



KTO HOVORÍ CESTOVINY, HOVORÍ PANZANI!



HISTÓRIA

Giovanni Panzani založil svoju firmu ako malú živnosť. O dve desaťročia neskôr potom táto malá firma dosiahla vrchol a zaradila sa medzi najprogressívnejšie spoločnosti na potravinárskom trhu. V roku 1911 sa majiteľom obchodu s typickými talianskymi potravinami a ručne vyrábanými cestovinami narodil syn Giovanni Panzani. V obchode svojich rodičov sa pohyboval celé detstvo a prakticky v ňom vyrastal. Tu sa tiež zoznámil so starobyľným umením veľkých talianskych kuchárov. V roku 1940 sa Giovanni Panzani rozhodol prevziať staré remeslo svojho otca. Od svojho svokra si vypožičal podnikanie v jeho



dome a začal v ňom tradičným spôsobom vyrábať čerstvé cestoviny. Všetko mal dokonale vymyslené, ako rád hovoril: „Robil som ich ručne a za šesť hodín som vyrobil dvadsať kilogramov. Potom som ich rozvážal na mojom bicykli.“ Aby sa odlišil od svojich konkurentov, vytvoril Giovanni Panzani v roku 1950 značku cestovín s názvom Pasta Panzani – a zrodilo sa aj celofánové vrecúško! Došlo tak k malej revolúcii vo svete cestovín: „Bolo treba, aby som sa odlišil od ostatných. Cestoviny, to bola doteraz krabička a v nej 250 gramov. S Pasta Panzani to bol celofán a 500 gramov.“ V roku 1952 rozšíril Panzani svoj sortiment a začal ponúkať paradajkové omáčky v plechových konzervách. Jednoduchý a voňavý nápad priniesol prílohu k jeho cestovinám. Vášňou Giovanni Panzaniho a zvonček jeho bicykla prekročili hranice a mnoho krajín po celom svete podľahlo potešeniu z jeho cestovín. Podarilo sa mu spojiť tradíciu s modernosťou a vstúpil tak do kuchýň po celom svete. Dnes je Panzani vďaka svojim neustálym inováciám a kvalite v mnohých krajinách referenčnou značkou a jednotkou na trhu.

HODNOTA ZNAČKY

Svojím názvom a farebným ladením loga evokuje značka Panzani taliansku a stredomorskú kuchyň a navyše je symbolom vynikajúcich cestovín, ktoré sa nikdy nelepia. Pretože je pre výrobu cestovín hlavnou surovinou pšenica, môžeme usudzovať, že kvalita cestovín závisí predovšetkým od nej. Tvrdá pšenica, nič iné ako tvrdá pšenica a voda. Také sú hlavné zásady výroby výnimočných cestovín Panzani. Výskumy totiž preukázali, že je to práve pšenica, ktorá dáva cestovinám ich vynikajúcu chuť, farbu a optimálne vlastnosti pre varenie. Špičková kvalita Qualità Oro spočíva vo výbere tých najlepších surovín, a keďže je základ skvelých cestovín, jej výber je prvou a kľúčovou fázou. Existuje totiž mnoho rôznych druhov pšenice s nižšou či vyššou kvalitou a nie každá pšenica umožní výrobu cestovín Panzani. Aby mohla tvrdá pšenica vstúpiť do výroby cestovín, musí splniť vysoké kvalitatívne kritériá. Pre zaistenie zmesi tých najlepších zrn je teda pri zbere vykonávaný prísny výber. Aj v priebehu celého roka sú vykonávané kontroly,



ktorými je overované, že pšenica neustále spĺňa kvalitatívne štandardy Panzani. Semolinová múka získaná z tvrdozrnej pšenice je tak hlavnou ingredienciou cestovín Panzani. Vďaka nej majú svoju jemnú a zároveň pevnú textúru. Semolina má väčšiu odolnosť voči varu než

tvarov. Poslednou etapou výroby je sušenie. Ide o delikátnu operáciu, pri ktorej je potrebné prispôsobiť dobu a teplotu sušenia tvaru cestovín. Táto etapa je veľmi dôležitá, pretože je to práve ona, ktorá udáva, ako budú vaše obľúbené cestoviny vyzerať a ako sa budú správať pri varení. Nakoniec sú cestoviny skladované a balené do známych a ľahko rozoznatelných vreciek, charakteristických pre značku Panzani. Spoločnosť si dáva záležť aj na výrobe kvalitných omáčok, ktoré sú neodmysliteľnou súčasťou lahodných cestovinových jedál. Príbeh paradajkovej omáčky Panzani začína na poli v kľúčovom okamihu zberu paradajok



INOVÁCIE

Spoločnosť Panzani môže ponúkať výrobky špičkovej kvality na základe unikátnych vedomostí, ktoré získala vďaka kapacitám zodpovedajúcim úrovni jej ambícií. Značka má vlastné oddelenie výskumu a vývoja kvality, rozdelené do dvoch divízií: CRECERPAL a CEREC. Európske centrum pre výskum obilnín, ryže a cestovín (CRECERPAL) vykonáva fyzikálne, chemické a senzorické testy surovín a výrobkov zaručujúce štandardnú kvalitu Panzani. Kontroluje celý výrobný proces. Centrum kuchárskeho výskumu a odbornosti (CEREC) pracuje na chuti, štruktúre, vône a farbe výrobkov tak, aby zákaznikom potom mohli ponúknuť tie najlepšie a predovšetkým najchutnejšie recepty. S inováciami v jadre svojej stratégie pracuje skupina Panzani každý deň s odvahou otvárať nové vyhliadky na rast pre nadchádzajúce desaťročia. Cieľom značky je ponúknuť zákazníkom to najlepšie, aby mali z jedla radosť. Prináša kvalitné výrobky prispôbené individuálnym chuťom a stravovacím zvyklostiam kultúr z každej časti sveta, ktoré do životov zákazníkov vnesú jednoduché a súčasne nezabudnuteľné momenty. Napomáha k tomu aj moderná, veľkorysá, kreatívna a priateľská talianska kuchyňa, ktorá je základom výrobkov Panzani.



obyčajná pšenica. Múka z tvrdej pšenice tiež prispieva k zníženiu vlhkosti cestovín a obmedzuje ich lámavosť. Z rôznych druhov múky z tvrdozrnej pšenice si Panzani vyberá tie najlepšie, s najväčšou odolnosťou voči rozvareniu, s najlepšími nutričnými vlastnosťami a farbou. Cestoviny Panzani sa pripravujú výhradne zmiešaním semolinovej múky s vodou. Zmes sa hnetie tak dlho, kým nevznikne jednoliate a kompaktné cesto. Cesto sa potom pretláča cez špeciálne formy, ktoré vytvárajú cestoviny do vašich obľúbených

zrežúcich výhradne na slnku. Panzani úzko spolupracuje so svojimi partnerskými pestovateľmi a organizuje výsevy tak, aby sa každé pole zberalo v plnej zrelosti (medzi júlom a septembrom, v závislosti od roku). Paradajky potom podstupujú niekoľkostupňové triedenie a do omáčok sa dostanú len tie najlepšie.

