

Linee Storci per pasta instant

L Le linee per pasta instant sono l'ultimo, importante risultato dell'attività Ricerca & Sviluppo Storci. Sono state concepite seguendo le tendenze del mondo del food e rispondono all'esigenza, sempre più diffusa, di avere a disposizione un pasto caldo, veloce da consumare ma buono e ricco di gusto.

Parliamo, infatti, di "instant" perché bastano pochi minuti e un po' di acqua calda per ottenere un piatto di pasta condito, salutare; una valida alternativa ai noodle asiatici e, in più, con un ottimo rapporto qualità/prezzo. La pasta istant è un piatto pronto che sta riscuotendo interesse in tutto il mondo, dall'Asia all'Europa, sia nei Paesi industrializzati (perché è una pietanza gustosa ma veloce), sia in quelli in via di sviluppo (grazie al basso costo) e le cui previsioni di consumo si stimano a doppia cifra.

Michele Storci, amministratore delegato Storci, spiega: «Crediamo molto in questi nuovi prodotti, che uniscono i gusti di tutti, sia i consumatori moderni, sia gli appassionati al cibo tradizionale. Il nostro obiettivo? Estendere il consumo di pasta anche in quei Paesi in cui solitamente questo è molto basso». Le linee Storci hanno alcune caratteristiche fondamentali:

- prevedono, innanzitutto, il "chiavi in mano", per un servizio completo: in questo caso, il cliente è seguito da un team di esperti che lo accompagna in tutte le fasi di sviluppo del progetto, consigliando e suggerendo le soluzioni migliori anche per quanto riguarda il business plan, lo sviluppo delle ricette e la scelta del sistema di confezionamento;

- permettono una buona diversificazione per chi produce pasta e un'ottima possibilità per chi ancora non la produce;
- consentono una penetrazione a livello mondiale dei mercati.

«Il prodotto ottenuto è facile da utilizzare - garantisce Michele Storci - come è facile la sua produzione con le nostre linee. Le linee possono essere automatiche, semiautomatiche e, come già detto, chiavi in mano. Tutte sono assolutamente personalizzabili, versatili e permettono al cliente di testare nel nostro Laboratorio vari tipi di produzione, con sughi e condimenti di tipo diverso».

Inoltre, è possibile "convertire" anche un impianto già esistente, previa valutazione dei tecnici Storci, in uno per la produzione di pasta instant, o aggiungere alla produzione di pasta tradizionale questa nuova tecnologia. ■



L'amministratore delegato di Storci, Michele Storci