

PÂTES INSTANTANÉES

LE NOUVEAU MARCHÉ DES PÂTES À TRAVERS LE MONDE

LES VRAIS PÂTES ITALIENNES PRÊTES À MANGER SEULEMENT EN 3 MINUTES POUR TOUS PARTOUT



FOR **EVERYONE** EVERY**WHERE**



NOURRITURE POUR UN MONDE QUI CHANGE

Le monde dans lequel nous vivons est en train de changer. Le mode de vie d'aujourd'hui prévoit une série d'activités souvent effectuées à la vitesse de la lumière, avec les habitudes quotidiennes rapides et pratiques, y compris la nutrition. De ce point de vue, en fait, nous sommes en train de redéfinir l'approche à l'alimentation traditionnelle, en préférant une nourriture rapide, facile à consommer, mais en même temps savoureuse, saine et abordables pour tout le monde.

STORCI PÂTES INSTANTANÉES EN TASSES

Saine, pratique et bonne. Produite avec les lignes Storci: la solution idéale pour un repas rapide et économique, apte au genre de vie moderne



MARGE

+300%

PAR RAPPORT AU MÊME PRODUIT SEC

PÂTES: POPULARITÉ SANS TEMPS

Les pâtes, à partir de l'antiquité, ont toujours été un élément **fondamental** pour l'alimentation de l'homme. Au cours des siècles, leurs capacité de **s'adapter** aux genres de vie toujours en **évolution**, est restée inchangée. Une enquête de l'Oxfam met les pâtes comme plat plus **populaire** en différentes zones du monde, à partir des Philippines au Guatemala, de l'Afrique du Sud au Brésil, en dépassant dans le classement riz, viande et pizza. En outre sa consommation est **en augmentation** dans le monde entier: Venezuela, Mexique, Suisse, Grèce, Bolivie ...

(source: <http://www.bbc.com>).

TOUT LE MONDE L'AIME

Ses temps de préparation, mais, pas vraiment rapides, font des pâtes un plat de cuisine traditionnelle, pas apte aux repas rapides d'une vie extraordinairement active comme la vie moderne. Jusqu'à maintenant.

ET S'IL ÉTAIT POSSIBLE DE LA PRÉPARER EN UN INSTANT ?

Quel **marché** s'envisagerait si vous pourriez réaliser un produit comme les pâtes, utilisable **partout, par tout le monde** et en peu de minutes ?

DÉCOUVREZ LE

A partir de quoi naît son **succès** retentissant? Surement des ingrédients simples et naturels desquels elles sont composées, avec la possibilité de plusieurs "variantes" qui en font un produit polyvalent et **apte à tout le monde** (il est suffisant de penser aux farines de kamut, quinoa, riz, maïs etc).

En plus c'est un des rares aliments consommés aussi par les **soucieux de la santé**, par les végétariens et les végétaliens, tous groupes en forte hausse.



NOODLES UNE GRANDE IDÉE...

Grace à leur bas prix e polyvalence, aujourd'hui les **noodles instantanés** constituent un des aliments les plus populaires au monde, probablement le n. 1 dans le domaine des plats prêts. Aujourd'hui la **consommation mondiale** des noodles est estimée en 102 milliards d'emballages vendus chaque année et 91,6 milliards de portions chaque année pour les consommateurs partout dans le monde*.

102
MILIARDS
de tasses chaque année

Probablement le plat prêt plus vendu au monde, grâce à sa façon pratique et à sa commodité. Et le marché est à la hausse, grâce aussi à la croissance de l'industrialisation dans les pays en développement.

280
MILLIONS
de tasses chaque jour

Le chiffre d'affaires mondial est impressionnant. Un marché énorme où s'insérer. Une très petite tranche est suffisante pour s'assurer un profit incroyable, avec un investissement modeste.

PRODUITS
POUR LE
monde entier

Les Noodles précuits sont consommés partout dans le monde, mais dans une moindre mesure dans les pays consommateurs de pâtes traditionnelles, où toutefois les exigences de la vie moderne sont les mêmes.

USA
4.280 Millions



BRÉSIL
2.360 Millions



EUROPE
1.100 Millions



NIGERIA
1.520 Millions



RUSSIE
1.940 Millions



CHINE
44.400 Millions



AUSTRALIE
360 Millions



LES PLUS GRANDS CONSOMMATEURS AU MONDE
Les repas rapides sont importants dans les pays industrialisés. Seulement les noodles, vendent plus de 102 milliards de paquets par an.

*Data from 2014 global Demand from Instant Noodles Report (World Instant Noodles Association)

...MAIS PAS SAIN

Pendant les dernières années, beaucoup de **doutes** ont été émis sur le produit, surtout pour ce qui concerne la question de la **santé** et des problèmes que la consommation des noodles peut générer. Il existe de **nombreux** articles et de contributions que, depuis un certain temps, l'on peut trouver sur le web, et pas seulement pour ce qui concerne l'insalubrité des instant noodles. L'**information** maintenant circule au niveau **planétaire** et semble suggérer une donnée très claire.

A été récemment publiée une recherche promue par l'**American Society for Nutrition** et conduite en Corée du Sud par des chercheurs de nombreuses universités Américaines et Coréennes, sur les effets nocifs que la consommation prolongée que ce genre d'aliments peut provoquer. Cette recherche a montré que, dans l'échantillon soumis à un **régime riche de produits de haute teneur en calories** et de **faible qualité**, comme dans le cas de consommation de instant noodles, a été relevé une augmentation de l'obésité abdominale, des niveaux de cholestérol et de triglycérides dans la sang. La **consommation de instant noodles** peut être associée à des maladies très graves comme l'**hypertension**, le **syndrome métabolique**, **problèmes cardiovasculaires**, les **AVC** et les **maladies du rein***. Il suffit de regarder une fiche de valeurs nutritionnelles d'un paquet de instant noodles pour comprendre le pourquoi.



Saveur Artificielle

Leur saveur est principalement due à des **arômes artificiels**, beaucoup desquels sont dangereux pour la santé. En outre le résultat n'est pas toujours bon



Excès de graisse

Ils sont gras jusqu'à 10 fois plus des pâtes et souvent frits dans l'huile de palme, un gras saturé. Tout le monde sait comme la graisse affecte les valeurs de cholestérol dans le sang et les risques pour la santé qui lui sont liés



Nutritionnellement déséquilibrés

Ils sont pauvres de nutriments comme protéines, fibres, vitamines et minéraux. Ils ne sont pas aptes pour une alimentation à long terme



Hautes teneurs en sel

Ils ont une forte teneur en sel, première cause d'hypertension. Elle est responsable d'un grand nombre de maladies, ainsi d'être un cout sanitaire énorme

Nutrition Facts		*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs;	
Serving Size 1 Container (64g)		Calories: 2,000 2,500	
Servings Per Container 1		Total Fat	Less than 65g 80g
Amount Per Serving		Sat Fat	Less than 20g 25g
Calories 290	Calories from Fat 110	Cholesterol	Less than 300mg 300mg
		Sodium	Less than 2,400mg 2,400mg
		Total Carbohydrate	300g 375g
		Dietary Fiber	25g 30g
		Total Fat	12g 18%
		Saturated Fat	6g 30%
		Trans Fat	0g
		Cholesterol	10mg 3%
		Sodium	1,120mg 47%
		Total Carbohydrate	39g 13%
		Dietary Fiber	2g 8%
		Sugars	2g
		Protein	7g
		Vitamin A	2% • Vitamin C **
		Calcium **	• Iron 15%
		**Contains less than 2% of the Daily Value of this nutrient.	

INGREDIENTS: ENRICHED WHEAT FLOUR (WHEAT FLOUR, NIACIN, REDUCED IRON, THIAMINE MONONITRATE, RIBOFLAVIN, FOLIC ACID), VEGETABLE OIL (CONTAINS ONE OR MORE OF THE FOLLOWING: CANOLA, COTTAGESEED, PALM PRESERVED BY TENDI, SALT DEHYDRATED VEGETABLES (CARRIOT, GREEN PEAS, GARLIC), MALTODEXTRIN, CONTAINS LESS THAN 2% OF MONOSODIUM GLUTAMATE, FREEZE DRIED SHRIMP, SUGAR, HYDROLYZED CORN, WHEAT AND SOY PROTEIN, YEAST EXTRACT, DEHYDRATED CARRAMEL COLOR, POTASSIUM DIBIPHATE, SODIUM DIPHOSPHATE, AND/OR TRIPOLYPHOSPHATE, NATURAL FLAVORS, SESAME OIL, SODIUM CARBONATE, DISODIUM PHOSPHATE, DISODIUM GUANYLATE, CHICKEN BROTH, SOYA LECITHIN, LACTOSE, TURMERIC.
CONTAINS WHEAT, SOY, SHRIMP AND MILK INGREDIENTS MANUFACTURED IN A FACILITY THAT ALSO PROCESSES SHELLFISH AND FISH PRODUCTS.

LES CONSOMMATEURS EN SONT AU COURANT

Ils sont déjà à la recherche d'alternatives. Un produit qui est aussi pratique et polyvalent, mais plus sain. Nous sommes en mesure de vous faire cueillir cette opportunité.



*Jillian Rose Lim, "Washington Post" (Health and Science), 2014 ; Marlene Leung, CTVNews.ca, "The Journal of Nutrition", 2014

L'ALTERNATIVE MAINTENANT EXISTE

Il existe un produit qui unit les propriétés des pâtes aux avantages commerciaux à peine vus des noodles instantanés: il s'agit des pâtes instantanées. Produit sain, parce que il n'est jamais frit, répond aux exigences de toutes les catégories que, toujours plus souvent, sentent le besoin d'un régime alimentaire sain et de produits authentiques, compatibles avec les rythmes frénétiques de la vie moderne. Les pâtes instantanées entrent naturellement dans un marché déjà prêt et mature comme celui des noodles, en héritant le potentiel.

En effet la préparation demande la même procédure et le même temps de préparation. Les pâtes instantanées ont une longue durée de conservation, qui les rendent particulièrement pratique à conserver à la maison, au bureau, etc... Les distributeurs et les détaillants aiment beaucoup la durée de vie sur les étagères et plait beaucoup aussi au consommateurs, surtout si sans conservateurs. En parlant de pâtes il est difficile de ne pas penser à l'Italie, au goût Italien pour la nourriture et à l'excellence du style Italien. Les pâtes instantanées sont une vraie et propre pâte en format instantané.



Les pâtes

Composées par semoule de blé dur, sans aucun additif, pas frites et avec une très longue durée de conservation.

L'assaisonnement

Réalisé avec ingrédients naturels, il peut être ajouté avant ou après la cuisson des pâtes. Il est disponible dans une grande quantité de goûts et recettes, et d'autres peuvent être

L'utilisation

Idéale pour les repas et les soupes en format tasse elle est parfaite pour chaque situation qui demande de consommer un repas rapide, pratique et bon.

La préparation

Il suffit de verser dans la tasse de l'eau bouillante: en 3 minutes le produit est déjà prêt à consommer, sans salir et avec un excellent résultat, savoureux et nutritif.

EST SUFFISANTE UN PEU D'EAU BOUILLANTE

ET LE REPAS EST SERVI EN TROIS MINUTES



PÂTES INSTANTANÉES POUR TOUT LE MONDE ET PARTOUT



AUTRE QUE LES NOODLES INSTANTANÉS

Elles sont plus **bonnes**, plus saines, elle se préparent dans le même **temps**, sinon moins. Et tout aussi **pratiques** et **économiques**. Elle ont un marché de référence **immense**.

ELLES SONT **VRAIMENT** POUR TOUS

Grâce aux infinies possibilités données par les **assaisonnements** déshydratés nos pâtes instantanées sont aptes pour tout le monde. Il est possible de réaliser des assaisonnements différents, **traditionnels** ou complètement **nouveaux**, pour répondre aux **exigences** de tous, **partout**.



SAINES

Aucune substance est retenue nocive pour la santé



SOUTENABLES

Cuisent en moins d'eau avec une grande économie d'énergie



FACILES À PRÉPARER

Parce que l'emballage est pratique et maniable, en plus 3 minutes sont suffisants



ÉCONOMIQUES

Elles ont le juste rapport qualité prix. Similaire à celui des noodles



STYLE ITALIEN

Elles héritent le goût Italien pour la nourriture mais elle sont aptes au style de vie moderne



TRÈS BONNES

Elles rencontrent tous les goûts grâce aux ingrédients purs et aux excellents condiments

DÉCOUVREZ

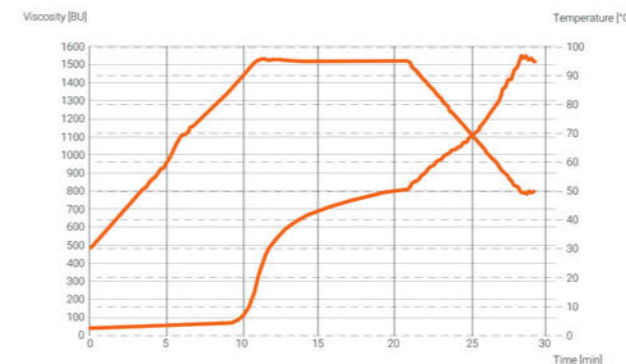
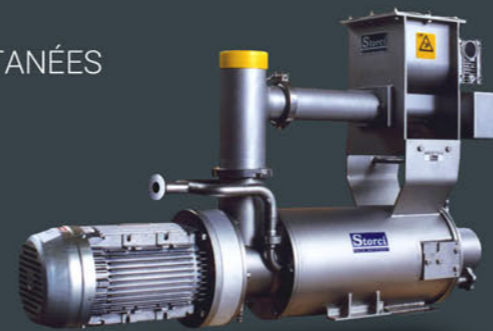
COMMENT LES PRODUIRE

GRÂCE À NOS SERVICES ET À NOS ÉQUIPEMENTS

Storci

STORCI: LA MÉTHODE DE PRODUCTION DES PÂTES INSTANTANÉES

Ne sont pas nécessaires les **connaissances** spécifiques pour produire pâtes instantanées, parce que Storci fournit tout le *know how* duquel le client a besoin: à partir des matières premières au conditionnement, en passant par les assaisonnements. Le client doit seulement avoir la volonté et la disponibilité d'investissement. Il n'y a pas besoin d'un espace avec des caractéristiques spécifiques, est suffisant un hangar industriel avec un **espace** d'environ **1000/2000 mq**. La **dimension** des portions est définissable, **personnalisable**, en fonction du target qui intéresse: à partir d'un minimum de 64/65 gr. Jusqu'à un vrai et propre repas complet de 95 gr.



1

LIGNE DE PRODUCTION

Grace à nos technologies brevetées, comme le **Premix®** Storci ou les vis **spéciales**, le mélange vient **hydraté** de façon **parfaite**, en formant un produit qui est vraiment **excellent**.

2

PRÉCUISSON

Nous avons **développé** un système de gélatinisation capable de rendre le produit final extrêmement **homogène**. Il en résulte un produit de meilleure qualité au moment dans lequel le client va le réhydrater.

3

SÉCHAGE

Le séchage peut avoir lieu dans les chambres **statiques**, pour production réduites (jusqu'à **400 Kg/h**), ou en **continu**, pour des productions plus élevées (jusqu'à **2000 Kg/h**). Dans les deux cas, nos lignes sont **leader** du marché depuis plusieurs années et les technologies fiables utilisées sont le résultat d'améliorations continues et **investissements**.

4

CONDITIONNEMENT

L'emballage peut avoir lieu en **paquets** ou **petites tasses**. En outre il est possible de mélanger les pâtes et assaisonnements ou bien les garder séparés, de façon que le **consommateur** les unisse au moment de la préparation. De toutes façons nos solutions s'occupent de **tout le processus**.

ET LES ASSAISONNEMENTS?

NOUS AVONS PENSÉ À TOUT. DÉCOUVREZ COMMENT



LA PRODUIRE EST TRÈS SIMPLE

GRÂCE À NOS INSTALLATIONS ET SERVICES COMPLETS

Nous pensons à **tout**, à vous il ne reste que produire les pâtes et profiter de ce **nouveau** marché où les **marges** sont incroyablement **supérieurs** à ceux des pâtes traditionnelles.



NOS SERVICES

Nous sommes un des groupes plus importants du secteur à niveau mondial, qui peut fournir soit **LIGNE ENTRY LEVEL** (typiquement **semi-automatiques**, avec chambre statique) que **LIGNE AUTOMATIQUE**, avec productions qui vont de 100 Kg/h aux 2000 Kg/h. Toutes les lignes ont un très bon rapport cout-performance. En outre nous offrons une gamme de services importants, capables de satisfaire chaque exigence.



Franchising

Nous offrons un service de **franchising** et **recherche joint venture Italiennes**, pour permettre au client d'obtenir une **nouvelle** **marque** avec associé Italien (une fabrique de pâtes) et **know how Italien** au 100%.



Marketing Plan

Nous effectuons une étude de marché dans les pays auxquels le client est intéressé, il s'agit d'une **enquête** de **marché réelle** (à partir des prévisions sur le marché aux coûts des produits des concurrents, genres d'étagères, etc...) pour savoir **comment**, **où** et à quel **prix** placer le **produit** final.



Business Plan

Nous réalisons une **étude** ou une analyse de faisabilité capable d'offrir une **série** de données de nature économique-sociale, sur lesquelles tracer les lignes guides pour la **naissance** de l'activité.



Clés en main

Tout ce que vous avez besoin dans un service unique. A partir de la recherche des **fournisseurs**, au **conditionnement**. Vous ne devez vous préoccuper de rien: nous résoudrons tous les problèmes et vous pourrez vous concentrer sur la **production**. Un service complet pour commencer à produire pâtes instantanées sans **pensées**.

LES ASSAISONNEMENTS DÉSHYDRATÉS

Même l'assaisonnement, en plus des pâtes est un élément clé pour le succès du produit. Il s'agit d'un **mélange déshydraté** qui permet d'obtenir, avec l'ajout de l'eau, une sauce prête pour assaisonner les pâtes. **Seulement Storci**, grâce à sa collaboration avec Liodry Foods, une entreprise spécialisée dans la production d'exhausteurs de goût assaisonnements, sauces, sauces déshydratées et préparations aromatisantes, offre les conseils et la réalisation de l'assaisonnement sur mesure, selon les besoins et les exigences du client. Les **préparations** de sauces déshydratées peuvent être **formulées** soit sans **Gluten** que **sans Allergène**.

Le client peut choisir entre un **conseil personnalisé** et un **soutien** pour **produire** les assaisonnements en **propre** et dans son pays, et une **fourniture** d'assaisonnements **réalisés en Italie pour lui**, avec les recettes qu'il désire (soit existantes que neuves, étudiées et réalisées spécifiquement pour lui).



L'assaisonnement déshydraté résultera naturel, sans amplificateurs de **sapidité** et ingrédients contenant **allergènes**.

SAUCES DÉSHYDRATÉES

CHOISISSEZ LE SERVICE PLUS APTE À VOS EXIGENCES

FOURNITURE DES ASSAISONNEMENTS DEMANDÉS

Vous n'êtes pas tenus à produire les **assaisonnements**, nous nous en occupons. Nous pouvons vous fournir des assaisonnements déshydratés à ajouter à vos pâtes instant, déjà faits. Choisissez parmi une des **recettes** prêtes ou bien en développer une toute neuve avec nos **experts**.

Dans ce cas l'assaisonnement sera strictement **ITALIEN au 100%**, réalisé avec ingrédients de qualité; il respectera complètement les normes ISO 9001:2008, IFS et BRC, qui assurent la totale traçabilité des matières premières et des produits finis, aussi bien que la conformité des caractéristiques de l'établissement et des méthodes de production.



CONSEILS

POUR LA PRODUCTION EN PROPRE

Vous pouvez choisir les conseils pour recevoir le **know-how** nécessaire pour **produire** les assaisonnements indépendamment. Le service est complet: à partir de la **recette**, du développement des recettes, aux conseils pour récupérer les matières premières jusqu'à la **production** finale.



FACILITÉ DE MARKETING

Il est facile de faire de la publicité sur les pâtes instantanées parce que elles se promeuvent toutes seules, grâce à la popularité des pâtes traditionnelles, qui continuent à croître. Vous pouvez faire de la publicité sur fait qu'elles ne coutent pas cher. Tous les clients sont sensibles à ce sujet. Ou bien choisir le fait qu'elles soient bonnes. Il est vrai qu'un produit savoureux suscite un plus grand intérêt. C'est un produit complètement nouveau. Vous pouvez exploiter la curiosité des clients pour un produit qui n'a jamais existé auparavant. Vous pouvez mettre en évidence son authenticité et le fait qu'il soit sain. Vous pouvez parier sur la vitesse et la simplicité de préparation, deux aspects en ligne avec le style de vie moderne. Vous pouvez faire de la publicité sur la longue durée du produit. C'est une réserve parfaite à garder à la maison et n'a pas d'agents de conservation. Vous pouvez profiter de la réputation connue de l'Italie en termes de nourriture. Les pâtes Italiennes sont synonymes d'excellence. Vous pouvez affiner la publicité pour cibler un ou plus segments spécifiques du marché: étudiants, kasher nourriture, végétaliens, soucieux de leur santé, végétariens, enfants, halal, travailleurs, etc...

FACILE À VENDRE

GRÂCE À SON EXTRÊME ADAPTABILITÉ

Facile à **promouvoir**, pour les mêmes raisons. De plus vous avez à disposition notre service de **marketing plan**. La seule limite est votre imagination.



RAPIDES prêtes en 3 minutes



3 min

BONNES saines et style Italien



POUR TOUS elles satisfont tous les goûts, partout



N'ATTENDEZ PAS CONTACTEZ NOUS

ET COMMENCEZ TOUT DE SUITE VOTRE NOUVELLE PRODUCTION

STORCI spa

Via Lemignano, 43044 Collecchio (PR) ITALY

CONTACTS



+39 0521543611



+39 0521 543621



sales-storci@storci.com



www.storci.com



www.instantpasta.info



Storci International Web Site



Instant Pasta Web Site