

L'art de faire les pâtes
depuis 1902

PASTA

RISCOSSA





L'ART DE FAIRE LES PÂTES DEPUIS 1902

PASTA RISCOSSA, marque historique de l'entreprise présente sur le marché national et international depuis près d'un siècle, se propose comme une pâte de qualité à un prix juste. L'entreprise se charge quotidiennement d'assurer une qualité tangible qui se concrétise par la couleur et la perfection de la forme, par la nervosité et la consistance sur le palais, par l'absence de viscosité. La capacité pour la cuisson de pouvoir maintenir pour un certain temps le goût, dépend de la diligente sélection des matières premières. Nous garantissons une qualité intangible qui se traduit par l'assurance du produit. Nous traitons avec beaucoup d'attention les aspects hygienico-sanitaires qui concernent non seulement les locaux

de la fabrique de pâtes et ceux du moulin ou les installations, mais aussi l'origine et la provenances de la matière première, les modalités de sa conservation, les emballages et ainsi de suite. Nous tenons à sauvegarder la constance à savoir, la possibilité pour le consommateur de retrouver à chaque achat, le produit avec les mêmes caractéristiques. Avec l'achat d'une grande meunerie à Venosa (Pz), la fabrique de pâte Riscossa, forte d'une tradition qui date de depuis 1902, dans la zone qui a eu une grande vocation dans la production des pâtes, a pu compléter l'intégration et le contrôle de tout le processus productif pour offrir sur le marché environ 120 et plus, de formats de pâtes de très bonne qualité.



QUALITÉ COMME MISSION



Réaliser 120 différents types de pâtes est sûrement une preuve de créativité et de passion innée pour son propre travail et pour le produit.

Chercher de seconder les goûts et les habitudes alimentaires de ceux qui sont habitués à un type d'alimentation déterminé, signifie transmettre au temps et aux générations futures les racines d'une partie de ce qui est communément appelé "régime alimentaire méditerranéen", impérieusement retourné de nos jours sur la scène grandds valeurs nutritifs et salutistes.

La Pasta Riscossa est produite sans manipulations génétiques, avec des machines technologiquement avancées, grâce au choix minucieux des meilleurs qualités de blé dur, elle se retrouve parmi les dix premières marques du secteur.

C'est facile de la reconnaître parce qu'elle maintient la cuisson, émane un parfum après la cuisson et présente une couleur unique en son genre.

Ce n'est pas un hasard que cette réaité ait ses origines en Puglia, une terre qui renferme en soi toute la force des saveurs et des arômes du méditerrané, caractéristique principale de la culture alimentaire italienne.



QUALITÉ DU PROCESSUS DE FABRICATION

Intégration du moulin dans le processus productif de l'entreprise.

Intégration des plus modernes technologies productives à des températures supérieures à la moyenne d'essiccation.

Contrôle de qualité conforme à la norme Européenne.

QUALITÉ DE LA MATIÈRE PREMIÈRE

Sélection du meilleur blé à grain dur, de la Puglia et de la Basilicata, adapté à la production de pâtes sur la base de la couleur, de la qualité et de la quantité du gluten.

Utilité des meilleurs qualités de blé étranger seulement pour garantir un juste contenu en protéine.

QUALITÉ ET PROCÉDURE DE CONTRÔLE

Contrôle de qualité systématique et conforme aux normes.

La base a un plan spécial d'échantillonnage à partir duquel sont contrôlées les rentrées de matières premières, le produit confectionné et le produit fini.

Les analyses effectuées visent à déterminer les caractéristiques physiques, organoleptiques, chimiques et nutritionnelles du produit, ainsi que les normes hygienico-sanitaires.

DIAGRAMMES DE FLUX

DU MOULIN ET DE LA FABRIQUE DES PÂTES

MOULIN

RECEPTION MATIÈRE PREMIÈRE

PRÉNETTOYAGE DÉCHETS

STOCKAGE

NETTOYAGE DÉCHETS

ENSILLAGE

EAU CONDITIONNEMENT

SOUS PRODUITS MOUTURE

FARINE DÉFARINÉS SEMOULE

STOCKAGE

MÉLANGE

STOCKAGE

INSTALLATION DÉTAILLÉE

TRANSPORT

RECEPTION SEMOULE

EAU/ŒUF PASTEURISÉ/ÉPINARDS/TOMATES/VITAMINES MÉLANGE

FORMATION DU MÉLANGE

TRÉFILAGE

LONGUE/COURTE PÂTES

ESSICATION

REFROIDISSEMENT

PESÉE

CONTRÔLE DU POIDS

DÉTECTEUR DE MÉTAL

MISE EN FARDEAU

ÉTICHETAGE

STOCKAGE

DÉPÔT DES PRODUITS FINIS

France
13%

USA
15%

COMPOSITION
DU MARCHÉ
EXTÉRIEUR

Allemagne
16%



FABRIQUE DES PÂTES

Grande
Bretagne
9%

Japon
6%

Est
Europe
5%

Autres
36%

CORATO

FABRIQUE DES PÂTES RISCOSSA

Production des pâtes de semoule de blé à grain dur 100%. Pâte à l'œuf, pâte aux épinards et à la tomate.

TERRAIN: MQ 53.000

COUVERTURE: MQ 18.000



VENOSA

MOULIN RISCOSSA

Production de semoule de blé à grain dur, semoule moulue et sous-produits à utilisation zootechnique

TERRAIN: MQ 34.000

COUVERTURE: MQ 12.000



PASTIFICIO RISCOSSA - F.lli Mastromarco s.r.l.

Establishment at Siege Social: S.S. 98 Km 48,360, Corato (Bari) Italy. Tel +39 080 8721510 - 8724169. Pbx +39 080 8984020. Fax +39 080 8982477

MOLINO RISCOSSA: S.S. Ofantine Km 3,400 - 85029 Venosa (Pz) Tel +39 0972 35886. Fax: +39 0972 37320

www.ricossa.it - E-mail: pasto@ricossa.it