

Linee per paste instant Storci

«**R**apido, salutare, buono!»: queste sono le parole d'ordine in una società, come quella odierna, sempre in movimento, dinamica e con poco tempo a disposizione, anche per i pasti.

La possibilità di avere a disposizione un cibo gustoso, facile e veloce da preparare è una necessità comune a diverse categorie di persone. Basti solo pensare agli studenti, ai lavoratori, ai professionisti...

E non basta: questo prodotto, grazie al suo alto potere di segmentazione, va incontro non solo a scelte religiose (kosher, halal) o etiche (vegani, vegetariani, e così via) ma anche a quelle di ordine medico o dietetico.

Basta un attimo

Bastano acqua bollente, pasta di semola e qualche minuto per poter gustare un pranzo completo, veloce ma soprattutto salutare. A differenza dei noodles, la pasta instant non è fritta, ma è realizzata con semola di grano duro al 100%, senza alcun tipo di additivo.

Si può gustare dove e quando si vuole e presenta una vasta gamma di sapori, ben adattabili a ricette e gusti locali di tutto il mondo.

Vantaggi economici per il produttore

Vogliamo ragionare in termini economici? Per il produttore che entra nel mercato dell'instant pasta, i benefici sono ben chiari.

- Primo: penetrazione di mercato, in particolar modo nei Paesi in via di



sviluppo, dove lo stile di vita occidentale sta prendendo sempre più piede tra la classe media (e si prevede lo farà ancora di più negli anni a venire).

- Secondo: possibilità di diversificare il proprio prodotto.
- Terzo: aumentare i ricavi globali.
- Quarto: bassi costi di produzione (se comparati alle altre tipologie di piatti pronti).
- Quinto: alto ritorno sull'investimento (grazie anche alla lunga shelf life del prodotto).

Ma potremmo proseguire...

Da sempre attenta ai nuovi mercati e alle tendenze del food, Storci è consapevole dei vantaggi collegati all'ingresso nel mercato dell'instant pasta. Per questo propone linee comple-

tamente versatili e personalizzabili: macchine automatiche, semiautomatiche e con la possibilità dell'opzione "chiavi in mano".

In quest'ultimo caso, per garantire il risultato voluto dal cliente, lo staff Storci segue tutte le fasi del progetto: dall'individuazione alla gestione dei fornitori, dall'analisi del prodotto (pasta e ricette dei singoli condimenti), al confezionamento, alla pallettizzazione.

Se invece già si possiede un pastificio, lo stesso può - previa valutazione - essere "convertito" alla produzione di pasta instant (mantenendo però la possibilità di produrre anche pasta secca "standard").

Per questo si suggerisce: «Resta al passo coi tempi, entra nel "Nuovo mercato globale della pasta" con le opportunità offerte dagli impianti Storci!». ■