GLUTEN FREE

PIÙ CHE UNA SCELTA UNO STILE DI VITA

RINUNCIA AL GLUTINE MA NON ALLA QUALITÀ

GUSTO E **BENESSERE** SENZA **COMPROMESSI**

PROGETTO GLUTEN FREE STORCI: NON SOLO CELIACHIA

Obiettivo del progetto è produrre con tecnica moderna e innovativa prodotti della pastificazione tradizionale italiana adattati alle esigenze della dieta senza glutine.
Il mercato della pasta senza glutine ha sviluppato in tempi recenti vari formati basati principalmente sull'utilizzo di amidi di mais e riso più additivi vari. Questi prodotti, che inizialmente erano solamente paste trafilate secche, si sono trasformati anche in freschi sia non ripieni che ripieni grazie alla maggiore diffusione di materie prime premiscelate.

Storci S.p.A. propone due tecnologie di produzione:

- **NO-GLUT GEL**: macchine e impianti per l'utilizzo di materie prime appositamente premiscelate allo scopo.Prodotti: pasta fresca e secca. Capacità produttive: da 50 kg/h a 500 kg/h

- **NO-GLUT RAW**: impianti dotati di sistema di pregelatinizzazione per l'utilizzo di materie prime crude. Prodotti: pasta corta secca. Capacità produttiva: 500 kg/h

NO-GLUT GEL
Le caratteristiche principali possono essere così riassunte:

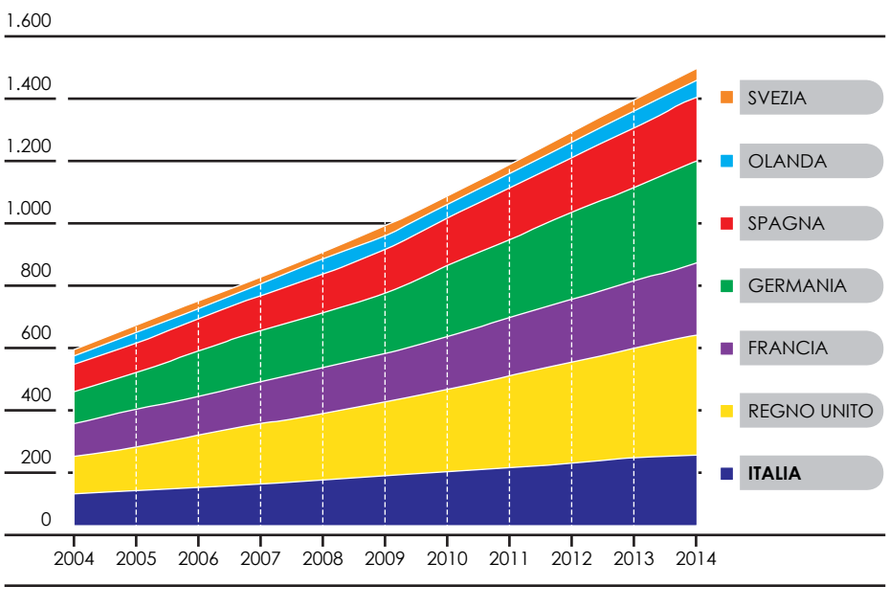
- riduzione della sensazione di "gommosità" tipico di preparati contenenti un'elevata quantità di amidi retrogradati;
- riduzione al minimo di sostanze emulsionanti;
- riduzione o eliminazione (ad esempio per vegani) dell'utilizzo di uovo quale emulsionante naturale;
- riduzione degli spessori di trafilazione della pasta per rendere il prodotto finale simile alla pasta tradizionale;
- notevole incremento dell'elasticità per permettere la produzione di formati difficili come il classico "tortellino di Bologna".

Tutte queste caratteristiche possono essere ottenute utilizzando due elementi:

- le macchine Storci;
- il preparato da noi consigliato sviluppato a seguito di numerose prove di laboratorio.

Le macchine sono in grado di lavorare anche i prodotti premiscelati esistenti sul mercato. Su apposita richiesta il laboratorio sperimentale Storci può effettuare prove di produzione per testare i risultati delle miscele proposte dalla clientela.

NO-GLUT RAW
Si tratta di una tecnologia sviluppata per poter utilizzare materie prime crude. L'impianto fornito comprende un sistema di precottura e gelatinizzazione delle materie prime.
Il maggior costo dell'investimento inziale suggerisce di considerare questa tecnologia di produzione per capacità non inferiori a 300-500 kg/h e per prodotti di pasta corta secca. Su apposita richiesta il laboratorio sperimentale Storci può effettuare prove di produzione per testare le miscele di materie prime crude proposte dalla clientela.



Fonte: Datamonitor, The Future of Gluten-Free: Consumer insight and product Opportunities, 2010

QUANTO VALE IL GLUTEN FREE?

Volume di mercato degli acquisti di alimenti gluten free, in milioni di dollari, dal 2004 al 2014 nei principali Paesi europei

LA PROPOSTA DI STORCI

PRESSE

DOVE LO SFARINATO DIVENTA PASTA

Tecnologia innovativa, materiali di costruzione resistenti, facilità di pulizia e soluzioni personalizzate: queste sono solo alcune delle caratteristiche delle presse Storci.
Storci produce tutta una serie di modelli tecnologicamente avanzati e attenti alla cura del particolare. Tutte le presse sono in acciaio inox e destinate alla produzione di tutti i formati di pasta.
Nel caso della pasta fresca possono essere abbinate a macchine formatrici, a seconda del prodotto che si desidera realizzare.

LINEE PER PASTA SECCA

RINUNCIA AL GRANO DURO MA NON ALLA QUALITÀ

Gli impianti per la produzione di pasta secca senza glutine Storci No-Glut sono un concentrato di esperienza, innovazione e garanzia di qualità costante nel tempo. Grazie al nuovo sistema di gelatinizzazione degli impasti si ottengono prodotti di alta qualità, appetibili per chi ha bisogno di paste senza glutine o per chi periodicamente sceglie prodotti alternativi e salutistici.
I vantaggi? Omogeneità di trattamento, alta efficienza energetica, controllo del livello di gelatinizzazione, facilità di pulizia.

LINEE PER PASTA INSTANT

IL SENZA GLUTINE DIVENTA VELOCE

Storci propone le nuove linee per paste instant senza glutine, pensate per affrontare con competitività e successo le nuove tendenze del mercato. Versatili, personalizzabili, permettono di produrre diversi formati di pasta pronta in pochi minuti, pratica da preparare e da portare con sè. Facilità di pulizia, flessibilità e un'ottima marginalità di profitto sono solo alcuni dei vantaggi che queste linee propongono.

FORMATRICI

PASTA RIPIENA COME FATTA IN CASA

Facilità di utilizzo, assenza di complicate regolazioni, formati di pasta ripiena come quelli fatti a mano sono le proposte di Storci per la pasta ripiena. Una linea di macchine formatrici che simulano le tecniche manuali di produzione di tortellini, tortelloni e ravioli a doppia sfoglia per ottenere dei prodotti artigianali che nulla hanno da invidiare alla pasta fresca fatta in casa.

LINEE PER PASTA FRESCA

TANTI FORMATI, QUALITÀ GARANTITA

Garantiamo la massima qualità degli impasti grazie al sistema di gelatinizzazione brevettato per farine e amidi senza glutine. Il prodotto può essere venduto fresco o surgelato; durante la cottura è importante garantire la tenuta che tanto piace agli italiani.
Per questo vi offriamo impianti all'avanguardia, che producono impasti omogenei, formati ben fatti e con trattamenti termici di ultima generazione.

LA PROPOSTA DI STORCI: NO-GLUT GEL

V55: PRESSA CONTINUA A DOPPIA VASCA

Pressa in acciaio inox per la produzione di pasta fresca particolarmente adatta a laboratori artigianali.

- Pressa in acciaio inox per pasta fresca
- Doppia vasca impastatrice per produzione continua
- Alberi impastatori smontabili
- Vite di estrusione in acciaio inox con terminale e tre spire
- Ø trafila 129 mm

V55	
Potenza assorbita	2,8 kW
Potenza installata	3 kW
Peso	220 kg
Dimensioni	700x1350x700 mm
Produzione	35-45 kg/h
Capacità vasca impastatrice	12 l (9 kg)
Dimensione trafila	127x117x30 mm
Diametro vite di estrusione	55 mm

VR: RAVIOLATRICI

Le raviolatrici della serie VR consentono di produrre dei ravioli a doppia sfoglia già separati lavorando in abbinamento continuo con le presse della serie V, oppure in modo discontinuo utilizzando la sfoglia prodotta dalle sfogliatrici della serie STF.

Sistema di alimentazione ripieno:
La raviolatrice è particolarmente idonea alla lavorazione di ripieni morbidi a base di formaggio, verdura e carne ed è provvista di un semplice dispositivo per regolarne le quantità. Tutte le parti che la compongono sono in acciaio inox, comodamente smontabili per la pulizia.
A richiesta le raviolatrici possono essere dotate di un sistema di alimentazione ripieno di tipo continuo (optional).

Modelli	Larghezza sfoglia	Produzione oraria	Potenza motore	Peso	Ingombro
VR-120	120 mm	50-80 kg	0,55 kW	120 kg	550x650x1600/1800 mm
VR-150/N	150 mm	80-120 kg	0,75 kW	150 kg	590x650x1600/1800 mm
VR-250/N	250 mm	220-350 kg	1,1 kW	190 kg	680x650x1600/1800 mm

V70-N: PRESSA CONTINUA A DOPPIA VASCA

Macchina per pasta fresca e secca dotata di due vasche impastatrici indipendenti.
Può produrre ogni tipo di pasta fresca corta e lunga e, in abbinamento con raviolatrici, anche pasta ripiena.

- Produzione da 80 kg/h a 90 kg/h al fresco
- Doppia vasca impastatrice per produzione continua
- Alberi impastatori smontabili
- Vite di estrusione in acciaio inox con terminale e tre spire
- Ø trafila 150 mm

V70-N	
Potenza assorbita	7 kW
Potenza installata	7,5 kW
Peso	520 kg
Dimensioni	1573x1805x1048 mm
Produzione	80-90 kg/h
Capacità vasca impastatrice	34 l (25,5 kg)
Dimensione trafila	150x139x50 mm
Diametro vite di estrusione	70 mm

V70.1-220TV/G: PRESSA AUTOMATICA A VUOTO TOTALE

Pressa in acciaio inox per la produzione di pasta fresca e secca particolarmente adatta all'automazione di laboratori e piccole industrie. Consente di produrre in modo automatico senza la presenza di un operatore.

- Pressa automatica continua a vuoto totale
- Produzione da 150 kg/h a 180 kg/h al fresco
- Dosaggio automatico
- Formazione e trafilazione dell'impasto sottovuoto
- Vite di estrusione in acciaio inox con terminale e tre spire
- Ø trafila 220 mm

V70.1-220TV/G	
Potenza assorbita	10 kW
Potenza installata	11 kW
Peso	600 kg
Dimensioni	1617x1623x2635 mm
Produzione a secco	150-180 kg/h
Capacità vasca impastatrice	30 l
Dimensione trafila	218x199x60 mm

TB 150-250
FORMATRICI AUTOMATICHE PER TORTELLINI

- Uniscono tecnologia e tradizione
- Eccezionale sfruttamento della sfoglia
- Cambio formato veloce ed affidabile

Nate per soddisfare l'esigenza di un mercato che sta riscoprendo il fascino delle tradizioni, le formatrici TB sono le uniche capaci di produrre tortellini e tortelloni ricalcando le tecniche manuali e le metodologie utilizzate dall'antica tradizione artigianale Emiliana.

- Assenza di complicate regolazioni: il cambio formato avviene sostituendo in blocco il gruppo centrale ed il gruppo di caricamento del ripieno completo di astine di dosaggio. Tutti i meccanismi che regolano la fasatura restano fissi sullo stampo evitando le difficili regolazioni delle normali macchine per cappelletti.
- Facilità di pulizia: la sostituzione in blocco del gruppo di caricamento del ripieno facilita le operazioni di pulizia di tutta la macchina.
- Solo il 10% di sfridi per ottenere la massima qualità dell'impasto: il principio brevettato di funzionamento consente di produrre tortellini e tortelloni sfruttando il 90% della sfoglia in modo da ridurre al minimo la quantità di sfridi da riutilizzare per ottenere un impasto sempre fresco e della massima qualità.

TB 150

TB 150-250-500			
Dimensione macchina	900x700x1600 mm	1580x2280x1680 mm	1730x2620x1600 mm
Larghezza sfoglia	150 mm	250 mm	500 mm
Capacità produttiva (da - a)	35-70 kg/h	70-210 kg/h	150-420 kg/h

TB 250

Storci
PASTA MACHINERY
BY CAVALLINI

Grazie alla recente collaborazione tra Storci e la ditta Cavallini, che hanno deciso di investire sul formato più rappresentativo d'Italia, è nato un tortellino che può essere gustato da tutti, anche da persone con problematiche di celiachia o intolleranze o semplicemente da chi decide di adottare uno stile di vita senza il glutine.

Questo connubio tra le due aziende mette in atto una tecnologia che mantiene inalterate le proprietà originarie del prodotto riprendendo in pieno il culto delle radici emiliane della pasta fresca.

Parola d'ordine: innovazione ma sempre nel rispetto della tradizione.

PASTA

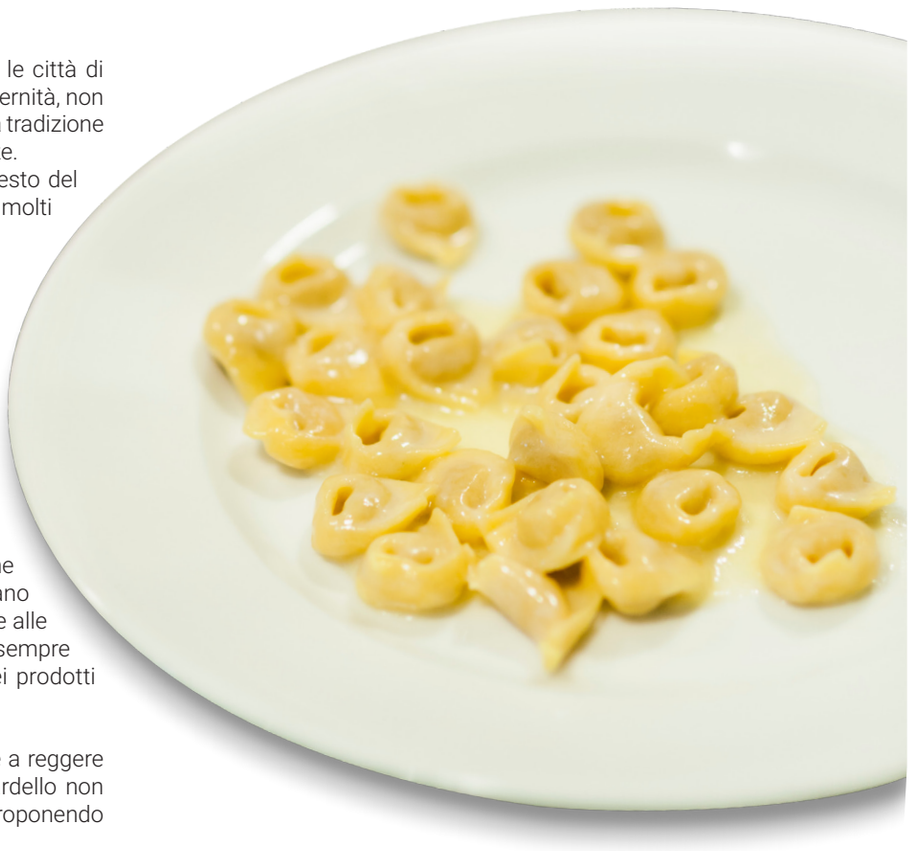
COME FATTA IN CASA

Il famoso tortellino "bolognese", in realtà conteso tra le città di Modena e Bologna, che ne rivendicano entrambe la paternità, non poteva che nascere nella regione che ha dato origine alla tradizione della pasta ripiena, con un ricettario ricco di prelibatezze.
Nel tempo si è diffuso prima in tutta Italia e poi nel resto del mondo, arrivando a ricoprire un posto di primo piano in molti eventi internazionali di carattere gastronomico.

La sua importanza è riconosciuta a tal punto che, nel 1974, l'autentica ricetta originale è stata depositata con atto notarile.
Caratteristiche che lo rendono unico sono il ripieno di carne e formaggio e la sfoglia sottile, ripiegata su se stessa a creare un anello (forma che, secondo leggende e racconti popolari, sembra essere derivata dalle fattezze dell'ombelico di una bellissima dama).

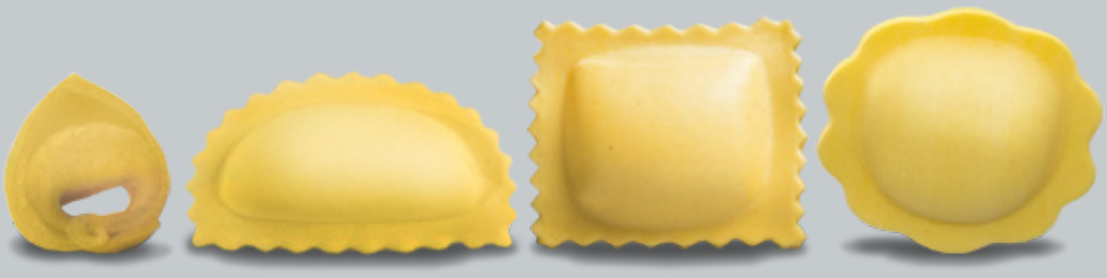
Oggi il mercato richiede produzioni imponenti, tanto che il tradizionale lavoro della "sfoglina" è stato pian piano sostituito dai macchinari industriali, per poter far fronte alle richieste di una clientela in crescita, ma comunque sempre esigente su ciò che riguarda il sapore e le qualità dei prodotti tradizionali.

Per poter conquistare il pubblico, è necessario riuscire a reggere il difficile confronto con "il pranzo della nonna", un fardello non indifferente. Storci questo lo sa bene e lo dimostra proponendo macchinari d'avanguardia, in grado di realizzare un prodotto che rispecchi non solo tecnicamente, ma anche qualitativamente, il classico tortellino fatto a mano.
Un plus della tecnologia Storci è il fatto di essere frutto di uno studio che analizza le diverse esigenze, così da adattarsi perfettamente all'uso di materie prime non convenzionali, quali quelle necessarie per produzioni gluten free.



SEMPLICITÀ E TRADIZIONE

SENZA GLUTINE



LA PROPOSTA DI **STORCI**: **NO-GLUT** RAW

Vuoi fare una buona pasta secca senza la semola di grano duro utilizzando farine crude senza glutine?

Storci No-Glut Raw è specifica per produrre paste gluten free con farine crude di mais, riso, amidi, fecole e miscele varie: il pastificio si rende autonomo dal molino.

No-Glut Raw non cuoce in vasca: l'impasto è precotto su nastro e questo permette di ottenere la migliore qualità della pasta senza vincoli. L'impasto non si ammassa, calore ed umidità si distribuiscono in modo uniforme e si evita che alcune parti rimangano crude: questa è la principale causa degli antiestetici punti bianchi sulla pasta.

Sistemi di dosaggio specifici e altre unità accessorie permettono all'impasto precotto omogeneità elevata e alta qualità.

I principali vantaggi?

- Elevato controllo del grado di gelatinizzazione
- Trattamento termico più omogeneo ed efficienza energetica al top
- Assoluta gestione dei tempi di trattamento termico per sfarinati diversi
- Facilità di pulizia e nessun ristagno di prodotto

Il Cliente può scegliere la soluzione No-Glut Raw anche per integrarla su linee nuove o esistenti di altri costruttori; così potrà trasformare la produzione di paste normali in paste senza glutine di eccellenza.

Particolari del sistema No-Glut

Plus:

- Tecnologia brevettata di ultima generazione per linee nuove o integrabile su linee esistenti (*)
- Utilizzabile anche per produrre paste normali (**).

Potete testare direttamente sfarinati crudi senza glutine e verificare la qualità delle paste ottenute. Personale altamente qualificato con lunga esperienza vi permetterà di vendere pasta di alta qualità ai vostri clienti.

Note: il sistema No-Glut è adatto esclusivamente ai formati standard, per cui sono escluse produzioni per formati speciali come paccheri e similari. Le capacità di produzione cambiano rispetto all'utilizzo di semola di grano duro.

(*) Previa valutazione delle condizioni costruttive e d'uso per linee usate.

(**) La contaminazione delle paste senza glutine da sfarinati e paste con glutine non permette di produrre paste certificate per i consumatori affetti da celiachia.

QUALI SONO I VANTAGGI?

MAGGIORE QUALITÀ

GARANZIA DI MANTENIMENTO DELLA QUALITÀ ORGANOLETTICA

MAGGIORE STABILITÀ DI GELATINIZZAZIONE

MINORE COSTO DI PRODUZIONE

INSTANT PASTA GLUTEN FREE

E PER CHI HA POCO TEMPO?
L' ALTERNATIVA ORA ESISTE

Esiste un prodotto che unisce le proprietà della pasta ai vantaggi di un ridotto dispendio di tempo: 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 ora nel **mercato del gluten free,** ereditandone le potenzialità ed estendendole, grazie al suo essere facile da preparare e da portare sempre con sé.
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 farine di mais e riso e da miscele di farine senza glutine, 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 calda: in 4 minuti il prodotto è già pronto da consumare, senza sporcare e con un ottimo risultato, gustoso e nutriente.

È SUFFICIENTE
UN PO' DI ACQUA CALDA

ED IL PASTO È SERVITO, IN QUATTRO MINUTI

I FOOD BLOGGER SUL TORTELLINO STORCI

Tecnologie di avanguardia e continua ricerca, unite per rendere sempre migliore un prodotto che più della tradizione non si può. È questo il filo che lega ieri, oggi e domani di un'azienda la cui forza è proprio di non riposare sugli allori del proprio successo.

Alla prova dell'assaggio, il risultato finale è del tutto simile a quello di un tortellino prodotto alla maniera tradizionale, utilizzando farine di tipo convenzionale.

The Foodie Fighter
https://thefoodiefighter.wordpress.com

I tortellini gluten free di Storci sono davvero buoni, ma buoni buoni!
Una sfoglia leggerissima, un ripieno ricco e presente, un prodotto semi industriale che non ha nulla da invidiare ad un tortellino artigianale.

Anna Le Rose
http://www.annalerose.com

La sfoglia sottilissima e ripiena di ottima carne del tortellino senza glutine, non solo ha resistito alla cottura, ma ci ha anche sorpreso per bontà, sapore e profumo!

Smodatamente
http://www.smodatamente.it/

La pressante necessità di innovazione e capacità di produzione è senz'altro il motivo dominante della visita presso lo stabilimento Storci.

La presentazione del tortellino #noglut dà decisamente il senso dell'abbraccio che abbiamo ricevuto, avvolgente e voluttuoso.

Amikyvolmente
https://amikyvolmente.wordpress.com

La cosa difficile della produzione della pasta senza glutine è produrre una pasta che non si disfi nell'acqua come una pozione solubile.
La sfoglia dei tortellini era invece ancora compatta, nonostante fosse sottile (come la sfoglina consiglia) ed erano anche buoni, attributo non da poco per un prodotto senza glutine.

La stanza di Marlene
http://www.lastanzadimarlene.com

Veramente ottimi, completamente gluten free, nulla a che invidiare ai prodotti più conosciuti e di uso commerciale.
[...] risultano al palato gustosi e sicuramente potranno fornire una valida alternativa per chi ha necessità di variare gli alimenti, nell'alimentazione quotidiana.

Principesse colorate
http://principessecolorate.it

È arrivata l'ora di sua maestà il tortellino gluten free. La versione gluten free, con la sfoglia di mais e riso idratata al vapore, mi è piaciuta molto (il ripieno era davvero pazzesco - lo hanno confermato anche gli altri commensali esperti di tortelli bolognesi) e lo consiglierei ai miei amici celiaci (così la smetterete di lamentarvi che le cose che mangiate sono "tristi").

Occhi ovunque
http://www.occhiovunque.it

STORCI spa

Via Lemignano, 43044 Collecchio (PR) ITALY

CONTATTI

+39 0521 543611

+39 0521 543621

sales-storci@storci.com

www.storci.com

www.instantpasta.info

Storci International Website