BIO LORI Puglia

GRANO 100% ITALIANO

Mangiare biologico è mangiare sano, non solo per la propria salute, ma anche per la tutela dell'ambiente

Fatta di Natura...e nient'altro.

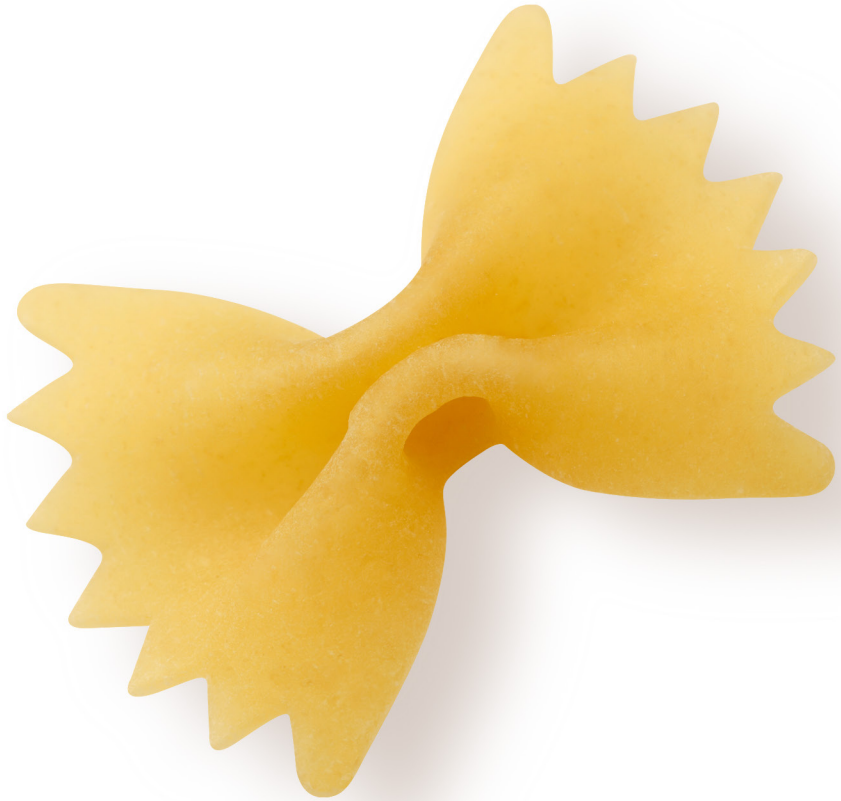
GRANO 100% ITALIANO

PASTA BIO LORI

...è una realtà fondata da un'azienda familiare operante da oltre trent' anni nel settore cerealicolo, mugnaio e pastaio. Grazie a questo, la famiglia Loizzo, ha creato un prodotto di alta qualità e garanzia ben conosciuto in tutto il mondo, vanto della sua capacità di saper trattare con rispetto e devozione i clienti con cui collabora e di fare di una semplice spiga un simbolo del made in Italy leader in tutto il mondo.

Pasta Bio Lori nasce dal desiderio e dalla voglia di creare un prodotto innovativo, puro e salutare.

Sin dal 1997, con grande sforzo e lungimiranza, ha sposato e portato avanti un progetto, realizzando un assortimento di circa 20 formati di pasta biologica con **solo grani biologici 100% Italiani delle regioni Puglia e Basilicata.**



GRANO 100% ITALIANO

MATERIE PRIME PER LA PASTA

Il collegamento con la **filiera agricola** e di prima trasformazione consente di individuare la miscela **"top quality"** tra le varietà di grani di filiera .Per quanto riguarda la produzione della **Pasta Bio Lori,** vengono scelti solo i grani migliori, che le regioni Puglia e Basilicata offrono, derivati esclusivamente da colture Biologiche controllate e certificate dal marchio ICEA. E' questa la materia con cui l'azienda lavora , per portare sulle tavole nel mondo un prodotto superiore dedicato a quelli che scelgono una migliore qualità di vita.

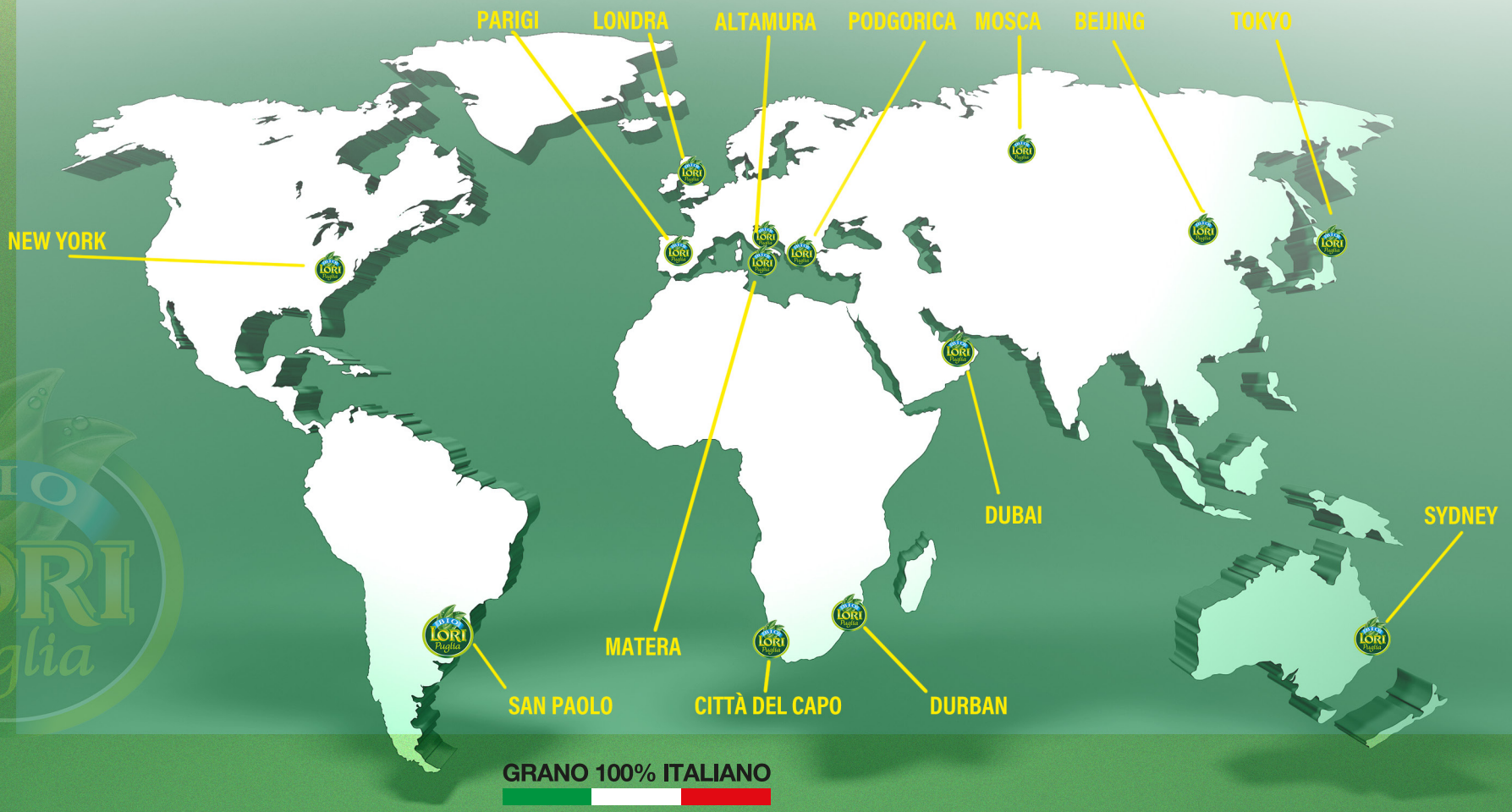
I grani selezionati, certificati e raccolti, vengono analizzati nel Laboratorio strutturato all'interno stesso dell'azienda, per controllare le proprietà sostanziali del grano: proteine, ceneri, umidità e l'assenza di pesticidi.

Il valore aggiunto delle **Semole Biologiche utilizzate da PASTA BIO LORI** è dato soprattutto dall'indice di colore giallo mai inferiore a 25, dalla granulometria calibrata e dall'elasticità del glutine che la rendono ideale per la produzione di pasta secca di alta qualità.

GRANO 100% ITALIANO

PASTA BIO LORI NEL MONDO

Oggi **Pasta Bio Lori** , oltre ad affermarsi sul territorio Italiano , sopratutto nel canale della Ristorazione Collettiva , grazie alla sua consistenza che resta inalterata anche nel **veicolato** , è diventata un player global riuscendo ad incontrare i gusti dei consumatori di ben 80 Paesi nel Mondo. L'azienda vanta un fatturato in continua crescita grazie anche ad un servizio rapido ed eccellente nella consegna dei propri prodotti , con uffici e depositi commerciali posizionati strategicamente in tutto il mondo.



GRANO 100% ITALIANO

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 shel life a scaffale del distributore**

Ecosostenibilità, un concetto che fa grande l’azienda

Da sempre l’azienda si impone come prospettiva e obiettivo principale, la salvaguardia dell’ambiente, che è la prerogativa per un futuro di benessere alimentare e ambientale. È sempre dalla parte del progresso, ma senza trascurare i concetti su cui si fonda la tradizione; solo così si può proporre un prodotto unico, attuale ed estremamente competitivo. L’ azienda ha intrapreso un consistente investimento di **installazione di pannelli fotovoltaici nel proprio impianto per la produzione di energia elettrica in autoconsumo**, acquisendo una certificazione per il modello produttivo di sostenibilità ambientale.
Ne consegue una stretta collaborazione con i produttori agricoli locali, che dà vita alla filiera corta e alla produzione a km 0.
Anche i packaging sono in linea con questa filosofia, infatti l’impiego di materie plastiche o cartone è quasi nullo, quindi si ha un minimo spreco di energia o di acqua per il confezionamento, la lavorazione e la conservazione.
Altrettanto ridotto è l’impiego di carburante per il trasporto che si traduce in minima emissione di CO_2 nell’ambiente.

GRANO 100% ITALIANO

Lo stabilimento di Matera occupa una superficie totale di 65.000 metri quadri.

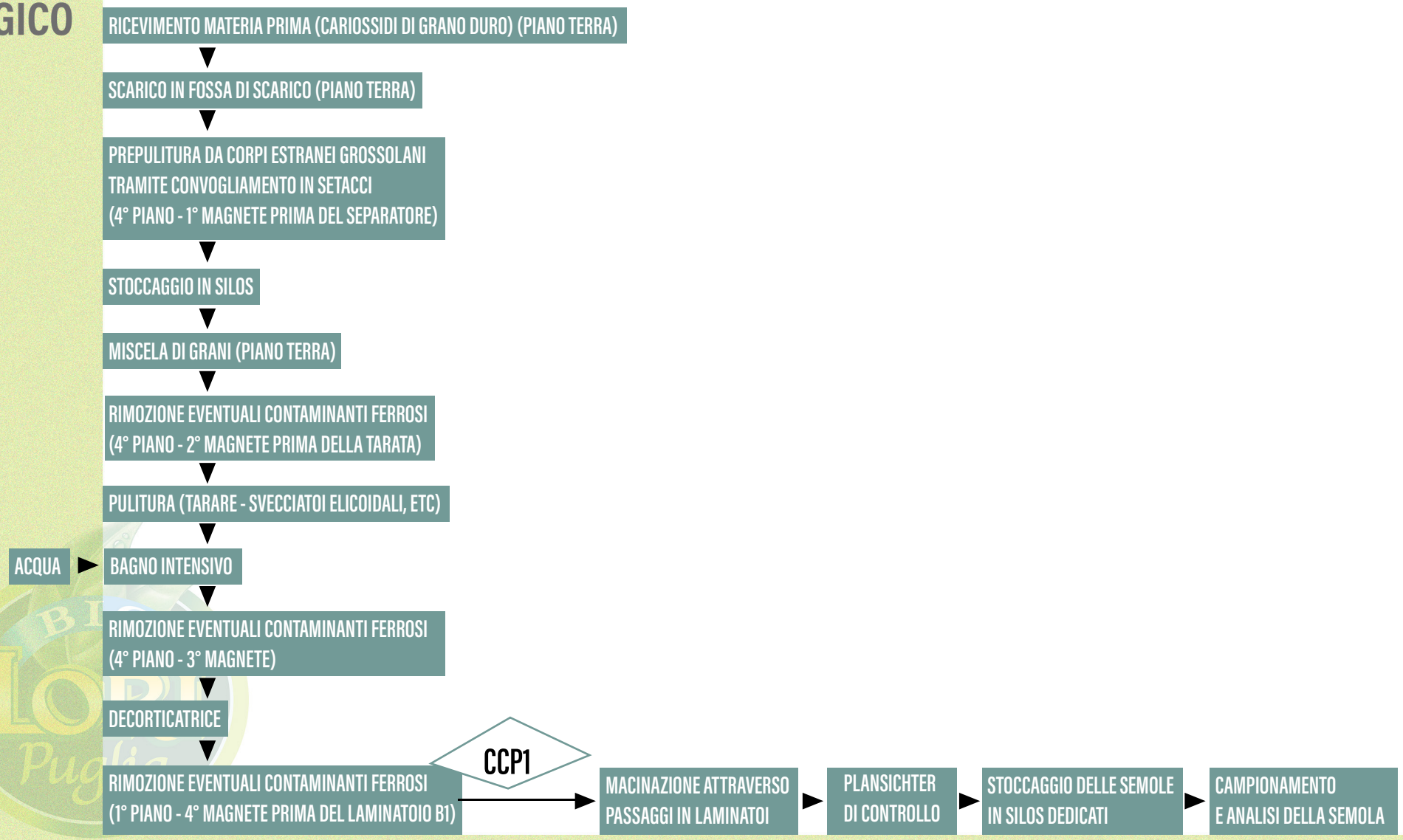
Molino:

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

Pastificio:

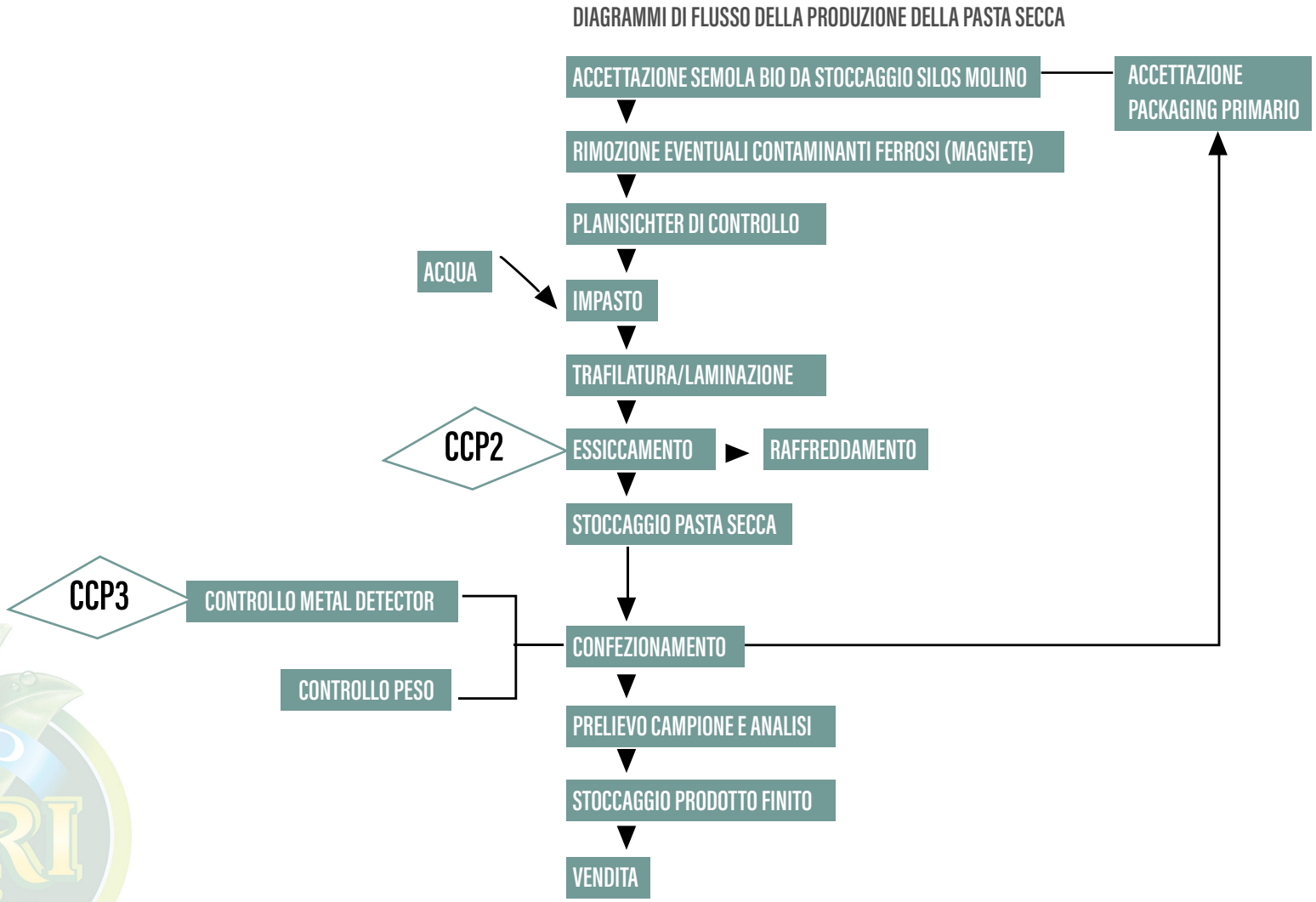
- 16.000.000 kg/ anno pasta lunga
- 7.000.000 kg/ anno pasta corta

DIAGRAMMA DI FLUSSO DELLA PRODUZIONE DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICO



GRANO 100% ITALIANO

DIAGRAMMA DI FLUSSO PASTIFICIO



GRANO 100% ITALIANO

IL CICLO PRODUTTIVO DELLA SEMOLA BIOLOGICA

GRANO 100% ITALIANO

IL CICLO PRODUTTIVO DELLA PASTA BIOLOGICA

BIO LORI Puglia

GRANO 100% ITALIANO

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

- ISO 22005:2015: tracciabilità della filiera alimentare
- ISO 9001:2015: forniture derrate alimentari
- ISO 14001:201: gestione ambientale
- IFS: International Food Standard
- BRC: qualità e sicurezza dei prodotti alimentari
- Certificazione biologica: JAS, AB, USDA, ICEA-IFOAM, reg. CE 834/07
- Membership piattaforma on-line SEDEX

Più di 20 analisi al giorno per monitorare la qualità delle materie prime Semilavorati e prodotti finiti.
I controlli avvengono all'interno del nostro **LABORATORIO MODERNO ed EFFICIENTE**, perfettamente consono ai migliori standard e controlli qualitativi .

QUALITÁ e SICUREZZA sono i primi valori aziendali.

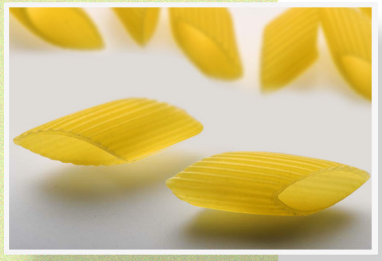
GRANO 100% ITALIANO

I 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

BIO LORI Puglia


MEZZE PENNE RIGATE

TORTIGLIONI

CANNEROZZETTI

COCCIOLETTE

PENNE RIGATE

DITALINI RIGATI

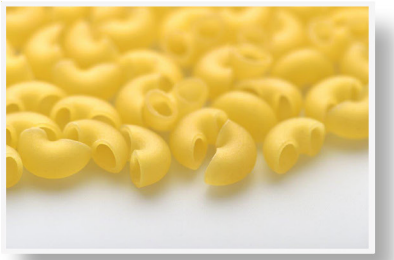
SPAGHETTI

LASAGNETTE

FUSILLI

GNOCCHETTI SARDI

FARFALLE


LUMACHINE / COQUILLETTES

SEME DI CICORIA

GRANO 100% ITALIANO

Grazie per l'attenzione!

MOLINO E PASTIFICIO
FOOD SERVICE SRL
Sede Legale : Via del Fragno , 42 -70022 Altamura (BARI)
Stabilimenti : Via Cavalieri del Lavoro, sn - Z.I. La Martella - 75100 MATERA

www.pastalori.it - e-mail: lorenzoloizzo@pastalori.it
Tel. +39 080 3143664 Fax +39 080 3105810

GRANO 100% ITALIANO