

تعريف بالشركة



مستعدون لخدمتكم
في أي مكان وفي أي وقت
اعتمدوا علينا بكل ثقة



Raviolificio Lombardini
traditions, today

www.mammagaia.it

خطوط الانتاج
هي خطوط
متصلة. لا تخضع
المنتجات لأى تلوث
بشرى بدء من
خلط الحشوات
والمعجنات حتى
تعبئة المنتج
النهائى. وعند
انتهاء الانتاج يتم
تفكيك خط الانتاج
وتنظيفه بالمطهرات
وفي نهاية اليوم
يتم تعقيم المصنع
بالكامل.



Raviolificio Lombardini
traditions, today

الجودة

تم اختيار موردين
معتمدين، بدون
استخدام اى مواد
حافظة وبخط انتاج
اوتوماتيكي

التقاليد

يتم حشو المعجنات
بالبيض، هكذا كما
علمنا التاريخ وكما
نعلم منذ ثلاثة اجيال

الامتياز

تقاليد عريقة، جودة
معتمدة ومتطورة

لدينا التزام ثابت وهو لدينا التزام راسخ للحفاظ على التقاليد الحرفية للجودة في السوق العالمية



تاريخ الشركة

مصنع لومبارديني للرافيوولي متواجد في السوق منذ خمسون عاما ويتم ادارته حاليا من قبل الجيل الثالث في عائلة لومبارديني. فبدأ الاجداد، بييترو وجوليا، النشاط في عام 1957 بصناعة التورتيليني الرومانية واللازانيا بطريقة حرفية وتوزيعها في البلاد المجاورة. اقنع نجاح المنتجات الابن لوتشيانو وزوجاته جايا بالاستمرار في الانتاج. فقد قاموا بتعديل المختبرات وتعزيز مصانع الانتاج والتعبئة ولاحقا اضافوا اشكال جديدة للمعجنات الطازجة وبعض الاطعمة الخاصة بالأقاليم الإيطالية من اجل توسيع السوق الخاص بهم.

واليوم يسير الأحفاد، لوكا وستافنو، على نفس خطى الأجداد والآباء





التقاليد القديمة الآن

يضمن التحكم الأوتوماتيكي والإشراف المباشر من قبل أصحاب المصنع (على مدى ثلاثة أجيال) جودة إنتاج مثلي ومستمرة



المطبخ الإيطالي وتميزه المعروف

نضمن أيضا يتم اختيار الموردين بعد إخضاعهم لأنظمة جودة منهجية سواء من قبل فنيي المصنع أو من قبل معاملي التحاليل الخارجية، بالإضافة إلى صفات الحشوات المجربة والتي فرضتها تقاليد الصنعة منذ عشرات السنين والخلو التام من أي مواد حافظة

نعمل منذ عام 1995 وفق معايير نظام تحليل المخاطر التي صبحت في عام ، HACCP ونقاط التحكم الحرجة 1999 اجبارية، وفي عام 2005 تم اعتماد شهادة الجودة ايزو 9001/2000. ونعمل منذ عام 2008 وفق معايير و كونسورتيوم التجزئة البريطاني IFS الغذاء العالمي BRC

شهادة ايزو 22000 ”نظم إدارة سلامة“
الغذاء هو معيار اختياري غير اجباري
للحصول على شهادة نظم ادارة سلامة
الأغذية

الشهادات

حصلنا على شهادة كونسورتيوم التجزئة البريطاني
(جودة المنتجات) ”A“ بقدير BRC

يعتبر ايزو 9001 معيار عالمي معروف عالميا
لإدارة الجودة

لسلامة الأغذية في عام BRC تم إعداد المعيار العالمي 1998 لضمان خضوع المنتجات ذات العلامة التجارية لمعايير الجودة المحددة جيدا وبما يتفق مع الحد الأدنى من المتطلبات. ويمكن تشبيه هذا المعيار بالاتفاق الذي يربط الموردين المؤهلين بشركة لتوزيع

إلى تسهيل الاختيار IFS يهدف معيار الغذاء العالمي الدقيق لموردي الغذاء ذو العلامة التجارية في الاسواق العملاقة للبيع بالتجزئة، على اساس قدرتهم علي توريد منتجات آمنة بالتوافق مع مواصفات التعاقد ومتطلبات القانون. يحدد هذا المعيار المكونات الخاصة لنظام الإدارة القائم على الجودة وضمان تعقيم ونظافة المنتجات. كما يؤخذ هذا المعيار في الاعتبار عند تخطيط وتنفيذ نظام تحليل HACCP المخاطر ونقاط التحكم الحرجة

واحد من المعايير المرتبطة بسلامة الغذاء ومعترف به من وهي مبادرة (GFSI) قبل المبادرة العالمية لسلامة الغذاء عملية تهدف بشكل اساسي لدعم وتعزيز سلامة الغذاء . على جميع مراحل سلاسل التوريد

نموذج تغذية مثالي

حمية البحر الابيض المتوسط

حيث تحترم منتجاتنا مبادئ هذه الحمية تماما...

صاغ الطبيب الاميركي انسل كيز مصطلح حمية البحر الابيض المتوسط في الخمسينات عندما وصل الى سالرنو عام 1945 مع وحدته الامريكية. خلال اقامته في ايطاليا، اكتشف كيز أن في كل بلاد حوض البحر المتوسط، يتعرض السكان بشكل طفيف لأمراض القلب. وارجع كيز السبب الى الحمية المتبعة في هذه البلاد، وهي بالرغم من كونها حمية بسيطة إلا انها كانت غنية بمكونات غذائية طيبة ومفيدة، بدون الإكثار من السكريات واللحوم الحمراء. وبعد عودة كيز الى الولايات المتحدة اصدر كتاب حول فوائد الحمية المتوسطية. في عام 2011 اعتبرت اليونيسكو الحمية المتوسطية تراث انساني معنوي

وفق العديد من الدراسات، اتباع الحمية المتوسطية يجلب العديد من الفوائد. فهي تساعد على الوقاية من امراض القلب والأورام و ايضا انواع من الحساسية والربو. يحمي ايضا هذا النظام الغذائي المخ ويساعده على تجنب التدهور الإدراكي عن طريق تأخير الشيخوخة الطبيعية والخرف

حمية البحر الابيض المتوسط



مبادئ حمية البحر المتوسط

مع حمية البحر الابيض المتوسط يمكن استهلاك المعجنات في وجبة اساسية او اكثر، كل يوم، وبينما يمكن تقديم طبق رئيسي اول وثانى في الوجبة، يمكن للوجبة الاخرى ان تتكون من طبق واحد. يجب الاقتصاد في تناول البيض بحيث لا يتعدى بيضتين في الاسبوع. يفضل تناول الجبن منخفض الدسم، ولحم مرة واحدة في الاسبوع.

تمثل منتجات الشركة، ذات حجم 125 جرام وتحتوى على متوسط 350 سعرات حرارية، وجبة غذائية كاملة ممتازة: باستا وحشو، وهى وجبة شهية ولكنها تحتوى على سعرات حرارية اقل بنسبة 30% مقارنة بأى وجبة عادية، مما يساعد على اتباع نظام غذائي منخفض السعرات.



السعرات الحرارية -30%

بنكهة
حمية صحية

يمثل البيض نسبة 12% من المنتج النهائي: اى يحتوى المنتج 125 جرام على 15 جرام من البيض وعلى مدار الاسبوع 105 جرام مما يعادل وزن بيضتين،

مع الاحترام الكامل لبرنامج حمية البحر المتوسط



01

التجزئة

نستطيع تقديم اشكال وأوزان متعددة للعبوة لأسواق التجزئة: عبوات بلاستيكية شفافة (250 جرام و500 جرام) و صواني مزدوجة (2 * 125 جرام)، واكياس 500 جرام



02

صناعة الضيافة

لمواجهة طلب اسواق الضيافة والفندقة فكرنا في عجينة معينة تحافظ على جودة الطهي بعد التجميد. نقدم اكياس عبوة 1 كيلو و 3 كيلوجرام ويمكن تقديم المنتجات سواء طازجة او مجمدة



03

البيع بالجملة

اما عن اسواق الجملة، نقدم اشكال متعددة من الاحجام والأوزان: اكياس فئة 500 جرام، 1 و 3 كيلوجرام



04

اسواق بيع التجزئة الضخمة

ولقد خصصنا لأسواق بيع التجزئة الخاصة خط انتاج كامل لمواجهة العملاء الاكثر اختلافا وتطلبا. متاح ايضا خط كامل للتعبئة والوزن



05

العلامة الخاصة

سوق العلامة الخاصة يمكن ان يستفيد من استوديو الجرافيتي الخاص بالشركة لانشاء خطوط مخصصة وشخصية للمنتجات من حيث شكل الباستا حتى الحشو وايضا من حيث التعبئة والتغليف وتصميمات الجرافيك الخاص بدمج اللوجو الخاص بالعميل



تتبع الشركة منهج العقل المتفتح والمستمع

لطلبات العميل

تتمتع الشركة بالحيوية والديناميكية لأنه ليس بالهين الحفاظ على تقاليد عظيمة موروثة دون الحاجة إلي إضافة المواد الحافظة

مهمتنا هي نشر الوصفات القديمة من تقاليد العائلة في جميع أنحاء العالم؛ لكننا نعرف جيدا أن علامة "صنع في إيطاليا" وحدها لا تكفي. تلبية ثقافات مختلفة وبعيدة يحتاج إلى الاهتمام والاحترام، ونحن نعمل بجد لجمع أكبر كم من المعلومات حول الثقافات المحلية: لذلك تمتلئ صفحات التواصل الاجتماعي الخاص بنا بالعديد من الجوانب التاريخية والأسطورية التي تحظى بها منتجاتنا، ونحصل على شهادات بخصوص العادات الأجنبية المختلفة في المجالات الغذائية. مما يتيح لنا إمكانية تحديد أنواع الحشو جنبا إلى جنب مع عملاتنا لتلبية طلبات الذوق المحلي بشكل مثالي. وكل هذا من أجل ان نحضر إلي طاولة المستهلك جزء من إيطاليا مع احترام كامل للعادات الخاص بالبيئة المحلية

mamma
GAIA

®



الاحترام الثقافي

تختص كل ثقافة بتوصيات محددة يجب ان نحترمها كلما لو كانت تخص ثقافتنا الايطالية. فعلى سبيل المثال لدينا عملاء مسلمون يريدون معاملة خاصة وطريقة ذبح خاصة للحوم مما جعلنا نقدم لوجو أكثر ودية وحشو معتمد انه حلال

المستهلك الخاص

من عادة عملائنا الشباب تناول طعام جيد وتذوق تقاليد اجنبية ولهذا صممنا خط انتاج للأطفال ذو لون ازرق او وردي لجذب نظر الاولاد والبنات وتصميمات لعرض حشو Naif نايف المنتجات

تصميم حسب الطلب

لا يمكن أن يكتمل اهتمامنا بكم إلا عن طريق مساعدتكم: لدينا مكتب الجرافيك الخاص بالشركة من اجل تصميم العلامات و الغلاف لتلبية الاحتياجات المتخصصة. يمكن تصميم كل ما يمكن ان يفيد ويكمل المنتج، فيما يتعلق بالمناسبات الخاصة والاحتفاليات أو في العروض الترويجية

mamma
GAIA



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Via G.Pascoli 2, 24040
Canonica d'Adda (BG)
ITALY



www.facebook.com/mammagaia



www.youtube.com/user/mammagaiachannel



www.linkedin.com/company/raviolificio-lombardini-srl



+39 02 9094185



+39 02 9094009



info@mammagaia.it

www.mammagaia.it

