

Linee per pasta instant Storci: versatili e complete

Attenta ai mercati e alle nuove tendenze non solo della pasta ma del food in generale, Storci ha realizzato le linee per pasta instant: impianti innovativi e versatili per soddisfare le richieste dei clienti.

Perché queste nuove linee? Basta guardarsi intorno: al giorno d'oggi, con la vita veloce che si conduce, c'è spesso pochissimo tempo per fare qualunque cosa, anche consumare i pasti. Serve, perciò, un cibo facile da consumare, soprattutto fuori casa, ma che sia buono, gustoso, salutare e che si ponga come valida alternativa ai noodle asiatici.

Convertire e diversificare la produzione del molino dando valore aggiunto all'industria molitoria con l'obiettivo di ottenere un pasto pronto al consumo è strategico: significa aumentare i margini di profitto e ampliare i mercati di riferimento, senza cambiare particolarmente le modalità di stoccaggio e di distribuzione.

Storci propone la sua tecnologia per l'ottenimento di un prodotto che unisca i gusti di tutti, tradizionali e moderni; che vada bene sia nei Paesi in via di sviluppo che in quelli industrializzati. Gli impianti per pasta instant Storci, assolutamente personalizzabili, possono essere proposti con alternative diverse:

1. **chiavi in mano**, per un servizio completo che segue il cliente dallo sviluppo del progetto al confezionamento;
2. **linee automatiche e semiautomatiche** che prevedono un im-



pianto per la produzione delle paste instant, essiccate e pronte per l'assemblaggio con altri ingredienti.

È possibile anche convertire le linee già esistenti in un pastificio con la tecnologia per paste instant o, se lo si desidera ma solo previa valutazione, aggiungere questa tecnologia a quella tradizionale.

I vantaggi di un impianto di pasta instant Storci sono:

- un unico referente (per il chiavi in mano);
- il cliente può testare nel Laboratorio Storci vari tipi di produzione e di condimenti;

- la facile pulizia del cottore;
- la possibilità di due diverse tipologie di confezione (pasta cup o bustina, il primo principalmente per un consumo fuori casa, il secondo indoor);
- la penetrazione a livello mondiale dei mercati.

Il prodotto ottenuto ha un'alta marginalità, può essere consumato semplicemente aggiungendo acqua calda e quindi superveloce, è gustoso e soddisfa tutti i palati.

Le linee per pasta instant Storci sono indicate per gli imprenditori che vogliono entrare nei nuovi mercati, con prepotenza ma con attenzione al prodotto e alla qualità. ■