



Presentación de la EMPRESA



Estamos a su servicio
en todo momento y
en cualquier lugar
Cuenten con nosotros con confianza



Raviolificio Lombardini
traditions, today

www.mammagaia.it

calidad

Proveedores seleccionados y certificados, no conservantes, línea de producción automática



tradiciones

pastas al huevo, como la historia nos ha enseñado, y producimos desde hace tres generaciones



excelencia

Tradiciones antiguas, calidad certificada y de vanguardia

Las plantas de producción están en líneas continuas. Los productos no sufren ninguna contaminación humana, desde la mezcla de los rellenos y pastas hasta el embalaje del producto final. Al terminar la producción, los sistemas se desmantelan y se limpian, y al final del día toda la planta se esteriliza.



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Tenemos un compromiso firme, mantener
tradiciones artesanas de CALIDAD
en una escala del mercado GLOBAL

NUESTRA HISTORIA

El Raviolificio Lombardini está Present en el mercado desde hace más de 50 años y lo dirige la tercera generación de la familia Lombardini. Los abuelos, Pedro y Julia, inició el negocio en 1957, produciendo tortellini romano hecho a mano y lasaña, distribuyéndolos en los países vecinos. El éxito de los productos hizo que el hijo Luciano y su esposa Gaia decidieran continuar la tradición, haciendo modificaciones en los laboratorios y fortaleciendo los sistemas de producción y embalaje. Posteriormente añadieron nuevos tamaños de pasta fresca y algunas típicas especialidades regionales de Italia, ampliando el mercado.

Hoy, los nietos, Luca y Stefano, siguen el camino de los abuelos y los padres





TRADICIONES, HOY

El control automático y la supervisión directa de los propietarios (a lo largo de tres generaciones) garantizan una calidad óptima y constante en la producción.



La cocina italiana, una excelencia reconocida

Otra garantía es la selección de los proveedores sujetos a control sistemático de calidad, tanto por los técnicos del Raviolificio, como por los laboratorios de pruebas externas, y siempre con probadas fórmulas de rellenos, confirmadas por décadas de tradición y por la ausencia total de conservantes.

Desde 1995, trabajamos bajo el procedimiento de HAC-CP, mucho antes de que en 1999 se hizo obligatorio; y en 2005 obtuvimos la certificación ISO 9001/2000. Desde 2008, trabajamos según IFS (International Food Standard) y BRC (British Retail Consortium).

Estamos certificados con BRC Grade "A" (calidad del producto)

El **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.

Es uno de los estándares intercionales relativos a la inocuidad de los alimentos, reconocido por la Global Food Safety Initiative (GFSI), una iniciativa internacional cuyo objetivo principal es fortalecer y promover la seguridad de los alimentos a lo largo de toda la cadena de suministro.

ISO 22000 "Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria" es un estándar voluntario para la certificación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria

CERTIFICACIONES

La **ISO 9001** es el estándar internacionalmente reconocido para la gestión de la calidad

El Estándar IFS (International Food Standard) ha sido diseñado para facilitar la selección eficaz de los proveedores de alimentos del mercado de la gran distribución, sobre la base de su capacidad para proporcionar productos seguros, de acuerdo con las especificaciones del contrato y los requisitos de la ley. El estándar identifica los elementos específicos de un sistema de gestión centrado en la calidad y la seguridad higiénico-sanitaria de los productos, considerado como referencia para la planificación y la implementación del sistema HACCP.

Un modelo óptimo de alimentación...

DIETA MEDITERRÁNEA

...y cómo nuestros productos cumplen plenamente con los principios

El término Dieta Mediterránea fue acuñado en los años 50 por el médico estadounidense Ancel Keys, que en 1945 llegó a Salerno con el contingente americano. Durante su estancia en Italia, Keys descubrió que en todos los países de la cuenca mediterránea había una predisposición menor a sufrir enfermedades cardiovasculares. Según Keys, la causa de eso era en la dieta seguida por los

habitantes de estos países, que era bastante simple y pobre, pero rica en alimentos saludables y buenos, sin exceso de azúcar y carne roja. Tras volver a Estados Unidos, Keys escribió un libro en el que hablaba de los beneficios de la dieta mediterránea. En 2011, la dieta mediterránea fue declarada patrimonio inmaterial de la humanidad por la UNESCO.

Según numerosos estudios, seguir la dieta mediterránea puede traer varios beneficios. No sólo ayuda a prevenir las enfermedades cardiovasculares y los tumores, sino también las formas de las alergias y el asma. Esta dieta también tiene efectos protectores sobre el cerebro, ayudando a prevenir el deterioro cognitivo, retrasando el envejecimiento normal y la demencia.



Los principios de la dieta mediterránea

La dieta mediterránea espera consumir pasta en una de las dos comidas principales, incluso diariamente, y mientras en una comida se puede servir primer y segundo plato, la otra comida principal

puede estar formado por un solo plato. El consumo de huevos también debe ser 2 huevos a la semana. Es preferido el queso bajo en grasa y la carne una vez a la semana.

Nuestros productos, con un contenido medio de 350kcal por 125g, representan una comida excelente y completa: la pasta y el relleno, juntos pero sabrosos, con un 30% menos de calorías que una comida normal, ayudando así a lograr un régimen bajo en calorías



-30% calorías
CON SABOR
Dieta saludable

En nuestros productos el huevo representa 12% del peso final: una porción de 125gr tiene 15gr de huevo, y 105gr en un consumo semanal, lo que equivale sólo el peso de dos huevos, en total conformidad con los dictados de la dieta mediterránea !



01

RETAIL

Para el mercado minorista, somos capaces de ofrecer diferentes formatos de embalaje y de peso: bandejas (250gr y 500gr), bandejas dobles (2 x 125 g), bolsas de 500g.



02

HORECA

Para enfrentar el mercado HORECA, hemos pensado de una mezcla particular que mantenga la calidad de la cocina después de congelarse. Ofrecemos bolsas de 1 kg y 3 kg, y productos frescos o congelados.

03



CASH&CARRY

Estamos presentes en el mercado mayorista con una gran cantidad de formatos de embalaje y peso: bolsas de 500 gr, 1 kg y 3 kg.



GDO

Al mercado de la gran distribución hemos dedicado nuestra línea completa de productos, para satisfacer a los clientes más diversos y exigentes. Está disponible la línea completa de empaque y peso.



PRIVATE LABEL

El mercado de la marca blanca puede beneficiarse de nuestro estudio gráfico para crear líneas personalizadas del producto, desde la forma de la pasta y el relleno hasta el embalaje y el diseño gráfico de la etiqueta y la integración del logotipo.



Estamos convencidos de la perspectiva de la

MENTE ABIERTA

Llevar antes de una gran tradición, sin alterarla con los conservantes, no es bastante: hace falta ser dinámicos

Nuestra misión es compartir las antiguas recetas de nuestra familia con todo el mundo. Sabemos que el eslogan de (Fabricado en Italia) no es bastante, porque tratar con culturas diferentes y lejanas necesita cuidado y respeto. Trabajamos mucho para entender más las culturas locales, por eso, nuestras páginas de redes sociales contienen los varios lados históricos y legendarios de

nuestros productos. Hemos obtenido algunos certificados en el campo de las diferentes tradiciones extranjeras de nutrición. Así que podemos determinar los tipos de rellenos que responden al gusto local. Hacemos todo esto para presentar una parte de Italia a la tabla del consumidor respetando completamente las tradiciones locales.





El respeto cultural

Cada cultura tiene sus mismos requisitos que tenemos que respetar tanto como tratamos con la nuestra italiana. Por ejemplo, tenemos clientes musulmanes que necesitan una manera especial de carnicar, así que presentamos un logo amistoso demostrando que el producto es Halal.

Consumidor especial

Nuestros clientes jóvenes son acostumbrados a gustar un buen sabor y experimentar unas tradiciones extranjeras, por eso, hemos inventado una línea de producto para niños con colores como el azul o el rojo para traer la atención de los pequeños chicos y chicas y los diseños de Naif para exponer el relleno de los productos

Diseño personalizado

Siempre nos dependemos en su ayuda al cuidarles a ustedes. Tenemos nuestra misma oficina de gráfico para diseñar los signos y la cubierta para responder a todos los gustos. Podemos hacer diseños que completan el producto, especialmente en las ocasiones especiales y las promociones.

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

