

STORCI.COM



#11 NOS CLIENTS, NOTRE FORCE

ARTE & PASTA
DE BOSCOREALE



ANTONIOU BROS.
ÉGYPTE



MULINO
DI GRAGNANO



LIGNE OMNIA

TEMP DE LECTURE PREVU: 1 MIN. ET 30 SEC.

PÂTES COURTES ET LONGUES DANS UNE SEULE SOLUTION

La ligne Omnia est la réponse pour qui veut produire tout de suite un grand catalogue de formats avec le minimum d'encombrement. Pâtes courtes, comme macaroni, ou longues, comme spaghetti, ou encore spéciales (comme paccheri, candele) et – optionels – nids et lasagnes.

Compacte et eclectique:

elle occupe l'espace d'une petite ligne de production mais avec grands résultats.

Brevets: le **Premix Plus®**, brevet mondial Storci, est le meilleur système de prémélange sur le marché. Résultat de notre longue expérience sur le domaine, il est en mesure de offrir grandes quantités de mélange avec des petits coûts énergétiques, qualité élevée du résultat et il ne nécessite pas d'opérateur.

La **double tête**, couverte de brevet international, est l'unique au monde en mesure de produire pâtes longues, pâtes courtes et aussi formats spéciaux. Un dispositif spécial dévie le mélange d'une tête à l'autre sans gaspillages et sans remplir de mélange la tête erronée. Alternative à la double tête il y a le cône partageur (voir image à côté). Le pre-sécheur **Omnidryer**, grâce à sa particulière forme intérieure permet de dévier les flux d'air et les adapter au format de pâte que, dans ce moment, on veut produire. Cette forme intérieure variable, brevet exclusif Storci, est l'unique au monde que permet de pre-sécher soit les pâtes longues que les pâtes courtes et les formats spéciaux sans modifier la ligne.

Automations: la ligne Omnia peut être automatisée pour la gestion des plateaux et des cannes avec l'empileur et le déempileur plateaux ou avec le système automatique OMNIROBO qui simplifie le travail et permet une utilisation de personnel limitée.



TEMP DE LECTURE PRÉVU: 1 MIN.

Cette fabrique de pâtes avait un rêve: produire seulement des pâtes de qualité, en alliant le binôme artisanat et innovation.

À la recherche d'un partner fiable leur choix tombe sur Storci, qui à Gragnano détient la plupart des installations pour la production des pâtes sèches.

Ils achètent une ligne semi-automatique pour la production de pâtes courtes et longues.

L'histoire. C'est l'histoire de six garçons pleins de volonté qui décident de parier ensemble sur la ressource principale de leur ville, les pâtes. Malgré les difficultés ils réussissent dans leur projet, aidés de l'Archidiocèse du lieu et des familles de la communauté.

Le projet est commencé à Octobre 2015.

Pourquoi Storci?

Raffaele Faella explique: "Le choix d'une entreprise comme Storci a été dictée par la pure nécessité de transformer notre ambitieux projet-rêve en réalité. Pour nous Storci représente l'entreprise leader pour ce qui regarde la conception et la production de lignes capables de réaliser une production artisanale et en conséquence un produit de très haute qualité.

Avec Storci nous avons réussi à obtenir la juste et équilibrée amalgamation entre technologie et tradition, parce qu'elle s'est démontrée la seule entreprise que, à travers l'innovation technologique, a réussi en même temps à conserver ceux que

AVEC STORCI UN RÊVE QUI DEVIENT RÉALITÉ

FABRIQUE DE PÂTES: "IL MULINO DI GRAGNANO"



sont les principaux processus de transformation artisanale, pour nous, gens de Gragnano fondamentaux. En outre Storci a épousé, à partir du départ notre histoire, elle nous a suivis et soutenus à partir du début dans notre phase de projet, en nous dédiant des mois au but de comprendre nos exigences et de les satisfaire complètement, en nous donnant complète autonomie dans la création d'un produit que à seulement 4 mois de sa création se classe dans les excellences de Gragnano".



STORCI & ANTONIOU BROS.

ENSEMBLE POUR DES PÂTES D'EXCELLENCE



Jean Antoniou et Anzio Storci

**Jean et Babis Antoniou répondent
Est-ce que vous pouvez nous raconter en bref
l'histoire de votre entreprise?**

L'aventure est commencée en 1895 avec l'arrière-grand-père des frères Antoniou qui a construit la plus grande fabrique de pâtes de Alexandrie d'Egypte qui restait tel jusqu'au premières années de l'an deux mille. En 2008 la quatrième génération de la famille a construit une nouvelle fabrique de pâtes pour des pâtes «premium» avec siège à Borg el- Arab City, Egypte. Nous offrons une qualité exceptionnelle qui se base sur une expérience de plus de cent

ans dans la manufacture alimentaire artisanale. Nous utilisons toutes les dernières technologies innovantes italiennes, suisses et allemandes que nous combinons avec nos recettes secrète et l'expérience de plus d'un siècle dans la production des pâtes pour distribuer des produits de qualité au marché égyptien et international. Nos laboratoires ont les plus modernes équipements allemands et japonais qui assurent des résultats excellents. Nous croyons dans: développement, investissement et amélioration continus. Nous avons accueilli la philosophie du «lean manufacturing» et les six principes



GRAGNANO TERRE DE SUCCÈS POUR STORCI

Gragnano est connue au niveau européen comme la Ville des pâtes. Depuis 2013 elle a eu la reconnaissance européenne de Indication Géographique Protégée (I.G.P.). Ses conditions: les pâtes doivent être produites dans la municipalité de Gragnano, seulement avec semoule de blé dur et avec eau des nappes locales; l'extrusion du mélange doit être faite par des filières en bronze. Les pâtes doivent être emballées sans subir des déplacements. Le succès des pâtes de Gragnano est à rechercher dans la séculière existence d'une minoterie, dans le professionnalisme avec lequel



sigma pour pouvoir optimiser le processus de la production et distribution. Nous produisons des pâtes sèches avec farine de blé dur pour le 72%.

Qu'est-ce que signifie pour vous créer un produit de qualité?

La qualité est notre force grâce à l'utilisation des presses Storci; la qualité n'est pas une caractéristique relative seulement à nos pâtes mais est aussi une particularité des machines utilisées pour les produire. Ceci se traduit en moins de temps d'inactivité et plus certitude d'une production pour 24 heures sur 24 pour 7 jours.

Pourquoi avez-vous choisi Storci pour produire vos pâtes? Quelle est à vos avis la valeur ajoutée de cette entreprise?

Nous connaissons M. Anzio Storci depuis plus de 35 ans. Notre rapport de travail est commencé quand nous avons acheté deux lignes pour les pâtes à nids, ensuite, vue la confiance qu'il nous a

inspiré, nous avons acheté six lignes qui incluent la production de pâtes longues, courtes et nids. Quand on achète des lignes de qualité il est très important de les acheter chez une société fiable. Storci est leader du secteur pour la production de lignes pour pâtes.

Sa valeur ajoutée?

Lignes opératives, fiables et de facile maintenance. En outre, son service après-vente est inégalable sur le marché. Aussi dans les périodes usuelles de fermeture, quand on s'attend que beaucoup de sociétés ne fassent pas assistance, le personnel Storci est disponible à aider le client 24/7.

Quels sont vos projets pour le futur?

Nous voulons augmenter la production de pâtes longues et maintenir un fort rapport avec Storci pour implémenter toutes les nouveautés technologiques pour perfectionner la qualité des pâtes ainsi que simplifier l'activité productive.



on produit les pâtes sèches en ce lieu, et dans le climat favorable. Gragnano se développe, en fait, sur différents niveaux altimétriques, sur une plaine qui donne sur la mer, dans le sommet Sud-est du Golfe de Naples, au pied des Monts Lattari. Cette zone, étroite entre les montagnes et la mer, bénéficie d'un climat doux, équilibré et légèrement humide pour toute l'année, qui permet de sécher les pâtes en mesure graduelle. En outre, à travers les sources du Mont Faito, jaillit un'eau pure, pauvre en chlore, que les usines de pâtes de Gragnano utilisent pour la production des pâtes. Dernière, mais pas pour importance, la filière en bronze, qui donne aux pâtes de Gragnano la typique rugosité qui leur permet de contenir à la perfection l'assaisonnement.

Source: www.comune.gragnano.na.it

Storci est bien enraciné dans le territoire du Gragnano et elle peut compter avec satisfaction des noms importants que depuis longtemps produisent des pâtes de qualité avec ses installations.

LES CLIENTS

Arte & Pasta
Pastai Gragnanesi
Pastificio Leonessa
Pastificio dei Campi
Pastificio Gentile
Pastificio Il Mulino di Gragnano
Pastificio Le Antiche Tradizioni di Gragnano
Pastificio Marulo
Premiato Pastificio Afeltra

STORCI INSTANT PASTA'S WAY

TEMP DE LECTURE PREVU: 1 MIN. ET 15 SEC.

SOLUTIONS DIFFERENTES
MAIS TOUJOURS
LA MÊME POLYVALENCE



Dans le monde dans lequel nous vivons de plus en plus de personnes conduisent une vie frénétique et rapide et sentent la nécessité de plats cuisinés, faciles à conserver et consommer et avec des temps de cuisson très rapides. Les pâtes instantanées sont un produit sain, car elles ne sont pas frites; elles ont une longue durée de conservation, qui les rendent particulièrement pratiques à conserver à la maison, au bureau, etc. Les distributeurs et les détaillants aiment beaucoup la durée de la vie sur les étagères et plait beaucoup aussi aux consommateurs, surtout si sans conservateurs. Les pâtes instantanées sont composées par semoule de blé dur, sans aucun additif. Les lignes pour pâtes instantanées permettent d'obtenir un produit indiqué pour tout le monde et partout: à la maison, au bureau, en plein air... il suffit de verser dans la tasse de l'eau bouillante: en 4 minutes le produit est prêt à consommer, sans salir et avec un excellent résultat.

Grace à leur polyvalence, les pâtes instantanées peuvent être réalisées avec des assaisonnements qui rencontrent les goûts de tous: végétaliens, halal, travailleurs, végétariens, kosher, soucieux de

leur santé... Même les assaisonnements sont très importants. Il s'agit d'un mélange déshydraté qui permet d'obtenir, avec l'ajout de l'eau, une sauce prête pour assaisonner les pâtes.

Storci instant pasta's way

Storci fournit tout le **know how** duquel le client a besoin; à partir des matières premières au conditionnement, en passant par les assaisonnements (en collaboration avec l'entreprise Liodry Foods). La dimension des portions est personnalisable, en fonction du target qui intéresse: à partir d'un minimum de 64/65 gr. jusqu'à 95 gr. Nous pouvons fournir soit lignes entry level (typiquement semi-automatiques, avec chambre statique) que lignes automatiques, avec productions qui vont de 100 kg/h aux 2000 kg/h. Nous offrons, en outre, une gamme de services importants, comme franchising et recherche joint venture italiennes, business plan, marketing plan et clés en main.

Pâtes instantanées Storci
Pour approfondir:
www.storci.com
www.instantpasta.info

Nous interviewons M. Salvatore Ferraro, Président
de Arte & Pasta

**Est-ce que vous pouvez nous raconter en bref
l'histoire de Arte & Pasta?**

Nous aimons dire que nous sommes "fabricants
des pâtes alimentaires presque par hasard", vu que
l'actuelle société s'est trouvée, justement, pour une
circonstance fortuite à opérer dans ce secteur, en
succédant à une autre société qui ne réussissait pas
à développer l'activité. Puis, comme il arrive, quand
il s'agit de défi, l'enthousiasme a été fort et ainsi est
née l'activité de la famille Ferraro.

Quels sont les caractéristiques de votre produit?

Quelle valeur donnez-vous à l'artisanat?

Les caractéristiques de notre produit dépendent
du choix et du contrôle des matières premières,
parce que dans une recette simple comme la notre,
c'est à dire semoule et eau, les matières premières
sont déterminantes pour la qualité du produit final.
Naturellement, nous donnons la juste importance
aussi au mélange, au tréfilage en bronze, au lent
séchage et au repos. Cela exprime notre conception
d'artisanat: "respect des temps nécessaires sans hâte".

**Vous produisez des pâtes depuis plus de
vingt ans; maintenant vous êtes prêts à un
nouveau projet et à une nouvelle fabrique de
pâtes. Quest-ce que vous vous attendez de cet
important investissement?**

La choix d'un nouveau projet a été du en partie à
des raisons d'espace et de production; il est dès lors
naturel que nous aspirons, en plus de satisfaire les
nécessités des nos clients historiques, à entrer dans
des nouveaux secteurs et Pays. De plus, nous aimons
penser que grâce à nos choix, dix nouvelles familles
peuvent compter sur un emploi en plus de l'induit.

TEMP DE LECTURE PREVU: 1 MIN. ET 15 SEC.

ARTE & PASTA

"NOUS VOUS
RACONTONS NOTRE
DUO GAGNANT
AVEC STORCI"



**Pour quelle raison avez-vous choisi Storci? Quel
est, à votre avis, sa valeur ajoutée?**

Avec Storci nous avons un rapport d'affaire bien
établi, parce que nous avons déjà eu manière
d'expérimenter au cours de ces dernières années
sa grande compétence dans le secteur des lignes
pour pâtes. En outre, nous apprécions le fait qu'il
s'agit d'une société que, malgré les nombres très
élevés elle ait respecté, de toute façon, la dimension
familiale et humaine.



STORCI PASTA CENTER TRAINING & RESEARCH

TEMP DE LECTURE PREVU: 1 MIN. ET 15 SEC.

UN CENTRE DE RECHERCHE EN ÉVOLUTION CONTINUE



Aujourd'hui la simple fourniture de la ligne n'est plus suffisante: le client veut essayer et tester soit la technologie soit le produit.

Storci Pasta Center n'est pas un simple laboratoire mais une véritable fabrique de pâtes équipée avec lignes Storci en mesure de opérer en plein potentiel. C'est le juste siège pour qui veut expérimenter des test sur nouveaux produits et/ou sur les lignes installées.

Dans ce deuxième cas, il est possible de tester une ligne pour pâtes sèches multi-format, équipée pour produire aussi des pâtes instantanées. Les clients sont suivis par le personnel technique et, sur demande, aussi du personnel du bureau commercial pour un éventuel développement commercial du produit. Le **Storci Pasta Center** a le siège chez la fabrique de pâtes **Pasta di Canossa**, fabrique de pâtes créé par la homonyme famille qui a décidé d'investir en pâtes d'haute qualité.

Ottavio di Canossa nous raconte de ses pâtes et de la Storci.

M. Ottavio, quelles sont les caractéristiques



de vos pâtes?

Ne pas utiliser une semoule traditionnelle mais une semoule fine. Il y a quelque temps, avec mon père, nous avons décidé de créer des pâtes «ayant le vrai goût des pâtes».

Pourquoi avez-vous choisi Storci pour partenaire?

Nous étions à la recherche d'un partenaire solide; Storci nous a présenté un programme qui va bien au-delà de la simple fourniture d'un système de production de pâtes: son projet d'ensemble prévoit également le développement commercial et pas seulement technologique, de nos produits.

Quelles sont les répercussions du Storci Pasta Center?

Il signifie disposer d'une entreprise dont l'excellence est reconnue. Son prestige rejailit sur nous puisqu'elle a choisi de faire de nous son centre de formation, de recherche.

storci s.p.a.

via lemnano, 6 / 43044 Collecchio / parma / italy
ph. +39 0521 543611 / fax +39 0521 543621
sales-storci@storci.com / www.storci.com



Storci
PASTA MACHINERY