



Fresca Passione Mediterranea



CATALOGO LINEA FRESCO





Pasta fresca di Semola di Grano duro
Durum wheat fresh pasta - Pâtes fraîches au blé dur

2

Specialità trafilate al Bronzo
Bronze extruded fresh pasta - Pâtes fraîches tréfilées au bronze

5

Specialità di Patate
Potatoes specialties - Spécialités de pommes de terre

6

Linea fresca Integrale
Fresh Wholewheat Products - Produits frais intégrales

8

Pasta fresca all'Uovo
Egg fresh pasta - Pâtes fraîches à l'œuf

12

Pasta fresca all'Uovo ripiena
Stuffed egg fresh pasta - Pâtes farcies fraîches à l'œuf

16

Pasta fresca all'Uovo ripiena trafilata al Bronzo
Bronze extruded stuffed egg fresh pasta - Pâtes farcies fraîches à l'œuf tréfilées au bronze

18

Pasta fresca all'Uovo ripiena "Chef con Divella"
Stuffed fresh pasta - Pâtes fraîches farcies

20

Basi fresche pronte
Ready-to-use fresh puff pastry - Les prêtes-à-utiliser

22

Piadine
Piadina - Piadinas

26



SOMMARIO



Fresca Pasticceria Mediterranea

Pasta fresca di Semola di Grano duro

Nella nostra pasta fresca si ritrova tutto il sapore della pasta "fatta in casa" secondo la tradizione. La scelta delle semole di primissima qualità e l'accurato processo di lavorazione danno vita ad un prodotto unico, per palati esigenti. Le tipiche orecchiette pugliesi, i cavatelli, i fusilli calabresi... e tanti altri formati di pasta corta e lunga fanno recuperare il gusto delle nostre regioni.

La pasta fresca trafilata al bronzo, presente in due caratteristici formati, grazie alla superficie porosa, è indicata per esaltare al massimo il sapore del condimento.

Durum wheat fresh pasta

Our fresh pasta echoes all taste of homemade pasta in full respect of traditions. The choice of high-quality durum wheat flour and the accurate processing give birth to a unique product for demanding tastes.

The typical Apulian orecchiette and cavatelli, the Calabrian fusilli and the various types of short and long pasta restore the original taste of our regions.

Our bronze extruded fresh pasta, declined in its two classic versions, with its porous surface, is ideal to magnify every type of sauce.

Pâtes fraîches au blé dur

Nos pâtes fraîches évoquent les saveurs des choses maison qui suivent la tradition.

Le choix des semoules de première qualité et le processus de production donnent vie à un produit unique en son genre pour les palais les plus raffinés.

Les Orecchiettes et les Cavatellis des Pouilles, les Fusillis de Calabrie ... et nombre d'autres pâtes, longues et courtes, font récupérer le goût de nos régions.

Nos pâtes fraîches tréfilées au bronze sont déclinées en deux versions et grâce à leur surface poreuse exaltent les saveurs des condiments.



Pasta corta

PASTA FRESCA
DI SEMOLA DI GRANO DURO

DURUM-WHEAT FRESH PASTA
PÂTES FRAÎCHES AU BLÉ DUR



ORECCHIETTE BARESI



ORECCHIETTE



CAVATELLI



FUSILLI CALABRESI



TROFIETTE



STRASCINATI



MARITATI



FUSILLI AVELLINESI

Pasta lunga

PASTA FRESCA
DI SEMOLA DI GRANO DURO

DURUM-WHEAT FRESH PASTA
PÂTES FRAÎCHES AU BLÉ DUR



SCIALATIELLI



TROCCOLI

LASAGNA



Lasagna di Semola

PASTA FRESCA
DI SEMOLA DI GRANO DURO

DURUM-WHEAT FRESH PASTA
PÂTES FRAÎCHES AU BLÉ DUR





*Le Specialità:
leggermente
ruvide e porose
per avvolgere
il condimento.*

*Formati Speciali
trafilati al Bronzo*

**PASTA FRESCA
DI SEMOLA DI GRANO DURO**

*DURUM-WHEAT FRESH PASTA
PÂTES FRAÎCHES AU BLÉ DUR*



CALAMARATA



PACCHERI NAPOLETANI



Specialità di Patate

POTATOES SPECIALTIES
SPÉCIALITÉS DE POMMES DE TERRE



GNOCCHI



CHICCHE





GNOCCHI
NAPOLETANI



Fresca Pasticceria Mediterranea

Linea fresca Integrale

La pasta fresca, la lasagna fresca e la piadina integrale sono dedicate a chi apprezza il gusto deciso senza rinunciare al sapore. Sono complete di tutti i nutrienti e delle fibre del chicco di grano.

Whole-wheat fresh line

Our fresh pasta, fresh lasagna and whole-wheat piadina with their nutrients and durum wheat fibers, are dedicated to those who appreciate the intense flavors without giving up taste.

Ligne fraîche intégrale

Nos pâtes fraîches, lasagnes fraîches et piadina intégrales, avec toutes les substances nutritives et les fibres du blé, sont conçues pour tous ceux qui aiment les saveurs intenses sans renoncer au goût.



Linea

Integrale

WHOLE WHEAT FRESH PASTA
PÂTES FRAÎCHES INTÉGRALES



ORECCHIETTE
INTEGRALI



MARITATI
INTEGRALI





Linea

Integrale

WHOLE WHEAT FRESH PASTA
PÂTES FRAÎCHES INTÉGRALES



LASAGNA INTEGRALE



Linea Integrale

WHOLE WHEAT PIADINA
PIADINAS INTÉGRALES



PIADINA INTEGRALE



Pasta fresca all'Uovo

La **pasta fresca all'uovo** è prodotta con un accurato processo di trasformazione che garantisce la qualità nel rispetto della tradizione.

Egg fresh pasta

Our egg fresh pasta results from an accurate transformation process which ensures quality in full respect of traditions.

Pâtes fraîches à l'œuf

Nos pâtes fraîches à l'œuf résultent d'un processus de production soigné qui garantit la qualité tout en respectant la tradition.



*Pasta fresca
all'Uovo*

EGG FRESH PASTA
PÂTES FRAÎCHES À L'ŒUF



PAPPARDELLE



TAGLIATELLE



*Pasta fresca
all'Uovo*

EGG FRESH PASTA
PÂTES FRAÎCHES À L'ŒUF



FETTUCCINE



SPAGHETTI ALLA CHITARRA



LASAGNA



Pasta fresca all'Uovo ripiena

Ingredienti di grande qualità e un attento processo di trasformazione garantiscono alla nostra pasta fresca all'uovo ripiena grande gusto e genuinità.

Stuffed egg fresh pasta

Our stuffed egg fresh pasta combines high-quality ingredients to an accurate transformation process which ensure great taste and genuineness.

Pâtes fraîches à l'œuf farcies

Les ingrédients de haute qualité et l'élaboré processus de transformation donnent à nos pâtes fraîches à l'œuf farcies des saveurs et une genuinité sans précédents.



Pasta fresca all'Uovo *ripiena*

STUFFED EGG FRESH PASTA
PÂTES FARCIES FRAÎCHES À L'ŒUF



RAVIOLINI
ALLA CARNE



RAVIOLI
AI FUNGHI PORCINI



RAVIOLI
AL BRASATO



TORTELLINI
ALLA CARNE



TORTELLONI
RICOTTA E SPINACI



TORTELLINI
AL PROSCIUTTO CRUDO





Fresca Pasta Mediterranea

Pasta fresca all'Uovo ripiena trafilata al Bronzo

La sottile e delicata sfoglia di pasta all'uovo trafilata al bronzo è ideale per esaltare tutto il sapore del ripieno e del condimento.

Specialità ripiene "Chef con Divella"

Ripieni gustosi e ricercati abbinati a diversi formati esaltano il sapore della pasta all'uovo trafilata al bronzo.

Bronze extruded stuffed egg fresh pasta

Our bronze extruded stuffed egg fresh pasta is ideal to magnify the taste of the stuffing and sauces.

Divella's stuffed fresh pastas - recommended by our Chef!

Mouth-watering stuffed pastas in a variety of shapes which enhance the flavor of our bronze-extruded fresh egg pasta.

Pâtes fraîches à l'œuf farcies tréfilées au bronze

Les pâtes subtiles et délicates à l'œuf tréfilées au bronze sont l'idéal pour exalter les saveurs de la farce et du condiment.

Spécialités farcies - recommandées par notre Chef

Farcis savoureux et recherchés, associés aux différents formats qui exaltent la saveur des pâtes aux œufs tréfilées au bronze.



*Pasta fresca all'Uovo
ripiena trafilata
al Bronzo*

BRONZE EXTRUDED STUFFED EGG FRESH PASTA
PÂTES FARCIES FRAÎCHES À L'ŒUF TRÉFILÉES AU BRONZE



TORTELLINI
AL PROSCIUTTO CRUDO



TORTELLINI
ALLA CARNE



TORTELLONI
RICOTTA E SPINACI



Chef con



Specialità Ripiene

STUFFED FRESH PASTA
PÂTES FRAÎCHES FARCIES

GIRASOLI
CON TARTUFO
E FUNGHI



FAGOTTINI
SPECK E
FORMAGGIO
TRENTINO



Chef con



Specialità Ripiene

STUFFED FRESH PASTA
PÂTES FRAÎCHES FARCIES



RAVIOLI
AI CARCIOFI

RAVIOLI
ALLA ZUCCA





Basi fresche pronte

Le basi fresche: la sfoglia rotonda e rettangolare, la brisée e la base per pizza, sono pronte da srotolare sulla teglia per farcirle a piacere...
(Consumare previa cottura nel forno).

Ready-to-use fresh puff pastry

Our ready-to-use fresh puff pastries: the circle or rectangular phyllo-dough, the shortcrust pastry and pizza puff pastry are ready to be unrolled and stuffed as needed.
(To be consumed after cooking in oven).

Les prêtes-à-utiliser

Les bases prêtes-à-utiliser: les pâtes rondes ou rectangulaires, les pâtes brisées et les bases pour pizza sont prêtes à être déroulées et farcies selon les goûts.
(À consommer après avoir cuit au four).



Basi

fresche pronte

READY-TO-USE FRESH PUFF PASTRY
LES PRÊTES-À-UTILISER

*Già pronte per l'uso.
Puoi farcirle come preferisci...
e gustarle in pochi minuti!*



BASE PASTA SFOGLIA rotonda



BASE PASTA SFOGLIA rettangolare



Basi

fresche pronte

READY-TO-USE FRESH PUFF PASTRY
LES PRÊTES-À-UTILISER



BASE PASTA BRISEE rotonda



Già pronte per l'uso.

*Puoi farcirle come preferisci...
e gustarle in pochi minuti!*

*Basi
fresche pronte*



BASE PASTA PER PIZZA rettangolare





Piadine

Le nostre Piadine con Lievito Madre e lievitazione naturale sono prodotte con ingredienti genuini e nel rispetto del gusto della tradizione. Pronte in pochi minuti... è possibile farcirle in tanti modi diversi, chiuse, aperte oppure arrotolate, secondo la vostra fantasia...

Piadina

Our Piadinas with starter and natural leavening are produced with genuine ingredients in full respect of taste and tradition.
The Piadinas are ready in a few minutes and can be stuffed in different ways (opened, closed or rolled according to your preferences).
The stuffed Piadinas received the IGP label and are a complete meal.
Ready in 2 minutes. Available in two versions: raw ham or steak ham and cheese.

Piadinas

Nos piadinas au levain sont préparées avec des ingrédients sains dans le respect de la tradition. Prêtes en deux minutes, elles peuvent être farcies selon les goûts, fermées, ouvertes, roulées...
Nos piadinas farcies, produites avec Dénomination IGP, constituent un repas complet prêt en deux minutes!
Disponibles en deux versions: jambon cru ou cuit et fromage.



Piadine

Sfogliata e Classica

PIADINA
PIADINAS

*Con lievito madre
a lievitazione
naturale!*

PIADINA SFOGLIATA

*con olio
extra vergine
d'oliva*



PIADINA
arrotolabile



Linea FRESKO DIVELLA	Buste	Codice Articolo	Ean Confezione	Pezzi/Cartone	Cartoni/Strato	Cartoni/Pallet	Ean Cassa	Shelf Life
<i>Specialità di semola</i>	ATM	Code	Ean Code Package	Pieces/Case	Cases/Layer	Cases/Pallet	Ean Case	Giorni/Days
Orecchiette semola	500 gr.	8310001	800512126103	10	11	33	08005121736205	90 G
Cavatelli semola	500 gr.	8310002	800512126110	10	11	33	08005121736212	90 G
Trofiette semola	500 gr.	8310003	800512126127	10	11	33	08005121736229	90 G
Scialatelli semola	500 gr.	8310004	800512126134	10	11	33	08005121736236	90 G
Trocchi semola	500 gr.	8310005	800512126141	10	11	33	08005121736243	90 G
Fusilli Avellinesi semola	500 gr.	8310006	800512126158	10	11	33	08005121736250	90 G
Fusilli Calabresi semola	500 gr.	8310007	800512126165	10	11	33	08005121736267	90 G
Strascinati semola	500 gr.	8310008	800512126189	10	11	33	08005121736281	90 G
Maritati semola	500 gr.	8310011	800512126196	10	11	33	08005121736298	90 G
Orecchiette baresi semola	500 gr.	8310013	800512126219	10	11	33	08005121736311	90 G
Lasagne semola	500 gr.	8310019	800512126172	12	6	30	08005121736366	90 G
<i>Specialità integrali</i>								
Orecchiette integrali	500 gr.	8320011	8005121216202	10	11	33	08005121736304	90 G
Maritati integrali	500 gr.	8320012	8005121216226	10	11	33	08005121736328	90 G
Lasagna integrale	250 gr.	8320019	8005121216776	16	6	30	08005121736779	90 G
<i>Specialità trafilata al bronzo</i>								
Paccheri traf. bronzo	400 gr.	8360001	8005121215700	6	8	32	08005121737707	90 G
Calamarata traf. bronzo	400 gr.	8360002	8005121215717	6	8	32	08005121737714	90 G
<i>Specialità di patate</i>								
Gnocchi di patata	500 gr.	8340015	8005121216028	12	8	32	08005121736113	180 G
Gnocchi di patata kg. 1	1000 gr.	8340020	8005121216059	6	8	32	08005121736144	180 G
Gnocchi Napoletani kg. 1	1000 gr.	8340021	8005121215984	6	8	32	08005121735987	180 G
Chicche di patate	500 gr.	8340030	8005121216066	12	8	32	08005121736151	180 G
<i>Specialità all'uovo</i>								
Tagliatelle all'uovo	500 gr.	8322013	8005121216318	10	11	33	08005121736410	90 G
Fettuccine all'uovo	500 gr.	8322014	8005121216394	10	11	33	08005121736458	90 G
Tagliatelle all'uovo	250 gr.	8332013	8005121216332	12	11	33	08005121736663	90 G
Fettuccine all'uovo	250 gr.	8332014	8005121216325	12	11	33	08005121736656	90 G
Spaghetti alla chitarra all'uovo	250 gr.	8332015	8005121216349	12	11	33	08005121736670	90 G
Lasagne all'uovo	250 gr.	8332026	8005121216356	16	6	30	08005121736694	90 G
Pepperelle all'uovo	250 gr.	8332017	8005121216363	12	11	33	08005121736427	90 G
<i>Specialità ripiene</i>								
Tortellini ricotta e spinaci	250 gr.	8351016	8005121216400	10	16	64	08005121736908	90 G
Tortellini al prosciutto crudo	250 gr.	8351017	8005121216417	10	16	64	08005121736915	90 G
Tortellini alla carne	250 gr.	8351018	8005121216424	10	16	64	08005121736922	90 G
Ravioli ai funghi	250 gr.	8351019	8005121216431	10	16	64	08005121736939	90 G
Ravioli alla carne	250 gr.	8351020	8005121216448	10	16	64	08005121736946	90 G
Ravioli al brasato	250 gr.	8351021	8005121216479	10	16	64	08005121736960	90 G
<i>Specialità ripiene trafilate al bronzo</i>								
Tortellini traf. bronzo ricotta/spinaci	250 gr.	8352016	8005121216912	8	8	80	08005121737110	65 G
Tortellini traf. bronzo al P. Crudo	250 gr.	8352017	8005121216899	8	8	80	08005121737097	65 G
Tortellino traf. bronzo carne	250 gr.	8352018	8005121216905	8	8	80	08005121737103	65 G
<i>Specialità ripiene Linea "Chef con Divella"</i>								
Girasoli con tortufa e funghi	250 gr.	8353019	8005121215946	8	8	80	08005121735949	65 G
Fagottini speck e formaggio trentino	250 gr.	8353020	8005121215953	8	8	80	08005121735956	65 G
Ravioli ai carciofi	250 gr.	8353021	8005121215960	8	8	80	08005121735963	65 G
Ravioli alla zucca	250 gr.	8353022	8005121215977	8	8	80	08005121735970	65 G
<i>Piadine</i>								
Piadina Sfogliata EVO	360 gr.	7500001	8005121215632	15	8	48	08005121737639	120 G
Piadina Classica	360 gr.	7500002	8005121215649	15	8	48	08005121737646	120 G
Piadina Integrale	300 gr.	7500003	8005121215564	15	8	48	08005121737561	120 G
<i>Specialità basi fresche arrotolate</i>								
Pasta sfoglia rotonda	230 gr.	7310001	8005121215601	10	8	144	08005121737608	30 G
Pasta brisée	230 gr.	7310002	8005121215618	10	8	144	08005121737615	30 G
Bese per pizza	385 gr.	7310003	8005121215625	6	12	108	08005121737622	30 G
Pasta sfoglia rettangolare	265 gr.	7310007	8005121215694	14	8	144	08005121737691	30 G
Pasta sfoglia rotonda "flash"	230 gr.	7320001	8005121215663	14	8	144	08005121737660	30 G
Pasta brisée "flash"	230 gr.	7320002	8005121215670	14	8	144	08005121737677	30 G





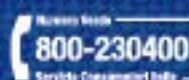
*Passione Mediterranea
nel Mondo*

F. DIVELLA S.P.A.

Largo Domenico Divella, 1
70018 Rutigliano (BA) Italia
Tel. 080/4779111 Fax 080/4762056
divella@divella.it

EXPORT:
Tel. +39-080/4779207-254 Fax +39-080/4761870
export@divella.it

www.divella.it



Seguici su

