

Croqueta y Diva

Bocados que enamoran...





Elaboramos productos gourmet con **ingredientes seleccionados**, inspirados en las **recetas de siempre** y elaborados con el **sello propio de Croqueta y Diva**. Cuidamos cada detalle para ofrecer una **textura excepcional** y un **sabor auténtico**.

Sin conservantes ni colorantes.

El equilibrio entre **tradición e innovación** define cada una de nuestras recetas.



01.

CROQUETAS GOURMET

GAMA IBÉRICOS Y CARNES

Croqueta de Caña de Lomo Ibérico

C47



Croqueta de Carrillera al Vino Tinto

C17



Croqueta de Cecina Premium

C14



Croqueta de Chistorra

Formato: 30 g redondas

C43



Croqueta de Chuletón de Vaca
Madurada +60 Días

C32



Croqueta de Crispy Chicken al Curry

C16



01.

CROQUETAS GOURMET

GAMA IBÉRICOS Y CARNES

Croqueta de Jamón

C05



Croqueta de Jamón Ibérico

C11



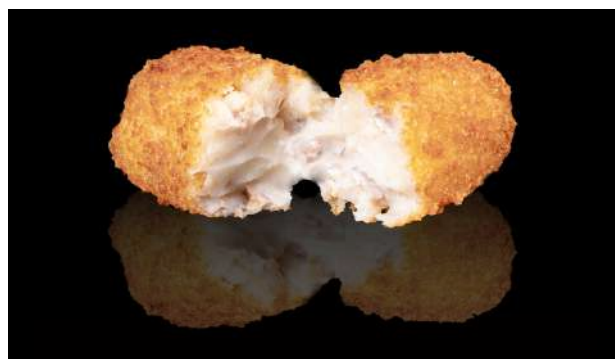
Croqueta de Jamón, Huevos Fritos y Trufa

C37



Croqueta de Pollo

C01



Croqueta de Pollo de la Abuela

C08



Croqueta de Pollo y Jamón

C03



01.

CROQUETAS GOURMET

GAMA IBÉRICOS Y CARNES

Croqueta de Rabo de Toro

C02



Croqueta de Torrezno a Baja Temperatura

Formato: 35 g redondas

C41



ESPECIALIDADES

Punkycreta

Croqueta de pollo y jamón con rebozado de fideos crujientes.

C25



01.

CROQUETAS GOURMET

GAMA MAR - PESCADOS Y MARISCOS

Croqueta de Bacalao

C12



Croqueta de Bogavante

C22



Croqueta de Calamar en su Tinta

C15



Croqueta de Gamba

C18



Croqueta de Gamba Roja

C13



Croqueta de Gambas al Ajillo

Formato: 30 g redondas

C35



01.

CROQUETAS GOURMET

GAMA MAR · PESCADOS Y MARISCOS

Croqueta de Pulpo

C21



01.

CROQUETAS GOURMET

GAMA QUESOS

Croqueta de Bacon y Parmesano

C40



Croqueta de Berenjena y Parmesano

C06



Croqueta de Cabrales

C20



Croqueta de Espinacas y Roquefort

C04



Croqueta de Jamón y Parmesano

C07



Croqueta de Mac and Cheese

Formato: 35 g redondas

C44



01.

CROQUETAS GOURMET

GAMA QUESOS

Croqueta de Mac and Cheese Bacon

C45



Croqueta de Parmesano y Trufa

C29



Croqueta de Rulo de Cabra y Cebolla Caramelizada

C27



Croqueta de Sobrasada y Parmesano

C19



01.

CROQUETAS GOURMET

GAMA SETAS

Croqueta de Boletus

C00



Croqueta de Boletus y Foie

C10



Croqueta de Boletus y Trufa

C33



02.

ELABORADOS ARTESANALES

MAR Y PESCADOS

Albóndigas de Bacalao

E00



Buñuelos de Gamba y Calamar en su Tinta

E19



Buñuelos de Marisco

E20



Caballitos en Tinta

E18



Caballitos Murcianos

E03



Caballitos S. XXI

E04



02.

ELABORADOS ARTESANALES

MAR Y PESCADOS

Calamares a la Romana

E05



Calamares S. XXI

E06



Empanadillas de Tomate, Atún y Huevo

E09



Tigres

E11



Tortas de Bacalao

E01



02.

ELABORADOS ARTESANALES

CARNE

Flamenquines de York y Queso

E10



Lasaña de Carne

E15



Magra con Tomate

E16



Migas de Harina

E07



Migas de Harina con Tajás

E08



San Jacobos de York y Queso

E14



02.

ELABORADOS ARTESANALES

QUESOS

Fingers de Queso

E02



Medallón de Rulo de Cabra Empanado

E12



DULCES

Torrija Brioche al Chocolate Blanco

E13



FORMATOS CROQUETAS

FORMATO HOSTELERÍA

C**01

Cajas de 4 kg
4 Bolsas de 1 kg
Aprox. 21 uds./kg



FORMATO SUPERMERCADO

C**02

Cajas de 4,400 kg
10 Bolsas de 450/500 g
10 uds./bolsa



FORMATO HORNO HOSTELERÍA

C**03

Cajas de 4 kg
4 Bolsas de 1 kg
Aprox. 21 uds./kg



FORMATO HORNO SUPERMERCADO

C**04

Cajas de 4,400 kg
10 Bolsas de 450/500 g
10 uds./bolsa



Nuestro **gramaje estándar de venta** es de **45–50 g**. Los pesos, cantidades y unidades indicados son orientativos y pueden variar ligeramente según el producto y su elaboración.

Gramajes personalizables desde **20 g hasta 100 g**, en formatos redondos o alargados. La personalización se realiza en **pedidos de producción completa** (48–52 kg aprox., equivalentes a 12–15 cajas).

FORMATOS ELABORADOS

ALBÓNDIGAS DE BACALAO

Peso aprox. por unidad: 40 g

Aptos para horno, freidora de aire y freidora de aceite

E0001 Formato Granel:

Cajas de 3 kg a granel — Aprox. 75 uds./caja

E0002 Formato Supermercado:

Cajas de 4 kg — 10 bolsas de 400 g

10 uds./bolsa

BUÑUELOS

(DE GAMBA Y CALAMAR EN SU TINTA • DE MARISCO)

Peso aprox. por unidad: 50–60 g

Aptos para horno, freidora de aire y freidora de aceite

E1901 / E2001 Formato Granel:

Cajas de 3 kg a granel — Aprox. 50–60 uds./caja

E1902 / E2002 Formato Supermercado:

Cajas de 5–6 kg — 10 bolsas de 500–600 g

10 uds./bolsa

E1903 / E2003 Formato Hostelería:

Cajas de 4 kg — 4 bolsas de 1 kg

Aprox. 17–20 uds./kg

CALAMARES

(A LA ROMANA • S. XXI)

Peso aprox. por unidad: 30 g

Aptos para horno, freidora de aire y freidora de aceite

E0501 / E0601 Formato Granel:

Cajas de 3 kg a granel — Aprox. 100 uds./caja

E0502 / E0602 Formato Supermercado:

Cajas de 3 kg — 10 bolsas de 300 g

10 uds./bolsa

CABALLITOS

(MURCIANOS • EN TINTA)

Peso aprox. por unidad: 50 g

Aptos para horno, freidora de aire y freidora de aceite

E0301 / E1801 Formato Granel:

Cajas de 3 kg a granel — Aprox. 60 uds./caja

E0302 / E1802 Formato Supermercado:

Cajas de 5 kg — 10 bolsas de 500 g

10 uds./bolsa

E0303 / E1803 Formato Hostelería:

Cajas de 4 kg — 4 bolsas de 1 kg

Aprox. 20 uds./kg

CABALLITOS S. XXI

Peso aprox. por unidad: 50 g

E0401 Formato Granel:

Cajas de 3 kg a granel — Aprox. 60 uds./caja

E0402 Formato Supermercado:

Cajas de 5 kg — 10 bolsas de 500 g

10 uds./bolsa

E0403 Formato Horno Hostelería:

Cajas de 4 kg — 4 bolsas de 1 kg

Aprox. 20 uds./kg

E0404 Formato Horno Supermercado:

Cajas de 5 kg — 10 bolsas de 500 g

10 uds./bolsa

E0405 Formato Horno Granel:

Cajas de 3 kg — Aprox. 60 uds./caja

EMPANADILLAS

Peso aprox. por unidad: 55 g

Aptas para horno, freidora de aire y freidora de aceite

E0901 Formato Granel:

Cajas de 5,5 kg a granel — Aprox. 100 uds./caja

E0902 Formato Supermercado:

Cajas de 5,5 kg — 10 bolsas de 550 g

10 uds./bolsa

E0903 Formato Hostelería:

Cajas de 4 kg — 4 bolsas de 1 kg

Aprox. 18 uds./kg

TORTAS DE BACALAO

Peso aprox. por unidad: 50–60 g

Aptas para horno, freidora de aire y freidora de aceite

E0101 Formato Granel:

Cajas de 3 kg a granel — Aprox. 50–60 uds./caja

E0102 Formato Supermercado:

Cajas de 5–6 kg — 10 bolsas de 500–600 g

10 uds./bolsa

FLAMENQUINES

Peso aprox. por unidad: 115 g

E1001 Formato Hostelería:

Cajas de 4 kg — 4 bolsas de 1 kg

Aprox. 8–9 uds./kg

E1002 Formato Supermercado:

Cajas de 5,75 kg — 10 bolsas de 575 g

5 uds./bolsa

E1003 Formato Horno Hostelería:

Cajas de 4 kg — 4 bolsas de 1 kg

Aprox. 8–9 uds./kg

E1004 Formato Horno Supermercado:

Cajas de 5,75 kg — 10 bolsas de 575 g

5 uds./bolsa

TIGRES

Peso aprox. por unidad: 100–110 g

E1101 Formato Granel:

Cajas de 3 kg a granel

Aprox. 27–30 uds./caja

E1102 Formato Supermercado:

Cajas de 4–4,4 kg — 10 bolsas de 400–440 g

4 uds./bolsa

E1103 Formato Horno Hostelería:

Cajas de 4 kg — 4 bolsas de 1 kg

Aprox. 9–10 uds./kg

E1104 Formato Horno Supermercado:

Cajas de 4–4,4 kg — 10 bolsas de 400–440 g

4 uds./bolsa

E1105 Formato Horno Granel:

Cajas de 3 kg — Aprox. 27–30 uds./caja

LASAÑA

Peso por bandeja de aluminio: 500 g

E1501 Formato Hostelería:

Cajas de 6 kg — 12 bandejas de 500 g

MAGRA CON TOMATE

Peso aprox. por bandeja: 1 kg

E1601 Formato Hostelería:

Cajas de 4 kg — 4 bandejas de 1 kg

MIGAS

(DE HARINA · CON TAJÁS)

Peso aprox. por bandejas: 1 kg y 500 g

E0701 / E0801 Formato Hostelería:

Cajas de 4 kg — 4 bandejas de 1 kg

E0702 / E0802 Formato Supermercado:

Cajas de 4 kg — 8 bandejas de 500 g

SAN JACOBOS

Peso aprox. por unidad: 150 g

E1401 Formato Granel:

Cajas de 4 kg a granel — Aprox. 26–27 uds./caja

MEDALLÓN DE RULO EMPANADO

Peso aprox. por unidad: 85 g

E1201 Formato Granel:

Cajas de 4 kg a granel — Aprox. 47 uds./caja

E1202 Formato Supermercado:

Cajas de 8,5 kg — 10 bolsas de 850 g

10 uds./bolsa

FINGERS

Peso aprox. por unidad: 45 g

E0201 Formato Granel:

Cajas de 4 kg a granel — Aprox. 89 uds./caja

E0202 Formato Supermercado:

Cajas de 4,5 kg — 10 bolsas de 450 g

10 uds./bolsa

TORRIJAS

Peso aprox. por bandeja: 180 g

E1301 Formato Hostelería:

Cajas de 1,44 kg — 8 bandejas de 180 g



GRANEL



BOLSAS 1 kg
HOSTELERÍA



BOLSAS 450/500 g
SUPERMERCADO



BANDEJAS
1 kg / 500 g



BANDEJA 180 g

Los pesos, cantidades y unidades indicados son orientativos y pueden variar ligeramente según el producto y su elaboración.



Croqueta y Diva

Calle Hoya Don Gil, 2
30430 Cehegín, Murcia

Tfno.: 968 740 373
625 10 89 30 - 608 05 98 02

info@croquetaydiva.com
www.croquetaydiva.com

