

# PASTA INSTANT



FOR EVERYONE, EVERYWHERE

**Storci**  
PASTA MACHINERY

## CIBO PER UN MONDO CHE CAMBIA

Il mondo in cui viviamo sta cambiando. Lo stile di vita odierno prevede una serie di attività spesso svolte alla velocità della luce, con abitudini giornaliere rapide e pratiche, compresa l'alimentazione.

Da questo punto di vista, infatti, si sta ridefinendo l'approccio all'alimentazione tradizionale, prediligendo cibi veloci, facili da consumare, ma allo stesso tempo gustosi, sani e alla portata di tutti.

# STORCI INSTANT PASTA CUP

Sana, pratica e buona. Prodotta con linee Storci: la soluzione ideale per un pasto veloce ed economico, adatto allo stile di vita moderno.



# MARGINE

## + 300%

RISPETTO ALLO STESSO PRODOTTO SECCO

## PASTA: POPOLARITÀ SENZA TEMPO

La pasta, sin dall'antichità, è sempre stata un elemento **fondamentale** per l'alimentazione dell'uomo. Nel corso dei secoli, la sua capacità di **adattarsi** agli stili di vita sempre in **evoluzione**, è rimasta immutata. Un'indagine dell'Oxfam pone la pasta come piatto più **popolare** in diverse zone del mondo, dalle Filippine al Guatemala, dal Sud Africa al Brasile, superando nella classifica riso, carne e pizza. Inoltre il suo consumo è in **aumento** in tutto il mondo: Venezuela, Messico, Svizzera, Grecia, Bolivia ...

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

# PIACE DAVVERO A TUTTI

I suoi tempi di preparazione, però, non proprio rapidi, la rendono un piatto di cucina tradizionale, non idoneo ai pasti veloci di una vita straordinariamente attiva come quella moderna. Fino ad ora.

Da cosa nasce questo suo clamoroso **successo**? Sicuramente dagli ingredienti semplici e naturali di cui è composta, con la possibilità di numerose "varianti" che ne fanno un prodotto **versatile** e adatto a tutti (basti pensare alle farine di kamut, quinoa, riso, mais ecc).

**Inoltre** è uno dei pochi alimenti consumati anche dai **salutisti**, dai vegetariani e dai vegani, tutti gruppi in forte aumento.



## SE FOSSE POSSIBILE PREPARARLA IN UN ATTIMO?

Che **mercato** si prospetterebbe se tu potessi realizzare un prodotto come la pasta usufruibile **ovunque**, da **chiunque** e in pochi minuti?

## SCOPRILO

## NOODLES: UNA GRANDE IDEA ...

Grazie alla loro economicità e versatilità, oggi gli **instant noodles** costituiscono uno dei cibi più popolari del mondo, probabilmente il n. 1 nell'area dei ready meals.

Oggi il **consumo mondiale** dei noodles viene stimato in 102 miliardi di pacchetti venduti ogni anno e 91,6 miliardi di porzioni ogni anno per i consumatori di tutto il mondo\*.



**102**

MILIARDI  
di cups ogni anno

Probabilmente il ready meal più venduto al mondo, grazie alla sua praticità e convenienza. Ed il mercato è in **aumento**, grazie anche alla crescita della industrializzazione nei paesi in via di **sviluppo**.



**280**

MILIONI  
di cups al giorno

Il fatturato mondiale è **impressionante**. Un mercato enorme in cui inserirsi. Basta una piccolissima fetta per garantirsi un **profitto** incredibile, con un investimento modesto.



**WORLD**

WIDE  
Product

I noodles precotti sono consumati in **tutto** il mondo, ma in misura minore nei paesi consumatori di **pasta** tradizionale, dove tuttavia le esigenze della vita moderna sono le stesse.



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

## ... MA NON SALUTARE

Negli ultimi anni, molti **dubbi** sono stati sollevati sul prodotto, soprattutto per quanto riguarda la questione della **salute** e delle problematiche che il consumo dei noodles può generare. Sono **tanti** gli articoli e i contributi che, da tempo, si possono trovare in rete, e non solo, riguardo all'insalubrità degli instant noodles. L'**informazione** ormai circola a livello **planetario** e sembra suggerire un dato molto chiaro.

E' stata recentemente pubblicata una ricerca promossa dall'**American Society for Nutrition** e condotta in Corea del Sud da ricercatori provenienti da numerose università statunitensi e coreane, sugli effetti dannosi che il consumo prolungato di simili alimenti può provocare. Da questa ricerca è emerso che, nel campione sottoposto ad una **dieta ricca di prodotti ipercalorici** e di **scarsa qualità**, come nel caso di consumo di instant noodles, è stato rilevato un aumento dell'obesità addominale, dei livelli di colesterolo e di trigliceridi nel sangue. Il **consumo di instant noodles** può essere associato a patologie molto gravi, come **ipertensione, sindrome metabolica, problemi cardiovascolari, ictus e patologie renali**\*. Basta guardare una scheda dei valori nutrizionali di una confezione di instant noodles per capire il perchè.



### Sapore Artificiale

Il loro sapore deriva principalmente da aromi artificiali, molti dei quali sono dannosi alla salute. Inoltre il risultato non sempre è buono



### Eccesso di grassi

Sono grassi fino a 10 volte più della pasta e spesso fritti in olio di palma, un grasso saturo. Tutti sanno come il grasso influenzi i valori di colesterolo nel sangue ed i rischi per la salute ad esso collegati



### Nutrizionalmente sbilanciati

Sono poveri di sostanze nutritive come proteine, fibre, vitamine e minerali. Non sono adatti ad una alimentazione a lungo termine



### Alti contenuti di sale

Hanno un alto contenuto di sale, prima causa di ipertensione. Essa è responsabile di un grande numero di patologie, oltre a costituire un costo sanitario enorme



### I MAGGIORI CONSUMATORI AL MONDO

I pasti rapidi sono considerevoli nei paesi industriali. I noodles, da soli, vendono oltre 102 miliardi di pacchetti all'anno.

## I CONSUMATORI NE SONO AL CORRENTE

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	<b>18%</b>
<b>Saturated Fat</b> 6g	<b>30%</b>
<b>Trans Fat</b> 0g	
<b>Cholesterol</b> 10mg	<b>3%</b>
<b>Sodium</b> 1,120mg	<b>47%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 39g	<b>13%</b>
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 diet of 2,000 calories. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.

Calories: 2,000 2,500  
Total Fat Less than 65g 80g  
Saturated 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 TRIO, SALT, DEHYDRATED VEGETABLES (CARROT, 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 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.

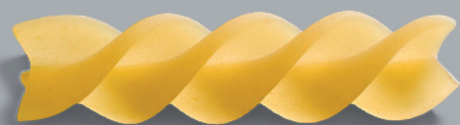
\*\*Contains less than 2% of the Daily Value of this nutrient.

Stanno già cercando delle alternative. Un prodotto ugualmente pratico e versatile, ma più salutare. Noi siamo in grado di farti cogliere questa opportunità.



## L' ALTERNATIVA ORA ESISTE

Esiste un prodotto che unisce le proprietà della pasta ai vantaggi commerciali appena visti degli instant noodles: è l'**instant pasta**. Prodotto salutare, in quanto non è mai fritto, viene incontro alle esigenze di tutte quelle categorie che, sempre più spesso, avvertono la necessità di una **dieta sana** e di **prodotti genuini**, compatibili con i ritmi frenetici della vita moderna. La pasta instant si inserisce naturalmente in un mercato già pronto e maturo come quello dei noodles, ereditandone le potenzialità. Infatti la preparazione richiede la medesima procedura e lo stesso tempo dei noodles. La pasta instant ha una lunga shelf-life, il che la rende particolarmente comoda da tenere in casa, in ufficio, etc. Ai distributori e ai dettaglianti piace molto la durata a scaffale e piace anche ai consumatori, soprattutto se senza conservanti. Parlando di pasta, è difficile non pensare all'Italia, al gusto italiano per il cibo e all'eccellenza dell'Italian style. La pasta instant è vera e propria pasta in formato istantaneo.



### **La pasta**



Composta da semola di grano duro, senza nessun additivo, non fritta e con una lunghissima shelf-life.

### **Il condimento**



Realizzato con ingredienti naturali, può essere aggiunto prima o dopo la cottura della pasta. E' disponibile in una grande quantità di gusti e ricette, ed altre si possono creare.

### **L'utilizzo**



Ideale per pasti e zuppe in formato coppa è perfetta per ogni situazione che richieda di consumare un pasto rapido, comodo e buono.

### **La preparazione**



Basta versare nella cup dell'acqua bollente: in 3 minuti il prodotto è già pronto da consumare, senza sporcare e con un ottimo risultato, gustoso e nutriente.

# E' SUFFICIENTE UN PO' DI ACQUA CALDA

ED IL PASTO E' SERVITO, IN TRE MINUTI



A CASA



IN UFFICIO



ALL'APERTO



A SCUOLA

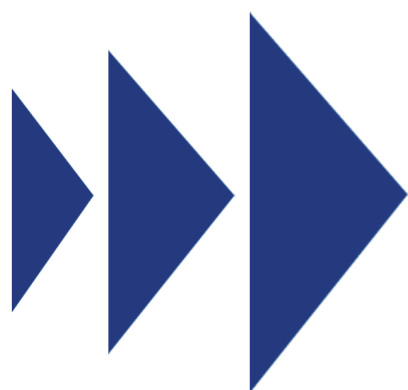
# INSTANT PASTA

## FOR EVERYONE, EVERYWHERE



## ALTRO CHE NOODLES INSTANTANEI

E' **buona**, più **salutare**, si prepara nello stesso **tempo**, se non inferiore. E' ugualmente **pratica** ed ugualmente **economica**. Ha un mercato target **immenso**.



### **E' SALUTARE**

Nessuna sostanza ritenuta nociva per la salute.



### **E' SOSTENIBILE**

Cuoce in meno acqua, con un grande risparmio energetico.



### **E' FACILE DA PREPARARE**

Perchè il packaging è pratico e maneggevole, inoltre bastano 3 minuti.



### **E' ECONOMICA**

Ha il giusto rapporto qualità prezzo. Simile a quello dei noodles.



### **E' ITALIAN STYLE**

Eredita il famoso gusto italiano per il cibo però è adatta allo stile di vita moderno.



### **E' BUONISSIMA**

Soddisfa ogni gusto, grazie agli ingredienti puri e agli eccellenti condimenti.

# SCOPRI COME PRODURLA

GRAZIE AI NOSTRI SERVIZI E MACCHINARI

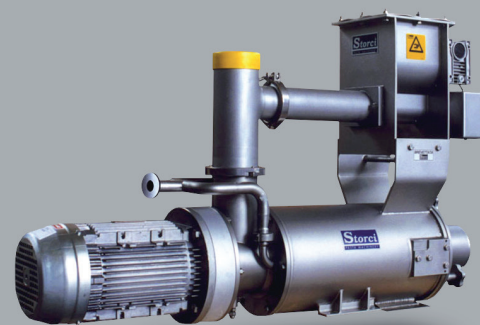
## E' VERAMENTE PER TUTTI

Grazie all'infinita possibilità data dai **condimenti** disidratati la nostra pasta instant è adatta a tutti. E' possibile realizzare condimenti differenti, **tradizionali** o completamente **nuovi**, per venire incontro alle **esigenze** di tutti, in tutto il **mondo**.

## INSTANT PASTA STORCI'S WAY

Non sono necessarie **conoscenze** specifiche per **produrre** instant pasta, in quanto Storci fornisce tutto il know how di cui il cliente ha bisogno: dalle materie prime al confezionamento, passando per i condimenti. Il cliente deve avere solo volontà e disponibilità di investimento. Non occorre uno **spazio** con caratteristiche specifiche, basta un capannone industriale di ca. **1000/2000 mq.**

La **dimensione** delle **porzioni** è definibile, **personalizzabile**, a seconda del target che interessa: da un minimo di 64/65 gr. fino ad un vero e proprio meal completo di 95 gr.



1

### LINEA PRODUTTIVA

Grazie alle nostre tecnologie brevettate, come il **Premix®** Storci o le viti **speciali**, l'impasto viene **idratato** in modo **perfetto**, dando vita ad un prodotto che è vera **eccellenza**.



## I NOSTRI SERVIZI

Siamo uno dei gruppi leader del settore a livello mondiale, in grado di fornire sia **LINEE ENTRY LEVEL** (tipicamente **semi-automatiche**, con cella statica) che **LINEE AUTOMATICHE**, con produzioni dai 100 Kg/h ai 2000 Kg/h. Tutte le linee hanno un costo-prestazione molto valido. Inoltre offriamo una serie di servizi importanti, in grado di soddisfare ogni esigenza.



### Franchising

Offriamo un servizio di **franchising** e **ricerca joint venture italiane**, per permettere al cliente di ottenere un **nuovo brand** con socio italiano (un pastificio) e **know how italiano** al 100%.



### Marketing Plan

Effettuiamo uno studio di mercato nei paesi ai quali il cliente è interessato, si tratta di un'indagine di **mercato reale** (dalle previsioni sul mercato, ai costi del prodotto dei concorrenti, tipi di scaffalature, ecc...) per sapere **come, dove** e a che **prezzo** posizionare il **prodotto** finale



### Business Plan

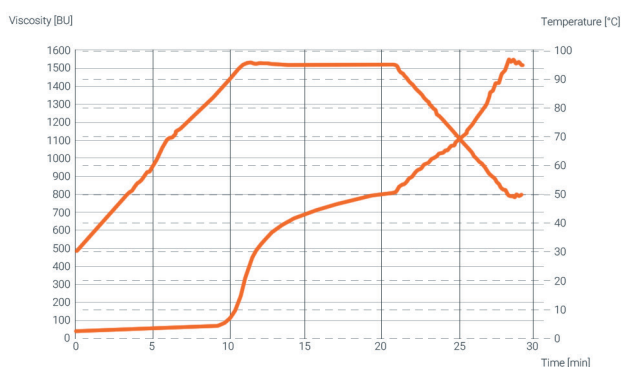
Realizziamo uno **studio** o un'analisi di fattibilità in grado di offrire una **serie** di dati di natura economico-sociale, sui quali tracciare le linee guida per la **nascita** dell'attività.



### Chiavi in mano

**Tutto** quello che ti serve in un servizio unico. Dalla **ricerca** dei **fornitori**, al **confezionamento**. Non dovrai preoccuparti di nulla: risolveremo noi ogni problema e potrai concentrarti sulla **produzione**. Un servizio completo per iniziare a produrre pasta instant senza **pensieri**.





## 2

### PRE-COTTURA

Abbiamo **sviluppato** un sistema di gelatinizzazione in grado di rendere il prodotto finale estremamente **omogeneo**. Questo si traduce in un prodotto di maggiore qualità nel momento in cui il **cliente** va a reidratarlo.



## 3

### ESSICCAZIONE

L'essiccazione può avvenire in celle **statiche**, per produzioni ridotte (fino a **400 Kg/h**), oppure in **continuo**, per produzioni maggiori (fino a **2000 Kg/h**). In entrambi i casi i nostri impianti sono **leader** del mercato da molti anni e le affidabili tecnologie impiegate sono il frutto di continui **miglioramenti** ed investimenti.



## 4

### CONFEZIONAMENTO

Il confezionamento può avvenire in **pacchetti** o **coppette** (cups). Inoltre è possibile miscelare pasta e condimento oppure tenerli separati, in modo che il **consumatore** li unisca al momento della preparazione. In ogni caso le **nostre soluzioni** si occupano di **tutto il processo**.

**E I CONDIMENTI ?** 

ABBIAMO PENSATO A TUTTO, SCOPRI COME

# PRODURLA E' SEMPLICISSIMO

GRAZIE AI NOSTRI IMPIANTI E SERVIZI COMPLETI

Pensiamo a **tutto** noi, a te non resta che produrre la pasta ed approfittare di questo **nuovo** mercato dove i **margini** sono incredibilmente **maggiori** rispetto a quelli della pasta tradizionale.



## I CONDIMENTI DISIDRATATI

Anche il condimento, oltre alla pasta, costituisce un ingrediente fondamentale per la buona riuscita del prodotto. Si tratta di una **miscela disidratata** che permette di ottenere, con l'aggiunta di acqua, un sugo pronto per condire la pasta.

Solo Storci, grazie alla sua collaborazione con Food4Life, azienda specializzata nella produzione di insaporitori, condimenti, sughi, salse dry e preparati aromatizzanti, offre la consulenza e la realizzazione del condimento su misura, in base alle necessità e alle richieste del cliente. Le **preparazioni** di sughi disidratati possono essere **formulate** sia **Gluten** che **Allergen Free**.

Il cliente può scegliere tra una **consulenza personalizzata** ed un **supporto per produrre i condimenti in proprio** e nel suo paese, ed una **fornitura di condimenti realizzati in Italia per suo conto**, con le ricette che desidera (sia esistenti che nuove, studiate e realizzate appositamente per lui).



Il **condimento** disidratato risulterà naturale, privo di esaltatori di **sapidità** e ingredienti contenenti **allergeni**.

# SUGHI DISIDRATATI

SCEGLI IL SERVIZIO PIU' ADATTO ALLE TUE ESIGENZE

## FORNITURA DEI CONDIMENTI SU RICHIESTA

Non sei obbligato a produrre i condimenti, ci pensiamo noi. Possiamo fornirti i **condimenti** disidratati da aggiungere alla tua pasta instant, già fatti. Scegli tra una delle **ricette** pronte oppure sviluppane una tutta nuova insieme ai nostri **esperti**.

In questo caso il condimento sarà rigorosamente **ITALIANO al 100%**, realizzato con ingredienti di qualità; rispetterà pienamente gli standard qualitativi ISO 9001:2008, IFS e BRC, che assicurano la totale rintracciabilità delle materie prime e dei prodotti finiti, nonché la conformità delle caratteristiche dello stabilimento e delle metodologie produttive.



## CONSULENZA PER PRODUZIONE IN PROPRIO

Puoi scegliere la consulenza per ricevere il **know-how** necessario a **produrre** i condimenti in autonomia. Il servizio è completo: dalla **ricerca** e lo sviluppo delle ricette, alle consulenze per recuperare le materie prime fino alla **produzione** finale.



## FACILITÀ DI MARKETING

E' facile pubblicizzare la pasta instant, perchè si promuove da sè, grazie alla popolarità della pasta tradizionale, in costante ascesa. Puoi pubblicizzare il fatto che è economica. Tutti i clienti sono sensibili all'argomento. Oppure scegliere il fatto che sia buona. E' innegabile che un prodotto gustoso susciti maggiore interesse. E' un **prodotto completamente nuovo**. Puoi sfruttare la curiosità dei clienti per un prodotto che non è mai esistito prima. Puoi mettere in evidenza la sua genuinità e il fatto che sia salutare. Puoi puntare sulla **velocità** e **semplicità** di **preparazione**, due aspetti in linea con lo stile di vita moderno.

Puoi pubblicizzare la lunga durata del prodotto. E' una scorta perfetta da tenere in casa e non ha conservanti. Puoi sfruttare la nota reputazione dell'Italia in fatto di cibo. La **pasta Italiana** è **sinonimo** di **eccellenza**. Puoi perfezionare la pubblicità per colpire uno o più segmenti specifici del mercato: studenti, kosher, vegani, salutisti, vegetariani, bambini, halal, lavoratori, ecc... .

## E' FACILE DA VENDERE

GRAZIE ALLA SUA ESTREMA ADATTABILITÀ

Ed è facile da **promuovere**, per gli stessi motivi. Inoltre hai a disposizione il nostro servizio di **marketing plan**. L'unico limite è la tua fantasia.



**VELOCE**  
pronta in 3 minuti



**BUONA**  
salutare e italian style



**PER TUTTI**  
soddisfa ogni gusto, ovunque



VEGANI



KOSHER FOOD



STUDENTI



BAMBINI



VEGETARIANI



SALUTISTI



LAVORATORI



HALAL FOOD

# NON ASPETTARE, CONTATTACI

ED INIZIA SUBITO LA TUA NUOVA PRODUZIONE

# STORCI spa

Via Lemignano, 43044 Collecchio (PR) ITALY

## CONTATTI



+39 0521543611



+39 0521 543621



sales-storci@storci.com



www.storci.com



www.instantpasta.info



Storci International Web Site



Instant Pasta Web Site