

# TUTTO IL MEGLIO DELL'INNOVAZIONE

La nostra tecnologia valorizza tutte le qualità della pasta,  
all'interno di una gamma completa di linee che rispondono a  
qualsiasi richiesta del settore.  
Insieme, per ogni esigenza, la soluzione più avanzata.



## La ricerca costruisce risultati straordinari

**Fava Storci** presenta il suo sistema integrato di laboratori e offre una piattaforma completa, progettata per stimolare l'innovazione e lo sviluppo del prodotto, rispondendo alle esigenze dei pastifici, consentendogli di mantenere un vantaggio competitivo sul mercato.

Il Laboratorio R&D di Cento (Fe) è stato sottoposto ad un totale rinnovamento ed ampliamento che lo ha posto all'avanguardia e allineato agli ultimi standard tecnologici del settore. Tale laboratorio fa parte dei servizi ad alto valore aggiunto e viene utilizzato come laboratorio analitico e sperimentale, a disposizione dei clienti per lo sviluppo di nuovi prodotti e l'implementazione delle più recenti tecnologie e innovazioni. Si estende su 1.000 m<sup>2</sup> e comprende:

sala prove di pastificazione, sale ausiliarie, laboratorio analitico e sala prototipi. Il laboratorio è dotato di linee pilota per la produzione di pasta secca e cous cous, dove vengono condotti tutti



Supporto pasta lunga per cella (Fava Storci).



Pressa sperimentale e cella dinamica di essiccazione di tutti i formati (Fava Storci).



Laboratorio analitico (Fava Storci).

i test di pastificazione. In particolare, i test sulla materia prima del cliente rivestono un'importanza fondamentale, poiché forniscono preziose raccomandazioni e suggerimenti per ottimizzare i diagrammi di essiccazione. Comprendere il comportamento della materia prima al variare dei parametri tecnologici consente di raggiungere il diagramma di essiccazione ideale, garantendo

la migliore qualità della pasta in termini di aspetto e prestazioni in cottura.

Il laboratorio Fava Storci è dotato delle più avanzate apparecchiature per condurre, grazie alle competenze degli esperti, analisi complete su materie prime e prodotti finiti. Offre servizi di formazione tecnica e tecnologica, analisi chimico-fisiche, reologiche e sensoriali, oltre a test di pastificazione finalizzati al miglioramento dei processi e della qualità del prodotto finito. Il laboratorio è in grado di testare diverse materie prime, tra cui grano duro, grano tenero, sfarinati senza glutine, legumi, ingredienti o additivi.

Fava Storci offre un sistema integrato che comprende altri servizi come Fresh Pasta Laboratory, dedicato alla produzione di pasta fresca, Pasta Center Training & Research, focalizzato sulla pasta secca ed istantanea, e il Laboratorio R&D della sede di Collecchio.



A sinistra Laboratorio R&D di Cento: linea pilota per la produzione di cous cous. A destra Laboratorio R&D sede di Collecchio: gruppo di preparazione impasto Belmix e sfogliatrice STF-540 TV (Fava Storci).

