



pastasromero.com





Historia

ROMERO se funda en 1926 en Daroca por la primera de las cuatro generaciones de la familia Romero que ya han participado en la historia de la compañía. Comienza su actividad desarrollando su producción de manera artesanal, utilizando los escasos medios técnicos disponibles en aquella época. A lo largo de los años, los avances tecnológicos y la inversión constante han dotado a esta empresa de una automatización total en sus procesos y han generado un aumento continuado de su capacidad de producción. A la vez que aumenta su volumen de fabricación, Romero mantiene su estilo de gestión ágil, con innovación constante y con flexibilidad y adaptación permanente a las necesidades de los distintos mercados que abastece.

La firma, en su pasado más reciente, ha crecido de manera sólida y continuada, exportando de una manera regular a más de treinta países de varios continentes y participando en las ferias alimentarias más importantes del mundo. ROMERO, en la actualidad, se ha consolidado como uno de los líderes de la fabricación de pasta en España, adquiriendo además un notable prestigio.

History

ROMERO was founded in 1926 in Daroca by the first of the four generations of the Romero family who have played a part in the company's history. They started by developing their production through handcrafted and traditional methods, using the few technical means available at that time. Throughout the years, technological advances and continuous investments have led to the total automation of all the company's processes and an exponential increase in production capacity. As manufacturing volumes continue to grow, Romero maintains its efficient management style with constant innovation, permanent flexibility and adaptation to the needs of the different markets it supplies.

In recent years, the firm has grown in a solid and constant way, with regular exports to more than thirty countries in several continents. It is a regular exhibitor at all the most important food and drink sector trade fairs in the world. Currently ROMERO has become one of the leading pasta manufacturers in Spain, as well as acquiring a noteworthy prestige.



Calidad

ROMERO cuenta con las certificaciones de calidad y seguridad alimentaria IFS e ISO 22000, así como la medioambiental ISO 14000. Y también dispone de la certificación CAAE para fabricación de pasta ecológica.

Su materia prima es la sémola de trigo duro 100%, requisito necesario según la reglamentación técnico-sanitaria para que sus productos sean denominados de “Calidad Superior”. La firma también participa en el accionariado de dos de las más importantes y modernas industrias proveedoras de sémola de trigo duro en España. Ambas semolerías se encuentran en un área muy próxima a sus instalaciones de Daroca.

Además, PASTAS ALIMENTICIAS ROMERO dispone de un moderno laboratorio con personal cualificado para un estricto control de calidad.



Quality

ROMERO was the first company in its sector to obtain the ISO quality certificate. It currently holds the 9001:2000 version of this certificate, as well as environmental quality certificate ISO 14001:1996. Its costumers include the most important food and distribution groups at both national and international level.

The raw material is 100% durum wheat semolina, a necessary requirement in accordance with technical-health regulations, ensuring that its products can proudly bear the label of “Superior Quality”. The firm is also a shareholder in two of the most important modern suppliers of durum wheat semolina in Spain. Both industries are located extremely close to the Daroca facilities.

PASTAS ALIMENTICIAS ROMERO is also fully equipped with a modern laboratory and qualified personnel in order to carry out the strictest quality controls.





Productividad

ROMERO cuenta actualmente con unas instalaciones modernas y versátiles, que ocupan una superficie de 65.000m², 15.000m² de ellos construidos, donde se combina tradición y experiencia con la tecnología más avanzada existente en el sector.

La compañía cuenta con una capacidad de producción de 300 toneladas diarias, así como con una moderna área de recepción de materia prima de gran capacidad, completamente informatizada y que permite disponer de una trazabilidad completa en todo momento. Sus seis líneas de producción (tres de pasta corta, dos de pasta larga y una de especialidades) están totalmente automatizadas e incorporan las últimas tecnologías. Los sistemas de envasado son también automáticos, permitiendo todo ello la comercialización de sus más de 70 variedades de pasta, en una amplia gama de presentaciones y formatos.



Productivity

ROMERO currently has modern and versatile facilities occupying an area of 65,000m², of which 15,000m² are built. Tradition and experience combine here with the most advanced technology existing in the sector.

The company has a production capacity of 300 tons per day, as well as a modern raw material reception area with a large capacity, completely computerised and allowing for complete traceability at all times. The six production lines (three for short pastas, two for long pastas and one for specialities) are totally automated and incorporate the latest technologies. Packaging systems are also automatic, with all of this allowing large-scale marketing of the more than 70 pasta varieties in a broad range of presentations and formats.



Hostelería

Los productos ROMERO PROFESIONAL ofrecen una amplia variedad de pasta de calidad superior. La calidad y los formatos están especialmente dirigidos y preparados para el sector profesional de la hostelería y colectividades.

Hotel & Catering

ROMERO PROFESSIONAL products offer a broad variety of pasta products in super quality. The quality and formats are specially designed and prepared for the professional sector in hotels and group catering.

Trigo duro / Durum wheat

Maravilla / Wonder
Estrellas / Stars
Letras / Alphabet
Pepitas / Seeds
Lluvia / Rain
Pistón n.0 / Datalina n.0
Pistón n.1 / Datalina n.1
Pistón n.2 / Datalina n.2
Fideo n.0 / Vermicellini n.0
Fideo n.2 / Vermicellini n.2
Fideo n.6 / Vermicellini n.6
Conchitas / Little Shells
Fideua / Pipes
Espirales / Twists
Macarrón rayado / Grooved macaroni
Plumas n.2 / Penne n.2
Plumas n.3 / Penne n.3
Plumas n.5 / Penne n.5
Pluma n.5 rayada / Penne rigate n.5
Tiburón n.0 / Snails n.0
Tiburón n.1 / Snails n.1
Farfalle / Bow-tie
Spaghetti / Spaghetti
Tallarín / Long noodles

Lasaña / Lasagne

Canelón / Cannelloni

Con vegetales / Tricolore

Espirales / Twists
Macarrón rayado / Grooved macaroni
Tiburón n.1 / Snails n.1
Farfalle / Bow-tie
Margaritas / Margherites
Spaghetti / Spaghetti
Letras grandes / Big alphabet

Al huevo / With egg

Nidos / Nests

Con espinaca / With spinach

Nidos / Nests

Ecológica / Organic

Espiral pequeña / Small twists
Fideo cabello / Vermicellini
Plums n.4 / Penne n.4
Spaghetti / Spaghetti

Harina / Flour

En casa

Los productos ROMERO presentan más de 50 referencias de pasta de calidad superior de múltiples formas y sabores empaquetados en diferentes formatos para el consumo doméstico.

At home

ROMERO products offer more than 50 references of top quality pasta in multiple shapes and flavours, packaged in different formats for home consumption.



Trigo duro / Durum wheat

Maravilla / Wonder
Estrellas / Stars
Letras / Alphabet
Pepitas / Seeds
Lluvia / Rain
Pistón n.0 / Datalina n.0
Pistón n.1 / Datalina n.1
Pistón n.2 / Datalina n.2
Fideo n.0 / Vermicellini n.0
Fideo n.2 / Vermicellini n.2
Fideo n.6 / Vermicellini n.6
Conchitas / Little Shells
Fideua / Pipes
Espirales / Twists
Macarrón rayado / Grooved macaroni
Plumas n.2 / Penne n.2
Plumas n.3 / Penne n.3
Plumas n.5 / Penne n.5
Pluma n.5 rayada / Penne rigate n.5
Tiburón n.0 / Snails n.0
Tiburón n.1 / Snails n.1
Galets / Snails
Farfalle / Bow-tie
Spaghetti / Spaghetti
Tallarín / Long noodles

Integral / Whole wheat

Plumas n.5 / Penne n.5
Spaghetti / Spaghetti

Con vegetales / Tricolore

Espirales / Twists
Macarrón rayado / Grooved macaroni
Tiburón n.1 / Snails n.1
Farfalle / Bow-tie
Margaritas / Margherites
Spaghetti / Spaghetti

Infantil / Kids

Letras grandes / Big alphabet
Estrellas / Stars

Al huevo / With egg

Espirales / Twists
Pluma rayada n.3 / Penne rigate n.3
Spaghetti fino / Fine Spaghetti

Tradicional al bronce / Al bronzo

Tagliatelle / Tagliatelle
Fusilloni / Fusilloni
Pacheri / Pacheri
Casarecce / Casarecce
Lumaconi / Lumaconi

Seca rellena / Dry filled

Ravioli relleno de carne / Meat-filled ravioli
Ravioli relleno de queso / Cheese-filled ravioli
Tortellini relleno de carne / Meat-filled tortellini
Tortellini relleno de queso / Cheese-filled tortellini

Premium / Premium

Tagliatelle al huevo / Eggs tagliatelle
Tagliatelle a la espinaca / Spinach tagliatelle
Tagliatelle al nero di sepi / Cuttlefish tagliatelle
Spaghetti al nero di sepi / Cuttlefish spaghetti
Farfalle con boletus / Farfalle with boletus

Ecológica / Organic

Plumas n.4 / Penne n.4
Spaghetti / Spaghetti

Sin gluten / Gluten free

Spaghetti sin gluten / Gluten free spaghetti
Pluma rayada sin gluten / Gluten free penne rigate

Harina / Flour

Pan rallado / Breadcrumbs

Pan rallado / Bread crumbs
Pan rallado ajo y perejil / Garlic and parsley breadcrumbs



Trigo duro

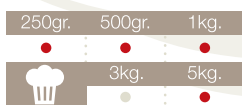
Elaborada con sémola 100 % de trigo duro. Es una pasta sana y natural sin ningún tipo de aditivo, ni colorantes ni conservantes.

Durum wheat

Made with 100% durum wheat semolina. This is healthy, natural pasta with no additives, colorants or preservatives.



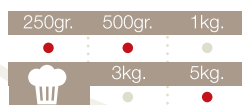
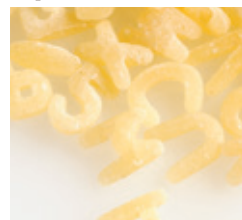
Maravilla
Wonder



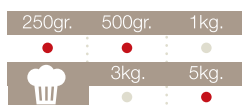
Estrellas
Stars



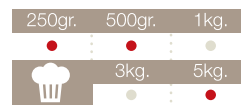
Letras
Alphabet



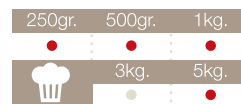
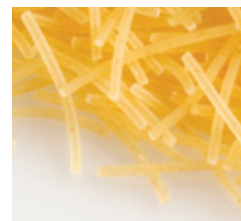
Pepitas
Seeds



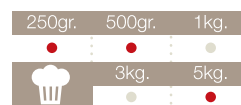
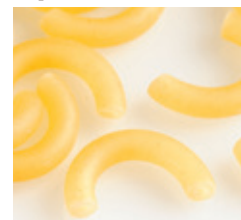
Lluvia
Rain



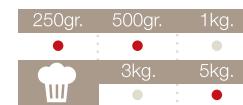
Fideo n.0
Vermicellini n.0



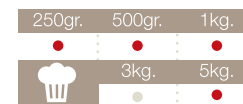
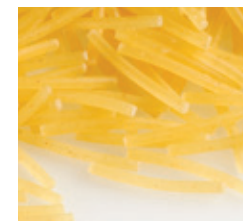
Fideua
Pipes



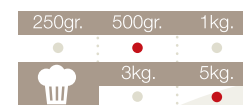
Pistón n.0
Datalina n.0



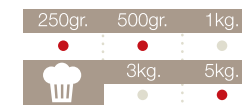
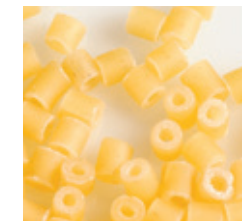
Fideo n.2
Vermicellini n.2



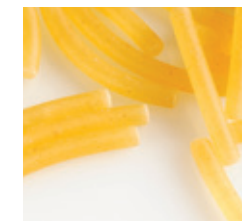
Farfalle
Bow-Tie



Pistón n.1
Datalina n.1



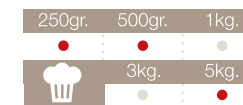
Fideo n.6
Vermicellini n.6



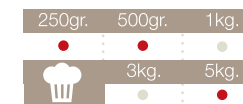
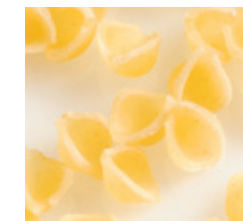
Espirales
Twists



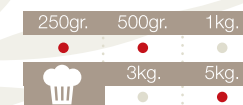
Pistón n.2
Datalina n.2



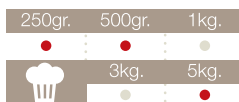
Conchitas
Little shells



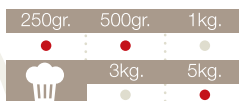
Macarrón rayado
Grooved Macaroni



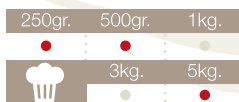
Plumas n.2
Penne n.2



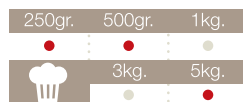
Tiburón n.0
Snails n.0



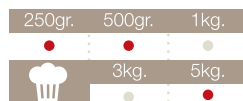
Tallarín
Long noodles



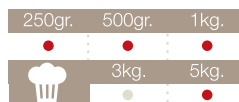
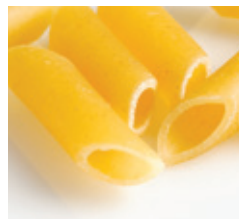
Plumas n.3
Penne n.3



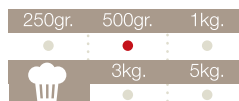
Tiburón n.1
Snails n.1



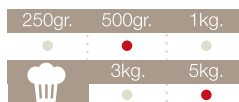
Plumas n.5
Penne n.5



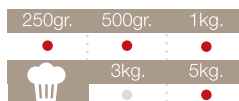
Galets
Snails



Plumas n.5 rayada
Penne rigate n.5



Spaghetti
Spaghetti



Seca rellena

Especialidades de pasta rellena. Los tradicionales ravioli o tortellini con carne o queso en su interior.

Dry filled

Specialities in filled pasta. Traditional ravioli or tortellini with a meat or cheese filling.



Ravioli de carne
Meat ravioli



Ravioli de queso
Cheese ravioli



Tortellini de carne
Meat tortellini



Tortellini de queso
Cheese tortellini



Con vegetales

Pasta de tres sabores enriquecida con ingredientes vegetales como el tomate y la espinaca. Ideal para ensaladas.

Tricolore

Pasta in three flavours enriched with vegetable ingredients such as tomato and spinach. Ideal for salads.

Espirales Twists



250gr.	500gr.	1kg.
●	●	●
●	3kg.	5kg.
●	●	●

Macarrón rayado Grooved macaroni



250gr.	500gr.	1kg.
●	●	●
●	3kg.	5kg.
●	●	●

Thurón n.1 Snails n.1



250gr.	500gr.	1kg.
●	●	●
●	3kg.	5kg.
●	●	●

Farfalle Bow-tie



250gr.	500gr.	1kg.
●	●	●
●	3kg.	5kg.
●	●	●

Margaritas Margherites



250gr.	500gr.	1kg.
●	●	●
●	3kg.	5kg.
●	●	●

Spaghetti Spaghetti



250gr.	500gr.	1kg.
●	●	●
●	3kg.	5kg.
●	●	●



Infantil

Pasta tradicional de trigo duro con vegetales de divertidas formas y colores.

Kids

Traditional durum wheat pasta with vegetables in amusing shapes and colours.

Letras grandes Big alphabet



250gr.	500gr.	1kg.
●	●	●
●	3kg.	5kg.
●	●	●

Estrellas Stars



250gr.	500gr.	1kg.
●	●	●
●	3kg.	5kg.
●	●	●



Al huevo

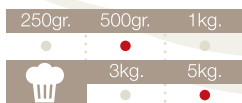
Elaborada con el mejor trigo y los mejores huevos seleccionados que dan a la pasta un sabor más intenso y una textura más suave.

With egg

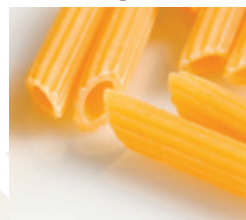
Prepared with the finest wheat and the best selected eggs to give the pasta a more intense flavour and a smoother texture.



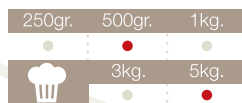
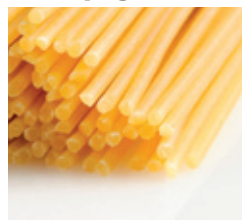
Espirales
Twists



Pluma rayada n.3
Penne rigate n.3



Spaghetti fino
Fine spaghetti



Integral

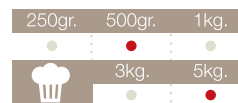
Elaborada con salvado de trigo. Mejora el tránsito intestinal y es muy recomendada para personas que quieran bajar de peso.

Whole wheat

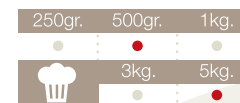
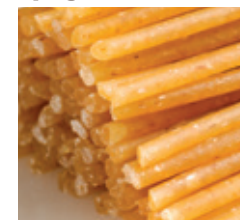
Prepared with wheat bran. It improves intestinal passage and is strongly recommended for people wishing to lose weight.



Plumas n.5
Penne n.5



Spaghetti
Spaghetti



Tradicional al bronce

Pasta elaborada al estilo tradicional, fabricada en moldes de bronce y con un secado lento que le confiere el sabor y la textura de la pasta artesanal.

Al bronz

Pasta prepared in the traditional way, made in bronze moulds and dried slowly to give it the flavour and texture of handmade pasta.

Tagliatelle Tagliatelle



250gr.	500gr.	1kg.
	●	●
●	3kg.	5kg.
●	●	●

Pacheri Pacheri



250gr.	500gr.	1kg.
	●	●
●	3kg.	5kg.
●	●	●

Fusilloni Fusilloni



250gr.	500gr.	1kg.
	●	●
●	3kg.	5kg.
●	●	●

Casarecce Casarecce



250gr.	500gr.	1kg.
	●	●
●	3kg.	5kg.
●	●	●

Lumaconi Lumaconi



250gr.	500gr.	1kg.
	●	●
●	3kg.	5kg.
●	●	●



Premium

Nueva gama de pasta única, elaborada con ingredientes cuidadosamente seleccionados por su altísima calidad.

Premium

A new unique range of pasta, prepared with carefully selected ingredients of outstanding quality.

Tagliatelle al huevo Eggs tagliatelle



250gr.	500gr.	1kg.
	●	●
●	3kg.	5kg.
●	●	●

Farfalle con boletus Farfalle with boletus



250gr.	500gr.	1kg.
	●	●
●	3kg.	5kg.
●	●	●

Tagliatelle espinaca Spinach tagliatelle



250gr.	500gr.	1kg.
	●	●
●	3kg.	5kg.
●	●	●

Tagliatelle sepia Cuttlefish tagliatelle



250gr.	500gr.	1kg.
	●	●
●	3kg.	5kg.
●	●	●

Spaghetti sepia Cuttlefish spaghetti



250gr.	500gr.	1kg.
	●	●
●	3kg.	5kg.
●	●	●



Sin gluten

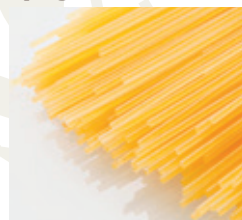
Pasta de arroz, maíz y quinoa, rica en proteínas y minerales apta para celíacos.

Gluten free

Pasta made from rice, maize and quinoa, rich in proteins and minerals, suitable for people with ceeliac disease.



Spaghetti
Spaghetti



250gr. 500gr. 1kg.



Pluma rayada
Penne rigate



250gr. 500gr. 1kg.



Ecológica

Pasta elaborada con trigo duro ecológico certificado por el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica.

Organic

Pasta made from organic durum wheat certified by the Ecological Agriculture Committee of Aragón.



Plumas n.4
Penne n.4



250gr. 500gr. 1kg.



Spaghetti
Spaghetti



250gr. 500gr. 1kg.



Espiral pequeña
Small twists



250gr. 500gr. 1kg.



Fideo cabello
Vermicellini



250gr. 500gr. 1kg.



Lasaña y Canelón

Finas placas de pasta caracterizadas por su cuidada y delicada elaboración.

Lasagne and Cannelloni

Fine pasta sheets characterised by their careful and delicate preparation.

Lasaña Lasagne



250gr. 500gr. 1kg.



Canelón Cannelloni



250gr. 500gr. 1kg.



Pan rallado y Harina

Productos de la familia del trigo al estilo tradicional y aderezado con especias.

Breadcrumbs and Flour

Products from the wheat family in the traditional style, seasoned with spices.



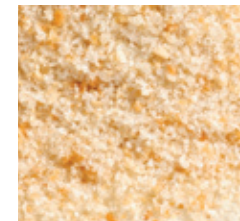
Harina Flour



250gr. 500gr. 1kg.



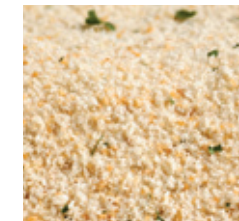
Pan rallado Breadcrumbs



250gr. 500gr. 1kg.



Pan rallado ajo y perejil Garlic and parsley breadcrumbs



250gr. 500gr. 1kg.



“*Pastas Romero lleva el sol a su despensa y el sabor del mejor trigo a sus platos. Para disfrutar de una calidad al dente.*



Pastas Romero brings the sun into your larder and the flavour of the best wheat into your dishes. So that you can enjoy quality al dente.



