

Sarl Moulines Industriels du Sebaou sceglie Storci

La dimensione della pasta come alimento globale è nota non solo per la sua diffusione nel mondo ma, anche, per le tante specialità delle singole aree geografiche.

In Nord Africa è, per esempio, il couscous a farla da padrone, accompagnato negli ultimi anni da un notevole aumento dei consumi anche della pasta secca.

Quella di Sarl Mis (Moulines Industriels du Sebaou) è la storia di un molino che, per variare la propria offerta e migliorare la redditività, decide di diventare produttore, partendo proprio da couscous e pasta secca.

L'azienda, quindi, ha avuto la necessità di identificare un partner affidabile, in grado di seguirla in ogni fase del processo. Era indispensabile trovare un partner per una soluzione



completa e tecnologicamente avanzata non solo degli impianti di produzione ma anche di tutto ciò che è collegato alla "vita" degli stessi.

Sarl Mis ha scelto Storci per l'acquisto di una linea couscous da 500 kg/h e di una linea multiformato Omnia per pasta secca. Dallo stoccaggio al confezionamento, l'azienda di Collecchio (Pr) ha garantito un iter definito e strutturato, accompagnando il cliente in tutte le fasi del progetto.

La famiglia Zeggane, al vertice di Sarl Mis, sintetizza così il connubio con Storci: «Avere un unico

referente per noi ha significato tantissimo. Storci possiede tutte le conoscenze di cui avevamo bisogno e una rete di fornitori locali molto affidabili che ci hanno permesso di realizzare con successo ogni step del progetto. Giovanni Strinati, sales area manager Maghreb e il presidente Anzio Storci sono stati sempre presenti e disponibili, rispondendo con chiarezza ed esaustività ai nostri dubbi e alle nostre richieste, permettendoci di ottenere un risultato eccezionale».

Quei risultati eccezionali che sono l'obiettivo di Storci ogni qualvolta lavora fianco a fianco con i propri clienti. ■



Linea Storci per couscous da 500kg/h