

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS[®]

www.gruppopregis.it



Linea Pasta di Semola


La Molisana
DAL 1912
SARTORIA DELLA PASTA



UNA STORIA DI FAMIGLIA

Domenico Ferro viveva a Fruttamaggiore di Napoli e possedeva nove forni e nove mulini. Un giorno volse lo sguardo al Molise, terra generosa di grano e cereali, dove avviò un mulino a palmenti. Iniziò così, nel gennaio del 1910, la storia delle Semolerie Ferro.

Domenico Ferro



LA STORIA

Pastificio La Molisana

Il Molino La Molisana ebbe luce grazie ad **un uomo appassionato della terra e innamorato della qualità, Domenico Ferro.**

Così ha avuto inizio nel **1910 la tradizione mugnaia della Famiglia Ferro**, grazie alla lungimirante e scrupolosa selezione delle semole ed alla convinta volontà di coltivare un sogno attraverso la ricerca della qualità, la salvaguardia dell'ambiente e il rispetto delle persone.

Nelle **4 generazioni** avvenire l'impegno è stato costante, arduo e in alcuni momenti anche molto difficile soprattutto quando il mercato è diventato più competitivo, ma è proprio allora che la Famiglia ha dato maggiore enfasi alla passione che li animava e si è rimessa in gioco partendo dai punti cardine del fondatore, Terra e Qualità.

Dal **2011 l'Azienda è stata completamente rinnovata** con un importante investimento di **12 milioni €** che in soli 2 anni ha visto nascere un nuovo assetto produttivo e di stoccaggio moderno e tecnologicamente avanzato.

Sono state realizzate **10 linee di produzione** con una capacità giornaliera di **444 ton** e **18 linee di confezionamento**, a cui si aggiungono ben **33.000 posti pallets automatizzati**, in definitiva una Nuova Azienda.

Contemporaneamente **ricerca e selezione della materia prima** ha consentito la nascita di una **rinnovata gamma di prodotti** rispondendo ad esigenze di qualità e servizio sia per il canale retail che horeca.

I risultati non si fanno attendere e già nel **2014 il Molino La Molisana** ottiene la **migliore performance di vendita nel mercato Italiano** in valore assoluto (+ 0.7%) e conquista la posizione di **5° brand nazionale**. (Fonte IRI).

Questa è la forza de il Molino La Molisana, Terra e Qualità !



Brand Nazionale Pasta Secca

Quote Mercato	2013	2014	fatturato 2014
1°	32,7	32,1	282.512.492 €
2°	11,7	12,3	108.252.450 €
3°	8	8,1	71.288.199 €
4°	6,3	6,5	57.206.579 €
5°	3,1	3,8	33.443.846 €
6°	3,3	2,9	25.522.935 €
7°	2,1	2,2	19.362.227 €
8°	2,1	1,6	14.081.620 €
9°	1,1	1,3	11.441.316 €
10°	1	1,1	9.681.113 €
Vendite Primi 10 Produttori			632.792.777 €

Mercato Anno 2014 880.101.220 €
Peso Primi 10 Produttori (%) 71,9



IL SEGRETO DEL SUCCESSO

- ✓ **Elevata capacità proteica** superiore allo standard di mercato;
- ✓ La maglia glutinica permette una **resistenza allo stress in cottura** e non rilascia amido;
- ✓ Capacità di **catturare il condimento**;
- ✓ **Basso contenuto di ceneri** (0.82);
- ✓ **Colore giallo intenso**, derivante dall'utilizzo di uova di cat. A allevate a terra (> 25 punti minolta);
- ✓ **Essiccazione a temperatura medio/bassa**
- ✓ Utilizzo di **acqua oligominerale**, ricca di salimi minerali e dalle caratteristiche inconfondibili di purezza (pastificio a 830 mt slm).

La gamma:

GRANDI CUCINE
FOOD SERVICE





✓ **Buona % di amido** >= 13 %
(prodotto standard 12 %)

✓ **Resiste** tenacemente alle **doppie cotture**

✓ **Trafila in teflon**

✓ **Alta resa in cottura**, aumenta in volume

✓ Pasta dalla **superficie liscia**

Formati da 3000 g:



6 LINGUINE
8 MIN Cottura Cooking
4 MIN + 30 SEC Doppia cottura Pre-Cooking
30 SEC Complemento Finish Cooking
LUNGHEZZA 260 mm | LARGHEZZA 2,90 mm | SPESSORE 1,25 mm
 1000g 3000g



14 SPAGHETTONI
10 MIN Cottura Cooking
5 MIN + 30 SEC Doppia cottura Pre-Cooking
30 SEC Complemento Finish Cooking
LUNGHEZZA 260 mm | SPESSORE 1,93 mm
 1000g 3000g



15 SPAGHETTI
8 MIN Cottura Cooking
4 MIN + 30 SEC Doppia cottura Pre-Cooking
30 SEC Complemento Finish Cooking
LUNGHEZZA 260 mm | SPESSORE 1,70 mm
 1000g 3000g



16 SPAGHETTINI
5 MIN Cottura Cooking
2 MIN + 30 SEC Doppia cottura Pre-Cooking
30 SEC Complemento Finish Cooking
LUNGHEZZA 260 mm | SPESSORE 1,45 mm
 1000g 3000g



19 MEZZE PENNE RIGATE
11 MIN Cottura Cooking
5 MIN + 30 SEC Doppia cottura Pre-Cooking
30 SEC Complemento Finish Cooking
LUNGHEZZA 30 mm | DIAMETRO 8,00 mm | SPESSORE 1,45 mm
 1000g 3000g



20 PENNE RIGATE
12 MIN Cottura Cooking
6 MIN + 30 SEC Doppia cottura Pre-Cooking
30 SEC Complemento Finish Cooking
LUNGHEZZA 45 mm | DIAMETRO 8,00 mm | SPESSORE 1,45 mm
 1000g 3000g



22 PENNETTE RIGATE
9 MIN Cottura Cooking
5 MIN + 30 SEC Doppia cottura Pre-Cooking
30 SEC Complemento Finish Cooking
LUNGHEZZA 40 mm | DIAMETRO 6,40 mm | SPESSORE 1,25 mm
 1000g 3000g



27 GNOCCHETTI SARDI
11 MIN Cottura Cooking
6 MIN + 1 SEC Doppia cottura Pre-Cooking
1 SEC Complemento Finish Cooking
LUNGHEZZA 21 mm | LARGHEZZA 9,00 mm | SPESSORE 1,55 mm
 1000g 3000g



28 FUSILLI
10 MIN Cottura Cooking
5 MIN + 30 SEC Doppia cottura Pre-Cooking
30 SEC Complemento Finish Cooking
LUNGHEZZA 40 mm | DIAMETRO 9,30 mm | SPESSORE 1,30 mm
 1000g 3000g



30 ORECHHIETTE RIGATE
12 MIN Cottura Cooking
6 MIN + 1 SEC Doppia cottura Pre-Cooking
1 SEC Complemento Finish Cooking
LUNGHEZZA 22 mm | LARGHEZZA 20,00 mm | SPINOLE 1,70 mm
 1000g 3000g



31 RIGATONI
13 MIN Cottura Cooking
6 MIN + 30 SEC Doppia cottura Pre-Cooking
30 SEC Complemento Finish Cooking
LUNGHEZZA 40 mm | DIAMETRO 12,50 mm | SPESSORE 1,60 mm
 1000g 3000g



32 MEZZI RIGATONI
12 MIN Cottura Cooking
6 MIN + 30 SEC Doppia cottura Pre-Cooking
30 SEC Complemento Finish Cooking
LUNGHEZZA 28 mm | DIAMETRO 12,50 mm | SPESSORE 1,60 mm
 1000g 3000g



34 SUCCHIETTI
8 MIN Cottura Cooking
4 MIN + 30 SEC Doppia cottura Pre-Cooking
30 SEC Complemento Finish Cooking
LUNGHEZZA 30 mm | DIAMETRO 6,40 mm | SPESSORE 1,30 mm
 1000g 3000g



37 ELICOIDALI
12 MIN Cottura Cooking
6 MIN + 30 SEC Doppia cottura Pre-Cooking
30 SEC Complemento Finish Cooking
LUNGHEZZA 40 mm | DIAMETRO 11,00 mm | SPESSORE 1,60 mm
 1000g 3000g



42 DITALONI RIGATI
10 MIN Cottura Cooking
5 MIN + 30 SEC Doppia cottura Pre-Cooking
30 SEC Complemento Finish Cooking
LUNGHEZZA 8,00 mm | DIAMETRO 8,00 mm | SPESSORE 1,45 mm
 1000g 3000g



44 SEDANI RIGATI
13 MIN Cottura Cooking
6 MIN + 30 SEC Doppia cottura Pre-Cooking
30 SEC Complemento Finish Cooking
LUNGHEZZA 43 mm | DIAMETRO 8,00 mm | SPESSORE 1,45 mm
 1000g 3000g



49 SEDANINI RIGATI
13 MIN Cottura Cooking
6 MIN + 30 SEC Doppia cottura Pre-Cooking
30 SEC Complemento Finish Cooking
LUNGHEZZA 42 mm | DIAMETRO 5,90 mm | SPESSORE 1,45 mm
 1000g 3000g



50 DITALINI RIGATI
10 MIN Cottura Cooking
5 MIN + 30 SEC Doppia cottura Pre-Cooking
30 SEC Complemento Finish Cooking
LUNGHEZZA 5 mm | DIAMETRO 4,60 mm | SPESSORE 1,30 mm
 1000g 3000g



54 LUMACHE RIGATE
9 MIN Cottura Cooking
4 MIN + 30 SEC Doppia cottura Pre-Cooking
30 SEC Complemento Finish Cooking
LUNGHEZZA 22,50 mm | LARGHEZZA 18,00 mm | SPESSORE 1,55 mm
 1000g 3000g



55 CHIFFERI
9 MIN Cottura Cooking
4 MIN + 30 SEC Doppia cottura Pre-Cooking
30 SEC Complemento Finish Cooking
LUNGHEZZA 30 mm | LARGHEZZA 14,00 mm | SPESSORE 1,45 mm
 1000g 3000g



56 CINESI RIGATE
10 MIN Cottura Cooking
LUNGHEZZA 12 mm | SPESSORE 1,40 mm
 1000g 3000g



66 FARFALLE RIGATE
10 MIN Cottura Cooking
5 MIN + 1 SEC Doppia cottura Pre-Cooking
1 SEC Complemento Finish Cooking
LUNGHEZZA 33 mm | LARGHEZZA 25,00 mm | STAGLIA 1,15 mm
 1000g 3000g



80 GEMELLI
8 MIN Cottura Cooking
4 MIN + 1 SEC Doppia cottura Pre-Cooking
1 SEC Complemento Finish Cooking
LUNGHEZZA 40 mm | LARGHEZZA 6,50 mm | SPESSORE 1,15 mm
 1000g 3000g



309 FUSILLI TRICOLORE
10 MIN Cottura Cooking
5 MIN + 30 SEC Doppia cottura Pre-Cooking
30 SEC Complemento Finish Cooking
LUNGHEZZA 40 mm | DIAMETRO 9,00 mm | SPESSORE 1,30 mm
 1000g 3000g

Formati da 1000 g:



59 STELLINE
6 MIN Cottura Cooking
SPESSORE 1,35 mm
 1000g 3000g



60 CAPELLINI SPEZZATI
2 MIN Cottura Cooking
LUNGHEZZA 18 mm | SPESSORE 1,10 mm
 1000g 3000g



61 SEMI DI MELONE
7 MIN Cottura Cooking
LUNGHEZZA 11 mm | LARGHEZZA 2,60 mm | SPESSORE 1,40 mm
 1000g 3000g



64 PEPERINI
7 MIN Cottura Cooking
LARGHEZZA 2,30 mm
 1000g 3000g

DETTAGLIO

Singola

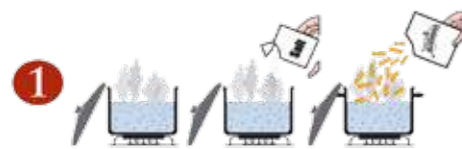
Doppia

12 MIN Cottura Cooking
6 MIN + 30 SEC Doppia cottura Pre-Cooking
30 SEC Complemento Finish Cooking
LUNGHEZZA 40 mm | DIAMETRO 11,00 mm | SPESSORE 1,60 mm
 1000g 3000g



DOPPIA COTTURA, FACILE E VELOCE IN 4 PASSI :

La resistente rete glutinica sviluppata nell'impasto grazie all'elevata % di amido presente, agevola il processo digestivo ed evita che il prodotto rilasci amido in cottura, diventando molle e appiccicoso.



1 Pre cuocere : 100 g prodotto ogni litro di acqua, quando inizia a bollire aggiungere 10 g sale x litro



2 Scolare : non superare il tempo di Pre-cottura indicato sulla confezione



3 Abbattere : a temperatura +4° C e conservare in frigo per max 48 ore



4 Rinvenire : riscaldare la pasta per 40/60 secondi in acqua bollente, scolarla e condirla a piacere

l'Integrale

7 Plus di prodotto

- ✓ **GRANO DECORTICATO A PIETRA**
metodo di lavoro tradizionale, che estrae dal chicco solo il cuore
- ✓ **SEMOLA DI GRANO INTEGRALE PREGIATA**
Offre vitamine, sali minerali e fibre.
- ✓ **ELEVATO APPORTO DI FIBRE**
Ottimo apporto di fibre > 6 g ogni 100 g prodotto
- ✓ **TRAFILA AL BRONZO**
Sapore delicato e superficie ruvida, cattura facilmente il condimento.



LA FILOSOFIA
 La MOLISANA



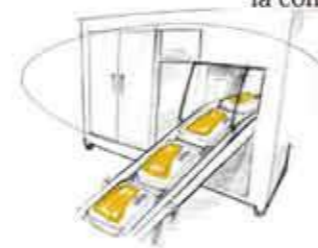
dalla terra
 la scelta del grano pregiato



nel mulino
 l'esperienza della macinazione a pietra



nel pastificio
 la competenza del mastro pastaio



la distribuzione
 servizi efficaci e puntuali



nella Ristorazione
 la ricerca della qualità



La gamma (*) PREGIS

GRANDI CUCINE FOOD SERVICE

1 Kg

22250770	LA MOLISANA KG1 CAPPELLINI SPEZZATI N.60
22250735	LA MOLISANA KG1 DITALINI RIGATI N.50
22250758	LA MOLISANA KG1 PEPERINI N.64
22250759	LA MOLISANA KG1 SEMI DI MELONE N.61
22250757	LA MOLISANA KG1 STELLINE N.59

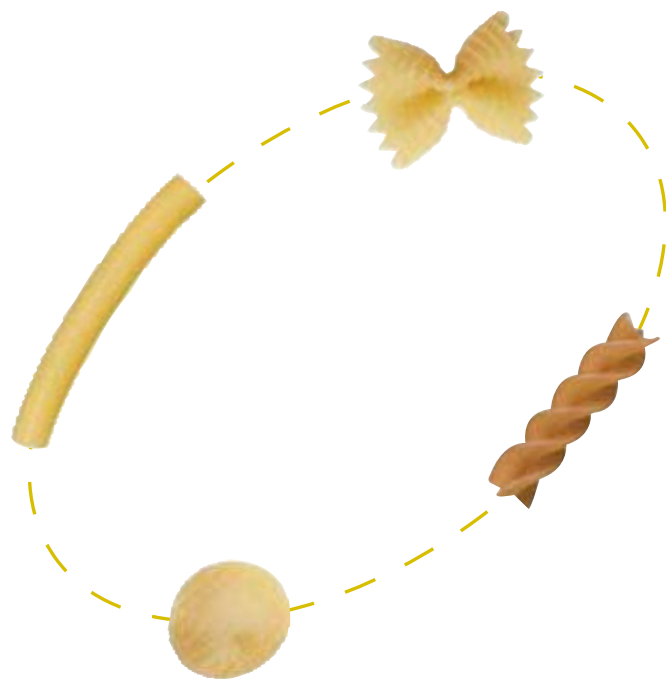
3 Kg

22250756	LA MOLISANA KG3 CHIFFERI N.55
22250771	LA MOLISANA KG3 CINESI RIGATE N.56
22250765	LA MOLISANA KG3 DITALONI RIGATI N.42
22250749	LA MOLISANA KG3 ELICOIDALI N.37
22250738	LA MOLISANA KG3 FARFALLE N.66
22250745	LA MOLISANA KG3 FUSILLI N.28
22250766	LA MOLISANA KG3 FUSILLI TRICOLORE N.309
22250753	LA MOLISANA KG3 GEMELLI N.80
22250736	LA MOLISANA KG3 GNOCCHETTI SARDI N.27
22250739	LA MOLISANA KG3 LINGUINE N.6
22250752	LA MOLISANA KG3 LUMACHE RIGATE N.54
22250742	LA MOLISANA KG3 MEZZE PENNE RIGATE N.19
22250747	LA MOLISANA KG3 MEZZI RIGATONI N.32
22250737	LA MOLISANA KG3 ORECCHIETTE RIGATE N.30
22250743	LA MOLISANA KG3 PENNE RIGATE N.20
22250744	LA MOLISANA KG3 PENNETTE RIGATE N.22
22250746	LA MOLISANA KG3 RIGATONI N.31
22250750	LA MOLISANA KG3 SEDANI RIGATI N.44
22250751	LA MOLISANA KG3 SEDANINI RIGATI N.49
22250741	LA MOLISANA KG3 SPAGHETTI N.15
22250755	LA MOLISANA KG3 SPAGHETTINI N.16
22250740	LA MOLISANA KG3 SPAGHETTONI N.14
22250748	LA MOLISANA KG3 SUCCHIETTI/SPIRE N.34

500 g

22250762	LA MOLISANA GR500 PENNE RIGATE INTEGRALI
22250763	LA MOLISANA GR500 FUSILLI INTEGRALI

l'Integrale



(*) L'assortimento può variare a seconda della filiale Pregis di riferimento.

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS

www.gruppopregis.it

Giugno 2016

Pregis S.p.A.

Sede Legale / Unità Locale
Via S. Andrea, 61 - Loc. Fangolino
38066 Riva del Garda (TN)
Tel. 0464/551487
Fax 0464/551484
info@pregis.it

Pregis S.p.A.

Unità Locale
Via Dell'Artigianato, 345
47521 Cesena (FC)
Tel. 0547/301750
Fax 0547/302109
info.fc@pregis.it

Pregis S.p.A.

Unità Locale
Via Giulio Natta, 6
28066 Galliate (NO)
Tel. 0321/806776 r.a.
Fax 0321/806793
info.no@pregis.it

Center Catering S.p.A.

Via Capitello, 18 - Fraz. Gazzolo
37040 Arcole (VR)
Tel. 045/7665555 r.a.
Fax 045/7665511
info.vr@pregis.it

Tuscania Alimentari S.r.l.

Via del Lavoro, 29/41
51013 Chiesina Uzzanese (PT)
Tel. 0572/411538
Fax 0572/489914
info.pt@pregis.it

CSQA
SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO
UNI EN ISO 9001 - CERT.n° 343
UNI EN ISO 22000 - CERT.n° 16891

CSQA
SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO
UNI EN ISO 9001 - CERT.n° 343
UNI EN ISO 22000 - CERT.n° 16891

CSQA
SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO
UNI EN ISO 9001 - CERT.n° 343
UNI EN ISO 22000 - CERT.n° 16891

CSQA
SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO
UNI EN ISO 9001 - CERT.n° 202