

# Progetto Storci "CHIAVI IN MANO"

*Storia di un sogno diventato realtà*



SARL MIS **Moulin Industriels** du **Sebaou**





LA STORIA INIZIA COSÌ...

2002

LUGLIO



Tutto comincia nel Luglio 2002, quando nasce la **MIS** (Moulins Industriels du Sebaou), come impresa privata. Viene creata da un anziano industriale esperto del settore agro-alimentare; **l'azienda** si **specializza** subito nella **produzione** di una vasta gamma di **semole, farine e derivati**.

L'attività va molto bene e con il passare degli anni si sente la necessità di crescere e fare qualcosa di più, come ad esempio produrre pasta con le proprie miscele...perchè non provare?

Creare un'azienda a 360 gradi, che produca sia le farine sia il prodotto finito (la pasta).

Pasta ma anche e soprattutto couscous, prodotto tipico della tradizione algerina, la cui produzione richiede molta cura per essere formato e cotto.

**L'idea comincia a prendere forma...**



PASTIFICIO WORK IN PROGRESS

2012

GENNAIO



Nel 2012 viene presa la decisione: l'azienda algerina decide di volersi lanciare anche nel mercato della pasta e del couscous ed è alla ricerca di un partner affidabile dal quale essere guidata in questa nuova interessante avventura.

**Ma a chi rivolgersi?**

L'idea è quella di una soluzione completa, un progetto a 360 gradi che parta dalla realizzazione del pastificio e si concluda con l'ottenimento del prodotto finito.

**Storci Pasta Machinery!**

Nell'ambiente dei produttori di pasta, anche in Algeria, si sente ormai da tempo parlare di una società italiana di impianti per pasta, la cui fama di affidabilità e serietà non sembra lasciare dubbi.



## STORCI CHIAVI IN MANO

# 2012

APRILE



Storci ha quello che occorre: è in grado di offrire una soluzione completa e tecnologicamente avanzata sia per i produttori di pasta che di couscous. A Sebaou viene proposto un **servizio "chiavi in mano"**: questo significa che al cliente viene messa a disposizione una fornitura completa che include non soltanto gli impianti di produzione ma anche quelli generali per l'energia termica, elettrica e tutte le utenze che necessitano per il funzionamento del processo produttivo. È la soluzione ideale per chi, come Sebaou, vuole disporre di un **sistema di produzione completo**. I Vantaggi? Innanzitutto un unico referente. Storci possiede tutto il know how necessario per un simile progetto, compresa una rete di fornitori e prestatori di manodopera locale affidabile e presente nel territorio. Viene dunque messo in pratica un **iter ben definito e strutturato**, che parte dallo stoccaggio/alimentazione, delle materie prime e si conclude con il confezionamento del prodotto finito. Il progetto va in porto e il contratto viene firmato!



## IMPIANTI FORNITI

# 2013

MAGGIO



Il sogno diventa realtà: nel pastificio **Storci** installa, collauda e rende operative due linee per la produzione di couscous e di pasta secca.

La **linea Couscous** rappresenta un connubio perfetto tra tradizione e innovazione, progettata e costruita con le stesse tecnologie e sistemi costruttivi delle grandi linee da 1200-2400-3000 kg/h, realizzate in collaborazione con la consociata Fava Spa. Vantaggi: produzione specifica della granulometria voluta dal cliente (fine, media e/o grossa); qualità più alta del prodotto grazie al sistema brevettato Premix: cernita più efficace con il setaccio rotante e auto-pulente (rouleuse); impianti con massimo rapporto qualità prezzo e costruiti con materiali preziosi e resistenti.

Con la **linea Omnia**, Sebaou riesce a produrre pasta secca multiformato, corta e lunga, con una varietà di prodotti che gli permette estrema versatilità sul mercato. Massimo risultato con minimo ingombro.

# Storci

PASTA MACHINERY

Storci s.p.a.

Via Lemignano, 43044 Collecchio (Pr) ITALY

tel: +39 0521543611

fax: +39 0521 543621

[sales-storci@storci.com](mailto:sales-storci@storci.com)

[www.storci.com](http://www.storci.com)

[www.instantpasta.info](http://www.instantpasta.info)