



DOSSIER DE PRESSE OCTOBRE 2009

Pastito réinvente l'art de vivre...



...entre ados



...en duo



...pour l'after-snow

Trois recettes faciles à vivre : des pâtes savoureuses à préparer avec juste ce qu'il faut d'eau... No passoire, no stress !

Pastito, *simplissimo* !



www.alpina-savoie.com

Pastito,

la dernière innovation Alpina Savoie



L'art de vivre...

**facile
à vivre !**

Alpina Savoie dédie Pastito à celles et ceux qui veulent **privilegier leur qualité de vie quel que soit leur emploi du temps !**

En semaine, le week-end, en duo, entre ados, en bateau, en solo, pour l'après-rando, l'after-snow... Pastito joue 3 recettes de pâtes simplissimo !

• **Des pâtes savoureuses qui changent des pâtes :** avoines sauce forestière, crozets sauce provençale, perles sauce fromagère.

• **Des recettes prêtes en 8 minutes avec juste ce qu'il faut d'eau :** la cuisson se fait par absorption dans une large poêle, développant l'onctuosité de la sauce. **Pas besoin d'égoutter.** No passoire, no stress !

• **Pastito se trouve au rayon pâtes en épicerie sèche** en grandes et moyennes surfaces et se conserve en toutes conditions. Conditionnement : 2 x 125 g. Prix indicatif : 2,45 €.



L'art de vivre...

**et de bien
vivre !**

Avec Pastito, Alpina Savoie est fidèle à ses valeurs gustatives et qualitatives en proposant un **produit issu de sa filière durable***. Une filière au service de la santé, de l'environnement et de notre économie, pour manger sain et bon grâce à la **maitrise de toutes les phases, du champ de blé à l'assiette !**

• **Pour notre capital santé :** sélection variétale des **meilleurs blés français** ; partenariats en **agriculture maîtrisée** exclusivement ; contrôles en laboratoire à chaque stade de la filière ; conservation par ventilation froide du grain après récolte sans pesticide ; suivi du process de fabrication du produit fini à chaque étape.

• **En faveur de l'environnement :** l'agriculture maîtrisée privilégie les actions préventives pour **réduire l'utilisation de pesticides** ; sélection de champs éloignés de toute source de pollution.

• **Pour l'agriculture et l'économie locales :** blés durs 100 % d'origine française, partenariats avec des agriculteurs travaillant en agriculture maîtrisée.



L'art de vivre...

**et de croquer
la vie !**

Se régaler et offrir à son corps ce dont il a besoin pour être en pleine santé, c'est tellement simple avec Alpina !

Le Plan National Nutrition Santé recommande de manger des glucides complexes à chaque repas, puisqu'ils doivent représenter 50 % de nos apports énergétiques quotidiens. Les pâtes sont essentiellement composées de blé dur, **source de glucides complexes.**

• Les glucides complexes nourrissent et **entretiennent nos cellules nerveuses et musculaires.**

• Les glucides complexes **apportent la satiété** qui évite les envies de grignotage.

• Les glucides complexes **diffusent l'énergie progressivement dans le corps**, en fonction de ses besoins.

Naturellement pauvres en lipides (grasses), **les pâtes ne font pas grossir** si le temps de cuisson est bien respecté pour éviter que l'amidon, glucides complexes, ne se transforme en sucres, glucides simples.



**Concilier
le meilleur
d'hier...**

Au cœur des Alpes, berceau d'une véritable tradition pastière, Antoine Chiron implante un moulin à Chambéry en 1844. Ses valeurs ? La qualité nutritionnelle et gustative à travers des **blés bien sélectionnés** et des **recettes saines et gourmandes.**

Devenue **le plus ancien semoulier pastier français**, Alpina Savoie s'inscrit toujours dans cette tradition qu'elle enrichit de ses propres innovations, tout en **gardant secret l'assemblage spécifique de sa semoule** à l'origine de pâtes sans équivalent !

Alpina Savoie,
une **authenticité** préservée,
un **savoir-faire** perpétué

**...Et le
meilleur
d'aujourd'hui !**

Pour perpétuer ses valeurs et son savoir-faire, Alpina Savoie s'est dotée **d'outils de haute technologie, et s'est naturellement engagée dans le développement durable* depuis plus de 10 ans.**

L'entreprise dispose d'un **laboratoire R&D** pour la conception de produits et procédés innovants.

Elle a construit, en 1994, **le moulin à blé dur le plus moderne d'Europe** qui permet aux grains de livrer le meilleur de leur amande !

Parallèlement, il y a plus de 10 ans qu'Alpina Savoie développe une **filière d'approvisionnement de blé dur français en agriculture maîtrisée.**

En 2003, elle a officiellement marqué son engagement dans la voie du développement durable en signant le Pacte Mondial de l'ONU.

La reconnaissance des exigences Alpina Savoie se traduit également et notamment à travers des certifications comme **l'ISO 9001, l'ISO 9002 et l'IFS** (International Food Standard).

**Pour des pâtes
qui changent
des pâtes !**

Crozets, Taillerins, Trompettes, Clarines, Epinettes, Rosières, Tournettes... Alpina Savoie a bâti sa réputation sur **un univers de pâtes bien à part.**

Créativité et originalité se sont alliées à l'esprit d'authenticité pour donner le jour à des produits uniques, gourmands, élaborés avec **finesse et équilibre.**

Plus de 30 pays savourent aujourd'hui les produits Alpina Savoie :

- pâtes premium filière durable (gammes Classiques et Originales)
- pâtes pratiques et créatives (gammes Croés, Originelles, Cuisinées à cœur, Pastito)
- spécialités authentiques (gammes Crozets, Taillerins)
- Polenta (gammes tradition, express, cuisinées).



Pour plus d'information : www.alpina-savoie.com



Bye-bye passoire !

Pastito, *simplissimo* !

Contact presse

Annie Victor

04 79 28 36 60 / 06 25 55 08 12

av@a2rpcom.com