



PRESENTAZIONE AZIENDALE



Pronti a servirvi
ovunque e in
qualsiasi momento
Affidatevi a noi con fiducia



Raviolificio Lombardini
traditions, today

www.mammagaia.it

qualità

fornitori scelti e
certificati, nessun
conservante e
filiera automatica



tradizioni

la pasta all'uovo
ripiena, così come
la storia insegna
e noi produciamo
da tre generazioni

eccellenza

tradizioni antiche,
qualità certificata e
all'avanguardia

Gli impianti produttivi
sono in linee continue.

I prodotti non
subiscono nessuna
contaminazione
umana, dalla
miselazione dei ripieni
e delle paste, fino al
confezionamento del
prodotto finito. A fine
produzione gli impianti
vengono smontati e
disinfettati e al
termine della giornata
l'intero stabilimento
viene sterilizzato.



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Abbiamo un impegno preciso, mantenere
tradizioni artigiane di **QUALITA'**
in una scala di mercato **GLOBALE**

LA NOSTRA STORIA

Il Raviolificio Lombardini è presente sul mercato da oltre 50 anni ed è gestito dalla terza generazione della famiglia Lombardini.

I nonni, Pietro e Giulia, iniziarono l'attività nel 1957 producendo artigianalmente tortellini romagnoli e lasagne, distribuendoli poi nei paesi limitrofi.

Il successo dei prodotti fece decidere al figlio Luciano e alla moglie Gaia di continuare la tradizione, apportando modifiche ai laboratori e potenziando gli impianti di produzione e confezionamento.

Aggiunsero successivamente nuovi formati di pasta fresca e alcune specialità tipiche regionali italiane, espandendo così il mercato.

Oggi i nipoti, Luca e Stefano, continuano il percorso dei nonni e dei genitori.





TRADIZIONI, OGGI

Gli automatismi di controllo e la supervisione diretta dei proprietari (da tre generazioni) assicurano una qualità ottimale e costante della produzione.



La cucina italiana, un'eccellenza riconosciuta

Un ulteriore garanzia è il selezionamento dei fornitori sottoposti a controlli sistematici di qualità sia dai tecnici del Raviolificio che da laboratori d'analisi esterni, e dalle sempre collaudate formule dei ripieni confermate da decenni di tradizione e dall'assenza totale di conservanti.

Dal 1995 opera secondo la procedura **HACCP**, quindi ben prima che nel 1999 essa diventasse obbligatoria; nel 2005 si è certificata **ISO 9001/2000**. Dal 2008 è **IFS** (International Food Standard) e **BRC** (British Retail Consortium).

Siamo certificati BRC grado "A" (qualità prodotto)

Il **BRC Global Standard for Food Safety** è nato nel 1998 per garantire che i prodotti a marchio siano ottenuti secondo standard qualitativi ben definiti e nel rispetto di requisiti minimi. Può essere paragonato ad un capitolato che lega i fornitori qualificati all'azienda di distribuzione.

E' uno degli standard relativi alla **sicurezza alimentare** riconosciuto dal Global Food Safety Initiative (GFSI), un'iniziativa internazionale, il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la **sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura**.

La **ISO 22000 "Food safety management systems"** è uno standard volontario per la certificazione di sistemi di gestione della sicurezza in campo alimentare

CERTIFICAZIONI

La **ISO 9001** è lo standard internazionalmente riconosciuto per la gestione della Qualità

Lo **Standard IFS (International Food Standard)** ha lo scopo di favorire l'efficace **selezione dei fornitori** food a marchio della GDO, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge. Lo standard individua gli specifici elementi di un sistema di gestione focalizzato sulla qualità e **sicurezza igienico-sanitaria** dei prodotti, che prende come riferimento per la pianificazione e implementazione la metodologia HACCP.

Un modello ottimale di alimentazione...

DIETA MEDITERRANEA

...e come i nostri prodotti ne rispettano totalmente i principi

Il termine Dieta Mediterranea fu coniato intorno agli anni '50 dal medico statunitense Ancel Keys che nel 1945 arrivò a Salerno con il contingente americano. Durante il suo soggiorno in Italia, Keys scoprì che in tutti i paesi del bacino mediterraneo vi era una minore predisposizione per le malattie cardiovascolari. Secondo Keys il merito di ciò era nella dieta seguita

dagli abitanti di questi paesi che, nonostante fosse abbastanza semplice e povera, era ricca di alimenti sani e buoni, senza troppi zuccheri e carne rossa. Tornato negli Stati Uniti Keys scrisse un libro in cui parlava dei benefici della dieta mediterranea. Nel 2011 la Dieta Mediterranea è stata dichiarata patrimonio immateriale dell'umanità dall'Unesco

Secondo numerosi studi seguire la Dieta Mediterranea apporterebbe diversi benefici. Aiuta a prevenire malattie cardiovascolari e tumori, ma anche forme di allergie e asma. Questo regime alimentare poi comporta effetti protettivi sul cervello, aiutando a prevenire il declino cognitivo ritardando il normale invecchiamento e la demenza.



I principi della dieta mediterranea

La dieta mediterranea prevede di poter consumare **pasta** in uno dei due pasti principali, anche **tutti i giorni**; e mentre un pasto può prevedere prima e seconda portata, l'altro pasto

principale può essere costituito da un piatto unico. Il consumo di uova, inoltre, dovrebbe essere di **2 uova alla settimana**. Da preferire formaggi magri, e carne una volta a settimana.

I nostri prodotti, con un contenuto medio di **350kcal per 125gr** rappresentano un ottimo pasto completo: pasta e ripieno, tutto insieme, gustoso ma con il **30% di calorie in meno** rispetto ad un pasto normale, aiutando così un regime a basse calorie



-30% calorie
CON GUSTO
DIETA SANA

Nei nostri prodotti è presente il 12% di uova sul peso finito: per una porzione di 125gr significa 15gr, e su un consumo settimanale 105gr: proprio il peso di due uova da sgusciare, nel pieno rispetto dei dettami della sana dieta mediterranea !



01

RETAIL

Per il mercato RETAIL siamo in grado di offrire diversi formati di packaging e peso: vaschette (250gr e 500gr), doppi vassoi (2 x 125gr), sacchetti da 500gr.



02

HORECA

Per affrontare il mercato HORECA abbiamo pensato ad un particolare impasto che tiene meglio la cottura dopo essere stato congelato. Offriamo sacchetti di 1 kg e 3 kg, e i prodotti possono essere sia freschi che surgelati.



03

CASH&CARRY

Siamo presenti nel mercato CASH & CARRY con svariati formati di packaging e tagli di peso: borse da 500gr, 1kg e 3kg.



GDO

Al mercato GDO abbiamo dedicato la nostra linea completa di prodotti, per affrontare il cliente più vario ed esigente. E' disponibile la linea completa di packaging e taglio di peso.



PRIVATE LABEL

Il mercato del private label può usufruire del nostro studio grafico per creare linee personalizzate di prodotto, dal formato della pasta al ripieno, per imballaggi ed etichette grafiche e integrazione del logo.



Siamo convinti di un approccio a

MENTALITA' APERTA

Portare avanti una grande tradizione, senza alterarla con i conservanti, non è abbastanza: bisogna essere dinamici

La nostra mission è diffondere le antiche ricette della nostra tradizione in tutto il mondo: ma sappiamo bene che il "Made in Italy" da solo non basta. Incontrare culture diverse e lontane ha bisogno di attenzione, rispetto, e lavoriamo sodo per rendere questo momento ben informato: così le nostre pagine social mostrano aspetti storici

sui nostri prodotti, otteniamo certificazioni sulle abitudini straniere nel settore alimentare e tutti i nostri ripieni vengono decisi insieme ai nostri clienti per soddisfare al meglio il gusto locale. Tutto per portare il meglio sulla vostra tavola, una parte d'Italia rispettosa di tutti i vostri usi e credenze.



mamma
GAIA®



Rispetto culturale

Ogni cultura ha i propri comandamenti, e devono essere rispettati come se fossero i nostri. Per esempio i nostri clienti musulmani vogliono carne macellata in modo specifico, e questo ci ha portato a introdurre un logo più amichevole e ripieni certificati Halal.

Consumatori speciali

Mangiare cibo di qualità e gustare tradizioni straniere è qualcosa che può appartenere anche ai nostri consumatori più giovani: è per questo che abbiamo pensato una linea bambino, con il vestito rosa o azzurro a chiamare ragazzi o ragazze e disegni naïf per rappresentare il ripieno dei nostri prodotti.

Design personalizzato

La nostra attenzione può essere completata solo con il vostro aiuto: offriamo il nostro studio grafico per la progettazione di etichette e packaging per soddisfare esigenze specifiche. Tutto ciò che ritenete utile può essere creato e diventare parte integrante del nostro prodotto anche per le occasioni speciali, festività o promozioni.

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

