



**DAL SEME ALLA PASTA**

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

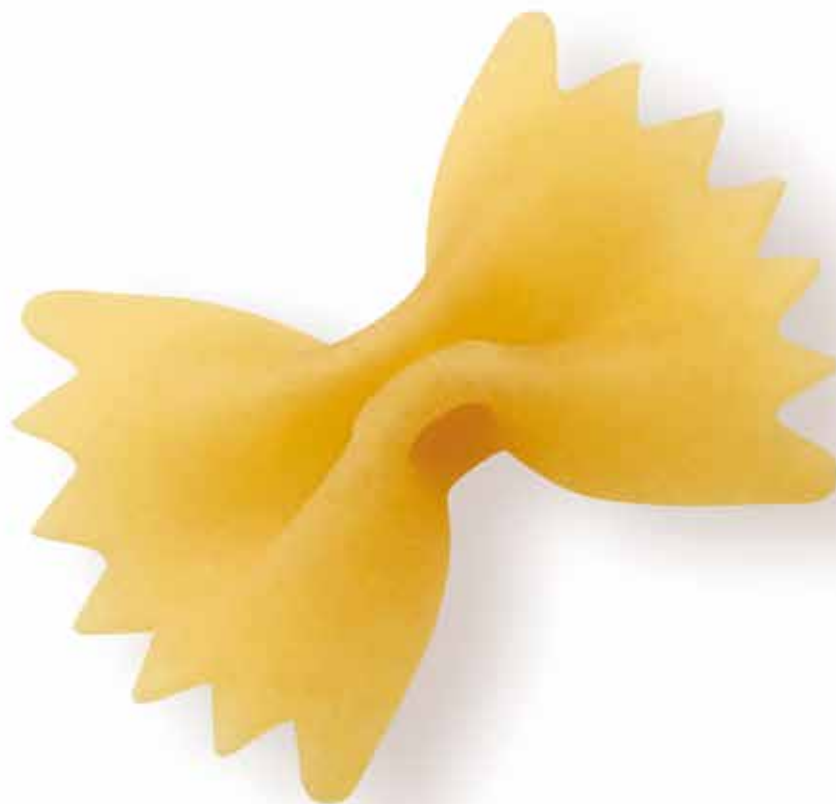


## PASTA BIO LORI

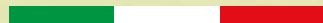
...è una realtà fondata da un'azienda familiare operante da oltre trent'anni nel settore cerealicolo, mugnaio e pastaio. Grazie a questo, la famiglia Loizzo, ha creato un prodotto di alta qualità e garanzia ben conosciuto in tutto il mondo, vanto della sua capacità di saper trattare con rispetto e devozione 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, soprattutto 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.



## 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<sub>2</sub> nell'ambiente.**



**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

RICEVIMENTO MATERIA PRIMA (CARIOSSIDI DI GRANO DURO) (PIANO TERRA)

SCARICO IN FOSSA DI SCARICO (PIANO TERRA)

PREPULITURA DA CORPI ESTRANEI GROSSOLANI  
TRAMITE CONVOGLIAMENTO IN SETACCI  
(4° PIANO - 1° MAGNETE PRIMA DEL SEPARATORE)

STOCCAGGIO IN SILOS

MISCELA DI GRANI (PIANO TERRA)

RIMOZIONE EVENTUALI CONTAMINANTI FERROSI  
(4° PIANO - 2° MAGNETE PRIMA DELLA TARATA)

PULITURA (TARARE - SVECCIATOI ELICOIDALI, ETC)

ACQUA ▶ BAGNO INTENSIVO

RIMOZIONE EVENTUALI CONTAMINANTI FERROSI  
(4° PIANO - 3° MAGNETE)

DECORTICATRICE

RIMOZIONE EVENTUALI CONTAMINANTI FERROSI  
(1° PIANO - 4° MAGNETE PRIMA DEL LAMINATOIO B1)

CCP1

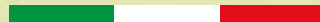
MACINAZIONE ATTRAVERSO  
PASSAGGI IN LAMINATOI

PLANSICHTER  
DI CONTROLLO

STOCCAGGIO DELLE SEMOLE  
IN SILOS DEDICATI

CAMPIONAMENTO  
E ANALISI DELLA SEMOLA

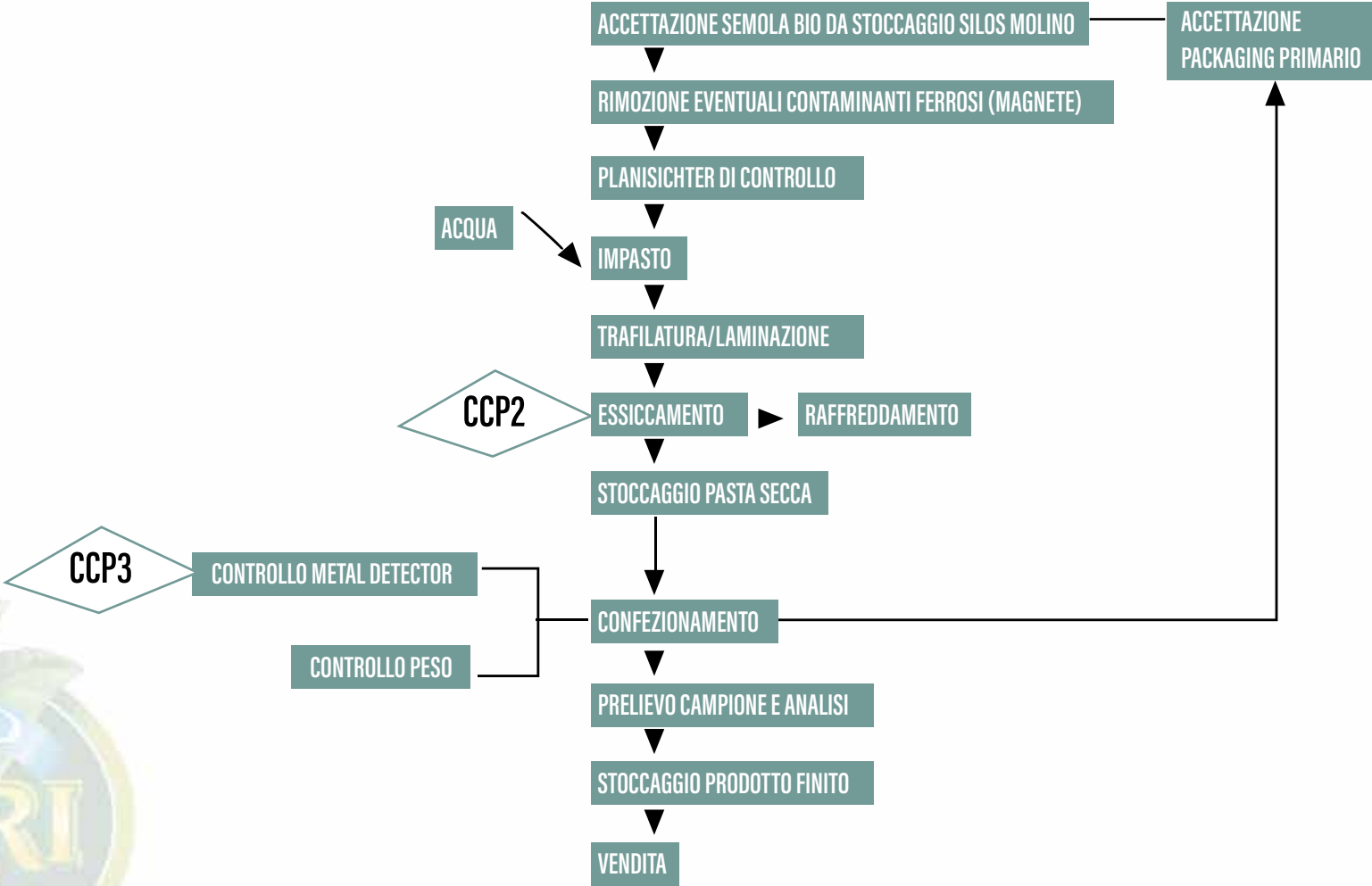
GRANO 100% ITALIANO





# DIAGRAMMA DI FLUSSO PASTIFICIO

DIAGRAMMI DI FLUSSO DELLA PRODUZIONE DELLA PASTA SECCA



# IL CICLO PRODUTTIVO DELLA SEMOLA BIOLOGICA



GRANO 100% ITALIANO



## IL CICLO PRODUTTIVO DELLA PASTA BIOLOGICA



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.

**QUALITÀ 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





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](http://www.pastalori.it) - e-mail: [lorenzoloizzo@pastalori.it](mailto:lorenzoloizzo@pastalori.it)  
Tel. +39 080 3143664 Fax +39 080 3105810

**GRANO 100% ITALIANO**

