



Passione Mediterranea



130 ANNI

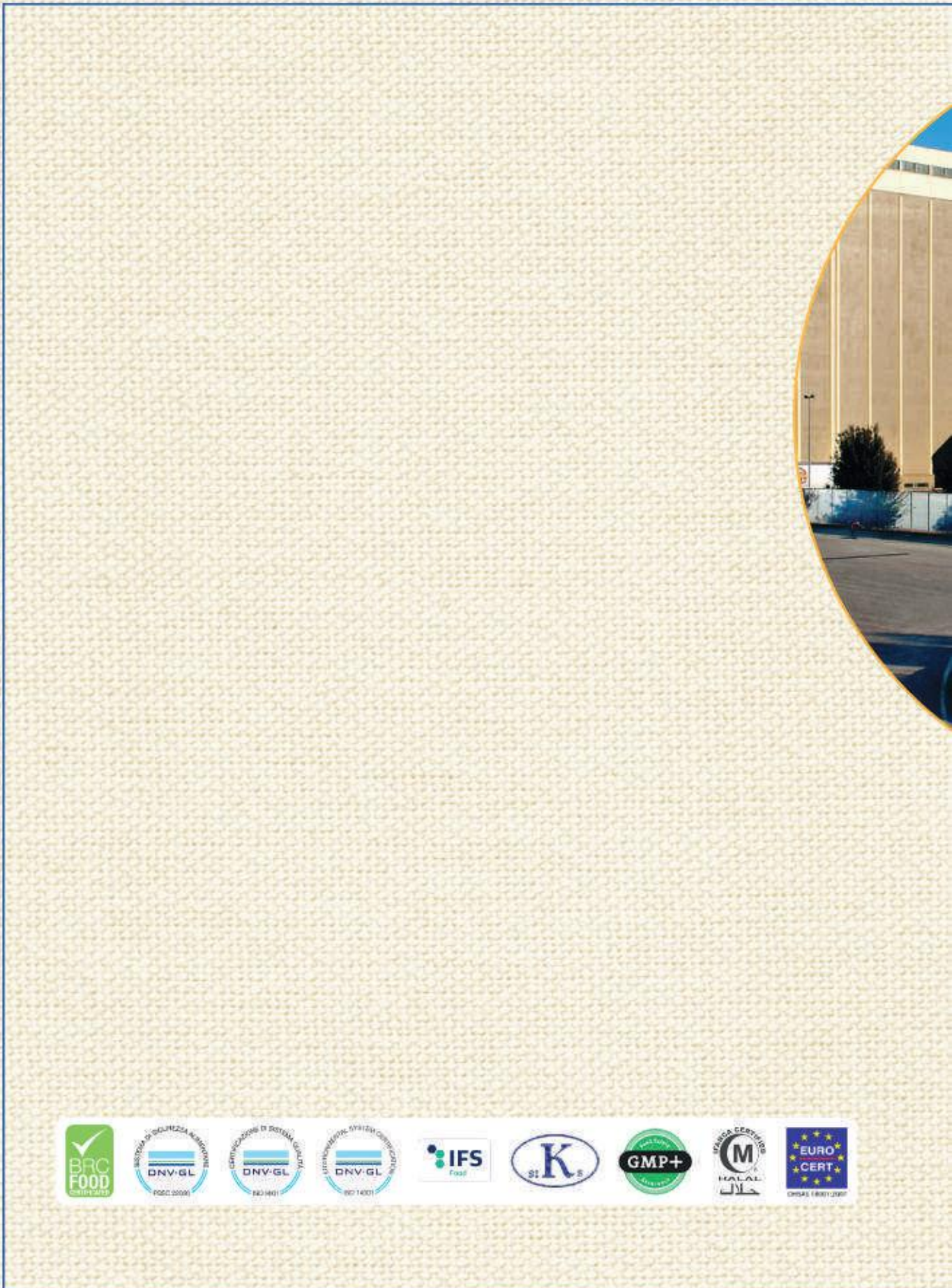


CATALOGO PRODOTTI

SOMMARIO



Introduzione <i>Introduction - Introduction</i>	3
Pasta Lunga <i>Long pasta - Pâtes longues</i>	8
Pasta Corta <i>Short Pasta - Pâtes courtes</i>	10
Pastina per Brodo <i>Soup Pasta - Pâtes pour soupe</i>	14
Formati Tipici Regionali <i>Typical Regional Shapes - Pâtes Régionales Typiques</i>	15
Specialità <i>Specialties - Spécialités</i>	16
Nidi di Semola <i>Durum wheat pasta nests - Nids de pâtes de semoule de blé dur</i>	17
Formati Trafilati al Bronzo <i>Bronze-extruded pasta - Pâtes tréfilées au bronze</i>	22
Pasta all'Uovo <i>Egg pasta - Pâtes aux oeufs</i>	24
Pasta all'Uovo Matasse <i>Egg pasta skeins - Écheveaux de pâtes aux oeufs</i>	25
Pasta Integrale 100% Grano Italiano <i>Wholewheat pasta 100% Italian wheat - Pâtes complètes 100% blé italien</i>	26
Pasta "Fantasie Ghiotte" <i>Flavoured Pasta - Pâtes aromatisées</i>	28
Pasta "Il Valore della Tradizione" <i>Slow Dried Pasta - Pâtes séchées lentement sur plateaux</i>	30
Pasta senza Glutine <i>Gluten Free Pasta - Pâtes Sans Gluten</i>	32
Linea Rossa "Delizie Campagnole" <i>Tomato products and ready sauces - Tomates en boite et sauces prêtes à l'emploi</i>	33
Legumi "Delizie Campagnole" <i>Pulses - Légumes</i>	41
Olio e Aceto Balsamico <i>Extra-virgin olive oil & balsamic vinegar - Huile et vinaigre balsamique</i>	43
Farine e Semole <i>Flour and semolina - Les farines et la semoule</i>	45
Polenta • Tris di cereali • Couscous <i>Polenta, Cereal mix, Couscous - Polenta, Mélange de céréales, Couscous</i>	53
Riso <i>Rice - Riz</i>	55
Piadine <i>Italian Flatbreads - Piadine</i>	58





Divella dal 1890



La F. Divella S.p.A. è produttrice di pasta di semola di grano duro da più di 130 anni. Infatti, nel lontano anno 1890, il fondatore Francesco Divella costruì il primo molino per la macinazione del grano in Rutigliano (Bari), piccolo comune agricolo nel centro delle vaste pianure pugliesi, da secoli dedicate alla coltivazione del grano duro.

Da sempre il nostro obiettivo primario è stato quello di assicurare alla Clientela prodotti di primissima Qualità: un obiettivo che ha coinvolto tutte le fasi dell'intera filiera della produzione imponendo una continua evoluzione tecnologica mirata alla ricerca di metodi produttivi all'avanguardia. Tradizione, Esperienza e Tecnologia sono infatti gli ingredienti fondamentali di una produzione basata su gusto e Qualità.

I risultati ottenuti e il costante incremento delle vendite ci hanno sempre confortato con un gradimento crescente da parte dei consumatori che hanno dimostrato di apprezzare i nostri prodotti contraddistinti da un ottimo rapporto qualità-prezzo.

I nostri elevati standards qualitativi sono ottenuti con l'attenta selezione delle materie prime impiegate intervenendo con estrema precisione e tempestività sulle diverse fasi della produzione e mantenendo ottimali condizioni igienico-sanitarie a garanzia della sicurezza alimentare. In questo modo diffondiamo nell'intero processo di lavorazione l'alta cultura produttiva che è alla base della nostra storia.

Al fine di assicurare ai nostri prodotti una sempre maggior rispondenza agli standard qualitativi previsti dalle normative europee ed il rispetto delle aspettative e delle esigenze della clientela, riteniamo fondamentale porre fra i nostri obiettivi strategici anche quello "dell'Attenzione rivolta al Cliente", intesa come insieme delle proprietà intrinseche dei prodotti che possano soddisfare richieste, aspettative, bisogni impliciti ed espressi del mercato.

A tal scopo, oltre al Sistema di Gestione Qualità conforme ai requisiti della normativa ISO 9001:2015 e al Sistema di Gestione Ambientale a cui devono rispondere tutte le attività produttive nel rispetto dell'ambiente secondo la normativa UNI EN ISO 14001:2015, l'Azienda ha introdotto il Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare secondo lo standard FSSC 22000.

Alla base della nostra attività di tutti i giorni ci sono alcuni principi che fanno parte della cultura, della filosofia e del DNA della F. Divella S.p.A.: l'Azienda si prefigge di operare nel pieno rispetto dell'ambiente, della salute dei consumatori e di tutte le leggi vigenti in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, ben consapevole delle proprie responsabilità sociali ed etiche nei confronti delle comunità in cui opera.

Trecentoventi persone animate da "Passione Mediterranea" contribuiscono alla vita dei tre moderni stabilimenti di Rutigliano e Noicattaro: ogni giorno maciniamo 1200 ton di grano duro per la produzione di semola di grano duro, 400 ton di grano tenero per la produzione di farina di grano tenero e produciamo 1000 ton di pasta secca, 35 ton di pasta fresca e 90 ton di biscotti.

I Molini macinano grani duri selezionati tra i migliori maturati al caldo sole della Puglia trasformandoli in semola per la produzione della nostra pasta: gli spaghetti, i rigatoni, le famosissime "orecchiette", la pasta all'uovo, trafilata al bronzo, integrale ed, infine, la pasta arricchita di verdure disidratate (peperoncino, aglio e basilico, pomodoro e spinaci); oltre 150 formati per una scelta vastissima che soddisfa le richieste più esigenti.



Divella dal 1890

Ma non è tutto. Offriamo sul mercato una produzione che ben si integra con quella della pasta: il pomodoro. Una linea completa: pomodori pelati, passata, pomodori a cubetti, pomodorini, filetti di pomodoro, sughi pronti e gran trito, nel nome di una tradizione tutta italiana che ha permesso di riproporre sapori inconfondibili, richiesti dalla nostra clientela.

Esaltare il piacere del mangiar bene vuol dire proporre alimenti genuini che ben si inseriscono in un quadro alimentare equilibrato: la linea di farine e semole per uso domestico e per uso professionale, il riso, i biscotti, i prodotti da forno, i legumi, l'olio, l'aceto balsamico, la polenta ed il cous cous, integrano in modo completo la produzione Divella sul mercato con le caratteristiche produttive che ci hanno da sempre distinti e con prezzi convenienti e competitivi.

Tutti i grandi obiettivi hanno bisogno di validi presupposti: il diffondere nel mondo prodotti alimentari riconosciuti dal Consumatore come eccellenti per gusto, di Qualità superiore e che contribuiscono ad una alimentazione corretta è una meta su cui l'Azienda, giunta oggi alla sua quarta generazione, concentra la maggior parte delle sue energie attraverso una ricerca costante di elevati standard Qualitativi.

È questo l'impegno quotidiano della Divella, mantenuto per coloro che amano i sapori veri di una volta, ricercati ed apprezzati anche ai nostri tempi.



F. Divella S.p.A. has been producing durum wheat semolina pasta for well over 130 years. In fact, way back in 1890 our founder, Francesco Divella, built his first wheat mill in Rutigliano (not far from Bari in the South East of Italy), a small agricultural community at the heart of the vast Apulian plains which have been the best durum-wheat-growing area in Italy for centuries.

Our main aim is, and always has been, to give our customers really top quality products: a priority which involves all the phases of production and which necessitates a non-stop technological evolution to adopt the best avant-garde production methods. Indeed, Tradition, Experience and Technology are the main ingredients for our delicious, top-quality pasta.

The results have always been encouraging, with an ever-increasing consumer acclaim. Indeed, the steadily increasing sales volumes are proof that our customers appreciate our products with their excellent quality-cost ratio.

Our quality is obtained first by carefully selecting the raw material used and then scrupulously following all the steps involved in producing and packaging the pasta, making sure that they are carried out in full respect of the strictest requirements and also that all this is done in the best possible hygienic and sanitary conditions such as to guarantee 100% food safety (the core of our belief in pasta which has always been with us, right from the beginning).



To make sure that our products always respect the evolving European regulations and standards and to fully meet all our customers' expectations, one of our main priorities is "Customer satisfaction" in all possible ways, ranging from the quality of the product itself to the packaging and to specific market and environmental requirements. To do this, apart from our ISO 9001:2015 Quality System and UNI EN ISO 14001:2015 for Respect of the Environment, the Company has introduced a Food Safety Management System according to the FSSC 22000 standards.

At the base of our everyday activity are principles which are an integral part of our Divella culture, beliefs and our "Divella DNA": the health of our consumers, respect of our environment and all the currently-existing European laws on health and safety in the work-place, as we are well aware of our social and moral responsibility towards our local communities.

Three hundred and twenty people, all fired by our "Mediterranean Passion", work together in running our 3 modern factories in Rutigliano and Noicattaro where every day we mill 1200 tons of durum wheat, to produce our durum wheat semolina, and 400 tons of soft wheat to obtain our soft wheat flour and we produce 1000 tons of dry pasta, 35 tons of fresh pasta and 90 tons of biscuits.

Our mills use carefully-selected durum wheats grown and ripened in the warm Apulian sun, turning them into the semolina we use to produce all our pasta which includes: spaghetti, rigatoni, our famous orecchiette, our egg pasta, our bronze-extruded pasta, whole-wheat pasta and, last but not least, our pasta with added, dehydrated vegetables (chilli-pepper, garlic & basil, tomato & spinach). In all, we have over 150 shapes to satisfy even the most demanding consumers.

And this is not all. We also offer a complete range of tomato products to complement our pasta: tinned peeled tomatoes, "passata", diced tomatoes, cherry tomatoes, sliced tomatoes, sauces and catering-cans of crushed tomatoes. All of these are typical of the very best in traditional Italian cuisine and enable our customers to get a taste of the very best tradition has to offer.

We believe eating should be a pleasure and this means choosing genuine products which guarantee a healthy, balanced diet: and durum wheat semolina for making bread and cakes, rice, biscuits, mini-cakes, tinned pulses, extra-virgin olive oil, balsamic vinegar, polenta and cous cous. All these products strictly adhere to our quality criteria on production but with the highly competitive price typical of all our products.

And what is the reasoning behind all this? Our desire to spread throughout the world what we and our consumers believe to be delicious, top-quality products which contribute to a healthy eating programme. Today our company, now entering the 4th generation, still continues to concentrate its efforts on constantly researching high quality. This was, is and always will be our daily commitment so that those who look for the genuine tastes of the past will always be able to find them.





La F. Divella S.p.A. è
pâtes de semoule de grain dur

productrice des
depuis que 130 ans.

En effet, dans l'an lointain 1890, le fondateur Francesco Divella construisit le premier moulin pour les moutures des grains à Rutigliano (Bari), petite commune agricole dans le centre des vastes plaines de la «Pouilles» (région dans le sud-est de l'Italie), de siècles dédiées à la culture du grain dur.

Depuis toujours, notre objectif de départ a été celui d'assurer à la clientèle les produits de la première Qualité: un objectif qui a impliqué toutes les phases de l'entière filière de la production en imposant une évolution continue technologique visée à la recherche des méthodes productives à l'avant-garde, parce que Tradition, Expérience et Technologie ont été les seuls ingrédients d'une production de goût et Qualité.

Les résultats obtenus nous ont toujours réconfortés avec un progressif contrôle de la part des consommateurs, qu'avec le constant accroissement des ventes, ils ont montré d'apprécier nos produits des contre-distingués d'un excellent rapport qualité-prix.

Qualité obtenue avec les attentives sélections des matières premières des employées et en intervenant avec extrême précision et opportunité sur les différentes phases de production en se servant d'optimales conditions hygiéniques-sanitaires à garantie de la sûreté alimentaire, en répandant dans l'entier processus de travail la haute culture productive qui est à la de base de notre histoire.

A fin d'assurer à nos produits une majeure correspondance aux standards qualitatifs prévus par les réglementations européennes et le respect des attentes et des exigences de la clientèle, nous retenons fondamental poser entre nos objectifs stratégiques même celui "de l'Attention vers le Client", accord comme l'ensemble des propriétés intrinsèques des produits qui puissent satisfaire les demandes, attentes, besoins implicites et exprimés du marché.

À tel but, outre le Système de Gestion Qualité ISO 9001:2015 et le Système de Gestion Ambientale UNI EN ISO 14001:2015, l'Entreprise a introduit le Système pour la Sécurité des denrées Alimentaires ISO 22000 applicable à toutes les phases de la production.

À la de base de notre activité tous les jours ils sont quelques principes qui font une partie de la culture, de la philosophie et de DNA du F. Divella S.p.A.: l'Entreprise on préfixe d'opérer dans le plein respect de l'environnement, de la santé des consommateurs et de toutes lois en vigueur en matière santé et de sûreté sur les lieux de travail, bien conscient de ses responsabilités sociales et d'éthiques vis-à-vis des communautés dans lesquelles elle opère.

Trois cents vingt personnes animées par la "Passion Méditerranéenne" contribuent à la vie des trois modernes établissements de Rutigliano et de Noicattaro: chaque jour, nous moulons 1.200 tonnes de blé dur afin de produire notre semoule de blé dur, 400 tonnes de blé tendre à obtenir notre farine de blé tendre et nous produisons 1000 tonnes de pâtes séchés, 35 tonnes de pâtes fraîches et 90 tonnes de biscuits.

Les Moulins moulent des grains durs sélectionnés entre les meilleurs mûris aux chauds seuls des Pouilles en les transformant en semoule pour la production de nos pâtes: les spaghetti, les rigatoni, très célèbres "orecchiette", les pâtes aux oeufs, tréfile au bronze, intégral et, finalement, la pâte enrichie de verdure déshydratées (piment, ail et basilic, tomate et épinard); au-delà de 150 formats pour un choix très vaste qui satisfait les demandes plus exigeantes. Mais ce n'est pas tout, nous offrons au marché une production qui se complète avec celle des pâtes: la tomate. Une ligne complète: tomates pelés, sauces de tomates, tomates à cubes, tomates cerises, filets de tomates, sauces prêtes et grand trito (sauce pour pizza), dans le nom d'une tradition toute italienne qui a permis de re-proposer des savoures uniques, demandés par notre clientèle.

Exalter le plaisir de manger bien, veut dire proposer des aliments naturels qui s'insèrent bien dans un cadre alimentaire équilibré: la ligne de farine de grain tendre et semoule pour pain et desserts, le riz, les biscuits, les légumes, l'huile, le vinaigre balsamique, la polenta et le cous cous, ils complètent en mode complète la production Divella sur le marché avec les caractéristiques productives que nous ont toujours distingués offerts au public avec des prix avantageux et compétitives.

Tous les grands objectes vous ont besoin de valides fondations: répandre dans le monde produits alimentaires reconnus du Consommateur comme excellents pour le goût, de Qualité supérieure et qu'ils contribuent à une alimentation correcte il est un but sur lequel l'Entreprise, arrivée aujourd'hui à le sien quatrième génération, il concentre de la plupart de ses énergies à travers une recherche constante d'élevés standards Qualitatifs.

Il est celui-ci l'engagement quotidien de la Divella, maintenu pour de ceux qui ils aiment les vrais savoures d'autrefois, recherchés et appréciés même à nos temps.



PASTA

*La pasta:
un piacere da gustare da soli...
...o in compagnia*

Pasta

Lunga

**disponibile anche
in formato da 1 kg.*

6

BUCATINI

7 VERMICELLI*

8 SPAGHETTI
RISTORANTE*

9 SPAGHETTINI*

10 VERMICELLINI



Formati Largo Consumo

**disponibile anche
in formato da 1 kg.*

11 CAPELLINI



14 LINGUINE*



15 BAVETTINE





Pasta

Corta



17 RIGATONI



18 MEZZI RIGATONI



20 MEZZI OCCHI DI LUPO



21 CANNERONI RIGATI*



22 ELICOIDALI*



23 PENNE MEZZANI RIGATE*



24 CANNEROZZETTI*



27 PENNE ZITI RIGATE*



28 PENNE CANDELA



29 PENNONI RIGATI*



30 PENNE ZITONI

**disponibile anche in formato da 1 kg.*



31 ZITONI TAGLIATI



32 PENNE ZITI*



33 ZITI TAGLIATI



34 PENNE MEZZANI*



35 MEZZANI TAGLIATI



36 PENNE REGINE



38 PENNETTE DI MEZZANI



40 FUSILLI*



41 MISTA



42 MEZZE PENNE RIGATE



51 FUSILLETTI





Pasta
Corta



45 GNOCCHI



47 CHIFFERINI RIGATI



48 CHIFFERINI LISCI



50 LUMACHE



52 LUMACHINE



53 GOMITI



54 TOFE



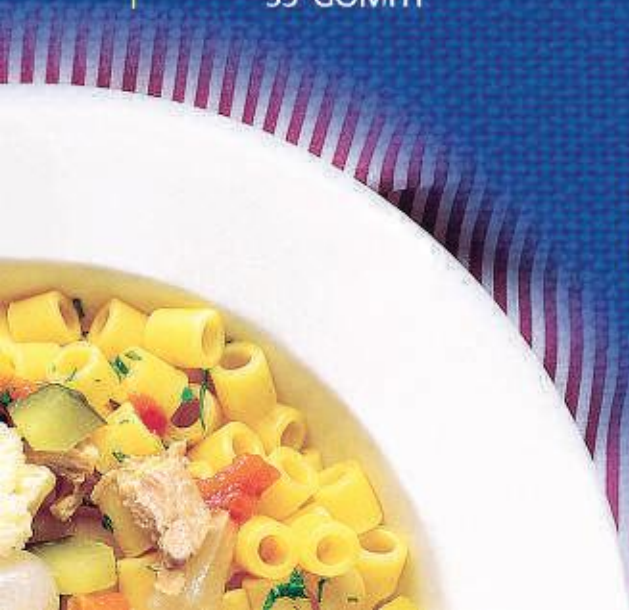
55 MEZZE MANICHE*



56 PIPE RIGATE



57 NOCELLINE RIGATE



*disponibile anche in formato da 1 kg.

**disponibile solo in formato da 1 kg.



59 COCCIOLINI



60 MARGHERITINE



61 DITALI*



62 PATERNOSTI LISCI*



63 PATERNOSTI RIGATI



64 PATERNOSTINI LISCI



65 PATERNOSTINI RIGATI



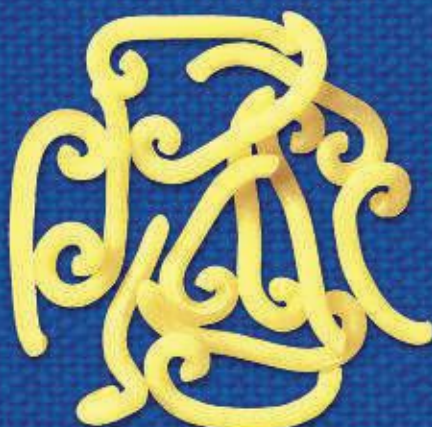
66 FAGIOLINI LISCI



26 ANELLI SICILIANI**



67 FAGIOLINI RIGATI



77 GRAMIGNA



*disponibile anche in formato da 1 kg.

Formati Largo Consumo



Pastina per Brodo



69 SPAGHETTI TAGLIATI*



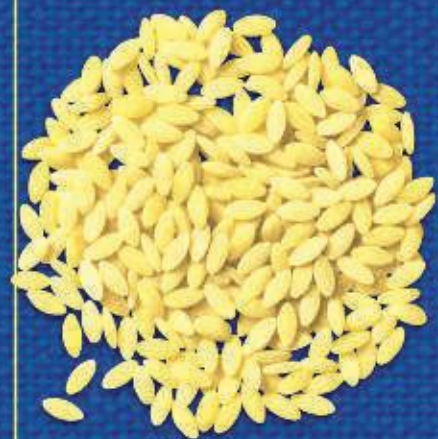
70 ROSMARINO



71 PIGNOLINA



72 SEME DI MELONE



73 SEME DI CICORIA



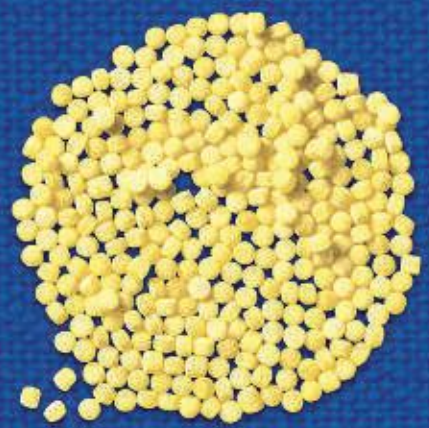
74 STELLINE



75 ANELLINI



76 CORALLINI



78/B ACINI DI PEPE



79 FILINI

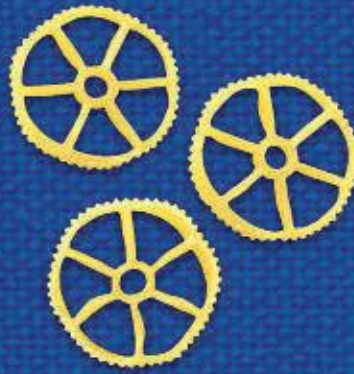


PASTA
FORMATI
TIPICI REGIONALI

Formati Tipici Regionali



37 RICCIOLI



43 ROTELLE



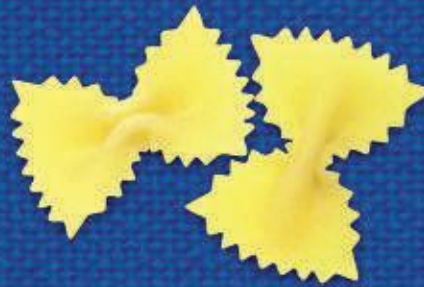
85 FARFALLE



88 FIOCCHETTI



89 FUNGHETTI



97 FARFALLETTE



12 FETTUCCINE

PASTA
FORMATI SPECIALI
SPECIALITÀ



Formati Speciali Specialità



1 ZITONI



2 ZITI



3 MEZZANI



4 REGINE

81
MAFALDINE



82
TRIPOLINE





Nidi di Semola



PASTA
NIDI
DI SEMOLA



90 FETTUCCINE



91 TAGLIATELLE



91/B TAGLIATELLE VERDI



92 TAGLIOLINI



93 CAPELLI D'ANGELO



100 PAPPARDELLE

PASTA
ORECCHIETTE
SPECIALITÀ REGIONALI



Formati Speciali Orecchiette



86
ORECCHIETTE
DI PUGLIA



86/A
ORECCHIETTE
SVENTOLE

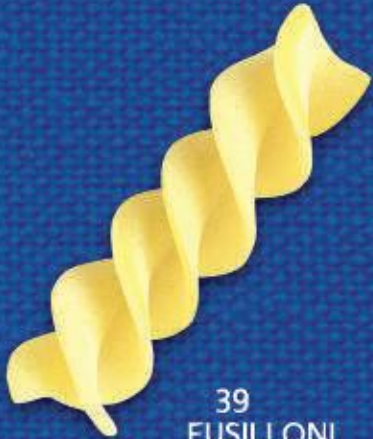


86/B
ORECCHIETTE

16
PACCHERI RIGATI



39
FUSILLONI



Formati Speciali Specialità in vaschetta

46
CALAMARI



49
LUMACONI



80
PACCHERI
NAPOLETANI



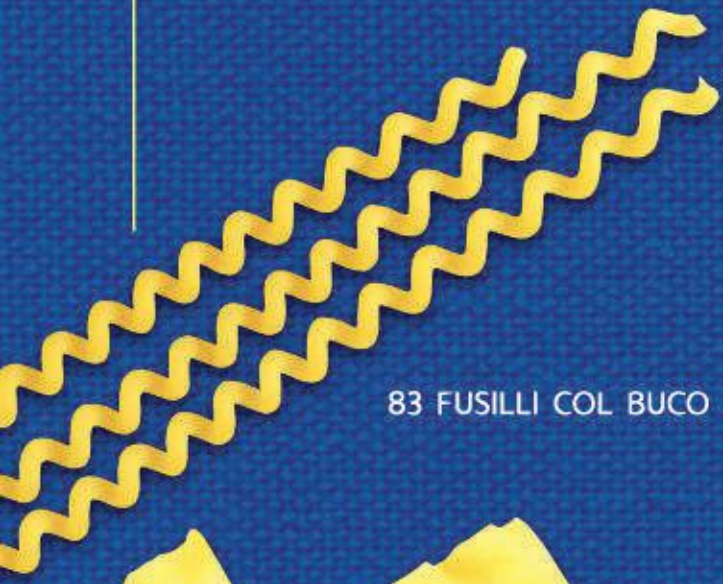
87/B
CONCHIGLIONI



PASTA
FUSILLI COL BUCO
LASAGNONI



Fusilli col buco



83 FUSILLI COL BUCO



87 LASAGNONI



Fusilli col buco 83
DIVELLA

Pasta di Semola
di Grano Duro

Formato tipico regionale



DIVELLA



PRODUCT OF ITALY
MACARON PRODUCT
NET WEIGHT
500 g - 17.6 oz
(1 LB 1 oz 9 dr)

PRODUIT D'ITALIE
PÂTES ALIMENTAIRES
POIDS NET
500 g e

Fusilli col buco 83

Cottura • Time: 10 min.



DIVELLA

PRODUCT OF ITALY
MACARON PRODUCT
NET WEIGHT
500 g - 17.6 oz
(1 LB 1 oz 9 dr)



Lasagnoni 87

PRODUIT D'ITALIE
PÂTES ALIMENTAIRES
POIDS NET
500 g e



PASTA
CANNELLONI
E LASAGNE



84
CANNELLONI
da 250 grammi

Cannelloni e Lasagne di Semola



109 LASAGNE
da 500 grammi



Formati
Largo Consumo

Trafilati al Bronzo

PASTA
FORMATI AL BRONZO
LARGO CONSUMO



5
SPAGHETTONI



8
SPAGHETTI
RISTORANTE



13
SQUADRETTI



14
LINGUINE



22 RIGATONI



22 ELICOIDALI



27 PENNE ZITI RIGATE



40 FUSILLI





PASTA
FORMATI AL BRONZO
SPECIALI



19 PANTACCE

Formati Speciali Trafilati al Bronzo



25 CASERECCE



44 CAVATELLI



58 GNOCCHETTI SARDI



****disponibile
solo in formato
da 1 kg.**

PASTA
ALL'UOVO

**Pasta
all'Uovo
da 500 grammi**

Nidi



94 FETTUCCINE



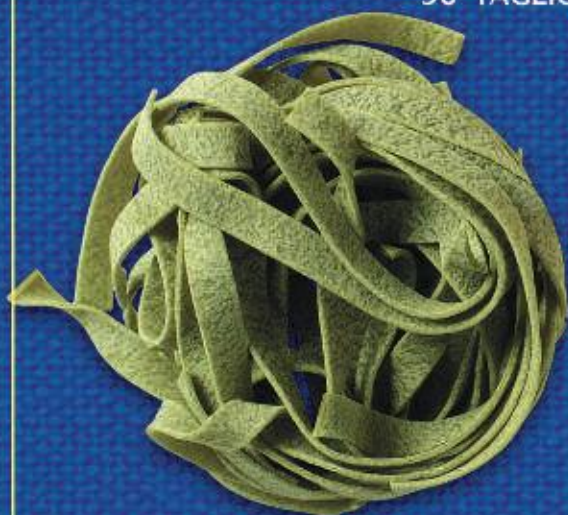
95 TAGLIATELLE



96 TAGLIOLINI



101 PAPPARDELLE

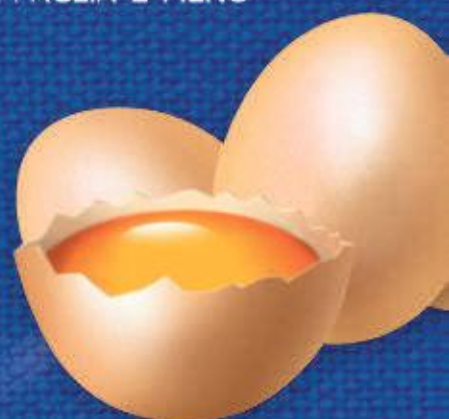


107 TAGLIATELLE VERDI**



107/B TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO

108 LASAGNE





Pasta all'Uovo

Matasse

da 250 grammi 4 uova

PASTA
ALL'UOVO

111 TAGLIATELLE



112 FETTUCCINE



113 PAPPARDELLE





Ricca di Fibre

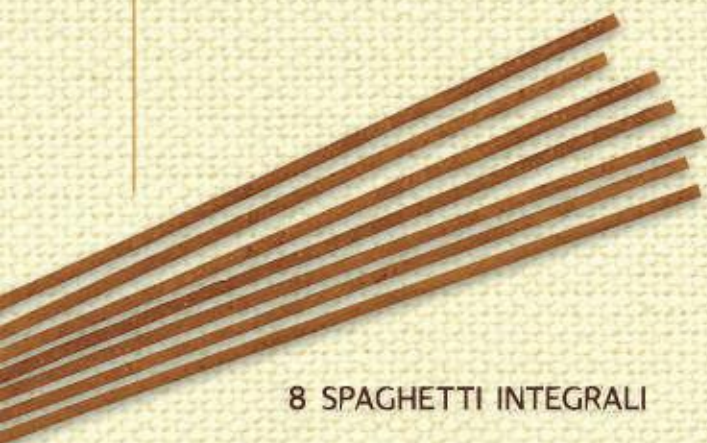


Pasta

Integrale

100% grano italiano

PASTA INTEGRALE



8 SPAGHETTI INTEGRALI



55 MEZZE MANICHE INTEGRALI



27 PENNE INTEGRALI



DA GRANO DECORTICATO
A PIETRA



40 FUSILLI INTEGRALI



86 ORECCHIETTE INTEGRALI

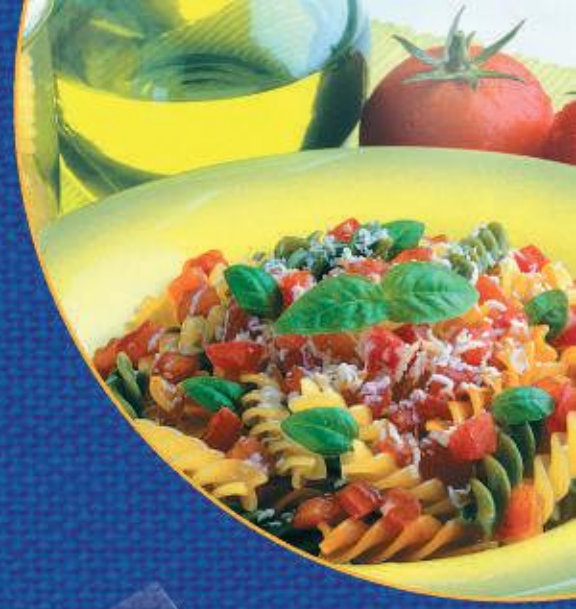


91 TAGLIATELLE INTEGRALI



PASTA INTEGRALE





Fantasie Ghiotte

PASTA
FANTASIE GHIOTTE

8 SPAGHETTI
POMODORO/SPINACI





PASTA
FANTASIA GHIOTTE

27 PENNE
POMODORO/SPINACI



40 FUSILLI
POMODORO/SPINACI



85 FARFALLE
POMODORO/SPINACI



Novità!

ESSICCATA
LENTAMENTE
SU TELAI

Linea

Il Valore della Tradizione

PASTA
VALORE DELLA
TRADIZIONE



CAVATELLI



FUSILLI AVELLINESI





ORECCHIETTE



STRASCINATI



TROFIE

PASTA
VALORE DELLA
TRADIZIONE



Novità!



Pasta Senza Glutine Mais e Riso



FUSILLI
SENZA
GLUTINE



SPAGHETTI
SENZA GLUTINE



TAGLIATELLE
SENZA
GLUTINE



PENNE RIGATE
SENZA GLUTINE

PASTA
SENZA GLUTINE
Mais e Riso



LINEA
ROSSA

LINEA ROSSA

Delizie di nome...

...e di fatto!



Linea
Rossa



POMODORI PELATI

ART. 800511 - 400 g
24 PEZZI PER
CONFEZIONE THERMO
CODICE EAN
8005121006124



POMODORI PELATI

ART. 805130 - 800 g
12 PEZZI PER CONFEZIONE THERMO
CODICE EAN 8005121006117



POMODORI PELATI

ART. 805180 - 2500 g
6 PEZZI PER CONFEZIONE THERMO
CODICE EAN 8005121006100

LINEA
ROSSA



Dal 1890 il gusto
della *Qualità*.



GRAN TRITO
DI POMODORI PELATI

ART. 1180205 - 4050 g
3 PEZZI PER CONFEZIONE THERMO
CODICE EAN 8005121210668

CUBETTI DI POMODORO

ART. 905270 - 2500 g
6 PEZZI PER CONFEZIONE
CODICE EAN 8005121210095



LINEA
ROSSA



Linea
Rossa



LINEA
ROSSA

PASSATA
DI POMODORO

ART. 1105330 - 680 g
12 PEZZI PER CONFEZIONE THERMO
CODICE EAN 8005121210101



*Prodotti solo da pomodoro
fresco italiano...*



**FILETTI
DI POMODORO**

ART. 6060010 - 400 g
24 PEZZI PER
CONFEZIONE THERMO
CODICE EAN
8005121210064



POMODORINI

ART. 905240 - 400 g
24 PEZZI PER
CONFEZIONE THERMO
CODICE EAN
8005121006315

**CUBETTI
DI POMODORO**

ART. 905160 - 400 g x 3
8 PEZZI PER
CONFEZIONE THERMO
CODICE EAN
8005121210309



LINEA
ROSSA



*Densa
e polposa!*



PASSATA RUSTICA

ART. 1105280 - 680 g
12 PEZZI PER CONFEZIONE THERMO
CODICE EAN 8005121210200

LINEA
ROSSA

Sughi Pronti



PESTO ALLA SICILIANA

ART. 5070011
190 g - 12 PEZZI
PER CONFEZIONE THERMO
CODICE EAN 8005121211078



AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

ART. 5070012
190 g - 12 PEZZI
PER CONFEZIONE THERMO
CODICE EAN 8005121211085



PESTO ALLA GENOVESE

ART. 5070010 - 190 g
12 PEZZI PER CONFEZIONE THERMO
CODICE EAN 8005121211061

SUGHI
PRONTI



Sughi Pronti

SALSA ARRABBIATA

ART. 5070017
340 g - 12 PEZZI
PER CONFEZIONE THERMO
CODICE EAN 8005121211177



PESTO ALLA GENOVESE CLASSICO

ART. 5070019
550 g - 12 PEZZI
PER CONFEZIONE THERMO
CODICE EAN 8005121211153





LEGUMI

LEGUMI



Legumi



ZUPPA LEGUMI E FARRO
 ART. 1600590 - 400 g NETTI
 24 PZ PER CONFEZIONE THERMO
 CODICE EAN 80051212150



COCKTAIL DI LEGUMI LESSATI
 ART. 1600599 - 400 g NETTI
 24 PZ PER CONFEZIONE THERMO
 CODICE EAN 8005121006674



FAGIOLI CANNELLINI
 ART. 1600597 - 400 g NETTI
 24 PZ PER CONFEZIONE THERMO
 CODICE EAN 8005121006612



FAGIOLI BORLOTTI
 ART. 1600596 - 400 g NETTI
 24 PZ PER CONFEZIONE THERMO
 CODICE EAN 8005121006605



FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA
 ART. 1600598 - 400 g NETTI
 24 PZ PER CONFEZIONE THERMO
 CODICE EAN 8005121006629



CECI
 ART. 1600595 - 400 g NETTI
 24 PZ PER CONFEZIONE THERMO
 CODICE EAN 8005121006650



LENTICCHIE
 ART. 1600594 - 400 g NETTI
 24 PZ PER CONFEZIONE THERMO
 CODICE EAN 8005121006643



PISELLI
 ART. 1600593 - 400 g NETTI
 24 PZ PER CONFEZIONE THERMO
 CODICE EAN 8005121006667

LEGUMI



OLIO
E
ACETO BALSAMICO

OLIO e ACETO BALSAMICO

Olio Extra Vergine di Oliva

* disponibile anche in
formato da 500 ml



Aceto Balsamico

** disponibile anche in
formato da 5 Lt

OLIO EVO "CLASSICO"*

ART. 5580000 - 1 Lt
12 PEZZI PER CARTONE
CODICE EAN 8005121217155

OLIO EVO "CLASSICO"

ART. 5580030 - 3 Lt
3 PEZZI PER CARTONE
CODICE EAN 8005121217179



ACETO BALSAMICO**

ART. 5560000 - 500 ml
12 PEZZI PER CARTONE
CODICE EAN 8005121218015



OLIO EVO*

ART. 5570000 - 1 Lt
12 PEZZI PER CARTONE
CODICE EAN 8005121217001



OLIO EVO

ART. 5570030 - 3 Lt
4 PEZZI PER CARTONE
CODICE EAN 8005121217025



FARINE E SEMOLE

FARINE
E
SEMOLE

FARINE DI GRANO TENERO

per uso domestico



FARINA 00 Kg 1

W 170-190

ART. 704110

10 pz. per fardello Cod. EAN 8005121004175

FARINA 00 Kg 5

ART. 704700

3 pz. per fardello Cod. EAN 8005121004168

Utilizzo: per tutti gli usi comuni di cucina.



FARINA 00 PIZZA Kg 1

W 240-270

ART. 703910

10 pz. per fardello Cod. EAN 8005121004182

FARINA 00 PIZZA Kg 5

ART. 704710

3 pz. per fardello Cod. EAN 8005121200706

Utilizzo: per pizze, focacce, torte salate, pasta sfoglia.



FARINA 00 PER PIZZA NAPOLETANA kg 5 W 300-330

ART. 704720

3 pz. per fardello

Cod. EAN 8005121200713

Utilizzo: ideale per ottenere una gustosa pizza napoletana, caratterizzata da un impasto saporito e da bordi alti e soffici.



FARINA 00 CREME E TORTE kg 1

W 100-130

ART. 704010

10 pz. per fardello

Cod. EAN 8005121004199

Utilizzo: per torte soffici, pan di spagna, pasta frolla, crostate, biscotti frollini, taralli, creme e besciamelle.

*Dal 1890...
maciniamo solo grani
selezionati.*



FARINA 0 MANITOBA Kg 1
ART. 704210
10 pz. per fardello
Cod. EAN 8005121200515

W 360-400

Utilizzo: per pasticceria a lunga lievitazione come croissant, babà, panettoni.



FARINA 0 Kg 1
ART. 704200
10 pz. per fardello Cod. EAN 8005121200508

W 180-200

FARINA 0 Kg 5
ART. 704220
3 pz. per fardello Cod. EAN 8005121200720

Utilizzo: per usi comuni, pane casereccio.



FARINA INTEGRALE Kg 1
ART. 705010
10 pz. per fardello Cod. EAN 8005121200607

FARINA INTEGRALE Kg 5
ART. 705020
3 pz. per fardello Cod. EAN 8005121200737

Utilizzo: farina ad alto contenuto di fibre ottenuta dalla macinazione integrale del chicco, per la preparazione di pane, pizza, focacce e dolci.



FARINA TIPO 1 kg 1
ART. 704500
10 pz. per fardello
Cod. EAN 8005121200614

Utilizzo: per la preparazione di pane, pizza e focacce dal sapore rustico e intenso. Fonte di fibre.

FARINE
SEMIOLE

FARINE DI GRANO TENERO

per uso professionale

Linea Panificazione



FARINA 00 kg 25 Art. 716020

Utilizzo: per pane comune e per impasti diretti.
Le sue caratteristiche reologiche e il giusto equilibrio tra forza ed elasticità la rendono la farina più utilizzata in panificazione.

W 200-220	P/L 0,55-0,65
GLUTINE SECCO	min. 10,00%
PROTEINE (Nx5,70)	min. 11,00%
FALLING NUMBER	sec. 270-300
ASSORBIMENTO	53-55%
TEMPO DI SVILUPPO	1'10"-1'50"
STABILITÀ	3'-6'



FARINA 0 kg 25 Art. 715820

Utilizzo: per pane casereccio e per ottenere impasti dal sapore intenso con metodo diretto.
Grazie alle sue caratteristiche reologiche e al giusto equilibrio tra forza ed elasticità è tra le farine più utilizzate in panificazione.

W 210-230	P/L 0,55-0,65
GLUTINE SECCO	min. 10,20%
PROTEINE (Nx5,70)	min. 11,20%
FALLING NUMBER	sec. 280-310
ASSORBIMENTO	54-56%
TEMPO DI SVILUPPO	1'10"-1'50"
STABILITÀ	3'-6'



FARINA 00 MEDIA kg 25 Art. 716030

Utilizzo: farina rinforzata media utilizzata per panini, rosette e filoni.
Consigliata per tempi di lievitazione medi, per impasti soggetti a processo di fermo lievitazione e per prodotti surgelati.

W 240-270	P/L 0,60-0,70
GLUTINE SECCO	min. 11,00%
PROTEINE (Nx5,70)	min. 12,00%
FALLING NUMBER	sec. 280-310
ASSORBIMENTO	54-56%
TEMPO DI SVILUPPO	1'20"-2'
STABILITÀ	6'-9'



FARINA 0 MEDIA kg 25 Art. 716010

Utilizzo: Farina rinforzata media utilizzata per pane casereccio, rosette, filoni e focacce.
È ideale per ottenere impasti dal sapore intenso e che necessitano di tempi di lievitazione medi.
Utilizzata anche per impasti soggetti a processo di fermo lievitazione e per prodotti surgelati.

W 250-280	P/L 0,60-0,70
GLUTINE SECCO	min. 11,20%
PROTEINE (Nx5,70)	min. 12,20%
FALLING NUMBER	sec. 290-320
ASSORBIMENTO	55-57%
TEMPO DI SVILUPPO	1'20"-2'
STABILITÀ	6'-9'



FARINA 00 FORTE kg 25 Art. 716420

Utilizzo: farina rinforzata consigliata per pane speciale, michette, sfilatini, soffiati, ciabatte.

È usata spesso in miscela per una migliore resa e per la produzione di bighe. Consigliata per tempi di lievitazione lunghi, per impasti soggetti a processo di fermo lievitazione e per prodotti surgelati.

W 290-320	P/L 0,60-0,70
GLUTINE SECCO	min. 11,80%
PROTEINE (Nx5,70)	min. 12,80%
FALLING NUMBER	sec. 300-330
ASSORBIMENTO	55-57%
TEMPO DI SVILUPPO	1'30"-2'
STABILITÀ	8'-12'



FARINA 0 FORTE kg 25 Art. 716620

Utilizzo: farina rinforzata consigliata per pane casereccio e per rinforzare gli impasti di pane e focacce. Utilizzata per michette, sfilatini, soffiati, ciabatte e per la produzione di bighe. Consigliata per ottenere impasti dal sapore intenso con tempi di lievitazione lunghi e come componente di miscele.

W 300-330	P/L 0,60-0,70
GLUTINE SECCO	min. 12,00%
PROTEINE (Nx5,70)	min. 13,00%
FALLING NUMBER	sec. 310-340
ASSORBIMENTO	56-58%
TEMPO DI SVILUPPO	1'30"-2'
STABILITÀ	8'-12'



FARINA 0 EXTRA kg 25 Art. 717020

Utilizzo: per panini soffiati leggeri e fragranti con forte alveolatura, vuoti e ben sviluppati. Utilizzata anche per pasta sfoglia e bighe; necessita di tempi di lievitazione lunghi. Ottenuta dalla macinazione di grani teneri selezionati, grazie alle sue caratteristiche reologiche e al giusto equilibrio, è considerata la farina per i panificatori più esigenti.

W 320-360	P/L 0,60-0,70
GLUTINE SECCO	min. 12,50%
PROTEINE (Nx5,70)	min. 13,50%
FALLING NUMBER	sec. 310-340
ASSORBIMENTO	57-59%
TEMPO DI SVILUPPO	2'-3'
STABILITÀ	12'-15'



FARINA INTEGRALE kg 25 Art. 716720

Utilizzo: per prodotti integrali, rosette, baguette, ciabatte, filoncini, friselle pugliesi, biscotti e taralli integrali. Ottenuta dalla macinazione integrale del chicco, consente di ottenere impasti fragranti e dal sapore intenso.

W 230-270	P/L 0,70-0,90
GLUTINE SECCO	min. 11,00%
PROTEINE (Nx5,70)	min. 12,20%
FALLING NUMBER	sec. 290-320
CRUSCA	23-28%



FARINA TIPO 1 kg 25 Art. 716045

Utilizzo: per la preparazione di pane, pizza e focacce dal sapore rustico e intenso. Consigliata per pane chapati. Fonte di fibre.

W 220-240	P/L 1,40-1,80
GLUTINE SECCO	min. 11,00%
PROTEINE (Nx5,70)	min. 12,00%
FALLING NUMBER	sec. 330-360

FARINE DI GRANO TENERO

per uso professionale

Linea Pasticceria



FARINA 00 FROLLINI kg 25 Art. 716530

Utilizzo: per pasta frolla, crostate, biscotti frollini, taralli, tarallini bolliti, torte soffici, pan di spagna, cialde, crema pasticcera e besciamelle. Ottenuta dalla macinazione di grani selezionati di tipo biscottiero, è consigliata per impasti soffici e senza grumi.

W 120-140	P/L 0,40-0,50
GLUTINE SECCO	min. 9,30%
PROTEINE (Nx5,70)	min. 10,80%
FALLING NUMBER	sec. 260-290
ASSORBIMENTO	50-52%
TEMPO DI SVILUPPO	1'10"-1'40"
STABILITÀ	2'-4'



FARINA 0 FROLLINI kg 25 Art. 715720

Utilizzo: per pasta frolla, crostate, biscotti frollini, taralli, tarallini bolliti, torte soffici, pan di spagna, cialde, crema pasticcera e besciamelle. Ottenuta dalla macinazione di grani selezionati di tipo biscottiero, è consigliata per impasti soffici e senza grumi.

W 130-150	P/L 0,40-0,50
GLUTINE SECCO	min. 9,50%
PROTEINE (Nx5,70)	min. 11,00%
FALLING NUMBER	sec. 270-300
ASSORBIMENTO	51-53%
TEMPO DI SVILUPPO	1'10"-1'40"
STABILITÀ	2'-4'



FARINA 00 CROISSANT kg 25 Art. 716025

Utilizzo: per croissant, brioche, bigné, cornetti e cannoli. Consente di ottenere impasti con elevata forza caratterizzati da tempi di lievitazione lunghi. Consigliata per impasti soggetti a processo di fermo lievitazione e per prodotti surgelati.

W 300-330	P/L 0,60-0,70
GLUTINE SECCO	min. 12,40%
PROTEINE (Nx5,70)	min. 13,40%
FALLING NUMBER	sec. 320-350
ASSORBIMENTO	56-58%
TEMPO DI SVILUPPO	2'-3'
STABILITÀ	9'-13'



FARINA 0 PASTICCERIA kg 25 Art. 716035

Utilizzo: per prodotti lievitati, pasta sfoglia, sfogliatelle, babà, bigné, krapfen, ciambelle, panettone, pandoro e colombe. Ottenuta dalla macinazione di grani teneri selezionati, consente di ottenere impasti dall'elevato assorbimento e dall'elevata estensibilità, forza ed elasticità con tempi di lievitazione lunghi.

W 330-370	P/L 0,60-0,70
GLUTINE SECCO	min. 12,60%
PROTEINE (Nx5,70)	min. 13,60%
FALLING NUMBER	sec. 330-360
ASSORBIMENTO	57-59%
TEMPO DI SVILUPPO	2'-3'
STABILITÀ	13'-16'



FARINA 0 MANITOBA kg 25 Art. 715920

Utilizzo: per pasticceria a lunghissima lievitazione. Derivata dalla macinazione di grani teneri nord-americani originari della provincia canadese Manitoba, grazie al giusto equilibrio tra tenacità ed estensibilità e all'elevato assorbimento è considerata la farina più pregiata. È usata anche in panificazione e in pizzeria in miscela per rinforzare gli impasti.

W 370-400	P/L 0,55-0,65
GLUTINE SECCO	min. 13,20%
PROTEINE (Nx5,70)	min. 14,20%
FALLING NUMBER	sec. 350-380
ASSORBIMENTO	59-61%
TEMPO DI SVILUPPO	3'-6'
STABILITÀ	15'-18'

Linea Pizzeria



FARINA 00 PIZZA kg 25 Art. 716000

Utilizzo: per ottenere una pizza fragrante e leggera. Grazie alle sue caratteristiche reologiche e al giusto equilibrio tra forza e elasticità, è la farina più utilizzata in pizzeria.

W 220-240	P/L 0,60-0,70
GLUTINE SECCO	min. 10,50%
PROTEINE (Nx5,70)	min. 11,50%
FALLING NUMBER	sec. 300-330
ASSORBIMENTO	53-55%
TEMPO DI SVILUPPO	1'20"-1'50"
STABILITÀ	4'-7'



FARINA 00 PIZZA SUPER kg 25 Art. 716050

Utilizzo: per pizza al taglio e per ottenere una pizza saporita con bordi soffici e ben sviluppati. Ottenuta dalla macinazione di grani selezionati, consente di ottenere impasti dall'elevata tenuta con tempi di lievitazione medi.

W 250-280	P/L 0,60-0,70
GLUTINE SECCO	min. 11,30%
PROTEINE (Nx5,70)	min. 12,30%
FALLING NUMBER	sec. 310-340
ASSORBIMENTO	54-56%
TEMPO DI SVILUPPO	1'30"-2'
STABILITÀ	7'-10'



FARINA 00 PIZZA NAPOLETANA kg 25 Art. 716425

Utilizzo: per una gustosa pizza napoletana, caratterizzata da cornicioni alti e soffici. Ottenuta dalla macinazione di grani selezionati, consente di ottenere impasti saporiti caratterizzati da un alto assorbimento, elevata forza ed elasticità, con tempi di lievitazione lunghi. Conforme al disciplinare STG.

W 300-330	P/L 0,60-0,70
GLUTINE SECCO	min. 12,00%
PROTEINE (Nx5,70)	min. 13,00%
FALLING NUMBER	sec. 320-350
ASSORBIMENTO	55-57%
TEMPO DI SVILUPPO	1'30"-2'
STABILITÀ	9'-13'



SEMOLLE DI GRANO DURO per uso domestico



SEMOLA RIMACINATA Kg 1
ART. 605100
10 pz. per fardello Cod. EAN 8005121004137

SEMOLA RIMACINATA Kg 5
ART. 605300
3 pz. per fardello Cod. EAN 8005121201017
Utilizzo: per la sua grana fine è consigliata per pane, focacce, pasta fresca e pasta fresca all'uovo.



SEMOLA DI GRANO DURO gr. 500
ART. 603600
24 pz. per cartone
Cod. EAN 8005121004113

Utilizzo: per la sua grana grossa è particolarmente indicata per la pasta fatta in casa come orecchiette, caserecce, tagliatelle, ecc.

per uso professionale



SEMOLA DI GRANO DURO kg 25 Art. 623100

Utilizzo: per pasta, pasta fresca, pasta fresca all'uovo e cous cous. Ideale per ottenere i più svariati formati di pasta come orecchiette, caserecce, tagliatelle... Ottenuta solo dal cuore del chicco del grano grazie ad una bassa resa di macinazione, è caratterizzata dal tipico colore giallo intenso e da una grana grossa ed uniforme.

GLUTINE SECCO	min. 11,50%
PROTEINE (Nx5,70)	min. 12,50%
COLORE (b) 160 micron	min. 22,5
COLORE (b) t.q.	min. 27



SEMOLA RIMACINATA kg 25 Art. 623400

Utilizzo: per pane di semola, focacce, friselle. Grazie al tipico colore giallo e alla sua grana fine, consente di ottenere un pane caratterizzato da mollica gialla, crosta spessa e scura e che si mantiene soffice a lungo. Utilizzata anche per ottenere preparazioni salate o fritte più dorate e croccanti.

W 180-220	P/L 0,90-1,30
GLUTINE SECCO	min. 13,00%
PROTEINE (Nx5,70)	min. 14,00%
FALLING NUMBER	sec. 500-600
ASSORBIMENTO	60-62%
TEMPO DI SVILUPPO	1'50"-2'
STABILITÀ	4'-6'
COLORE (b) 160 micron	min. 22,7
COLORE (b) t.q.	min. 22



POLENTA, TRIS CEREALI, COUSCOUS

POLENTA
TRIS CEREALI
COUSCOUS

Polenta Tris di Cereali Couscous

POLENTA
SACCHETTO POLIPROPILENE

ART. 8400010 - 500 g
16 confezioni per fardello
codice EAN 8005121218404



TRIS DI CEREALI
ASTUCCIO

ART. 10579 - 800 g
10 confezioni per fardello
codice EAN 8005121218145



COUSCOUS
ASTUCCIO

ART. 7001010 - 500 g
12 confezioni per cartone
codice EAN 8005121218206





RISO

RISO

Linea RISO



**RISO
SUPERFINO ARBORIO**
IDEALE PER RISOTTI E TIMBALLI
ASTUCCIO SOTTOVUOTO

ART. 10585 - 1 kg
10 confezioni per fardello
codice EAN 8005121218107



**RISO
SUPERFINO CARNAROLI**
IDEALE PER RISOTTI
ASTUCCIO SOTTOVUOTO

ART. 10587 - 1 kg
10 confezioni per fardello
codice EAN 8005121218114





RISO
FINO RIBE PARBOILED
 IDEALE PER INSALATE
 ASTUCCIO SOTTOVUOTO

ART. 10589 - 1 kg
 10 confezioni per fardello
 codice EAN 8005121218138



RISO
FINO RIBE
 IDEALE PER MINISTRE
 ASTUCCIO SOTTOVUOTO

ART. 10588 - 1 kg
 10 confezioni per fardello
 codice EAN 8005121218121



RISO
ORIGINARIO
 IDEALE PER RICETTE TRADIZIONALI
 ASTUCCIO SOTTOVUOTO

ART. 10577 - 1 kg
 10 confezioni per fardello
 codice EAN 8005121218183





Piadine



PIADINA SFOGLIATA FLOW PACK IN ATM

ART. 7500001 - 360 g
15 confezioni per cartone
codice EAN 8005121215632



PIADINA FLOW PACK IN ATM

ART. 7500002 - 360 g
15 confezioni per cartone
codice EAN 8005121215649

Novità!



PIADINA INTEGRALE FLOW PACK IN ATM

ART. 7500003 - 300 g
15 confezioni per cartone
codice EAN
8005121215564





Passione Mediterranea

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



