STORCICOM speciale
N.10

storci s.p.a. / via lemignano, 6 / 43044 collecchio / parma / italy / tel. +39 0521 543611 / storci@storci.com / www.storci.com

Dagli instant noodles all'INSTANT PASTA:

IL NUOVO MERCATO GLOBALE DELLA PASTA

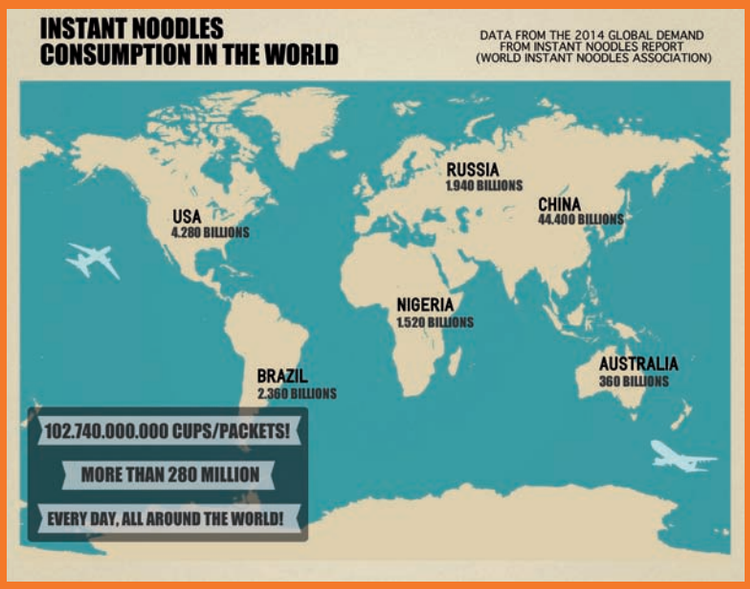
Con oltre 120 miliardi di confezioni vendute ogni anno, gli instant noodles sono probabilmente il piatto pronto piu' consumato al mondo

ECCO LE GRANDI OPPORTUNITÀ CHE QUESTO SCENARIO APRE AI PRODUTTORI DI PASTA

INSTANT NOODLES:
Storia ed evoluzione del mercato

Le origini

L'idea degli instant noodles risale al 1958, in Giappone. Il procedimento produttivo prevedeva di friggere i noodles ad alta temperatura, per pochi secondi, subito dopo la loro produzione. Questa azione causava una deidratazione che garantiva al prodotto una più lunga shelf life. Nonostante un prezzo elevato per quei tempi, il prodotto conobbe un'ampia popolarità sia in Giappone che all'estero. Del 1971 è invece l'idea di vendere gli instant noodles (o ramen, come sono universalmente conosciuti) in una coppa. Nello stesso anno il prodotto arriva negli Stati Uniti.
Questo momento segna il primo passo verso una diffusione globale di questo alimento, specialmente nelle nazioni emergenti.



Sviluppo globale

Grazie alla loro convenienza e versatilità, gli instant noodles sono diventati uno dei più popolari cibi al mondo, probabilmente il numero uno nella categoria dei piatti pronti. Sono oggi sinonimo di rapidità e convenienza, ma anche di varietà con l'introduzione di un'ampia gamma di gusti e sapori per adattarsi alle singole preferenze territoriali. Negli ultimi anni sono però emersi dubbi e preoccupazioni rispetto a diversi rischi per la salute collegati al consumo degli instant noodles.

Valori nutrizionali e salute

Esaminiamo come prima cosa la scheda dei valori nutrizionali di una confezione di instant noodles. E' subito possibile verificare l'alto contenuto di: MSG (Mono Sodio Glutammato), Sale, Grassi (fritti in olio di palma, un grasso saturo, hanno una quantità di grassi fino a 10 volte maggiore della pasta).
Allo stesso tempo gli instant noodles possiedono uno scarso contenuto di:

proteine - fibre - vitamine - minerali

In aggiunta a quanto sopra specificato, il sapore del prodotto deriva quasi esclusivamente dagli aromi artificiali.
Non è stata quindi una sorpresa che recenti studi scientifici non solo abbiano classificato gli instant noodles nella categoria dei cibi spazzatura, ma abbiano addirittura suggerito che il loro consumo è collegato ad una serie di malattie tra le quali ipertensione, sindrome metabolica, problematiche cardiovascolari, ictus e patologie renali. In un simile scenario, è evidente che l'Instant Pasta rappresenti l'opzione salutare in grado di prendere il posto degli instant noodles nel cuore di un numero sempre più in crescita di appassionati di questo prodotto preoccupati per la propria salute ed il proprio benessere.

Al traino del massiccio sviluppo del mercato degli instant noodles, l'Instant ha oggi una prospettiva di sviluppo a livello planetario: si tratta di una nicchia in crescita con un enorme potenziale di ulteriore espansione.

Mentre nei mercati maturi la pasta tradizionale sta conoscendo una lenta diminuzione nella domanda al consumo, l'Instant Pasta possiede tutte le caratteristiche per avere una forte penetrazione di mercato nei paesi in via di sviluppo, grazie in particolar modo alla crescente popolarità dello stile di vita occidentale tra i consumatori delle classi medie, il cui numero nei prossimi anni è destinato ad avere un notevole incremento. Inoltre il packaging e le modalità di consumo sono le stesse di un prodotto conosciuto come gli instant noodles.

Viste queste circostanze, fare il proprio ingresso nella nicchia dell'Instant Pasta rappresenta un'opportunità per:
- diversificare la gamma dei propri prodotti di pasta
- ottenere uno sviluppo significativo a medio-lungo termine
- aumentare i ricavi globali

Instant pasta corner
Ipack-Ima 2015

INSTANT PASTA:
La risposta

Il prodotto

Pasta semola di grano duro 100%
nessun additivo
non fritta
lunga shelf life
si reidrata e cuoce in 3-4 minuti
con acqua calda

Condimento disidratato realizzato
con ingredienti naturali
può essere aggiunto prima o dopo
la cottura della pasta.

Uso ideale per pasti e zuppe
in formato coppa ideale per ogni
situazione che richieda l'utilizzo
di pasta pre-cotta

INSTANT PASTA:

PER TUTTI, DAPPERTUTTO!

PER TUTTI...

Lo stile di vita moderno diventa ogni giorno sempre più rapido. La nuova “on the go generation” ha ridefinito il proprio approccio al modo in cui alimentarsi.
Rapidità! È la nuova parola d’ordine, ma questo senza dimenticare la necessità di utilizzare ingredienti e sostanze nutritive di alta qualità.
In un simile scenario l’Instant Pasta rappresenta la possibilità di avere un pasto delizioso, pronto in pochi minuti e facile da preparare:

dalla casa all’ufficio…
dalla scuola al campo di gioco…
dalla sala da pranzo alla tenda da campeggio…
basta aggiungere acqua bollente ed è pronta per essere mangiata!

...DAPPERTUTTO!

Un prodotto versatile come l’Instant Pasta si adatta a ricette e gusti locali, ed è anche facilmente segmentabile e personalizzabile:

Età (bambini, grazie a ricette e formati dedicati)

Posizione Sociale (lavoratori, liberi professionisti, studenti, etc.)

Gruppi Etici, Sociali o Religiosi (vegetariani, vegani, halal, kosher, utilizzatori di prodotti biologici, etc.)

Scelte Mediche e Dietetiche (alimentazione senza glutine, alimentazione a basso contenuto di grassi)

Per maggiori informazioni, richiedere la brochure informativa dedicata alle **Linee Instant Pasta** by Storci e richiedere i campioni del prodotto, contattate l’ufficio commerciale Storci:
sales-storci@storci.com / ph. +39 0521 543611