

# Catalogo 2015

by

DIVINO

Productos Artesanos

by

DIVINO

# Productos Artesanos

## Bienvenidos a by DIVINO Productos Artesanos

Somos una empresa, creada con el esfuerzo y dedicación de toda una familia, que lleva como objetivo dar a conocer su cocina, tradiciones y valores por medio de sus productos.

Elaborados artesanalmente y con una cuidada selección de materias primas de primeras calidades, no perdiendo detalle en su fabricación para darles ese sabor inconfundible que nos diferencia.

Nuestra historia comienza en el año 2002, cuando abrimos las puerta de nuestro primer local de restauración en Benicassim, sin duda el éxito de nuestra cocina nos impulsó a hacer nuevos locales y plantearnos la posibilidad de llegar a todos los españoles.

Después de logar implantarnos firme mente en la Comunidad Valenciana con nuestros productos en grandes superficies, nuestra marca "by Divino Productos Artesanos", asociada a valores afectivos, familiares, naturales y tradicionales, ha logrado llegar a casi toda España con el salto a líneas nacionales de distribución, estando presentes en gran parte los hogares españoles.

### *Sabes lo que comes?*

Cuantas veces te has preguntado:

¿Y esto como lo harán? ¿Y esto a que sabe?

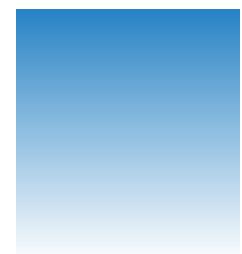
¿Que son todos estos nombres científicos en los ingredientes?

Pues en nuestra cocina sabemos bien que la ultra congelación es el mejor sistema de conservación, que mantiene intactas las cualidades de los ingredientes y de los productos. Que no hace falta utilizar añadidos para mejorar la durabilidad ni potenciar los sabores. Que el queso tiene que ser queso para saber a queso y que la carne tiene que ser carne y no otra cosa. Además, nuestra pasión por lo que hacemos nos lleva a que busquemos los métodos de elaboración que más respetan estos valores.

Por lo cual hemos resumido esta filosofía de hacer las cosas con unas simples reglas:

- \* Para que algo sea de primeras calidades los ingredientes tiene que ser lo mejor.
- \* Que el detalle en cada paso de elaboración, marca la diferencia.
- \* Le dedicamos el tiempo y la pasión merecida a cada ingrediente.
- \* Nos esmeramos en que las recetas den lo mejor de sí.
- \* Y que en la cocina no existe secretos, si no el tener una buena mano y amor.

*Este es nuestro compromiso y nuestra realidad, que disfrutéis con la cocina de la Abuela.*



by

DIVINO



by

DIVINO

# Productos Artesanos

*la calidad esta en el ingrediente*



## DONDE PUEDES ENCONTRARNOS?

A nuestros clientes.

En este párrafo queremos agradecer la colaboración y confianza a todos nuestros distribuidores, vendedores y puntos de venta. Gracias a ellos podemos llegar más rápido y mejor a todos los hogares españoles.

También agradecer a todos los establecimientos hosteleros que han contado con nuestros productos para elaborar sus cartas y menús.

Ustedes son nuestro mejor escaparate y la prueba de que nuestra cocina es excelente y aceptada por todos los públicos.

### Principales distribuidores y puntos de venta en España.

Podas encontrar nuestros productos en:

**C. C. CARREFOUR ESPAÑA**  
**GRUPO CASH DIPLO**  
**SUPERSOL SPAIN**  
**AVES CHICO**  
**POLLOS LA PLANA**



### Establecimientos Hosteleros

- \* Baires by Divino (Benicassim).
- \* Grupo Voramar - Hotel y El Torreon
- \* Bar Delicatessen Logos Benicasim
- \* Restaurante Vin-up. Benicassim
- \* Coop. Agricola San Isidro
- \*Hotel Pacha - Destino Ibiza
- \*Grupo Mambo - Ibiza
- \*La Manduca - Ibiza
- \*Blue Marlin - Ibiza
- \*Grupo Fiesta Hoteles



by

DIVINO

# Productos Artesanos

## NUESTROS PRODUCTOS

### Descripción del Producto.

Las empanadas argentinas son todo un clásico de la gastronomía Argentina, y es que constituyen un aperitivo delicioso y fácil de preparar. Es tal su reconocimiento, que se han extendido por varios países del mundo hasta el punto de formar parte de su lista de recetas tradicionales.

En **by DIVINO** queremos acercarte una forma sencilla a este plato típico argentino, ¡no te las pierdas!

### Preparación de las empanadas.

#### FREÍR o FREIDORA

- 1) Caliente abundante aceite hasta alcanzar los 180° C.
  - 2) Retire el envoltorio y sumerja el producto en el aceite.
  - 3) Freír durante 3 a 5 minutos o hasta que la masa tome color dorado.
- Consejo gourmet:** si el centro quedara frío, caliente en microondas 10seg a máxima potencia.



#### HORNO

- 1) Caliente previamente el horno a 200°C durante 10 minutos.
  - 2) Retire el envoltorio y coloque el producto en el interior a media altura.
  - 3) Hornee durante 10 a 15 minutos o hasta que la masa tome color dorado.
- Consejo gourmet:** las empanadas de queso tienen tiempos menores de cocción a las de carne.



No necesita descongelar. Una vez cocidas el producto puede ser consumido dentro de las 24 horas a temperatura ambiente o hasta 72 horas entre 2°C - 8°C. Admiten una segunda horneada o volver calentar en microondas.

## EMPAÑADAS ARGENTINAS



CONGELADO

TERNERA

POLLO

ATUN

CAPRESE

CEBOLLA & QUESO

VERDURA & QUESO

YORK & QUESO

### Presentación y formatos de venta.

Las empanadas argentinas vienen en unidades de 80grs. y tenemos hasta 7 sabores para degustar.

Presentación	Packing	Medidas	Formato de Venta	Sabores Disponibles
Pack 2 uds. 180grs	cartoncillo alimentario decorado	19x13x3,5cm	Caja con 6 Packs Caja 12 Packs Caja 18 Packs	Ternera; Pollo; Caprese; Cebolla&Queso
Pack 4 uds. 360grs.	cartoncillo alimentario decorado	19x13x3,5cm	Caja 6 Packs Caja 12 Packs Caja 18 Packs	Ternera; Pollo; Caprese; York&Queso; Mixtas
Pack 6 uds. 480grs.	cartoncillo alimentario decorado	22x17x3,5cm	Caja 6 Packs Caja 12 Packs Caja 18 Packs	Ternera; Cebolla&Queso; Pollo; York&Queso; Atun; Verdura&Queso; Mixtas
Caja 24 uds Especial Horeca. 1900grs.	caja carton etiquetada	19x13x3,5cm	Caja; Mono sabor; 4 bolsas plasticas termoselladas al vacío	Ternera; Cebolla&Queso; Pollo; York&Queso; Atun; Verdura&Queso; Caprese;

Disfruta del exquisito sabor Argentino con nuestra cocina tradicional.



by

DIVINO

# Productos Artesanos

## NUESTROS PRODUCTOS

### Descripción del Producto.

Los nidos rellenos son toda una novedad para el mercado de la gastronomía actual, su imagen recuerda a tapas de gran elaboración donde una masa sin gluten hace de base y un relleno coronado de detalles constituye un aperitivo delicioso y fácil de preparar. Es tal su simplicidad y uso, que es excelente para adaptarse a cualquier menú tanto para personas celiacas o no.

En **by DIVINO Productos Artesanos** te lo ponemos fácil para que adaptes tu carta a las necesidades actuales.

### Preparación de los nidos rellenos.

#### HORNO

- 1) Caliente previamente el horno a 200°C durante 10 minutos.
- 2) Retire el envoltorio y coloque el producto en el interior a media altura.
- 3) Hornee durante 5 a 10 minutos.

**Consejo gourmet:** los nidos de queso tienen tiempos menores de cocción a las de carne.



#### MICROONDAS

- 1) Retire el envoltorio y coloque el producto en el interior del microondas.
- 2) Caliente a máxima potencia durante 2 a 3 minutos.

**Consejo gourmet:** es preferible agregar tiempo al microondas y no pasarse.



No necesita descongelar. Una vez cocidas el producto puede ser consumido dentro de las 24 horas a temperatura ambiente o hasta 72 horas entre 2°C - 8°C. Admiten una segunda horneada o volver calentar en microondas.

### Presentación y formatos de venta.

Las nidos rellenos vienen en unidades de 100grs. aprox. y tenemos hasta 5 sabores para degustar.

Presentación	Packing	Medidas	Formato de Venta	Sabores Disponibles
Pack 2 uds. 200grs	cartoncillo alimentario decorado	19x13x3,5cm	Caja con 6 Packs Caja 12 Packs Caja 18 Packs	Gambas&Verduras. Calabacines&Alcachofas. Pollo&Patatas. Ternera&Patatas. York&Queso.
Caja 18 uds Especial Horeca. 1800grs.	caja carton etiquetada	19x13x3,5cm	Caja; Mono sabor; 3 bolsas plasticas termoselladas al vacío	Gambas&Verduras. Calabacines&Alcachofas. Pollo&Patatas. Ternera&Patatas. York&Queso.



Disfruta una cocina natural, sana y nutritiva apta para todos públicos.



## NIDOS RELLENOS



CONGELADO

TERNERA

POLLO

GAMBAS &  
VERDURAS

CALABACINES  
& ALCACHOFA

YORK &  
QUESO

by

DIVINO

# Productos Artesanos

## NUESTROS PRODUCTOS

### Descripción del Producto.

Los mousses helados libres de gluten son el postre ideal y toda una novedad para el mercado de la gastronomía actual. Su presentación, listas para ser servidas, su textura y cremosidad deleitan el paladar de niños y adultos. Es tal su simplicidad y uso, que es excelente para adaptarse a cualquier menú tanto para personas celiacas o no.

En **by DIVINO Productos Artesanos** te lo ponemos fácil para que adaptes tu carta a las necesidades actuales.

### Preparación de las mousses heladas

#### Experiencia Gourmet

- 1) Abra la caja retire la ración de mousse necesaria.
- 2) Déjela reposar fuera del congelador de entre 3 a 7 minutos.
- 3) Retire la tapita y desgústela con una cucharilla

**Consejo gourmet:** vuelve el contenido del vasito en una copa de cristal y agrega sirope o virutas de chocolate, o caramelo, o nueces. Puede combinarla con lo que más le guste.

No necesita descongelar. Una vez descongelado el producto puede ser consumido dentro de las 24 horas a temperatura ambiente o hasta 15 días después entre 2°C - 8°C.

### Presentación y formatos de venta.

Las mousse heladas viene en unidades de 60grs. aprox. y tenemos hasta 4 sabores para degustar.

Presentación	Packing	Medidas	Formato de Venta	Sabores Disponibles
Pack 4 uds. 200grs	cartoncillo alimentario decorado	19x13x7cm	Caja con 6 Packs Caja 12 Packs Caja 18 Packs	Pitufo/Chicle. Vainilla natural. Chocolate crema. Fresa.
Bote 5 litros Especial Horeca.	caja carton etiquetada	19x13x3,5cm	Caja; Mono sabor	Pitufo/Chicle. Vainilla natural. Chocolate crema. Fresa.



## MOUSSSES HELADAS



### MOLISSE DE PITUFO/CHICLE

### MOLISSE DE VAINILLA

### MOLISSE DE FRESA

### MOLISSE DE CHOCOLATE

Disfruta una cocina natural, sana y nutritiva apta para todos públicos.



by

DIVINO

# Productos Artesanos



## LOGISTICA EN FRIO -18°C

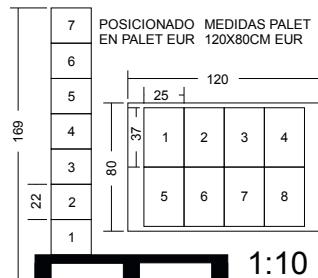
### Nuestra lógistica.

En by DIVINO contamos con empresas punteras en operaciones logísticas en frio y congelado.

Realizamos controles de temperatura a la carga, durante y entrega de nuestros envíos, a plataformas logísticas y el puerta a puerta con grupaje nacional.

Nuestro departamento logístico lleva un registro y control de todos los programas de conservación de la cadena de frio para así asegurar un producto óptimo para el consumo.

Dentro de nuestros servicios logísticos podrá encontrar la solución más acertada para recibir sus pedidos lo mas rápido posible y en condiciones óptimas este donde este.



#### Informacion de carga:

- \*Pedido inferiores a Palet Completo minimo de 4kilos a 60 kilos
- \*Palet Completo, pedidos de mas 60 kilos.



**LOGISTICA NACIONAL  
ESPECIALISTAS EN CONGELADO**

by

DIVINO

Productos Artesanos

*by*

DIVINO

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS ABUELA SLU  
AVDA. FERRANDIS SALVADOR 152  
12560 - BENICASSIM - ESPAÑA.  
TEL. 964 86 21 67 - [indalabu@gmail.com](mailto:indalabu@gmail.com)