



Présentation de
L'ENTERPRISE



Prêt à vous servir
partout et à tout moment
Comptez sur nous avec confiance



Raviolificio Lombardini
traditions, today

www.mammagaia.it

qualité

Fournisseurs sélectionnés et certifiés. Produits sans conservateurs et filière automatique



traditions

Les pâtes aux œufs farcies, comme l'histoire nous enseigne et nous produisons depuis trois générations.



excellence

Anciennes traditions, qualifiés et à l'avant-garde

Les usines de production sont en traits continus. Les produits ne subissent pas de contamination de la part de l'homme, du mélange des farces et des pâtes à l'emballage du produit fini. A la fin de systèmes de production, chaque jour, les équipements sont démonté, nettoyé et toute l'usine est stérilisé.

RaviolificioLombardini
traditions, today

Nous avons un engagement ferme, le maintien
des traditions de **QUALITÉ**
sur une échelle de marché **MONDIAL**

Notre HISTOIRE

Le Raviolificio Lombardini est sur le marché depuis plus de 50 ans et il est dirigé par la troisième génération de la famille Lombardini. Les grands-parents, Pierre et Julia, ont commencé l'activité en 1957 en produisant de tortellini et de lasagne fait à la main et en les distribuant dans les pays voisins. Le succès des produits a fait décider leur fils Luciano et sa femme Gaia, de poursuivre la tradition. Ils ont apporté des modifications aux laboratoires et renforcé les systèmes de production et de conditionnement. Par la suite ils ont ajouté de nouvelles tailles de pâtes fraîches et des spécialités régionales italiennes, élargissant ainsi le marché. Aujourd'hui, les petits-enfants, Luca et Stefano, continuent le chemin des grands-parents et des parents.





Traditions aujourd'hui

Le contrôle automatique et la supervision directe des propriétaires (depuis trois générations) garantie une qualité optimale et une production constante.



La cuisine italienne, l'excellence reconnue

Ultérieur garantie est donné de la sélection des fournisseurs soumis à la qualité systématique aussi bien par le techniciens du Raviolificio que de ceux des laboratoire d'essais externes, et des formules des farces de remplissage des pâtes, confirmés par des décennies de tradition et par l'absence totale de conservateurs.

Depuis 1995, le Raviolificio fonctionne selon la procédure HACCP, bien avant que, en 1999, elle est devenue obligatoire. En 2005 il est certifié ISO 9001/2000. Depuis 2008 il est certifié IFS (International Food Standard) et BRC (British Retail Consortium).

Nous sommes certifiés BRC Grade "A" (la qualité du produit)

Le BRC Global Standard for Food Safety a été créé en 1998 pour veiller à ce que les produits de marque sont obtenus conformément aux normes de qualité définies et dans le respect des exigences minimales. Il peut être assimilé à un contrat qui lie les fournisseurs qualifiés à l'entreprise de distribution.

Il est l'une des normes relatives à la salubrité des aliments reconnu par la Global Food Safety Initiative (GFSI), une initiative internationale dont l'objectif principal est de renforcer et de promouvoir la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

La ISO 22000 "Systèmes de management de la sécurité alimentaire" est une norme volontaire pour la certification des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments

CERTIFICATIONS

La norme ISO 9001 est la norme internationale pour la gestion de la qualité

Le référentiel IFS (International Food Standard) est conçu pour faciliter la sélection des fournisseurs alimentaire de la GDO, sur la base de leur capacité à fournir des produits sûrs, conformes aux exigences contractuelles et réglementaires. Le standard définit les éléments spécifiques d'un système de gestion axé sur la qualité et la sécurité hygiénique-sanitaire des produits, en prenant comme référence pour la planification et la mise en œuvre le système HACCP.

Un régime alimentaire optimal...

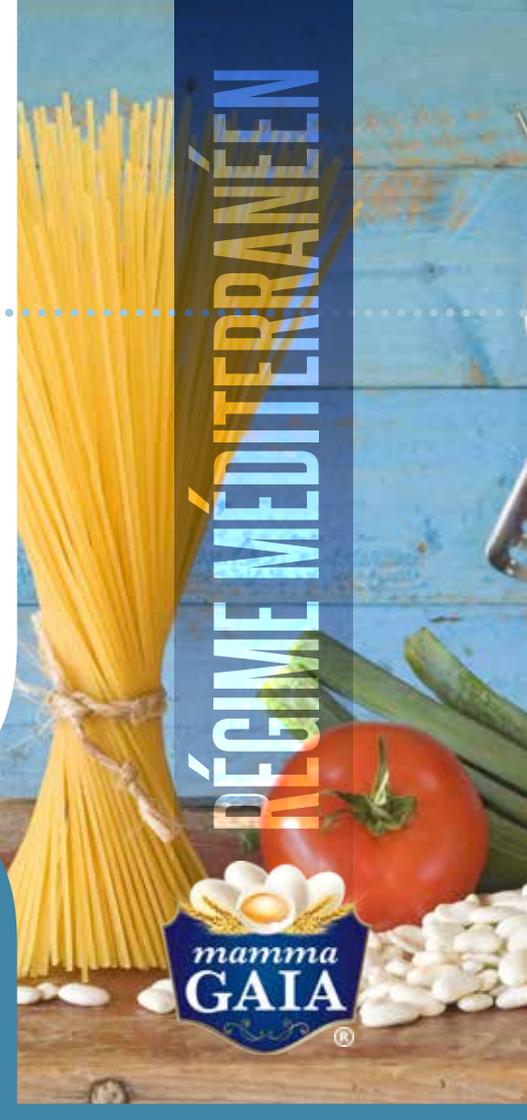
Régime méditerranéen

...et comme nos produits se conforment pleinement aux principes

Le terme Régime Méditerranéen a été inventé dans les années 50 par les médecins américains Ancel Keys, qui est arrivé en 1945 à Salerne avec le contingent américain. Au cours de son séjour en Italie, Keys a constaté que dans tous les pays du bassin méditerranéen il y avait une prédisposition mineure pour les maladies cardiovasculaires. Selon Keys le mérite de cela était dans le régime ali-

mentaire suivi par les habitants de ces pays, même si il était assez simple et pauvre, il a été riche en aliments sains et bon, sans trop de sucre ni de viande rouge. De retour aux Etats Unis, Keys a écrit un livre dans lequel il a parlé des avantages de la diète méditerranéenne. En 2011, le régime méditerranéen a été déclarée patrimoine immatériel de l'humanité par l'UNESCO

Selon plusieurs études, suivre le régime méditerranéen apporterait plusieurs avantages. Il aide à prévenir les maladies cardiovasculaires et le cancer, mais aussi forme d'allergies et d'asthme. Ce régime implique également des effets protecteurs sur le cerveau, aidant à prévenir le déclin cognitif et retarder le normal vieillissement et la démence.



Les principes du régime méditerranéen

Le régime méditerranéen s'attend à consommer les pâtes dans l'un des deux repas principaux, même tous les jours. Et tandis que dans un repas nous pouvons manger un premier et un second plat,

l'autre repas principal peut être constitué d'une seule plat. La consommation d'œufs devrait également être de deux par semaine. A préférer les fromages allégés et la viande une fois par semaine.

Nos produits, avec une teneur moyenne de 350kcal par 125g sont un excellent repas complet: pâtes et farce, tout cela ensemble, savoureux mais avec 30% moins de calories qu'un repas normal, aidant ainsi un régime faible en calories.



-30% calories
avec goût
alimentation saine

Dans nos produits est présent le 12% des œufs sur le poids total. Pour une portion de 125gr cela signifie 15gr et sur une consommation hebdomadaire de 105gr. Juste le poids de deux œufs à la coque, en pleine conformité avec les préceptes de la saine alimentation méditerranéenne!



01

RETAIL

Pour le marché du RETAIL, nous sommes en mesure de proposer différents formats d'emballage et poids: plateaux (250gr et 500gr), deux plateaux (2 x 125g), sacs de 500g.



02

HORECA

Pour répondre au marché HORECA nous avons pensé à un mélange particulier qui garde mieux la cuisson après avoir été congelé. Nous offrons des sacs de 1 kg et 3 kg, et les produits peuvent être soit frais soit congelé.



03

CASH&CARRY

Nous sommes sur le marché de Cash & Carry avec différents formats d'emballage et de poids des coupes: sacs 500g, 1kg et 3 kg.



04

GDO

Nous avons consacré au marché de la grande distribution toute notre gamme de produits pour répondre à la clientèle plus diversifiée et exigeante. La ligne complète d'emballages et à la coupe au poids est disponible.



05

PRIVATE LABEL

Le marché du Private Label peut profiter de notre studio de design graphique pour créer des lignes de commande de produit, de la taille des pâtes à la farce, pour les emballages, les étiquettes graphiques et l'intégration du logo.



Nous sommes persuadés d'avoir une

OUVERTURE D'ESPRIT

L'exploitation d'une grande tradition, sans l'altérer avec des conservateurs, il ne suffit pas: nous devons être proactifs

Notre mission est de répandre les anciennes recettes de notre tradition dans le monde: mais nous savons que le "Made in Italy" ne suffit pas. Rencontrez des cultures différentes et éloignées a besoin d'attention, de respect, et nous travaillons dur pour cela. Ainsi nos pages sur le net montrent les aspects historiques de nos

produits, nous obtenons des certifications sur les douanes étrangères dans l'industrie alimentaire et l'ensemble de nos farces sont décidées ensemble à nos clients afin de satisfaire les goûts locaux. Tout pour apporter le meilleur sur votre table, une partie de l'Italie respectueuse de tous vos coutumes et croyances.





Respect culturel

Chaque culture a ses propres commandements et doit être respecté comme s'ils étaient les nôtres. Par exemple, nos clients musulmans veulent la viande abattue de manière spécifique et cela nous a permis d'introduire un logo convivial et certifié Halal.

Consommateurs spéciaux

Manger des aliments de qualité et goûter des aliments des traditions étrangères est quelque chose qui peut appartenir aussi à nos jeunes consommateurs: c'est pourquoi, pour représenter nos produits, nous avons pensé comme à la gamme de vêtements pour enfants, rose ou bleu ainsi que des dessins naïfs.

Custom design

Notre attention peut être effectuée avec votre aide: nous offrons le studio de design graphique pour concevoir des étiquettes et des emballages pour répondre aux besoins spécifiques. Tout ce que vous jugerez utile peut être créé et devenir une partie intégrante de notre produit pour occasions spéciales, vacances ou promotions.

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

