



PRESENTAZIONE

Il pastificio A.C.A. nella produzione di pasta fresca, da anni, accosta metodi artigianali combinando evolute tecnologie, adoperando solo materie di prima scelta. Il risultato è: "La pasta Nonna Viola", una pasta dal sapore antico, che ricorda la tradizione e la produzione casareccia, tramandata dall'antica vocazione della nonna: una donna con una grande passione per la pasta fatta a mano.

Il Pastificio A.C.A. nasce nell'anno 2004 ad Angri in provincia di Salerno alle falde del Vesuvio, in una zona ricca di verde e aria pulita. E' dotato di spazi e ambienti funzionali, studiati per garantire il rispetto totale delle norme igieniche e ambientali. E' un moderno stabilimento, munito di evolute tecnologie abbinato a metodi tradizionali, dove è condotta l'attività di produzione, di ricerca e sviluppo del prodotto.

L'azienda ad oggi produce molteplici formati di pasta fresca. La proposta spazia dai formati classici come la pasta corta e la pasta lunga, ai ripieni di varie tipologie. Ogni formato richiede tempo e dedizione, con trafilature: "Al bronzo". Il processo di produzione si attua sottoponendo la pasta a una temperatura a estrusione controllata secondo le caratteristiche del prodotto. Ciò è realizzato tramite un andamento produttivo di: formazione, pastorizzazione, asciugatura, confezionamento e conservazione controllata. Procedimento che si realizza grazie all'accurata scelta esclusiva, di soli grani italiani, miscelati ad acqua depurata, tramite un impianto di: "Depurazione a micro-filtraggio". A tale proposito, l'azienda svolge tutti i processi operativi nel rispetto dell'ambiente.

L'alta professionalità acquisita e il costante contatto con la piccola e la grande distribuzione, hanno permesso all'azienda di diffondere il proprio prodotto sul mercato locale ed estero. Attraverso la seria e competente preparazione del suo team e dei suoi dipendenti, garantisce una lavorazione giornaliera costante, dedita alla qualità del prodotto. Il Pastificio A.C.A. esporta in gran parte dell'Europa e dei Paesi Bassi, con la prospettiva di espandere il proprio prodotto in tutto il mondo.

Col passare degli anni, il Pastificio A.C.A. acquisisce dalla vendita diretta ai consumatori anche clienti nell'alta ristorazione, infatti attraverso i suoi agenti, disposti in tutt'Italia, cura con assidua attenzione le specifiche richieste dei consumatori. Il prodotto Nonna Viola è seguito da una rete commerciale presente sul territorio nazionale, che si affida a piattaforme alimentari, rendendo così sicura e affidabile la consegna diretta.

Prospettiva primaria del Pastificio A.C.A., è continuare a vivere nelle antiche tradizioni del saper fare la pasta fresca, con valori e sapori autentici in cui, da sempre crede.

"NONNA VIOLA" Pastificio A.c.a. s.a.s.

Sede Legale: Via Sergente De Pascale, 56 - 84010 San Marzano Sul Sarno (SA)

Stabilimento: Via Orta Corcia 7/3 - 84012 Angri (SA)

Tel. & Fax +39 081 51329 91

C.F./P. Iva 04241380650

www.nonnaviola.it

info@nonnaviola.it

export@nonnaviola.it



DIFFERENZIAZIONE DEI PRODOTTI

Orecchiette, Cavatelli, Trofie, Cortecce, Fusilli Avellinesi, Fusilli Calabresi:

Prodotti lavorati con impasto omogeneo con bassa percentuale di umidità, per favorire al consumatore di mangiare una pasta ricca di valori nutrizionali. Essi vengono prodotti con sistema a nastro, rispettando le reali misure e caratteristiche, che affiancano la realtà antica senza modificare la loro veracità. I suddetti articoli appartengono alla famiglia della pasta corta denominata "I REGIONALI".

Paccheri, Calamarata, rigatoni, Tondarelli, Papiri, Fusilli Napoletani:

Prodotti lavorati con pressatura e trafilatura al bronzo per aver un ottimo risultato visivo ma, soprattutto ottimo nel gustoso nel mangiare. Hanno come punto di forza il saper mantenere il tempo di cottura, e presentandosi all'interno della propria confezione a circonferenza aperta e non schiacciata come quelli presenti sul mercato della concorrenza. Hanno un impatto casareccio e non industriale. I sopraccitati articoli appartengono alla famiglia della pasta corta detta "TRAFILATI AL BRONZO".

Scialatielli Sorrentini, Scialatielli Napoletani, Tagliatelle, Pappardelle, Tagliolini:

I suddetti articoli, a differenza di quelli in commercio (prodotti con sistema di laminatura), essi vengono lavorati con trafilatura in bronzo a lenta lavorazione, per far sì che si abbia un ottimo risultato finale, cioè avere un prodotto senza presenze di rotture o lesioni all'interno della confezione. Con questo procedimento si ha oltretutto la presenza di un buon scioglimento del prodotto nel suddetto involucro. I sopraindicati articoli appartengono alla famiglia della pasta lunga chiamata "TRAFILATI AL BRONZO LUNGI".

Ripieni " RAVIOLI "

Questa gamma rispecchia la semplicità degli antichi metodi di lavorazione, trasformati in un sistema industriale offrendo al consumatore un ottimo e gustoso sapore nel ripieno e nella sfoglia.

Il ripieno viene lavorato e miscelato con ricotte campane e con ingredienti di vario tipo di prima scelta, in base al gusto della referenza. La preparazione viene formulata in base ai nostri metodi e ricette con una procedura di precottura degli ingredienti (funghi porcini, spinaci, zucca, carciofi, ecc.) dal nostro personale di reparto cucina interno, per far sì che non si integrino preparati industriali aggiunti. La miscelazione viene eseguita dal reparto preparati interno dove si attua un controllo finale del ripieno.

La sfoglia viene lavorata con trafilatura in bronzo a lenta lavorazione, in modo che si abbia un ottimo risultato finale e differente dalla concorrenza che adottano un tipo di lavorazione diversa (Sistema di Laminatura). Con questo tipo di lavorazione si evitano presenze di rotture o lesioni all'interno della confezione.

"NONNA VIOLA" Pastificio A.c.a. s.a.s.

Sede Legale: Via Sergente De Pascale, 56 - 84010 San Marzano Sul Sarno (SA)

Stabilimento: Via Orta Corcia 7/3 - 84012 Angri (SA)

Tel. & Fax +39 081 51329 91

C.F./P. Iva 04241380650

www.nonnaviola.it

info@nonnaviola.it

export@nonnaviola.it



SINTESI DEL PROCESSO PRODUTTIVO

I formati di pasta fresca "Nonna Viola" e il loro ciclo produttivo:

Primo tratto:

Dosaggio della semola e dell'acqua a grammi, passaggio in premix d'impasto con una durata stabilita in base al formato, dopodiché avviene l'incameramento di pressatura, dove l'impasto viene stressato e spinto verso la trafilatura (camere e cilindri in bronzo), il quale dà la forma in base alla trafila decisa.

Secondo tratto:

A questo punto nasce il formato dando inizio al suo ciclo di trattamento: passaggio in tunnel di pastorizzazione a vapore sterile con temperature controllate, passaggio di asciugatura istantanea ad alta temperatura, passaggio di ventilazione ad alta velocità; oltre dieci passaggi di trabattatura ed estrazione umidità a temperature e percentuali controllate, stabilite in base al formato in lavorazione.

Terzo tratto:

Passaggio a Tunnel di raffreddamento a temperatura controllata, uscita su passaggi vibranti diretti al settore di pesatura e confezionamento ove si ha un processo a iniezione di gas alimentari miscelati in percentuale, in base al formato in lavorazione (confezionamento in ATM).

Quarto tratto:

All'uscita del settore confezionamento, il suddetto pacchetto è sottoposto a passaggi di controllo sia sul peso che sulla eventuale presenza di corpi estranei al suo interno, dopodiché viene incanalato su nastri verso il tunnel di sterilizzazione, dove ha una durata di circa 50 minuti ad alta temperatura. Dopo quest'ultimo passaggio, viene quello di raffreddamento, dove la confezione è pronta ad essere incartonata e spedita verso il settore di pallettizzazione. Infine viene immagazzinata a temperatura controllata a +4° e pronta per la distribuzione.

"NONNA VIOLA" Pastificio A.c.a. s.a.s.

Sede Legale: Via Sergente De Pascale, 56 - 84010 San Marzano Sul Sarno (SA)

Stabilimento: Via Orta Corcia 7/3 - 84012 Angri (SA)

Tel. & Fax +39 081 51329 91

C.F. / P. Iva 04241380650

www.nonnaviola.it

info@nonnaviola.it

export@nonnaviola.it