QUESOS

4 CHEESES

SL003





SULFITOS
SULPHITES

LACTOSA
LACTOSE

PANNA

CARBONARA

CARBONARA CREAM

SL007





TRAZAS
TREE NUTS

LACTOSA
LACTOSE

PESTO

PESTO

SL002





SULFITOS
SULPHITES

LACTOSA
LACTOSE

FUNGHI

MUSHROOM

INFORMACIÓN LOGÍSTICA/LOGISTICS INFORMATION

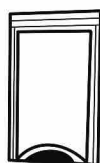
Cannelloni De/Cannelloni De

Raviolini, Mezzaluna Di/Raviolini, Mezzaluna Di

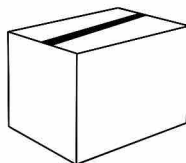
Tortellini, Tortelloni Di/Tortellini, Tortelloni Di

Gnocchi Di/Gnocchi Di

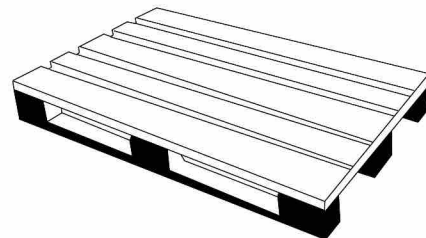
Cada Bolsa contiene 1 Kg.
Dimensión de la Bolsa:
300x200x60 mm.



La Caja de cartón contiene 12 Bolsas
Dimensiones de la Caja:
520x330x240 mm.

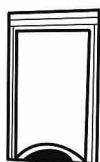


Nº cajas/palet: 24 Cajas (6 filas con 4 cajas)
Dimensión Palet Europeo:
1200x800 mm.

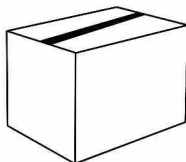


Lasagna De/Lasagne De

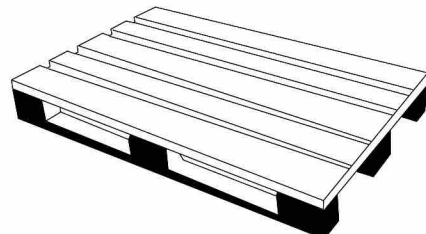
Cada Bolsa contiene una Bandeja 2.2 Kg
Dimensión de la Bolsa:
300x400 mm.



La Caja de cartón contiene 8 Bolsas
Dimensiones de la Caja:
520x330x240 mm.



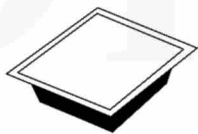
Nº cajas/palet: 24 Cajas (6 filas con 4 cajas)
Dimensión Palet Europeo:
1200x800 mm.



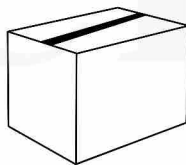
INFORMACIÓN LOGÍSTICA/LOGISTICS INFORMATION

Pasta Larga Di/Long Egg Pasta

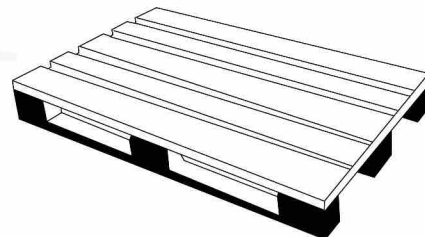
Cada Bandeja contiene 1 Kg.
Dimensión de la Bandeja:
320x260x60 mm.



La Caja de cartón contiene 8 Bandejas
Dimensiones de la Caja:
520x330x240 mm.

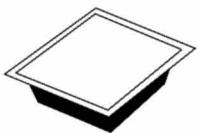


Nº cajas/palet: 24 Cajas (6 filas con 4 cajas)
Dimensión Palet Europeo:
1200x800 mm.

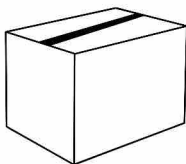


Asiática Di/Assian Di

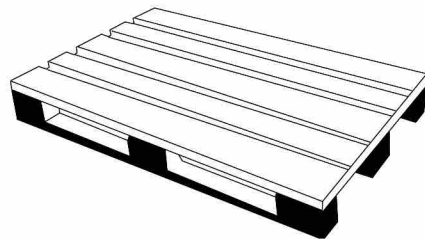
Cada Bandeja contiene 1 Kg.
Dimensión de la Bandeja:
320x260x60 mm.



La Caja de cartón contiene 8 Bandejas
Dimensiones de la Caja:
520x330x240 mm.

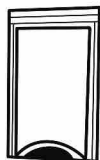


Nº cajas/palet: 24 Cajas (6 filas con 4 cajas)
Dimensión Palet Europeo:
1200x800 mm.

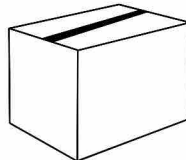


Ravioli, Cuore, Funghetto Di/Ravioli, Cuore, Funghetto Di

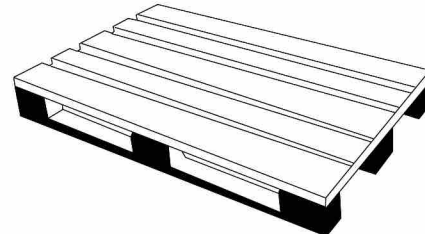
Cada Bolsa contiene 1 Kg.
Dimensión de la Bolsa:
300x200x60 mm.



La Caja de cartón contiene 6 Bolsas
Dimensiones de la Caja:
400x300x140 mm.



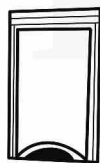
Nº cajas/palet: 36 Cajas (6 filas con 6 cajas)
Dimensión Palet Europeo:
1200x800 mm.



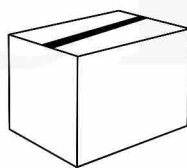
INFORMACIÓN LOGÍSTICA/LOGISTICS INFORMATION

Pizza (30 cm) Di/Pizza (30 cm) Di

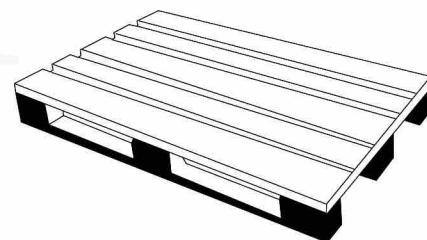
Cada Bolsa contiene 15 Und.
Dimensión de la Bolsa:
500x700 mm.



La Caja de cartón contiene 1 Bolsa
Dimensiones de la Caja:
400x300x240 mm.

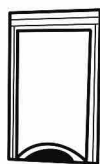


Nº cajas/palet: 36 Cajas (6 filas con 6 cajas)
Dimensión Palet Europeo:
1200x800 mm.

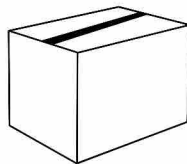


Pizza (50x32 cm) Di/Pizza (50x32 cm) Di

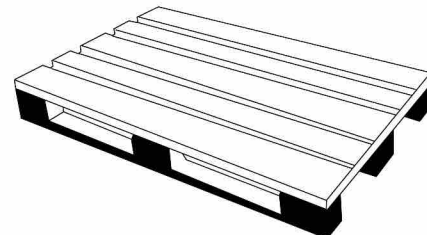
Cada Bolsa contiene 4 Und.
Dimensión de la Bolsa:
500x700 mm.



La Caja de cartón contiene 3 Bolsa
Dimensiones de la Caja:
520x330x240 mm.

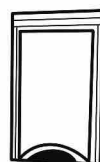


Nº cajas/palet: 24 Cajas (6 filas con 4 cajas)
Dimensión Palet Europeo:
1200x800 mm.

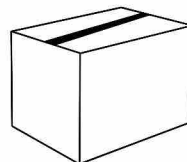


Pasta Corta Di/Short Pasta Di

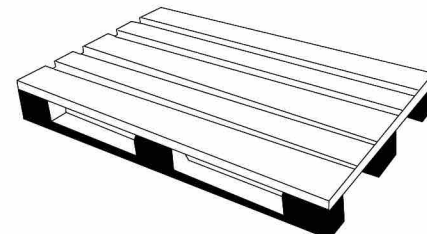
Cada Bolsa contiene 1 Kg
Dimensión de la Bolsa:
300x400 mm.



La Caja de cartón contiene 8 Bolsa
Dimensiones de la Caja:
520x330x240 mm.



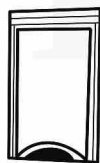
Nº cajas/palet: 24 Cajas (6 filas con 4 cajas)
Dimensión Palet Europeo:
1200x800 mm.



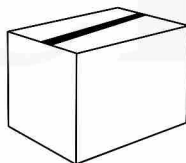
INFORMACIÓN LOGÍSTICA/LOGISTICS INFORMATION

Salsa Di (1 Kg)/Sauce Di (1 Kg)

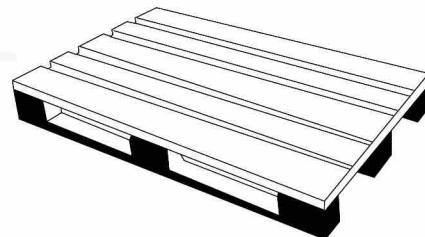
Cada Tarrina contiene 1 Kg
Dimensión de la Tarrina:
180x130x65 mm.



La Caja de cartón contiene 8 Tarrinas
Dimensiones de la Caja:
400x300x140 mm.

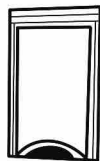


Nº cajas/palet: 36 Cajas (6 filas con 6 cajas)
Dimensión Palet Europeo:
1200x800 mm.

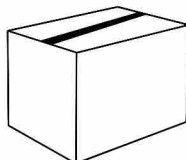


Salsa Di (2 Kg) /Sauce Di (2 Kg)

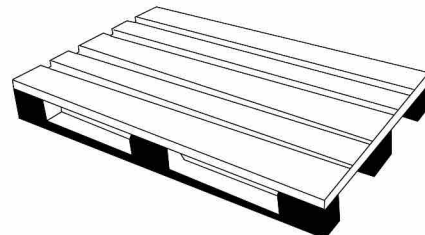
Cada Cubo contiene 2 Kg
Dimensión del Cubo:
170x150x140 mm.



La Caja de cartón contiene 4 Cubos
Dimensiones de la Caja:
400x300x140 mm.



Nº cajas/palet: 36 Cajas (6 filas con 6 cajas)
Dimensión Palet Europeo:
1200x800 mm.



Pasta DiV



Más info en / More info at divera.es

Pasta Di Vera, S.L.
Calle Las Mimosas, 43, 35018 Agüimes,
Las Palmas
Tel. (+34) 677 198 758
past@divera.es