

Storci e i vantaggi dell' instant pasta Zippy Edible Products Pvt Ltd

a cura di **Storci**

Zippy Edible Products Pvt. Ltd è un' importante azienda Indiana che ci ha scelti per la sua produzione di pasta instant. Il titolare, Mr Siddharth Singhal ci ha rilasciato questa interessante intervista in cui spiega i motivi di tale scelta.

Raccontateci qualcosa della vostra azienda

La nostra azienda, Zippy Edible Products Pvt. Ltd. è una società di trasformazione alimentare con sede in India. Produciamo a contratto per alcune delle più grandi catene di vendita in India, e abbiamo anche dei prodotti a nostro marchio. Siamo partiti nel 2015 con la pasta corta e abbiamo ampliato le nostre linee di produzione aggiungendo anche pasta instant, pasta senza glutine e alcuni prodotti indiani. Esportiamo, inoltre, i nostri prodotti in vari Paesi. Oltre a questo, la nostra azienda è conforme allo Smeta e sta lavorando per ottenere la conformità Brc.

Come ci avete conosciuti e per quale motivo ci avete scelti per la vostra produzione di pasta instant?

Siamo venuti in Italia nel 2013 per selezionare un fornitore per la nostra prima linea di pasta corta. In quel viaggio abbiamo incontrato dei rappresentanti di Fava e Storci e altri fornitori di linee per pasta.

Siamo rimasti in contatto **TM** con Storci (rappresentata da Fabian Balestrazzi, il vostro area manager) per conoscere eventuali nuovi sviluppi nel settore. Quando abbiamo poi deciso di produrre pasta in-

stant, abbiamo scelto Storci rispetto ad altri fornitori per la produzione di questo tipo di pasta perché abbiamo trovato la loro tecnologia semplice, dalle forme eleganti, compatta e di facile utilizzo.

Quali sono le caratteristiche del nostro impianto per pasta instant che vi hanno colpito di più e per quale motivo?

L'impianto di Storci per la produzione di pasta instant è facile da utilizzare rispetto a quello dei competitor in quanto è un semplice cuocitore a nastro singolo. Inoltre, le sue dimensioni sono di molto inferiori rispetto ai concorrenti e si collega molto facilmente tramite hardware e software, alla nostra linea per pasta secca. Ultimo aspetto importante, ha un costo molto competitivo.

Come mai avete deciso di produrre pasta instant e quali sono secondo voi le prospettive sul mercato per questo tipo di prodotto?

Intorno al 2018-2019, c'era molta competizione nel mercato della pasta secca in India, sia con macchine di provenienza italiana, sia locale, e questo ci ha portato a pensare a nuove possibilità per aumentare le nostre vendite e la redditività. Il mercato dei noodles in India era enorme e più grande di quello della pasta. Abbiamo pensato che la pasta istantanea avrebbe offerto una nuova e più salutare alternativa. Sebbene siamo stati i primi a muoverci in questo settore in India, c'è una generale mancanza di conoscenza circa la pasta instant. Abbiamo lanciato i nostri prodotti istantanei col nostro marchio Mastroni e la joint venture a marchio Fastaah, e continuiamo a percepire livelli di interesse molto alto da parte delle aziende di trasformazione alimentare di piccole e grandi dimensioni.



Healthy Way of Life