

# PASTA INSTANTANEA



FOR EVERYONE, EVERYWHERE

**Storci**  
PASTA MACHINERY

## ALIMENTACIÓN PARA UN MUNDO QUE CAMBIA

El mundo en el que vivimos está cambiando. El estilo de vida de hoy en día incluye una serie de actividades a menudo llevada a cabo a la velocidad de la luz, con hábitos y prácticas diarias rápidas, como la nutrición. Desde éste punto de vista, por hecho, se está redefiniendo el enfoque de la alimentación tradicional, prefiriendo la comida rápida, fácil de consumir, pero al mismo tiempo gustosa, sana y al alcance de todos.

# PASTA INSTANTÁNEA EN TAZA STORCI

Sana, práctica y buena. Producida con líneas Storci: la solución ideal para una comida rápida y económica, adapta al estilo de vida moderno.



# MARGEN

# + 300%

RESPECTO AL MISMO PRODUCTO SECO

# PASTA:

## POPULARIDAD SIN TIEMPO

Desde la antigüedad, la pasta ha sido siempre un elemento fundamental para el nutrimento del hombre. A través de los siglos, su capacidad de adaptarse a los estilos de vida siempre en evolución, se ha mantenido sin cambios. Un estudio del Oxfam pone la pasta como el plato más popular en distintas zonas del mundo, de la Filipina al Guatemala, del Sud Africa al Brasil, superando en la clasificación a arroz, carne y pizza. Además su consumo está aumentando en todo el mundo: Venezuela, Mexico, Suiza, Grecia, Bolivia ...

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

# GUSTA

## DE VERDAD A TODOS

Su tiempo de preparación, que no son propio rápidos, la rinden un plato de cocina tradicional, no idóneo a comidas rápidas de una vida extraordinariamente activa como aquella moderna. Hasta éste momento.

¿De cosa nace éste éxito rotundo? Ciertamente de los ingredientes simples y naturales que la componen, con la posibilidad de numerosas "variantes" que hacen un producto versátil y adecuado a todos (basta pensar a las harinas de kamut, quinoa, arroz, maíz etc).

Además es uno de los pocos alimentos consumado también de los conscientes de la salud, vegetarianos y veganos, todos grupos en fuerte aumento.



## ¿SE FUERA POSIBLE PREPARAR EN UN MINUTO?

¿Qué mercado se contemplaría si pudieras realizar un producto como la pasta disponible en cualquier lugar por cualquier persona en pocos minutos?

## DESCUBRELO



# NOODLES: UNA GRAN IDEA...

Gracias a su bajo precio y versatilidad, hoy los noodles instantaneos constituyen uno de los alimentos más populares en el mundo, probablemente el n. 1 en el area de los platos prontos. Hoy el consumo mundial de noodles está estimado en 102 miles de millones de paquetes vendidos cada año y 91,6 miles de millones de porciones cada año para los consumidores de todo el mundo\*.



**102**

MILES DE MILLONES  
de tazas cada año

Probablemente los platos prontos más vendidos al mundo, gracias a su practicidad y comodidad. El mercado está aumentando, gracias también al crecimiento de la industrialización en los países en desarrollo.



**280**

MILLONES  
de tazas al día

El facturado mundial es impresionante. Un mercado enorme donde insertarse. Basta una pequeña parte para garantizar un increíble beneficio, con un inversión modesta.



**WORLD**

WIDE  
Product

Los Noodles pre-cocidos se consuman en todo el mundo, pero en menor medida en los países consumidores de pasta tradicional, donde aún las exigencias de la vida moderna son las mismas.

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

## ...PERO NO SALUDABLE

En los últimos años, se han solevado muchas dudas sobre el producto, especialmente con respecto al tema de la salud y de los problemas que el consumo de los noodles puede generar. Son tantos los artículos y las contribuciones que, de tiempo, se pueden encontrar en red, y no solo, sobre la insalubridad de los noodles instantáneos. La información fluye a nivel planetario y parece sugerir un dato muy claro.

Recientemente fue publicada una investigación promovida de la American Society for Nutrition y conducida en Corea del Sud de investigadores procedentes de numerosas universidades estadounidenses y coreana, sobre los nocivos efectos que el consumo prolongado de similes alimentos pueden provocar. De ésta búsqueda surgió que, en la muestra sometida a una dieta rica de productos de alto contenido calórico y de escasa calidad, come en el caso de consumo de instant noodles, ha sido relevado el aumento de obesidad abdominal, del nivel de colesterol y de triglicérido en el sangre. El consumo de instant noodles puede ser asociado a patologías muy graves, como hipertensión, síndrome metabólica, problemas cardiovascular, enfermedades cerebrovascular y renal\*. Basta mirar una ficha de los valores nutricionales de una paquete de instant nodles para entender por qué.



### Sabor Artificial

Su sabor deriva principalmente de aromas artificiales, muchos de los cuales son dañosos a la salud. Además el resultado no es siempre bueno



### Exceso de grasas

Son grasos hasta 10 veces más de la pasta y a menudo fritos en aceite de palma, un graso saturado. Todos sabemos como el graso afecte los valores de colesterol en el sangre y los riesgos colegados a la salud



### Nutricionalmente desequilibrados

Son pobres de sustancias nutrientes como proteínas, fibras, vitaminas y minerales. No son adaptos a una alimentación a largo plazo



### Alto contenido de sal

Tiene un alto contenido de sal, primera causa de hipertensión. Ésta es responsable de un gran número de patologías, además de constituir un enorme costo sanitario





**LOS MAYORES CONSUMIDORES AL MUNDO**

Las comidas rápidas son considerables en los países desarrollados. Solo los noodles, venden más de 102 miles de millones de paquetes al año.

# LOS CONSUMIDORES SON CONCIENTES



Están ya buscando alternativas. Un producto igualmente práctico y versátil, pero más saludable. Nosotros somos capaces de hacerte coger esta oportunidad.

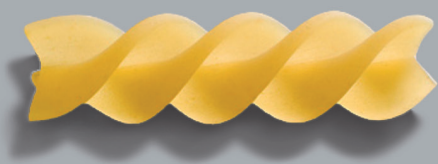
Nutrition Facts		*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs;	
Serving Size 1 Container (64g)		Calories: 2,000 2,500	
Servings Per Container 1			
Amount Per Serving			
Calories 290	Calories from Fat 110		
% Daily Value*			
<b>Total Fat</b> 12g	<b>18%</b>	Total Fat	Less than 65g 80g
<b>Saturated Fat</b> 6g	<b>30%</b>	Sat Fat	Less than 20g 25g
<b>Trans Fat</b> 0g		Cholesterol	Less than 300mg 300mg
<b>Cholesterol</b> 10mg	<b>3%</b>	Sodium	Less than 2,400mg 2,400mg
<b>Sodium</b> 1,120mg	<b>47%</b>	Total Carbohydrate	300g 375g
<b>Total Carbohydrate</b> 39g	<b>13%</b>	Dietary Fiber	25g 30g
Dietary Fiber 2g	8%		
Sugars 2g			
<b>Protein</b> 7g			
Vitamin A 2% • Vitamin C **		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 TBHQ, 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 SOY SAUCE (WHEAT, SOYBEANS, SALT), SPICES, CARAMEL COLOR, POTASSIUM CARBONATE, SODIUM (MONO, HEXAMETA, AND/OR TRIPOLY) PHOSPHATE, NATURAL FLAVORS, SESAME OIL, SODIUM CARBONATE, DISODIUM INOSINATE, DISODIUM GUANYLATE, CHICKEN BROTH, SOYA LECITHIN, LACTOSE, TURMERIC.	
Calcium ** • Iron 15%		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.



## LA ALTERNATIVA AHORA EXISTE

Existe un producto que une la propiedad de la pasta con las ventajas comerciales apenas visto la de los instant noodles: es la pasta instantánea. Producto saludable, en cuanto no va nunca frito, responde a las necesidades de todas aquellas categorías que, cada vez más, sienten la necesidad de una dieta sana y de productos auténticos, compatibles con los ritmos frenéticos de la vida moderna. La pasta instantánea se introduce naturalmente en un mercado ya pronto y maduro como el de los noodles, heredando la potencialidad. De hecho la preparación requiere el mismo procedimiento y el mismo tiempo de preparación. La pasta instantánea tiene una fecha de vencimiento larga, el que la rinde particularmente cómoda de tener en casa, en la oficina, etc. A los distribuidores y a los minoristas gusta mucho el tiempo de conservación estante y gusta también al consumidor, especialmente sin conservantes. Hablando de pasta, es difícil no pensarse a Italia, al sabor italiano de comidas y la excelencia de Italian style. La pasta instantánea es una verdadera y propia pasta en formato instantáneo.



### La pasta

Compuesta de harina de trigo duro, sin ningún aditivo, no frita y con una vida útil muy larga.



### El condimento

Realizado con ingredientes naturales, se puede agregar antes o después de la cocción de la pasta. Son disponibles en una gran cantidad de gustos y recetas, y otros se pueden crear.



### Uso

Ideal para comidas y sopas en formato taza y perfecta para cada situación que requiera de consumir una comida rápida, cómoda y buena.



### La preparación

Basta verter en la taza agua hirviendo: en 3 minutos el producto está listo de consumir, sin ensuciar y con un óptimo resultado, gustoso y nutritivo.

# ES SUFICIENTE UN POCO DE AGUA HIRVIENTE

Y LA COMIDA ESTÁ SERVIDA EN TRES MINUTOS



A CASA



EN LA OFICINA



AL ABIERTO



EN LA ESCUELA

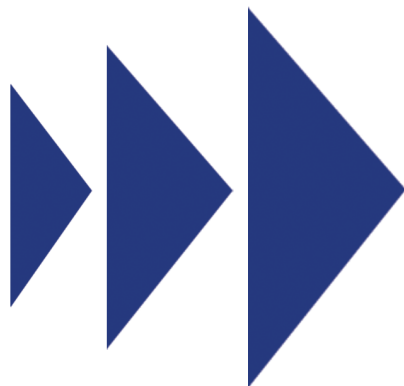
# PASTA INSTANTANEA

## FOR EVERYONE, EVERYWHERE



## OTRO QUE NOODLES INSTANTANEOS

Es buena, más saludable, se prepara en igual tiempo, si no inferior. Es igualmente práctica e igualmente económica. Tiene un enorme mercado.



### **ES SALUDABLE**

Ninguna sustancia es considerada nociva para la salud.



### **ES SOSTENIBLE**

Cocce en poca agua con un gran ahorro de energía.



### **ES FACIL DE PREPARAR**

Porqué el packaging es práctico y manejable, además bastan 3 minutos.



### **ES ECONOMICA**

Tiene una justa relación entre calidad y precio. Parecidos a los noodles.



### **ES ITALIAN STYLE**

Hereda el famoso gusto italiano por la comida pero se adapta al estilo de vida moderno.



### **ES BUENISIMA**

Satisface todo los gustos, gracias a los ingredientes puros y a los excelentes condimentos.

## DESCUBRE COMO PRODUCIRLA

GRACIAS A NUESTROS SERVICIOS Y EQUIPOS

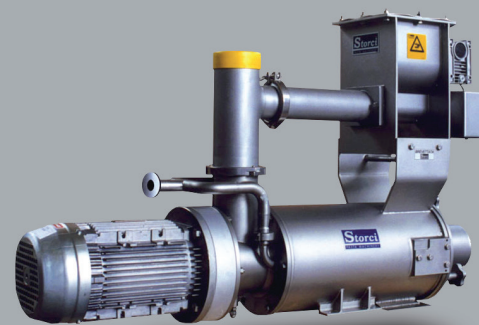
## REALMENTE PARA TODOS

Gracias a la infinita posibilidad dada de los condimentos deshidratados nuestra pasta instantánea es adapta a todos. Es posible realizar condimentos diferentes, tradicionales y completamente nuevos, para satisfacer las necesidades de todos en todo el mundo.

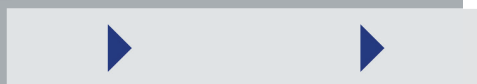


## INSTANT PASTA STORCI'S WAY

No es necesario ningún conocimiento específico para producir pasta, en cuanto Storci provee a todo el know how que el cliente necesita: desde la materia prima hasta el confeccionamiento, pasando por los condimentos. El cliente debe tener solo voluntad y disponibilidad de inversión. No se necesita de un espacio con características específicas, es suficiente un galpón industrial de ca. 1000/2000 mq. El tamaño de la porción es definible, personalizable, a según del target que interesa: de un mínimo de 64/65 gr. Hasta un verdadero y propio meal completo de 95 gr.



1



### LINEA PRODUCTIVA

Gracias a nuestra tecnología patentada, como el Premix® Storci o los tornillos especiales, la masa viene hidratada en modo perfecto, dando vida a un producto de verdadera excelencia.



## NUESTROS SERVICIOS

Somos uno de los grupos leader en el sector a nivel mundial, capaz de dotar sea LINAS ENTRY LEVEL (típicamente semi-automáticas, con celda estática) que LINEAS AUTOMATICAS, con producción de 100 Kg/h a 2000 Kg/h. Todas las líneas tienen una relación coste-prestación muy válida. Además ofrecemos una serie de servicios importantes, capaz de satisfacer todas las necesidades.



#### Franchising

Ofrecemos un servicio de franchising y búsqueda joint venture italiana, para permitir al cliente de obtener una nueva marca con socio italiano (fábrica de pasta) y know how italiano al 100%.



#### Business Plan

Realizamos un estudio o un análisis de factibilidad en grado de ofrecer una serie de datos de carácter económico-social, con el cual delinear un plan para el nacimiento de la actividad.



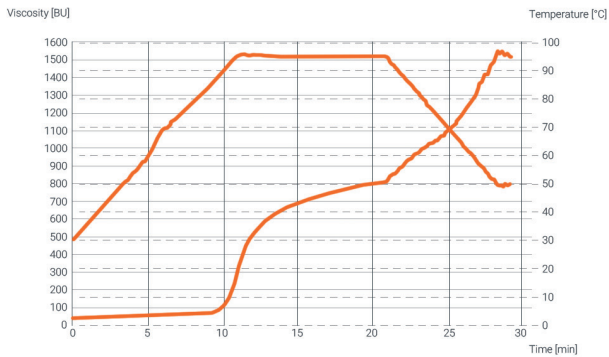
#### Marketing Plan

Realizamos un estudio de mercado en los países en los cuales el cliente está interesado, se trata de una investigación real de mercado (desde las previsiones del mercado, a los costos de los productos de los competidores, tipos de estanterías, etc...) para saber cómo, dónde y a que precio posicionar el producto final.



#### Llave en mano

Todo aquello que te sirve en un único servicio. Desde la búsqueda del proveedor, al confeccionamiento. No tendrás que preocuparte de nada: resolveremos nosotros todos los problemas y podrás concentrarte en la producción. Un servicio completo para iniciar a producir pasta instantánea sin problemas.



**2**

## PRE-COCCION

Hemos desarrollado un sistema de gelatinización en grado de rendir el producto final extremadamente homogéneo. Ésto se traduce en un producto de mayor calidad en el momento en el cual el cliente va a rehidratarlo.



**3**

## DESECACION

El secado puede tener lugar en celdas estáticas, para pequeñas producciones (hasta 400 Kg/h), o en continuo, para mayores producciones (hasta 2000 Kg/h). En ambos casos nuestros equipos son leader en el mercado desde hace muchos años y las fiables tecnologías empleadas son el fruto de continuos mejoramientos e inversiones.



**4**

## CONFECCION

El confeccionamiento puede realizarse en paquetes o en tazas. Además es posible mezclar pasta y condimento o también tenerlos separados, en modo que el consumidor los una en el momento de la preparación. En ambos casos nuestras soluciones se ocupan de todo el proceso.

¿Y LOS CONDIMENTOS? ►

HEMOS PENSADO A TODO, DESCUBRE COMO ►

# PRODUCIRLA ES SENCILLO

GRACIAS A NUESTROS EQUIPOS Y SERVICIOS COMPLETOS

Pensamos a todo nosotros, a ti no queda que producir la pasta y beneficiar de éste nuevo mercado dónde los márgines son increíblemente mayores respecto los de la pasta tradicional.





## CONDIMENTOS DESHIDRATADOS

También el condimento, además de la pasta, constituye un ingrediente fundamental para el buen resultado del producto. Se trata de una mezcla deshidratada que permite de obtener, con la añadidura de agua, una salsa pronta para condimentar la pasta. Solo Storci, gracias a su colaboración con Food4Life, empresa especializada en la producción de aderezos, condimentos, jugos, salsas deshidratadas y preparados aromatizantes, ofrece asesoramiento y realización del condimento adaptado, en base a las necesidades y a las peticiones del cliente. Las preparaciones de jugos deshidratados pueden ser formulado sea Gluten que Allergen Free.

El cliente puede elegir entre una consulencia personalizada y un soporte para producir los condimentos en su propio país, y un abastecimiento de condimentos realizados en Italia por su cuenta, con las recetas que desea (sean ya éstas existentes que nuevas, estudiadas y realizadas específicamente para él).



El condimento deshidratado resultará natural, con ausencia de potenciadores del sabor e ingredientes que contengan alérgenos.

# JUGOS DESHIDRATADOS

ELEGIR EL SERVICIO MAS ADECUADO A TUS ESIGENCIAS

## SUMINISTRO DE CONDIMENTOS A PEDIDO

No estás obligado a producir los condimentos, pensamos nosotros. Podemos suministrarte condimentos deshidratados de añadir a tu pasta instantánea, ya hecha. Elegir entre las recetas prontas o desarrollar una nueva junto a nuestros expertos.

En éste caso el condimento será rigurosamente ITALIANO al 100%, realizado con ingredientes de calidad; respetando plenamente las normas de calidad ISO 9001:2008, IFS e BRC, que aseguran la total trazabilidad de la materia prima y de los productos terminados, como también la conformidad de las características de la planta y de los métodos productivos.



## CONSEJOS PARA PRODUCIR EN PROPIO

Puedes elegir el consejo para recibir el know-how necesario a producir los condimentos en autonomía. El servicio es completo: desde la búsqueda y el desarrollo de la receta, al consejo para recuperar la materia prima hasta la producción final.





## FACILIDAD DE MARKETING

Es fácil hacer publicidad de la pasta instantánea, porque se promueve por sí mismo, gracias a la popularidad de la pasta tradicional, en constante salida. Puedes publicar el hecho que es económica. Todos los clientes son sensible al argumento. O también elegir el hecho que es buena. No se puede negar que un producto gustoso despierte mayor interés. Es un producto completamente nuevo. Puedes explotar la curiosidad del clienti por un producto que nunca ha existido antes. Puedes destacar su autenticidad y el hecho que sea saludable. Puedes puntar a la velocidad y sencilles de la preparación, dos aspectos en línea con el estilo de vida moderno. Puedes dar publicidad a la larga vida del producto. Es una provisión perfecta de tener en casa y sin conservantes. Pudes vantarse de la nota reputación que tiene Italia en cuanto la comida. La pasta Italiana es sinónimo de excelencia. Puedes perfeccionar el anuncio para puntar uno o más segmentos específicos del mercado: estudiante, kosher, veganos, salutistas, vegetarianos, niños, halal, trabajadores, etc.

# ES FACIL DE VENDER

GRACIAS SU EXTREMA ADAPTABILIDAD

Es fácil de promover, por las mismas razones. Además tienes a disposición nuestro servicio de marketing plan. El único límite es tu fantasía.



## VELOZ

pronta en 3 minutos



## BUENA

sana e italian style



## PARA TODOS

satisface todos los gustos, en cualquier lugar



VEGANOS



COMIDA KOSHER



ESTUDIANTES



NIÑOS



VEGETARIANOS



SALUTISTAS



TRABAJADORES



COMIDA HALAL

# NO ESPERES, CONTACTANOS

E INICIA AHORA MISMO TU NUEVA PRODUCCION

# STORCI spa

Via Lemignano, 43044 Collecchio (PR) ITALY

## CONTACTOS



+39 0521543611



+39 0521 543621



sales-storci@storci.com



www.storci.com



www.instantpasta.info



Storci International Web Site



Instant Pasta Web Site