

TECNICA MOLITORIA

sili - molini - mangimifici - pastifici

SANITATION



marcantonio.com

LA SICUREZZA ALIMENTARE NASCE DAL PROGETTO.

Garantire **farine, sane e genuine**,
è il nostro obiettivo attraverso la
progettazione di **impianti più sicuri**
e l'ottimizzazione dei processi di
macinazione.



MS SPA

Via A. Meucci, 2 - Z.I., Teolo - Padova / Italy
Ph. +39 049 8978743 +39 049 8978744
Fax +39 049 8978780
info@ms-italia.com - www.ms-italia.com



CHIRIOTTI EDITORI



Notizie dai fornitori

STORCI e CAVALLINI sviluppano il tortellino senza glutine

Grazie alla collaborazione tra la Storci e la ditta Cavallini, che vanta una lunga esperienza nella costruzione di macchine formatrici automatiche per pasta ripiena, è nato il progetto di investire sul formato di pasta fresca più rappresentativo d'Italia, ovvero il tortellino.

L'obiettivo si basa su un importante concetto: innovare, ma sempre nel rispetto della tradizione. Questo è essenziale in un contesto come quello dell'Emilia Romagna, regione nella quale sono nate le prime "sfogline" (donne che per mestiere impastavano e tiravano la sfoglia a mano

con l'aiuto del solo mattarello) e che da sempre ha sentito molto forte nella popolazione l'arte e il culto del "fare pasta". L'idea è quella di un tortellino che possa essere gustato da tutti ma che possa venire incontro anche ad esigenze particolari, come ad esempio persone con problematiche di celiachia o intolleranze, o semplicemente da chi decide di adottare uno stile di vita senza glutine. La sfida è quella di realizzare un prodotto che rispecchi non solo tecnicamente, ma anche qualitativamente il classico tortellino fatto a mano.

Sono quindi nate le formatrici automatiche della linea TB che consentono di realizzare tortellini e tortelloni di elevata qualità senza glutine, in grado di distinguersi sul mercato, perché frutto di uno studio approfondito volto ad analizzare non soltanto le preferenze ma anche le esigenze diverse degli utenti. Questa tecnologia è in grado di adattarsi all'uso di materie prime non convenzionali, quali quelle necessarie per produzioni *gluten free*.

Le caratteristiche tecniche principali di queste macchine comprendono: elevatissimo sfruttamento della sfoglia fino al 90%; cambio formato veloce ed af-



Notizie dai fornitori

fidabile, lo stesso avviene sostituendo in blocco il gruppo centrale ed il gruppo di caricamento del ripieno completo di astine di dosaggio; facilità di pulizia grazie alla sostituzione in blocco

del gruppo di caricamento del ripieno. Il connubio fra Storci e Cavallini ha dato quindi vita a macchinari d'avanguardia in grado di soddisfare le esigenze di un mercato sempre più in crescita.

