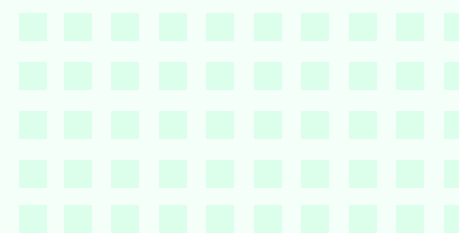




Dal seme alla pasta

GRANO 100% ITALIANO

pastalori.it

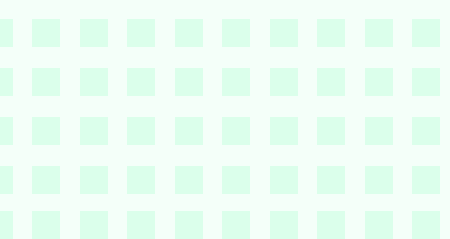




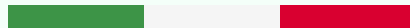
Indice



- 04. Fatta di natura e nient'altro
- 05. Materie prime per la pasta
- 06. Pasta Bio Lori nel mondo
- 07. Molino e pastificio di Puglia e Basilicata
- 08. Ecosostenibilità
- 09. Diagramma di flusso
- 11. Il ciclo produttivo
- 13. Certificazioni
- 14. Packaging sostenibile
- 15. I nostri prodotti
- 16. Formati di pasta



GRANO 100% ITALIANO





Fatta di natura e nient'altro

L'azienda

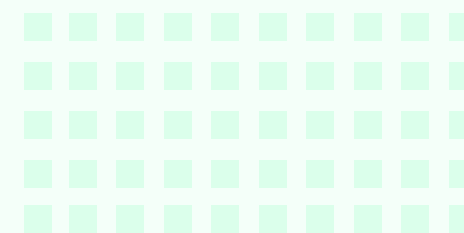
Pasta Lori è una realtà fondata da un'azienda familiare che da oltre trent'anni opera nel settore cerealicolo, mugnaio e pastaio. La famiglia **Loizzo** ha creato un prodotto di grande qualità apprezzato e conosciuto in tutto il mondo diventando un'azienda leader nel settore grazie anche ad un'attenta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

Pasta Bio Lori nasce dal desiderio di creare un prodotto innovativo e dagli alti standard qualitativi.

Sin dal **1997**, con grande sforzo e lungimiranza, ha portato avanti questo progetto, realizzando oltre venti formati di pasta, utilizzando solo **grani biologici 100% italiani provenienti dalle regioni Puglia e Basilicata**.



MANGIARE BIOLOGICO È MANGIARE SANO, NON SOLO PER LA PROPRIA SALUTE, MA ANCHE PER LA TUTELA DELL'AMBIENTE





Materie prime per la pasta

L'importanza della materia prima

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 biologiche** controllate e certificate della **Puglia** e della **Basilicata**.

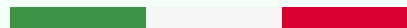
Il grano, una volta giunto in azienda, viene sottoposto a ulteriori controlli dal nostro laboratorio che ne verifica proprietà sostanziali (proteine, ceneri, umidità, assenza dei pesticidi) con l'obiettivo di assicurare un prodotto eccellente non solo nel gusto ma anche nel benessere.

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.



GRANO 100% ITALIANO

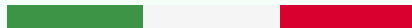




Pasta Bio Lori nel Mondo

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





Molino e Pastificio di Puglia e Basilicata

I vantaggi della trasformazione nella filiera "integrata"

L'integrazione tra prima e seconda trasformazione in un unico sito produttivo ovvero la produzione di semola dedicata alla pastificazione e il trasferimento diretto della semola dal Molino all'annesso Pastificio genera molteplici vantaggi in differenti processi:

- Programmazione generale;
- Continuità della fornitura;
- Garanzia di Qualità costante e omogenea;
- Controllo dal grano fino al prodotto finito, pasta trasportata;
- Riduzione dei tempi e dei costi delle operazioni logistiche e amministrative;
- Riduzione dei costi di transazione;
- Riduzione delle scorte e aumento della shelf life a scaffale del distributore.

Lo stabilimento di **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.



GRANO 100% ITALIANO





Ecosostenibilità

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, **Pasta Lori** preserva 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** e una produzione a **km zero**.

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

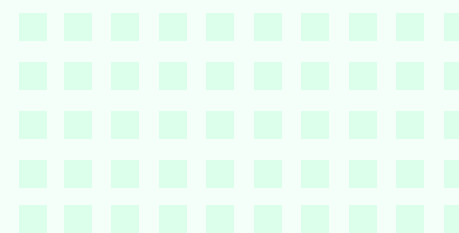
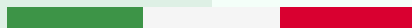




Diagramma di flusso - Molino



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.



GRANO 100% ITALIANO





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

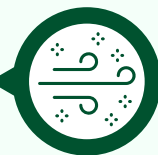
TRAFILAZIONE - LAMINAZIONE

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

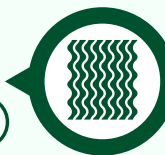
L'obiettivo è quello di estrarre progressivamente e in modo equilibrato l'acqua dalla pasta attraverso un trattamento termico.



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

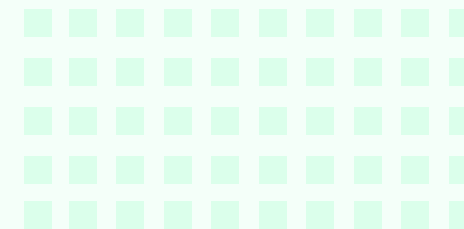
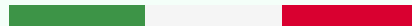
A seguito degli ordini pervenuti, vengono allestiti i carichi per le spedizioni.



10

STOCCAGGIO PRODOTTO FINITO

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

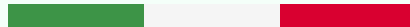




Il ciclo produttivo della semola biologica

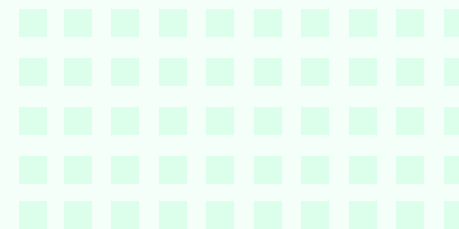


GRANO 100% ITALIANO





Il ciclo produttivo della pasta biologica





Certificazioni

Le nostre certificazioni:

- Certificazione biologica: Reg. UE 848/18
- Certificazione biologica Cina standard GB/T 19630-2019
- Certificazione biologica JAS
- Certificazione biologica AB
- Certificazione biologica USDA
- Certificazione Halal Conformità alle norme etiche dell'Islam
- Certificazione UNI/PdR 125:2022 Sistema di gestione per la parità di genere
- Certificazione ISO 9001:2015 Sistema di Gestione della Qualità, Settore Industrie Alimentari EA/IAF 3 e commercio all'ingrosso, al dettaglio EA/IAF 29
- Certificazione ISO 14001:2015 Sistema di gestione ambientale
- Certificazione ISO 14046:2016 Water Footprint - Quantificazione dell'impronta idrica - Anno 2022

- Quantificazione dell'impronta idrica - Anno 2022
- Certificazione IFS International Food Standard
- Certificazione BRC Global Standard for Food Safety
- Certificazione ISO 22005:2008 Tracciabilità della filiera alimentare
- Certificazione Kosher Conformità alle norme etiche ebraiche
- Membership Piattaforma on-line SEDEX
- Rating di legalità ★★+

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



GRANO 100% ITALIANO

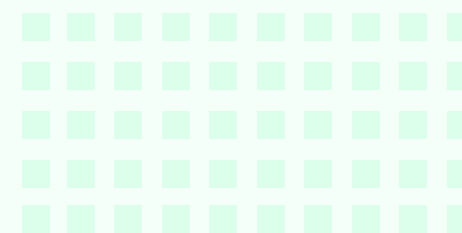
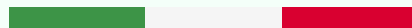




Packaging Sostenibile

Perché scegliere il Packaging sostenibile?

- Per ridurre il peso e il volume degli imballaggi al minimo necessario per garantire un alto livello di sicurezza e igiene a tutela del consumatore;
- Per limitare sia nella fase della produzione e poi dello smaltimento l'emissione di CO²;
- Per favorire un modello di economia circolare in grado di limitare il dispendio di materia ed energia minimizzando scarti e perdite.



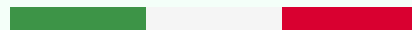


1 nostri prodotti

- **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
- **PASTA SEMI - 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
- **PASTA DI FARRO BIOLOGICO**
In pack cuscino 500 g - in busta catering 5 kg - in sacco carta/ plastic free 5 kg e 10 kg
- **PASTA INTEGRALE DI FARRO BIOLOGICO**
In pack cuscino 500 g - in busta catering 5 kg - in sacco carta/ plastic free 5 kg e 10 kg
- **PASTA BIOLOGICA SENZA GLUTINE DI MAIS E RISO**
In pack cuscino 340 g e in busta catering 5 kg



GRANO 100% ITALIANO





Pasta Biologica



CAPELLINI



SPAGHETTI



LINGUINE



FETTUCCE



PENNE RIGATE



TORTIGLIONI



FUSILLI



CANNEROZZETTI



LUMACHINE (COQUILLETTES)



COCCIOLETTE



MEZZE PENNE



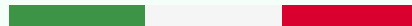
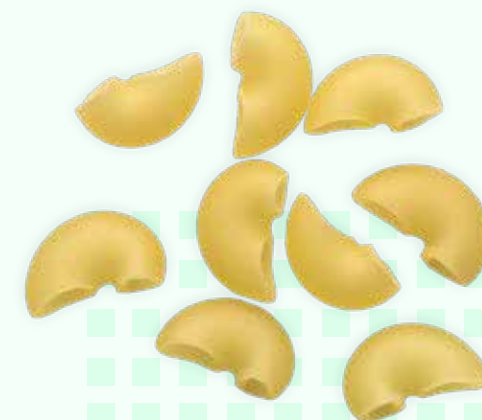
DITALINI ZITI RIGATI



SEMI DI CICORIA



LASAGNE





Pasta Biologica Formati Speciali



GNOCCHETTI SARDI



FARFALLE



ORECCHIETTE



LASAGNETTE



Trafilate al Bronzo



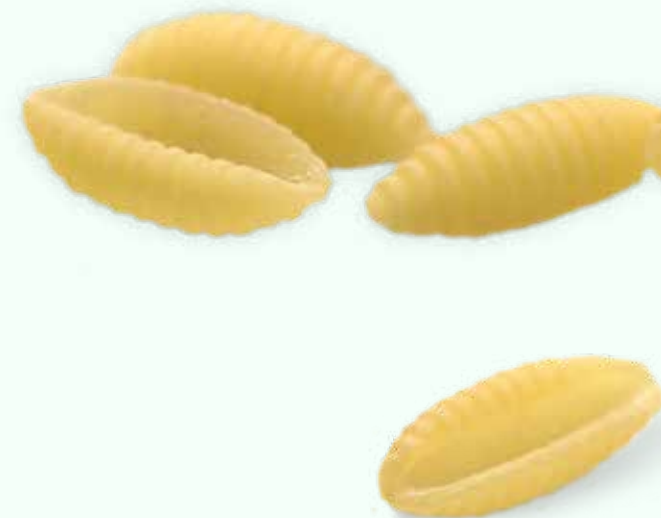
SPAGHETTI



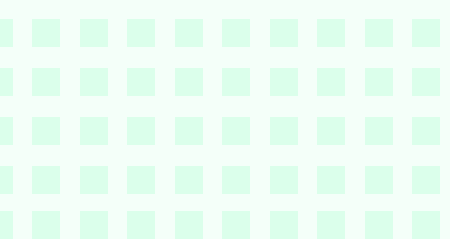
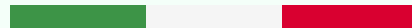
BUCATINI



LINGUINE



GRANO 100% ITALIANO





Pasta *Biologica Integrale*



SPAGHETTI



PENNE RIGATE



FUSILLI



TORTIGLIONI



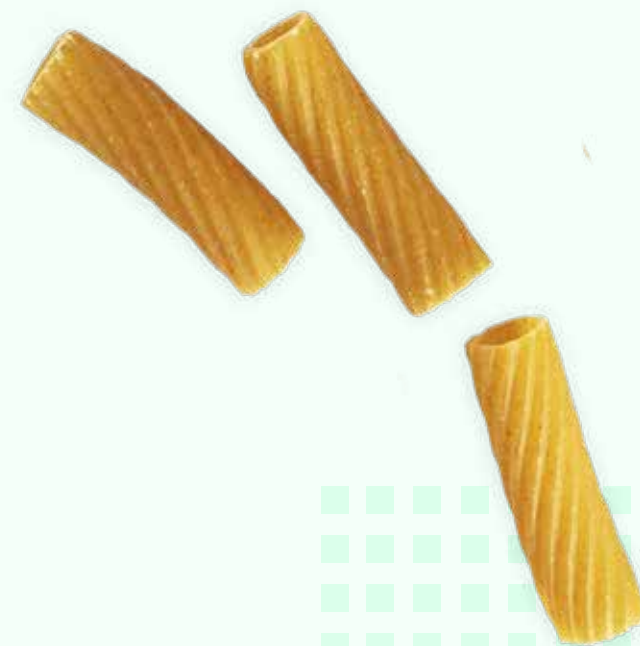
DITALINI INTEGRALI



LUMACHINE (COQUILLETTES)



LASAGNETTE





Pasta Biologica Semi Integrale



CAPELLINI



LINGUINE



SPAGHETTI



PENNE RIGATE



FUSILLI



TORTIGLIONI



CANNEZZETTI



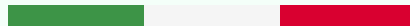
LUMACHINE



FARFALLE



GRANO 100% ITALIANO





Pasta Biologica di Farro



PENNE



SPAGHETTI



FUSILLI



Pasta Biologica Gluten Free



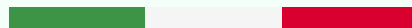
SPAGHETTI



PENNE RIGATE



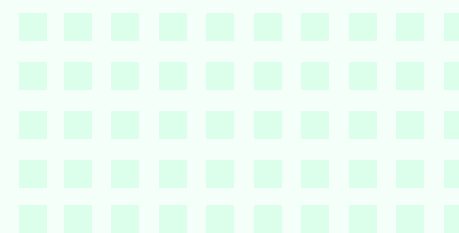
FUSILLI

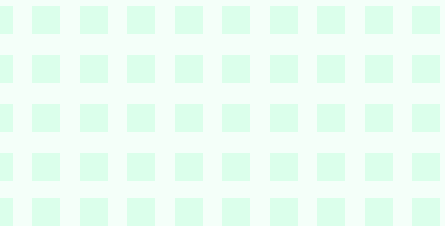




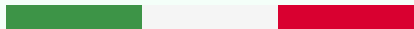


Note





GRANO 100% ITALIANO





**MOLINO E PASTIFICIO
FOOD SERVICE S.R.L.**

*Sede Legale: Piazza Duomo, 12 - 70022 Altamura (BARI)
Stabilimenti: Via Cavalieri del Lavoro, sn - Z. Ind. La Martella - 75100 MATERA
www.pastalori.it - e-mail: info@pastalori.it
Tel. +39 080 3143664 Fax +39 080 3105810*