

PASTAS ALIMENTICIAS ROMERO



PASTA DE CALIDAD

desde 1926

HISTORIA DE LA COMPAÑÍA

“La semilla de un gran proyecto”

Pastas Alimenticias Romero S.A. 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 progresiva y segura, exportando de una manera regular a más de treinta de 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.

COMPANY HISTORY

“The seed of a great project”

Pastas Alimenticias Romero S.A. was founded in 1926 in Daroca by the first of the four generations of the Romero family who played a part in the company's history. They started operating by developing their production through handcrafted and traditional methods, using the few technical means available during that time. Throughout the years, technological advances and continuous investments have provided the company with the total automation of all its processes and an exponential increase in its 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 progressively and safely, with regular exports going to over thirty countries in several continents and regular participation at all the most important food and drink sector fairs in the world. Currently Romero has become one of the leading pasta manufacturers in Spain, as well as acquiring a noteworthy prestige.



MI PA



En Fo



ASTA



CALIDAD Y MATERIA PRIMA

“La mejora constante, nuestro principal ingrediente”

Romero fue la primera firma de su sector en obtener la certificación de calidad ISO. Actualmente cuenta con dicho certificado en su versión 9001:2000, así como el de calidad medioambiental ISO 14001:1996. Entre sus clientes se encuentran los principales grupos alimentarios y de distribución, nacionales e internacionales.

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 de 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 AND RAW MATERIALS

“Constant improvement, our main ingredient”

Romero was the first company in its sector to obtain ISO quality certification. It currently holds the 9001:2000 version of this certification, as well as environmental quality certification ISO 14001:1996. Amongst its customers are the main food and distribution groups at both national and international levels.

Its raw material is 100% durum wheat semolina, a necessary requirement in accordance with technical-health regulations so that its products can proudly bear the label of “Superior Quality”. The firm is also a shareholder in two of the most important and 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.



Los inicios de la empresa

DATOS TECNICOS Y COMERCIALES DE LA COMPAÑÍA

“Modernos artesanos de la pasta”

Pastas Alimenticias Romero cuenta actualmente con unas instalaciones modernas y versátiles, que ocupan una superficie de 40.000 m², 15.000 m² 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 superior a las 250 t 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 por la comercialización de sus más de 70 variedades de pasta, una amplia gama de presentaciones y formatos.



Fábrica

COMPANY COMMERCIAL AND TECHNICAL DATA

“Modern-day pasta artisans”

Pastas Alimenticias Romero currently has modern and versatile facilities that occupy an area of 40.000 m², 15.000 m² of which is built, where tradition and experience are combined with the most advanced technology existing in the sector.

The company has a production capacity that is greater than 250 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. Its 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 for large-scale commercialisation of its more than 70 varieties of pasta in a broad range of presentations and formats.



Departamento de Calidad



Almacén

GAMA DE PRODUCTOS Y MARCAS

Oferta comercial “al dente”

Su fuerte vocación por la innovación continua permite a Romero proponer y desarrollar una amplia gama de productos de cualquier tipo de pasta seca, “a la medida” de las necesidades de sus clientes. Entre sus productos dispone de:

- Pasta tradicional • Pasta ecológica
- Pasta procedente de agricultura integrada
- Pasta enriquecida con otros ingredientes • Pasta de baja hidratación
- Pasta de cocción rápida • Pasta integral

Especialidades

- Pasta con vegetales • Pasta al huevo • Pasta en nido
- Pasta laminada • Lasagna y canelón

Formatos de envase disponibles (*ver tablas resumen por marcas y artículos a la derecha*):

- Envases para distribución: 250 g, 500 g y 1 kg.
- Envases para canal Horeca: 3 kg (pasta en nido), 5 kg (resto referencias) y 6,25 kg (lasagna y canelón venta en unidades de 6,25 kg).
- Envases según necesidad en otros formatos de granel mayores.

La compañía comercializa sus productos bajo cuatro marcas: Romero, Mi pasta, Da Rocca y En Forma.

PRODUCT RANGE AND BRANDS

Commercial supply “al dente”

Its strong vocation for continual innovation allows Romero to create and develop a broad range of products of all types of dry pasta, “customised” to its customers’ needs.

Amongst the products, there are:

- Traditional pasta • Organic pasta
- Pasta coming from integrated agriculture
- Pasta enriched with other ingredients • Low hydration pasta
- Quick cooking pasta • Whole wheat pasta

Specialities

- Pasta with vegetables • Egg pasta • Nest-shaped pasta
- Pasta sheets • Lasagna and caneloni

Available packaging formats (*see summary tables for brands and articles on the right*):

- Packaging for distribution: 250 g, 500 g and 1 kg.
- Packaging for Horeca channel: 3 kg (nest-shaped pasta), 5 kg (remaining references) and 6,25 kg (lasagna and caneloni – sale in 6,25 kg units).
- Packaging by request in other larger bulk formats.

The company commercialises its products under four different brands: Romero, Mi pasta, Da Rocca and En Forma.



Línea de pasta larga



Línea de especialidades



Envasadora automática de pasta corta



Envasadora automática de pasta larga

ROMERO	250 g	500 g	1 Kg	3 Kg	5 Kg
SPAGHETTI / Spaghetti	●	●	●		●
TALLARÍN / Long noodles	●	●			●
SÉMOLA DE TRIGO DURO / Durum wheat semolina	●	●			●
MARAVILLA / Wonder	●	●	●		●
LLUVIA / Rain	●	●			●
ESTRELLA / Star	●	●			●
PEPITAS / Seeds	●	●			●
LETRAS / Alphabet	●	●			●
CONCHITAS / Little shells	●	●			●
PISTÓN Nº 1 Y 2 / Ditalina nº 1 & 2	●	●			●
TIBURÓN Nº 0 Y 1 / Snails nº 0 & 1	●	●			●
GALETS / Snails		●		●	
FIDEUÁ / Pipes	●	●			●
FIDEO CABELLO / Vermicellini	●	●	●		●
FIDEO ENTREFINO / Vermicellini nº 2	●	●	●		●
FIDEO GRUESO / Vermicellini nº 3	●	●	●		●
MACARRÓN PLUMA Nº 2 Y 5 / Macaroni nº 2 & 5	●	●			●
MACARRÓN Nº 3 / Macaroni nº 3	●	●	●		●
MACARRÓN RAYADO / Grooved macaroni	●	●			●
ESPIRALES / Twists	●	●			●
<i>ESPECIALIDADES / SPECIALITIES</i>					
SPAGHETTI 3 SABORES / Tricolour spaghetti	●				●
MACARRÓN RAYADO 3 SABORES / Tricolour macaroni	●	●			●
ESPIRAL 3 SABORES / Tricolour twists	●	●			●
MARGARITAS 3 SABORES / Three flavour margharite		●			●
SPAGHETTI AL HUEVO / Egg spaghetti	●				●
MACARRONES AL HUEVO / Egg macaroni	●				●
ESPIRALES AL HUEVO / Egg twists	●				●
FARFALLE / Bow - tie		●			●
NIDOS TAGLIATELLE ESPINACAS / Tagliatelle with spinach		●		●	
NIDOS TAGLIATELLE AL HUEVO / Egg tagliatelle		●		●	
CANELÓN / Caneloni 1000 unidades					
LASAGNA / Lasagna 500 unidades					
PAN RALLADO / Grated bread	●	●			
PAN RALLADO CON AJO Y PEREJIL / Grated bread with garlic	●				

MI PASTA

MI PASTA	250 g	500 g	1 Kg	3 Kg	5 Kg
SPAGHETTI / Spaghetti	•	•	•		•
MACARRÓN PLUMA N° 3 / Macaroni n° 3	•	•	•		•
FIDEO CABELLO / Vermicellini	•	•	•		•
FIDEO ENTREFINO / Vermicellini n° 1	•	•	•		•
FIDEO GRUESO / Vermicellini n° 3	•	•			•
MARAVILLA / Wonder	•	•			•
TIBURÓN / Snails	•	•			•
TALLARÍN / Long Noodles	•	•			•
ESTRELLA / Star	•	•			•
FIDEUÁ / Pipes	•	•			•
ESPIRALES / Twists	•	•			•



DA ROCCA	250 g	500 g	1 Kg	3 Kg	5 Kg
SPAGHETTI / Spaghetti	•	•	•		
MACARRÓN / Macaroni		•	•		
FIDEO CABELLO / Vermicellini		•	•		
ESPIRAL / Twists		•	•		
ESPIRAL 3 SABORES / Tricolour twists		•			
FIDEO ENTREFINO / Vermicellini n° 2			•		
FIDEUÁ / Pipes		•			
TIBURÓN / Snails		•			
MARAVILLA / Wonder		•			

En Forma

EN FORMA	250 g	500 g	1 Kg	3 Kg	5 Kg
MACARRONES / Macaroni PENNE RIGATE / Penne Rigate		•			
ESPIRALES / Twist FUSILLINI / Fusillini		•			
CINTAS EN NIDO / Pasta in nest TAGLIATELLE / Tagliatelle		•			
SPAGHETTI / Spaghetti		•			



Avda. de Madrid, 43 • 50360 DAROCA (Zaragoza) ESPAÑA
Tels. 34-976 80 01 05 • 976 80 00 85 • Fax 34-976 80 09 87
romero@pastasromero.com • www.pastasromero.com

