

Des pâtes de tradition et d'avenir

Les pâtes Liguori ont été lancées avec succès en juin 2022 dans les magasins de Migros Genève. Elles sont fabriquées en Italie selon des méthodes à la fois traditionnelles et durables.

Texte: Alessandro Sofia

Située à Gragnano, dans le sud de l'Italie, la fabrique de pâtes Liguori est l'une des plus anciennes du pays, ses origines remontant à 1795. Depuis plus de 200 ans, elle transmet de génération en génération un savoir-faire unique qui prend vie dans la méthode de production: le meilleur blé dur du sud de l'Italie provenant d'une filière certifiée, l'eau du parc régional des Monti Lattari, le tréfilage du bronze et le séchage lent à basse température.

Le séchage lent à basse température est l'élément distinctif de la méthode Liguori et comprend 9 heures de séchage certifié pour les pâtes courtes et 18 heures de séchage certifié pour les pâtes longues, à des températures ne dépassant pas 69 °C. Les pâtes Liguori sont aussi certifiées IGP: cette certification (Pasta di Gragnano IGP) garantit un produit unique en termes de tradition et de processus de production.

Durabilité et blockchain

Toutes les pâtes produites par Pastificio Liguori sont stockées dans des emballages respectueux de l'environnement. L'emballage est certifié FSC et le papier est recyclable, conformément au système Aticelca 501. La certification FSC garantit que le papier provient de forêts gérées de manière responsable, tandis qu'Aticelca représente la seule reconnaissance de la chaîne du papier pour l'évaluation de la recyclabilité des produits.

Liguori est aussi une entreprise tournée vers l'avenir, qui a décidé d'adopter la traçabilité blockchain, de manière à garantir la transparence au consommateur et à fournir des informations immédiates et facilement accessibles sur toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement.



Retrouvez dès à présent cet assortiment de qualité dans vos magasins de Migros Genève.

Retracez toute l'histoire de la chaîne d'approvisionnement via le code QR.

Grâce à l'utilisation de cette technologie, il sera possible, à partir d'un code QR imprimé sur l'emballage, en saisissant le numéro de lot, de retracer toute l'histoire de la chaîne d'approvisionnement: vous pourrez visualiser la géolocalisation des champs où le blé 100% italien est produit, la période de récolte, le moulin à partir duquel il a été transformé, la date de livraison à la fabrique de pâtes, jusqu'à la production des pâtes. Les informations seront garanties par la blockchain, un système fermé et immuable qui garantit une transparence maximale des informations. **MM**

Informations: www.pastaliguori.com