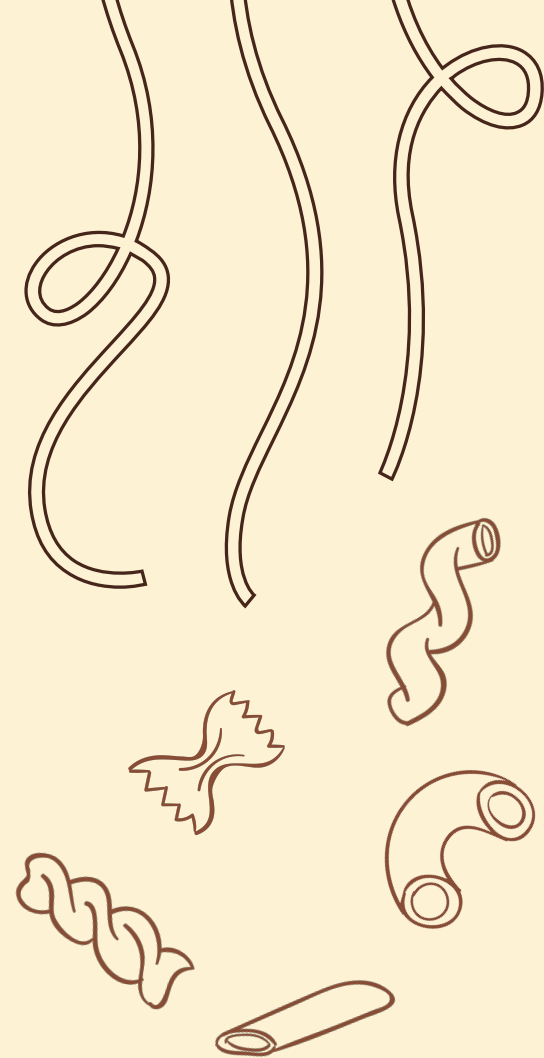




PASTA
CHICCO
D'ORO





L'AZIENDA

Il nostro gruppo è una realtà fondata da un'azienda familiare che da oltre trent'anni opera nel settore cerealicolo, mugnaio e pastaio. La famiglia **Loizzo** ha creato un prodotto di grande qualità apprezzato e conosciuto in tutto il mondo diventando un'azienda leader nel settore grazie anche ad un'attenta customers care.

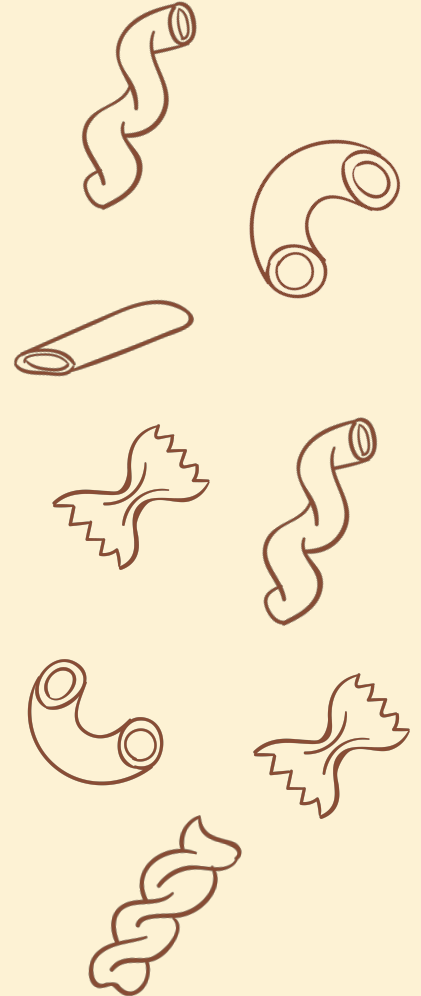
MATERIE PRIME PER LA PASTA

Il sodalizio con la filiera agricola consente di selezionare una miscela di altissima qualità. La scelta della materia prima è da sempre una prerogativa dell'azienda che, con cura, seleziona solo il grano migliore proveniente da colture controllate e certificate.

Il grano, una volta giunto in azienda, viene sottoposto a ulteriori controlli dal nostro laboratorio che ne verifica le proprietà sostanziali (proteine, ceneri, umidità, assenza dei pesticidi) con l'obiettivo di assicurare un prodotto eccellente non solo nel gusto ma anche nel benessere.

Il valore aggiunto della nostra pasta, apprezzata in tutto il mondo, è dato soprattutto dall'indice di colore giallo mai inferiore a 25 che testimonia un importante apporto di antiossidanti, dalla granulometria calibrata e dall'eccellente elasticità del glutine.

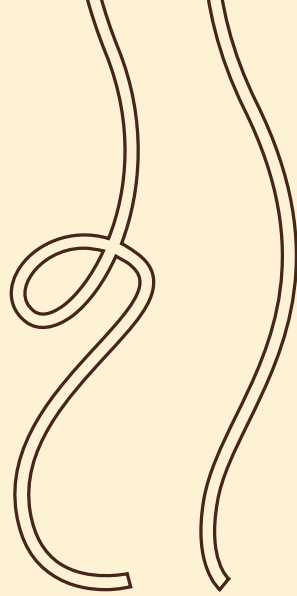
Standard elevati che contraddistinguono la nostra produzione.



+80 PAESI SERVITI NEL MONDO

La nostra pasta è apprezzata sul territorio italiano soprattutto nel canale della ristorazione collettiva: le sue proprietà proteiche conferiscono una consistenza tale da rimanere **inalterata anche nel veicolato**.

Il successo della nostra azienda ha oltrepassato i confini italiani affermandosi in oltre **80 paesi nel mondo**, come azienda leader del settore nella produzione di pasta di qualità.



I VANTAGGI DELLA TRASFORMAZIONE NELLA FILIERA "INTEGRATA"



STABILIMENTO MATERA

occupa una superficie totale di 65.000 metri quadri.



MOLINO

- 58.000.000 kg/ anno macinazione grano duro
- 42.000.000 kg/ anno produzione semola



PASTIFICIO

- 16.000.000 kg/ anno pasta lunga
- 7.000.000 kg/ anno pasta corta



UN CONCETTO CHE FA GRANDE L'AZIENDA

Da sempre l'azienda si pone come obiettivo la salvaguardia dell'ambiente, prerogativa di un futuro di benessere. Pur strizzando l'occhio al progresso, si preservano i valori della tradizione per poter offrire un prodotto unico, innovativo ma soprattutto di grande qualità.

Il concetto di ecosostenibilità viene declinato su molteplici livelli: dall'installazione di pannelli fotovoltaici per la produzione di energia elettrica green in autoconsumo, alla collaborazione con produttori agricoli locali garantendo una filiera corta.

Grande attenzione è riservata anche al packaging limitando l'impiego di materie plastiche a favore di imballi ecosostenibili e plastic free.



DIAGRAMMA DI FLUSSO MOLINO



01

RICEVIMENTO

Approvvigionamento del grano da fornitori qualificati



02

ACCETTAZIONE

Analisi e selezione per verificare qualità e salubrità del prodotto per consentirne lo scarico



03

SCARICO E PREPULITURA

Scarico del grano nella fossa di ricevimento e rimozione dei corpi estranei grossolani

06



PULITURA

Eliminazione delle impurità e corpi estranei

05



MISCELAZIONE E DOSAGGIO GRANO

Si effettua per ottenere semole con le caratteristiche migliori

04



STOCCAGGIO DEL PRODOTTO NEI SILOS

Il grano viene insilato nelle celle dedicate



07

CONDIZIONAMENTO

Bagno intensivo per facilitare la decorticazione e la rottura delle cariossidi



08

DECORTICAZIONE

Eliminazione degli strati più esterni del chicco



09

MACINAZIONE E SELEZIONE

Processo di trasformazione attraverso il quale si ottiene la rottura completa delle cariossidi fino all'ottenimento della semola

11



STOCCAGGIO

La semola viene stoccata in silos dedicati, destinati alla pastificazione e vendita

10



CAMPIONAMENTO

Controllo qualità e analisi semole

DIAGRAMMA DI FLUSSO PASTIFICIO



01

STOCCAGGIO E TRASFERIMENTO SEMOLA

Il prodotto ottenuto presso il nostro impianto molitorio viene trasferito al pastificio con l'ausilio di sistemi di trasporto pneumatici e di controllo.



02

PREPARAZIONE IMPASTO

Dosaggio e miscelazione di semola e acqua al fine di ottenere un impasto omogeneo.



03

TRAFILAZIONE - LAMINAZIONE

Processo con cui viene conferito all'impasto la forma e le dimensioni desiderate.

06

STABILIZZAZIONE E RAFFREDDAMENTO

Fase in cui il prodotto riequilibra l'umidità al suo interno per passare alla fase di raffreddamento a Temperatura Ambiente.



05

ESSICCAZIONE

L'obiettivo è quello di estrarre progressivamente e in modo equilibrato l'acqua dalla pasta attraverso un trattamento termico.



04

INCARTO

Fase pre-essiccazione che consente al prodotto di mantenere la forma attraverso un'essiccazione superficiale.



07

STOCCAGGIO SEMILAVORATO

Stoccaggio della pasta in sili per la gestione ottimale delle fasi successive.



08

CAMPIONAMENTO

Controllo qualità laboratorio interno e analisi presso laboratorio accreditato.



09

CONFEZIONAMENTO

Fase in cui la pasta viene pesata, confezionata in film plastici e sottoposta ad un controllo finale relativo all'esattezza del peso delle confezioni e all'assenza di corpi estranei, infine le confezioni vengono poste in cartoni impilati su pedane.



11

ALLESTIMENTO CARICHI E VENDITA

A seguito degli ordini pervenuti, vengono allestiti i carichi per le spedizioni.



10

STOCCAGGIO PRODOTTO FINITO

La pasta disposta su pedane, viene introdotta in magazzino e conservata in condizioni ideali, in ambiente fresco e asciutto.





IL CICLO PRODUTTIVO DELLA SEMOLA





IL CICLO PRODUTTIVO DELLA PASTA

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

ISO 22005:2015: Tracciabilità della filiera alimentare

ISO 9001:2015: Sistema di Gestione della Qualità, Settore Industrie Alimentari EA/IAF 3 e commercio all'ingrosso, al dettaglio EA/IAF 29

ISO 14001:2015: Sistema di gestione ambientale

IFS: International Food Standard

BRC: Global Standard for Food Safety - Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari

Certificazione biologica: Reg. UE 848/18, JAS, AB, USDA, ICEA-IFOAM

Certificazione Halal: Conformità alle norme etiche dell'Islam

Certificazione Kosher: Conformità alle norme etiche ebraiche

Membership Piattaforma on-line SEDEX

Certificazione EAC: conformità ai Regolamenti Tecnici dell'Unione Doganale euroasiatica

Il nostro laboratorio effettua più di venti analisi al giorno per monitorare la qualità delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti: **qualità** e **sicurezza** sono da sempre prerogative dell'azienda.



ARE KOSHER PARVE
בשר פרוותלא חשש חדש



I NOSTRI PRODOTTI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

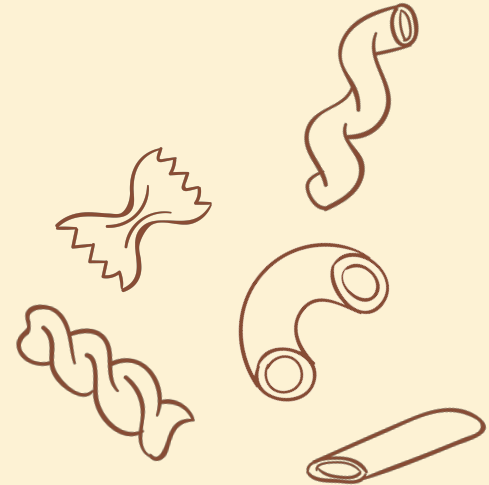
in pack cuscino 500 g - in busta catering 3 kg - in sacco carta/ plastic free 5 kg e 10 kg

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICO 100% ITALIANO

in pack cuscino 500 g - in busta catering 5 kg - in sacco carta/ plastic free 5 kg e 10 kg

PASTA INTEGRALE DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICO 100% ITALIANO

in pack cuscino 500 g - in busta catering 5 kg - in sacco carta/plastic free 5 kg e 10 kg



I FORMATI CHICCO D'ORO



1 - Capellini



2 - Spaghettini



3 - Spaghetti



4 - Vermicelli



5 - Bucatini



10 - Linguine



12 - Fettucce



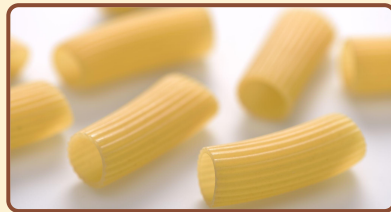
19 - Penne rigate



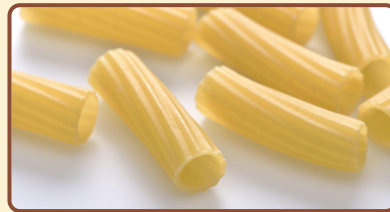
20 - Penne zite



22 - Pennoni rigati



24 - Rigatoni

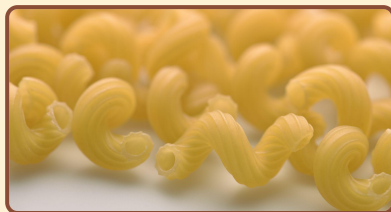


25 - Tortiglioni

I FORMATI CHICCO D'ORO



26 - Cannaroni



28 - Stortarelli



29 - Fusilli



35 - Gomiti



38 - Lumachine piccole



41 - Cocchette medie rigate



48 - Ditali ziti rigati



56 - Minutella



57 - Rosmarino



66 - Stelline



72 - Tofe



74 - Filini

I FORMATI CHICCO D'ORO



239 - Orecchiette



173 - Farfalloni



37 - Lumachette



17 - Mezze penne



180 - Nidi tagliatelle



181 - Nidi Capellini



177 - Nidi Fettuccine





GRAZIE!

FOOD SERVICE S.R.L.

Via Cavalieri del Lavoro, SN – Z.Ind.
La Martella 75100 – MATERA, Italy

Molino e Pastificio di Puglia e Basilicata
Telefono: 080 314 36 64
Email: info@pastalori.it
Partita IVA: 06576940727

