

# PÂTES INSTANTANÉES



POUR TOUT LE MONDE, PARTOUT

**Storci**  
PASTA MACHINERY

## 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, sains 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, leur 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.

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.



## 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

# NOODLES

## UNE GRANDE IDÉE ...

Grace à leur bas prix et 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.

\*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 coût sanitaire énorme



**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.

# LES CONSOMMATEURS EN SONT AU COURANT

Nutrition Facts	
Serving Size 1 Container (64g) Servings Per Container 1	
Amount Per Serving	
Calories 290 Calories from Fat 110	
% Daily Value*	
<b>Total Fat</b> 12g	18%
<b>Saturated Fat</b> 6g	30%
<b>Trans Fat</b> 0g	
<b>Cholesterol</b> 10mg	3%
<b>Sodium</b> 1,120mg	47%
<b>Total Carbohydrate</b> 39g	13%
Dietary Fiber 2g	8%
Sugars 2g	
<b>Protein</b> 7g	
Vitamin A 2%	Vitamin C **
Calcium **	Iron 15%

\*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.

	Calories: 2,000	2,500
Total Fat	Less than 65g	80g
Sat Fat	Less than 20g	25g
Cholesterol	Less than 300mg	300mg
Sodium	Less than 2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate	300g	375g
Dietary Fiber	25g	30g

INGREDIENTS: ENRICHED WHEAT FLOUR (WHEAT FLOUR, NIACIN, REDUCED IRON, THIAMINE MONONITRATE, RIBOFLAVIN, FOLIC ACID), VEGETABLE OIL (CONTAINS ONE OR MORE OF THE FOLLOWING: CANOLA, COTTONSEED, PALM PRESERVED BY TBAO, SALT, DEHYDRATED VEGETABLES (CARROT, GREEN PEAS, GARLIC), MALTODEXTRIN, CONTAINS LESS THAN 2% OF: MONOSODIUM GLUTAMATE, FREEZE DRIED SHRIMP, SUSUR, HYDROLYZED CORN, WHEAT AND SOY PROTEIN, YEAST EXTRACT, DEHYDRATED SOY SAUCE (WHEAT, SOYBEANS, SALT), SPICES, CARAMEL COLOR, POTASSIUM CARBONATE, SODIUM (MONO, HEXAMETA, AND/OR TRIPOLI) PHOSPHATE, NATURAL FLAVORS, SESAME OIL, SODIUM CARBONATE, DISODIUM INOSINATE, 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.

\*\*Contains less than 2% of the Daily Value of this nutrient.



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.



## 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 gout 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 créés.

### 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



À LA MAISON



AU BUREAU



À L'EXTÉRIEUR



À L'ÉCOLE

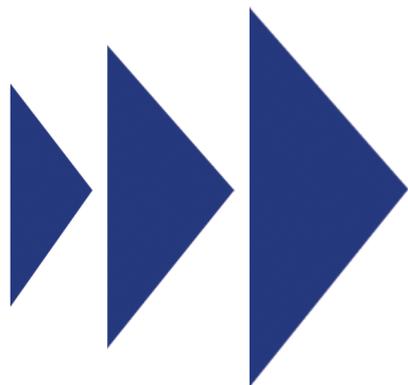
# PÂTES INSTANTANÉES

## POUR TOUT LE MONDE ET PARTOUT



## AUTRE QUE LES NOODLES INSTANTANÉES

Elles sont plus bonnes, plus saines, elles se préparent dans le même temps, sinon moins. Et tout aussi pratiques et économiques. Elles 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 gout Italien pour la nourriture mais elle sont aptes au style de vie moderne.



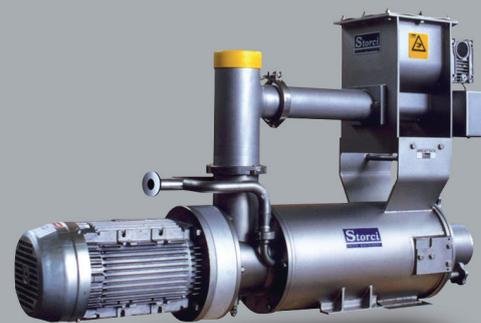
### **TRÈS BONNES**

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: LA MÉTHODE DE PRODUCTION DES PÂTES INSTANTANÉES

Ne sont pas nécessaires les connaissances spécifiques pour produire des 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.



## 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 couts des produits des concurrents, genres d'étagères, etc...) pour savoir comment, où et à quel prix placer le produit final.

### Business Plan

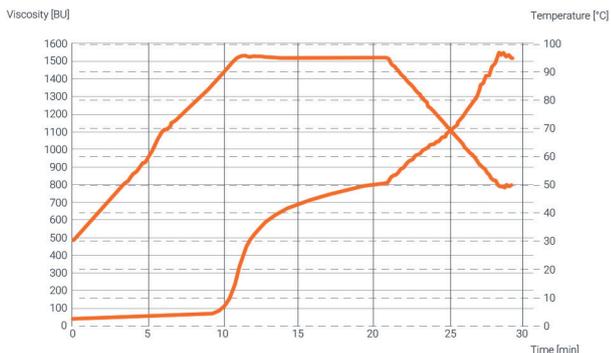


Nous réalisons une étude ou une analyse de faisabilité capable d'offrir une série de données de nature économique-sociale, sur lesquelles tracer les lignes guides pour la naissance de l'activité.

### Clés en main



Tout ce que vous avez besoin dans un service unique. A partir de la recherche des fournisseurs, au conditionnement. Vous ne devrez 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.



**2**

## PRÉCUSSION

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

# LES 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 supérieures à ceux des pâtes traditionnelles.



## 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 Food4Life, 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 déshydratés 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: a 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



## BONNES

saines et style Italien



## POUR TOUS

elles satisfont tous les goûts, partout



VÉGÉTALIENS



KASHER  
NOURRITURE



ÉTUDIANTS



ENFANTS



VÉGÉTARIENS



SOUCIEUX  
DE LEUR SANTÉ



TRAVAILLEURS



HALAL  
NOURRITURE

# N'ATTENDEZ PAS, CONTACTEZ NOUS

ET COMMENCEZ TOUT DE SUITE VOTRE NOUVELLE PRODUCTION

# CONTACTS



+39 0521543611



+39 0521 543621



sales-storci@storci.com



www.storci.com



www.instantpasta.info

# STORCI spa

Via Lemignano, 43044 Collecchio (PR) ITALY



Storci International Web Site



Instant Pasta Web Site