



Präsentation der Gesellschaft



Wir stehen Ihnen jederzeit
mit unserem Service
zur Verfügung
Arbeiten Sie mit uns im vollen Vertrauen



Raviolificio Lombardini
traditions, today

www.mammagaia.it

Qualität

Gewählte und zertifizierte Lieferanten, keine Konservierungsstoffe und automatische Produktion



Traditionen

Teig mit Füllung werden seit drei Generationen traditionell hergestellt



Ausgezeichnete Qualität

alte Traditionen, zertifizierte und außerordentliche Qualität

Wir produzieren rund um Uhr. Die Produktion ist voll automatisch von der Mischung der Füllungen des Teiges bis zum Verpacken. Am Ende des Produktionszyklus werden die Maschinen gesäubert und desinfiziert. Am Ende des Produktionsstages werden alle Räume sterilisiert.



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Wir haben das deutliche Ziel

Tradition und Qualität

auf dem Weltmarkt auf gleichem Niveau zu erhalten

Unsere Geschichte

Die Fabrik für die Herstellung der Ravioli von Lombardini existiert auf dem Markt schon mehr als 50 Jahre und wird bereits in der dritten Generation der Familie Lombardini geführt. Im Jahre 1957 haben Pietro und Giulia Lombardini das Handwerk der Herstellung von der Tortellini und Lasagne nach den Traditionen der italienischen Region Romagna begonnen. Diese vertrieben sie zu den nahegelegenen Dörfern. Der große Erfolg erlaubte ihrem Sohn Luciano und seiner Frau Gaia, die traditionelle Produktion nach einer Modernisierung der Arbeitsabläufer, Produktions- und Packausrüstung fortzusetzen. Es wurden neue Sorten der frischen Pasta und die typischen Formen der Pasta der italienischen Regionen allmählich angepasst.

Heute setzen die Enkel, Luca und Stefano, das Geschäft fort, das von den Großeltern und Eltern begonnen wurde.





TRADITION, HEUTE

Das automatisierte Kontrollsystem und die Qualitätskontrolle, der Fabrikbesitzer (bereits der dritten Generation) gewährleistet die unveränderliche Qualität der Produkte.



Italienische Küche, anerkannte Überlegenheit

Die Qualität wird auch durch die sorgfältige Auswahl der Lieferanten garantiert. Deren Produkte, sowie der Rezeptur der Zutaten der Füllungen, sich der ständigen Kontrolle durch den Fachkräften der Fabrik als auch durch unabhängige Analyselaboren unterziehen müssen.

Seit 1995 arbeitet die Fabrik laut den Forderungen des HAC-CP-System, ab 1999 wurde dieses System obligatorisch, seit 2005 die Fabrik nach dem internationalen Standard der ISO 9001/2000 zertifiziert. Seit 2008 bekommt die Fabrik die Zertifikate des Standards der Qualität IFS (International Food Standard) und BRC (British Retail Consortium).

Wir sind nach dem Standard der BRC der Stufe "A" (Qualität der Produktion) zertifiziert

Das Zertifikat BRC Global Standard for Food Safety ist im Jahre 1998 entstanden, um die Übereinstimmung die Nahrungsproduktion, die unter privaten Marken hergestellt werden, dem weltweiten Standards der Qualität und deren minimalen Forderungen zu garantieren. Es ist eine Art vom Vertrag, der die qualifizierten Lieferanten mit der Gesellschaft-Distributor und ihren Produktion verbindet.

Das ist einer der Standards der Sicherheit der Nahrungsproduktion, der von der internationalen Assoziation Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannt ist, dessen Hauptziel in der Kontrolle der Sicherheit der Lebensmittel während der ganzen Kette der Lieferung der Produktion besteht.

Das Zertifikat ISO 22000 "Food safety management systems" dies ist ein freiwilliges Zertifikat der Steuer- und Sicherheitssystem in der Sphäre der Lebensmitteltechnik.

ZERTIFIKATE

ISO 9001 ist ein anerkannter internationaler Standard nach der Verwaltung der Qualität.

Der Standard IFS (International Food Standard) ist für die Effektivität der Auswahl der Lieferanten auf dem Gebiet der Nahrungsproduktion unter den häufigen Marken für die breite Distribution. Dieses Vorgehen ist wie geschaffen um die Bestimmungen der Verträge und die Forderungen des Gesetzes einzuhalten sowie eine sichere Produktion, die den technischen Spezifikationen entspricht zu gewährleisten. Dieser Standard bringt die spezifischen Elemente des Steuerungssystemes an den Tag, der sich auf die Qualität und der sanitär-hygienischen Sicherheit der Produktion konzentrierend, was auf der Grundlage die HACCP-Methode beruht.

Das optimale Modell einer Ernährung...

Die mediterrane Diät

..deren Prinzipien bei der Herstellung unserer Produkte berücksichtigt wird.

Der Begriff 'Mediterrane Diät' wurde erstmals in den 50er Jahren durch den amerikanischen Dr. Ancel Keys begründet, der 1945 durch das amerikanische Militär nach Salerno angekommen ist. Während des Aufenthaltes in Italien, hat Keys aufgedeckt, dass es in allen Ländern des Mittelmeerraums zu viel weniger der Fälle der Herz-Kreislauf-Erkrankung, als irgendwo registriert kommt. Laut

Keys, liegt das an der Ernährung, der Bewohner dieser Länder. Die eine einfache, gesunde und leckere Küche, mit wenig Zucker und wenig rotes Fleisch, ausmacht. Nach der Rückkehr in die USA hat Keys ein Buch geschrieben, in dem er über die guten Seiten der mediterranen Diät berichtet. 2011 wurde die Mediterrane Diät ein immateriellen Bestandteil des Welterbes der UNESCO.

Laut vielen Forschungen bringt die Mediterranen Diät viele Vorteile mitsicht. Sie schützt vor Herz-Kreislauf-Erkrankung und Tumor sowie verschiedene Arten der Allergie und Asthma. Außerdem schützt diese Ernährung das Gehirn vor den Verfall und dem Prozess des Alterns und verzögert die Demenz.



Grundlagen der mediterranen Diät

Die mediterrane Diät sieht vor, dass die Pasta in zwei Hauptmahlzeiten täglich einbezogen wird. Die erste Mahlzeit soll in zwei Gänge aufgeteilt werden, wobei die zweite Haupt-

Mahlzeit aus einem Gang bestehen soll. Man kann 2 Eier in der Woche essen. Vorzugsweise soll man Fettkäsen und Fleisch einmal in der Woche zu sich nehmen.

Unsere Produktion mit mittleren Inhalt Brennwert von 350 kcal pro 125 g, dies ist eine ideale Speise. Die Pasta und die Füllung bilden zusammen eine leckere und reichliche Speise, aber sie hat mit 30 % weniger Kalorien als in eine standardmäßigen Speise, dies hilft bei einer kalorienarmer Ernährung.



-30% Kalorien
mit **Füllung**
gesunde Diät

In unserer Produkten ist 12 % Ei enthalten. Das bedeutet, dass in der Portion von 125 g 15 g Ei enthalten sind. Auf einer Woche verteilt sind das 105 g Ei, dies entspricht zwei Eiern, wie es auch die mediterrane Diät vorsieht!



01

RETAIL

Für das Segment RETAIL bieten wir verschiedene Formate der Verpackung und des Gewichts an: Trays (250 g und 500 g), double Trays (2 x 125 g), Pakete 500 g



02

HORECA

Für das Segment HORECA haben wir eine spezielle Rezeptur des Teiges entwickelt, der während des Kochens nach dem Auftauen nicht zerkoht und bricht. Die Produktion, die in den Verpackungen 1 und 3 kg angeboten wird, kann wie in Frischware und als Tiefkühlware geliefert werden.



03

CASH&CARRY

Unsere Produktion ist im Segment CASH&CARRY in verschiedenen Formaten der Verpackungen und des Gewichts vorgestellt: Pakete 500 g, 1 und 3 kg.



04

GDO

Für den Markt der breiten Distribution der Supermärkten und der Restaurants stellen wir die volle Produktlinie her, um die Geschmäcke aller Kunden zu befriedigen. Für diese Produktlinie haben wir verschiedenste Verpackungen, Verpackungsformate und Gewichte.



05

PRIVATE LABEL

Für die Herstellung der personalisierten Produkte haben wir je nach Typ der Paste als auch nach dem Bestand ihrer Füllung, unter den privaten Märkten haben wir ein eigenes graphisches Studio, das den individuellen Stil der Verpackung, der Etiketten und der Logos entwickelt.



Wir sind überzeugt, dass die richtige
**Handhabung in
der Mentalität ist**

Ist es nicht genug, um die Tradition zu fördern, nur keine Konservierungsstoffe zu verwenden, man muss auch dynamisch sein.

Unsere Mission ist unsere traditionellen Rezepte weltweit zu verbreiten, aber es ist uns wohlbekannt, dass einen 'Made in Italy' nicht genug ist. Man muss mit einer besonderen Aufmerksamkeit auf andere Kulturen achten, daran arbeiten wir eifrig und informieren uns allseitig. Unsere Internetseite und Präsentationen auf sozialen Netzwerken erzählt die Geschichte unserer Produk-

te. Wir achten auf ausländische Gesetze der Nahrungsproduktion und deren Zertifikate, alle unsere Füllungen werden zusammen mit den Kunden entwickelt, um die lokalen Geschmäcker aufs Beste zu befriedigen. Das alles ist dafür, um bis zu Ihren Tischen das Beste aus Italien zu liefern und Ihre Bräuche und die Gewohnheiten zu respektieren.





Achtung vor der Kultur

Jede Kultur hat Besonderheiten, die man wie die Eigenen respektieren muss. Unsere muslimischen Kunden wollen zum Beispiel das Fleisch, das nach der besonderen Weise unter Beachtung der islamischen Rituale bearbeitet ist, ist trug zur Bildung des neuen, freundlicheren Logos und der Füllungen mit dem Zertifikat Halal bei.

Die besonderen Käufer

Auch unsere kleinen Kunden wollen die qualitativen Lebensmittel essen und die Speisen der ausländischen Traditionen kosten. Für sie haben wir das spezielle Linie für Kinder entwickelt, mit den Verpackungen im rosa für Mädchen und blau für Jungen und einfache Bilder, die die Füllung unserer Produktion darstellen.

Das personalisierte Design

Wir brauchen Ihre Hilfe, um unsere Darstellung zu verbessern. Wir bieten die Dienstleistungen unseres graphischen Büros für die Erstellung der Etiketten unseren Verpackung an, um beliebige Geschmäcke zu treffen. Alles, was Sie für Notwendigkeiten halten, kann entwickelt werden und zu einem untrennbaren Bestandteil unserer Produkte werden, einschließlich für besondere Veranstaltungen und Feiertage oder Promoaktionen.

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

