

STORCICOM speciale

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

N.10

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 più consumato al mondo

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

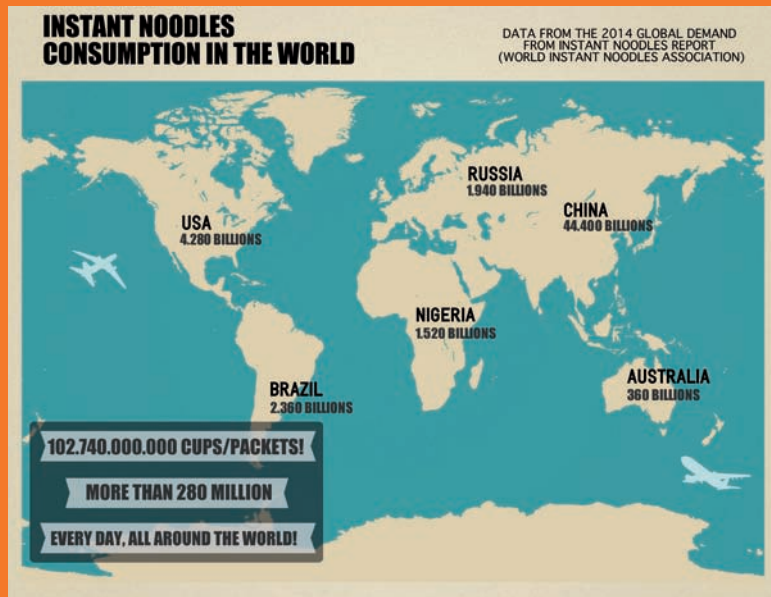


INSTANT NOODLES: Storia ed evoluzione del mercato

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.

Fast and Tasty
As a hot snack or delicious meal- anytime.

RECOMMENDED COOKING DIRECTIONS

1. Fold back lid half way. Fill to inside line with boiling water. Cook for 3 minutes.
2. Close lid securely and let stand to enjoy from cup.
3. Remove lid, stir thoroughly and enjoy from cup.

CAUTION: Product is hot, please handle with care especially when serving children.

For best results, please use boiling water.

Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:

	Calories: 2,000	2,500
Total Fat	Less than 65g	80g
Sat Fat	Less than 20g	25g
Cholesterol	Less than 300mg	300mg
Sodium	Less than 2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate	300g	375g
Dietary Fiber	25g	30g

Nutrition Facts
Serving Size 1 Container (64g)
Servings Per Container 1

Amount Per Serving	Calories 290	Calories from Fat 110
	% Daily Value*	
Total Fat 12g		18%
Saturated Fat 6g		30%
Trans Fat 0g		
Cholesterol 0mg		0%
Sodium 1,190mg		50%
Total Carbohydrate 39g		13%
Dietary Fiber 2g		8%
Sugars 2g		
Protein 7g		
Vitamin A 2%	Vitamin C **	
Calcium **	Iron 15%	

*Percent Daily Values are based on a diet of other people's secrets.

INGREDIENTS: ENRICHED WHEAT FLOUR (WHEAT FLOUR, NIACIN, REDUCED IRON, THIAMINE MONONITRATE, RIBOFLAVIN, FOLIC ACID), VEGETABLE OIL (CONTAINS ONE OR MORE OF THE FOLLOWING: CANOLA, COTTONSEED, PALM) PRESERVED BY TBHQ, SALT, DEHYDRATED VEGETABLES (CARROT, CORN, GREEN PEAS, GARLIC, ONION, CELERY STALK), CONTAINS LESS THAN 2% OF: MALTODEXTRIN, MONOSODIUM GLUTAMATE, SUGAR, HYDROLYZED CORN, WHEAT AND SOY PROTEIN, CHICKEN FAT POWDERED, COOKED CHICKEN SPICES (CELERY SEED), YEAST EXTRACT, DEHYDRATED SOY SAUCE (WHEAT, SOYBEANS, SALT), POTASSIUM CARBONATE, SODIUM (MONO, HEXAMETA, AND/OR TRIPOLY) PHOSPHATE, SODIUM CARBONATE, TURMERIC, DISODIUM INOSINATE, DISODIUM GUANYLATE, SILICON DIOXIDE (ANTI-CAKING AGENT), LACTOSE, CHICKEN BROTH, SOYA LECITHIN. CONTAINS WHEAT, SOY AND MILK INGREDIENTS. MANUFACTURED IN A FACILITY THAT ALSO PROCESSES SHELLFISH AND FISH PRODUCTS.



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)

at the office
at home
at school
at the airport
everywhere
on the go
on the beach
on the road

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

