



Презентация КОМПАНИИ



Мы готовы обслужить вас
в любом месте и
в любое время
Работайте с нами на полном доверии



Raviolificio Lombardini
traditions, today

www.mammagaia.it

Качество

избранные и
сертифицированные
поставщики, никаких
консервантов и
автоматической фильеры



Традиции

яичная паста с
начинкой, сделанная с
соблюдением традиций,
мы производим пасту
на протяжении уже трех
поколений

Превосходное качество

древние традиции,
сертифицированное
и отменное качество

Производственное
оборудование работает
в режиме непрерывного
цикла. Продукция
не касается руками
человека, начиная от
процесса замешивания
начинок и теста и
заканчивая финальной
фазой упаковывания. По
завершении производства
оборудование
демонтируется
и подвергается
дезинфекции, а в конце
производственного
дня все помещение
стерилизуется.



Raviolificio Lombardini
traditions, today

У нас четкая цель

сохранить традицию *качества*
на *мировом рыночном уровне*

Наша История

Фабрика по изготовлению равиолей Ломбардини существует на рынке уже более 50 лет, и сейчас ею управляет уже третье поколение семьи Ломбардини. В 1957 году Пьетро и Джулия Ломбардини начали ручное производство тортеллини и лазаньи по традициям итальянского региона Романья, распространяя их по близлежащим деревням. Большой успех продукции позволил их сыну Лучано и его жене Гайе продолжить традицию, модернизировав работу производственного и упаковочного оборудования. Постепенно были добавлены новые типы свежей пасты и типичные форматы пасты итальянских регионов. Сегодня внуки, Лука и Стефано, продолжают дело, начатое дедами и родителями.





Традиция, сегодня

Автоматизированная система контроля и непосредственное участие в производстве владельцев фабрики (уже третьего поколения) обеспечивают неизменное качество продукции.



Итальянская кухня, признанное превосходство

Качество гарантируется и тщательным отбором поставщиков, продукция которых подвергается постоянному контролю как специалистами фабрики, так и внешними аналитическими лабораториями, а также рецептурой состава начинок без консервантов, сформированной на протяжении десятков лет традиции.

С 1995 года фабрика работает согласно требованиям системы HACCP, т.е. еще до того, как в 1999 году эта система стала обязательной; в 2005 году фабрика была сертифицирована по международному стандарту качества ISO 9001/2000. С 2008 года фабрика получает сертификаты стандарта качества IFS (International Food Standard) и BRC (British Retail Consortium).

Мы сертифицированы стандартом качества BRC степени "А" (качество продукции)

Сертификат BRC Global Standard for Food Safety появился в 1998 году, чтобы гарантировать соответствие пищевой продукции, производимой под частной маркой, мировым стандартам качества и минимальным требованиям. Это своего рода договор, который связывает квалифицированных поставщиков с компанией-дистрибьютером их продукции.

Это один из стандартов безопасности пищевой продукции, признанный международной ассоциацией Global Food Safety Initiative (GFSI), основная цель которого заключается в отслеживании безопасности продуктов питания на протяжении всей цепочки поставки продукции.

Сертификат ISO 22000 "Food safety management systems" является добровольным сертификатом по сертификации систем управления безопасностью в сфере продуктов питания.

СЕРТИФИКАТЫ

ISO 9001 - это признанный международный стандарт по управлению качеством.

Стандарт IFS (International Food Standard) был создан для эффективности отбора поставщиков в области пищевой продукции под частыми марками для широкой дистрибуции, на основе их способности поставлять безопасную продукцию, соответствующую техническим спецификациям, установленным контрактом и требованиями закона. Этот стандарт выявляет специфические элементы системы управления, сосредотачиваясь на качестве и санитарно-гигиенической безопасности продукции, беря за основу методику HACCP.

Оптимальная модель питания...

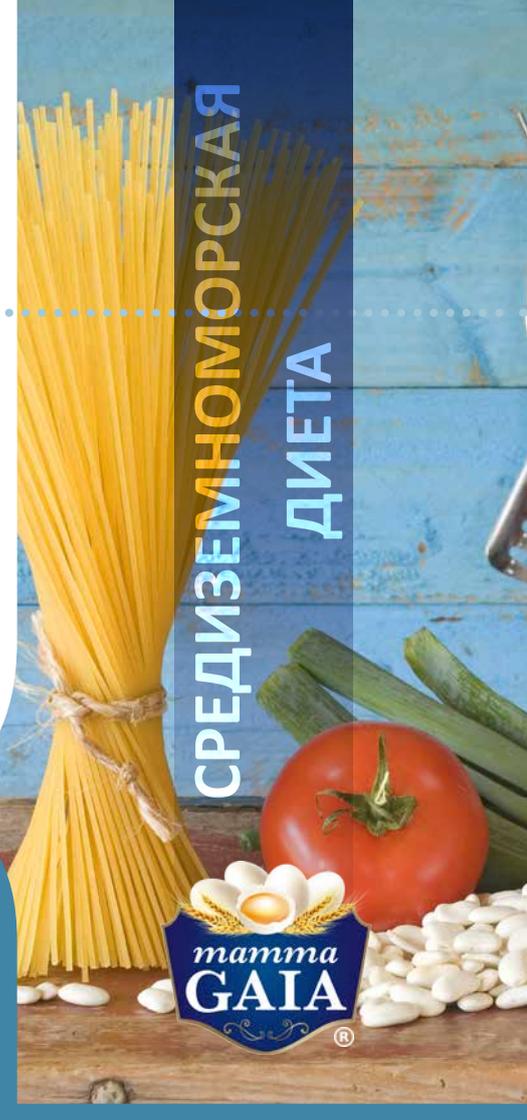
Средиземноморская диета

...принципы которой учитываются при производстве нашей продукции

Термин “Средиземноморская Диета” был введен в 50-е годы американским доктором Анселом Кейсом, который прибыл в Салерно в 1945 году с американскими военными. Во время своего пребывания в Италии, Кейс обнаружил, что во всех странах Средиземноморья зарегистрировано гораздо меньше случаев сердечнососудистых заболеваний, чем где-либо. Согласно Кейсу, заслуга этого принадлежала системе питания,

которой придерживались жители этих стран и которая несмотря на свою простоту была богата здоровой и вкусной пищей, без большого количества сахара и красного мяса. По возвращении в Соединенные Штаты Кейс написал книгу, в которой рассказал о пользе средиземноморской диеты. В 2011 году Средиземноморская Диета была провозглашена нематериальным достоянием всемирного наследия ЮНЕСКО.

Согласно многочисленным исследованиям, следование Средиземноморской Диете приносит исключительно пользу. Она позволяет предупреждать сердечнососудистые заболевания и опухоли, а также различные виды аллергии и астму. Кроме того, этот режим питания имеет защитные функции для мозга, помогая предотвратить упадок разума и замедляя процесс старения и слабоумия.



Основы средиземноморской диеты

Средиземноморская диета предполагает употребление пасты в один из двух основных приемов пищи, в том числе и каждый день; один из приемов пищи предполагает первое и второе блюдо, в то время как второй основной прием должен состоять из одного блюда. Можно употреблять 2 яйца в неделю. Предпочтительно есть постные сыры и употреблять мясо один раз в неделю.

Наша продукция со средним содержанием 350 Ккал на 125 г. является идеальным цельным блюдом. Паста и начинка вместе составляют вкусное и сытное блюдо, но с содержанием калорий на 30% меньше по сравнению со стандартным блюдом, что помогает придерживаться режиму питания с низким содержанием калорий.



-30% калории
СО ВКУСОМ
здоровая диета

В нашей продукции содержится 12% яиц от конечного веса. Это означает, что в порции 125 гр. содержание яиц составляет 15 гр. на общее недельное потребление 105 гр., что точно соответствует весу двух яиц, как и предписывает средиземноморская диета!



РИТЕЙЛ

Для сегмента РИТЕЙЛ мы предлагаем различные форматы упаковки и веса: ванночки (250 гр. и 500 гр.), двойные лотки (2 по 125 гр.), пакеты 500 гр.



НORECA

Для сегмента НORECA мы разработали специальную рецептуру теста, не разваривающегося и не ломающегося во время варки после размораживания.

Продукция, предлагаемая в упаковках 1 и 3 кг., может поставляться как в свежем, так и в замороженном виде.



КЭШ&КЕРРИ

Наша продукция представлена в сегменте КЭШ&КЕРРИ в различных форматах упаковок и веса: пакеты по 500 гр., 1 и 3 кг.

04



Широкая дистрибьюция GDO

Для рынка Широкой Дистрибьюции по супермаркетам и ресторанам мы производим полную линейку продукции, чтобы удовлетворить вкусы всех клиентов. Для этой линии у нас имеются самые различные упаковки разного формата и веса.



05

Частная марка

Для производства персонализированной продукции как по типу самой пасты, так и по составу ее начинки под частными марками у нас имеется собственная графическая студия, готовая продумать индивидуальный стиль упаковки, этикетки и логотипа.



Мы уверены, что правильный подход

В ОТКРЫТОМ МЕНТАЛИТЕТЕ

Продвигать традицию, не используя консерванты, не достаточно: нужно быть динамичными

Наша миссия - распространять наши традиционные рецепты по всему миру, но нам хорошо известно, что одного "Made in Italy" не достаточно. Обращаться к другим культурам необходимо с особым вниманием и уважением, поэтому мы усердно работаем, чтобы подойти к этому со всеобщей информированностью: страницы наших социальных

сетей рассказывают историю нашей продукции, мы делаем сертификацию в соответствии с международными законами в области пищевого производства, все наши начинки продумываются вместе с клиентами, чтобы наилучшим образом удовлетворить местные вкусы. Все это для того, чтобы донести до ваших столов лучшее, ту часть Италии, которая уважает ваши обычаи и привычки.



mamma
GAIA



Уважение к культуре

Каждая культура имеет особенности, которые необходимо уважать как свои собственные. Так, например, наши мусульманские клиенты хотят мясо, разделанное особым образом с соблюдением исламских ритуалов, - это способствовало созданию нового, более дружелюбного логотипа и начинок с сертификатом Халяль.

Особые потребители

Есть качественные продукты и пробовать блюда иностранных традиций - этого хотят и наши маленькие потребители. Для них мы придумали специальную линейку для малышей, с упаковками в розовых и голубых тонах для девочек и мальчиков и с примитивными рисунками, изображающими начинку нашей продукции.

Персонализированный дизайн

Наше внимание может быть дополнено лишь вашей помощью: мы предлагаем услуги нашего графического офиса для создания этикеток и упаковки, чтобы удовлетворить любые вкусы. Все, что вы считаете необходимым, может быть создано и стать неотъемлемой частью нашей продукции, в том числе и для особых случаев, праздников или промоакций.

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

