



Dal seme alla pasta

100% GRANO DURO

pastalori.it



Fatta di natura e nient'altro

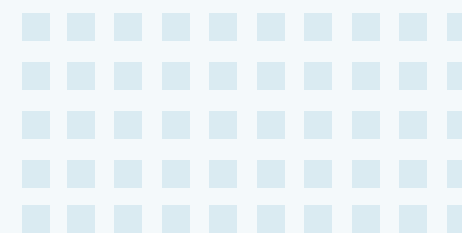
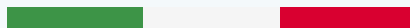
L'azienda

Pasta Lori è una realtà fondata da un'azienda familiare che opera nel settore dei cereali da oltre 30 anni.

La famiglia **Loizzo** ha creato un prodotto di alta qualità, apprezzato e conosciuto in tutto il mondo, diventando un'azienda leader del settore grazie anche all'estrema attenzione al servizio clienti.

Pasta Lori è nata dalla volontà di creare un prodotto innovativo con elevati standard di qualità.

Sin dal **1997**, con grande sforzo e lungimiranza, ha sposato e portato avanti un progetto, realizzando un assortimento di circa 80 formati tra formati di largo consumo e formati speciali. Oltre ad affermarsi sul territorio Italiano, soprattutto nel canale della Ristorazione Collettiva, è diventata un player global riuscendo ad incontrare i gusti dei consumatori di ben **80 Paesi nel Mondo**.





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.

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.



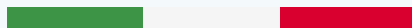
100% GRANO DURO



Pasta 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.



100% GRANO DURO



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**.





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 ★ ★ +
- ItalyX - Certificazione di eccellenza per le aziende italiane del Sole24Ore e Confindustria

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
כשר פרווהללא חשש חדש



100% GRANO DURO



1 nostri prodotti

- **Pasta di semola di grano duro**

disponibili in pack cuscino 500g/1Kg, linea catering: 3Kg e sacco carta plastic free 5Kg/10Kg





Pasta lunga



SPAGHETTI - Ø 1,70



SPAGHETTINI - Ø 1,40



CAPELLINI - Ø 1,05



VERMICELLI - Ø 1,80



BUCATINI - Ø 2,90

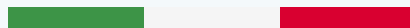


LINGUINE



FETTUCCE

100% GRANO DURO





Pasta corta



ZITONI TAGLIATI



ZITI TAGLIATI



MEZZE PENNE RIGATE



PENNE MEZZANI



PENNE RIGATE



PENNE ZITE



PENNE ZITONI



PENNONI RIGATI



STORTARELLI



TORTIGLIONI



CANNERONI



RIGATONI



FUSILLI



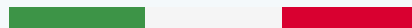
GOMITI GRANDI



GOMITI



GNOCCHI





Pasta corta



LUMACHETTE



LUMACHINE PICCOLE



COCCHETTE MEDIE RIGATE



TOFE



DITALI ZITI

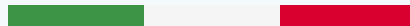


DITALI ZITI RIGATI



DITALINI RIGATI

100% GRANO DURO





Pasta piccola



FILINI



MINUTELLA



ROSMARINO



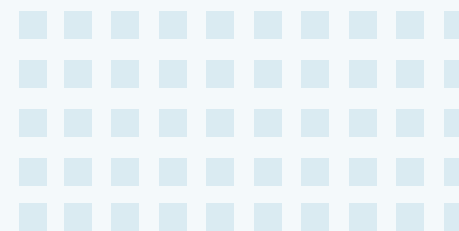
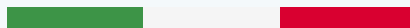
ALFABETO



STELLINE



SEME CICORIA





Formati speciali



NIDI FETTUCCINE



NIDI TAGLIATELLE



NIDI CAPELLINI



LASAGNE



CASERECCIA

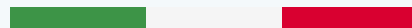


FARFALLE



FUSILLI TRICOLORE

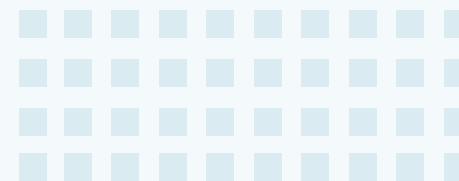
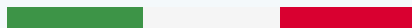
100% GRANO DURO





Dati logistici: pasta lunga, piccola e speciale

	Prodotto	Codice Articolo	Codice EAN	Peso per confezione	Numero confezione per cartone	Volume di un cartone in m ³	Cartoni per strato	Numero di strati	Numero di cartoni per pallet EPAL (80x120)	Altezza pallet (m)	Peso netto pallet (Kg)	Peso lordo pallet (Kg)
Pasta lunga	Capellini	1	8020340000012	gr. 500	24	0,0137	18	5	90	1,60	1080	1130
	Spaghettoni	2	8020340000029	gr. 500	24	0,0137	18	5	90	1,60	1080	1130
	Spaghetti	3	8020340000036	gr. 500	24	0,0137	18	5	90	1,60	1080	1130
	Vermicelli	4	8020340000043	gr. 500	24	0,0137	18	5	90	1,60	1080	1130
	Bucatini	5	8020340000050	gr. 500	24	0,0166	14	5	70	1,60	840	895
	Linguine	10	8020340000104	gr. 500	24	0,0137	18	5	90	1,60	1080	1130
	Fettucce	12	8020340000128	gr. 500	24	0,0166	14	5	70	1,60	840	895
Pasta piccola	Filini	74	8020340000746	gr. 500	24	0,0252	8	6	48	1,70	576	620
	Minutella	56	8020340000562	gr. 500	24	0,0210	8	6	48	1,40	576	610
	Rosmarino	57	8020340000579	gr. 500	24	0,0184	12	6	72	1,61	864	910
	Seme cicoria	59	8020340000593	gr. 500	24	0,0170	12	6	72	1,50	864	910
	Alfabeto	65	8020340000654	gr. 500	24	0,0252	8	7	56	1,88	672	710
	Stelline	66	8020340000661	gr. 500	24	0,0184	12	6	72	1,61	864	910
Speciale	Fettuccine nidi	177	8020340000012	gr. 500	12	0,0380	6	6	36	1,95	220	260
	Tagliatelle nidi	180	8020340000029	gr. 500	12	0,0380	6	6	36	1,95	220	260
	Capellini nidi	181	8020340000012	gr. 500	12	0,0380	6	6	36	1,95	220	260
	Lasagne	168	8020340001682	gr. 500	12	0,0180	8	8	56	1,00	336	355
	Casereccia	31	8020340000319	gr. 500	24	0,0339	8	6	48	1,88	576	620
	Farfalle	173	8020340001736	gr. 500	24	0,0426	7	5	35	1,70	420	460
	Fusilli Tricolore	8329	8020340003297	gr. 500	24	0,0479	7	5	35	1,80	420	460





Dati logistici: pasta corta

Pasta corta	Prodotto	Codice Articolo	Codice EAN	Peso per confezione	Numero confezione per cartone	Volume di un cartone in m ³	Cartoni per strato	Numero di strati	Numero di cartoni per pallet EPAL (80x120)	Altezza pallet (m)	Peso netto pallet (Kg)	Peso lordo pallet (Kg)
	Zitoni tagliati	13	8020340000135	gr. 500	24	0,0426	7	5	35	1,70	420	460
	Ziti tagliati	14	8020340000142	gr. 500	24	0,0339	8	6	48	1,88	576	620
	Penne Mezzani	18	8020340000180	gr. 500	24	0,0290	8	6	48	1,70	576	610
	Penne rigate	19	8020340000197	gr. 500	24	0,0339	8	6	48	1,88	576	620
	Penne zite	20	8020340000203	gr. 500	24	0,0339	8	6	48	1,88	576	620
	Penne zitoni	21	8020340000210	gr. 500	24	0,0426	7	5	35	1,70	420	460
	Pennoni rigati	22	8020340000227	gr. 500	24	0,0426	7	5	35	1,70	420	460
	Rigatoni	24	8020340000241	gr. 500	24	0,0488	7	5	35	1,85	420	460
	Tortiglioni	25	8020340000258	gr. 500	24	0,0488	7	5	35	1,85	420	460
	Canneroni	26	8020340000265	gr. 500	24	0,0363	8	6	48	2,00	576	620
	Stortarelli	28	8020340000289	gr. 500	24	0,0446	7	5	35	1,80	420	460
	Fusilli	29	8020340000296	gr. 500	24	0,0446	7	5	35	1,80	420	460
	Gomiti grandi	34	8020340000340	gr. 500	24	0,0446	7	5	35	1,80	420	460
	Gomiti	35	8020340000357	gr. 500	24	0,0363	8	6	48	2,00	576	620
	Lumachette	37	8020340000371	gr. 500	24	0,0339	8	6	48	1,88	576	620
	Lumachine	38	8020340000388	gr. 500	24	0,0315	8	6	48	1,80	576	610
	Gnocchi	39	8020340000395	gr. 500	24	0,0488	7	5	35	1,85	420	460
	Cocchette medie rigate	41	8020340000418	gr. 500	24	0,0276	8	6	48	1,70	576	610
	Ditali rigati	48	8020340000487	gr. 500	24	0,0363	8	6	48	2,00	576	620
	Ditalini rigati	50	8020340000500	gr. 500	24	0,0245	8	6	48	1,70	576	610
	Fagiolini	53	8020340000531	gr. 500	24	0,0315	8	6	48	1,80	576	610
	Tofe	72	8020340000722	gr. 500	24	0,3630	8	6	48	1,70	576	620

100% GRANO DURO



Semole



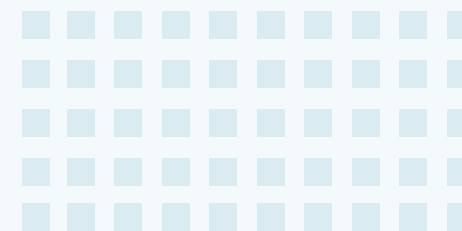
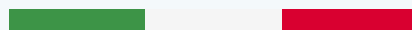
Semola di grano duro *per panificazione*

Ideale per pani regionali,
focacce, frise, pizza e
preparazioni dolciarie.



Semola di grano duro *per pastificazione*

Ideale per pasta fresca, pasta
all'uovo e pasta secca.





Farine



Farina *per pizza*

Di grano tenero di tipo "0"
Ideale per pizza.



Farina *per dolci*

Di grano tenero di tipo "00"
Ideale per dolci.



**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