

Zini: pioneirismo, tecnologia e tradição



Lasanha interfolhada: preparada em minutos

A Zini foi fundada em Milão, na Itália, em 1956. A partir dessa data, combinando a moderna Turbo Tecnologia da Vomm Equipamentos, com a tradição artesanal, tornou-se uma das maiores indústrias italianas de massas.

HISTÓRIA

A Zini foi fundada em Milão, em 1956, época em que a Itália tentava se recuperar da catástrofe da Segunda Guerra Mundial. Já nos anos 60, fabricava capeletti, ravióli e canelone para as melhores padarias e salumerias de Milão (que colocavam a etiqueta “*produzione propria*”, numa antecipação do conceito de “*Marca própria*”).

Em 1965, a Zini colocou no mercado as primeiras massas frescas bem desenhadas, de aspecto

incomparável, como os canelones recheados colocados em embalagens a vácuo, bem como iniciou o emprego das técnicas de conservabilidade dos produtos, as quais ainda hoje são aplicadas na empresa na linha de massas frescas longa vida, que podem ser conservadas por seis meses em temperatura ambiente.

Em 1967, foi criado o primeiro turbo cozinador, desenvolvido a partir da necessidade de produzir, de forma moderna, a massa de nhoque. Foi o protótipo da Turbo Tecnologia Vomm que, desde

Polenta:
praticidade
e rapidez no
preparo



então, é o diferencial de todos os produtos da Zini.

Em seguida foi desenvolvido o Turbo Mixer, um misturador intensivo a frio que confere às massas Zini o aspecto "al dente". O próximo passo foi a pasteurização em alta temperatura a banho de vapor. E, sobretudo, a grande qualidade da polenta Lunella, dos nhoques Alla Romana e dos recheios do capeletti. Tudo passou a ser cozido no Turbo; qualidade impecável e garantia de microbiologia absoluta.

A empresa Zini cresceu de tal forma que era impossível administrar produtos perecíveis. Foi assim que em 1978, a Zini abraçou a causa da massa super gelada, cuja conservabilidade se estendia por 18 meses.

Nhoque:
preparado
diretamente
no molho



PIONEIRA NA ITÁLIA, PIONEIRA NO MUNDO

Com as massas super geladas, nasceu o primeiro conceito de massa pré-cozida. Pronta em dois minutos, era ideal para o segmento de *foodservice*. Só que o mercado ainda não estava pronto para essa tecnologia. Grande resultado tecnológico, mas fracasso comercial; os produtos frescos Zini foram retirados do mercado.

Em compensação, foi ativado dentro da Zini um setor de farinhas termo tratadas com turbo tecnologia, do qual se originou o produto mais importante da Zini hoje: a farinha de empanamento *Fioccopan*. No início, a farinha *Fioccopan* foi desenvolvida para proporcionar qualidade aos recheios. Porém, logo constatou-se os seus benefícios para o empanamento, pela sua exclusiva característica *lipófoba*, ou seja, não absorve óleo na fritura.

A farinha *Fioccopan* deu início a uma linha de

farinhas termicamente processadas, como a Fubazin, Arrozini e, finalmente, a Fibrazin.

A Fibrazin é uma fibra de trigo (vulgo farelo) originada de uma separação refinada do trigo. Essa fibra é processada em alta temperatura e sob pressão, até se tornar fibra vegetal termo tratada, ideal para ser acrescentada nas formulações de panificação, conferindo uma qualidade até então não disponível. Pode simplesmente ser adicionada às misturas dos alimentos indicados numa porcentagem de até 33% (1/3 das farinhas). Na prática, prepara-se uma farinha integral, reincorporando o farelo inicialmente separado, de uma forma que não prejudique a qualidade do pão ou produto de forno.

ZINI NO BRASIL

No Brasil, a empresa iniciou suas atividades em 1992, e sua linha de produtos baseia-se em massas frescas, nhoque, lâminas de lasanha, polenta e, também, farinhas para empanamento. Atualmente, é a única empresa italiana com sua unidade produtiva no Brasil.

Contudo, apesar de copiar o conceito italiano, a temperatura tropical e a dificuldade de armazenamento a -18°C se tornaram um obstáculo para a fabricação dos produtos, e a Zini voltou a desenvolver produtos que se conservam em temperatura ambiente, utilizando e modernizando os conhecimentos desenvolvidos nos 70.

A Zini Brasil foi dividida em três segmentos:

- Zini Massas - produz nhoque, polenta, lasanha, capeletti, linguine, etc.
- Zini Ingredientes - fabrica, utilizando tecnologia Vomm, toda linha de farinhas de uso gastronômico, como *Fioccopan* (campeã de vendas) e *Fibrazin*.
- Zini Fornos Ecológicos - um retorno da empresa à sua vocação em fabricar *hardware*. A linha inclui forno Imperial a lenha, que aplica conceitos ecológicos e gastronômicos antigos



Bolinhas de
polenta: opção
diferente para
servir

às exigências modernas de eliminar combustíveis fósseis; e a máquina Pasta Expressa, ainda fabricada na Itália, mas que, por sua praticidade, higiene e capacidade de preparar dois pratos diferentes, repete, no setor de massas, o sucesso que teve o Café expresso italiano.

A Zini dispõe de um moderno laboratório de análises, integrado à fábrica, que resulta em um melhor controle da qualidade dos produtos e dos processos de produção, que sempre caracterizaram a sua atuação.

Possui ainda, um modelo próprio de gestão de qualidade, semelhante às principais regras de certificação, que segue rigorosamente, preparando-se para a HACCP e, no futuro, o certificado ISO.

Pioneirismo, inovação dos produtos e dos processos de fabricação, são as diretrizes que mantém a Zini sempre à frente. Acompanhando as tendências mundiais de preservação ambiental, a empresa desenvolve produtos eco sustentáveis, que não necessitam de refrigeração e possibilitam uma considerável redução no uso de água para seu preparo, comparando-se com as massas secas.

Além da qualidade de seus produtos, que resulta na total satisfação de seus clientes, a empresa desenvolve soluções tecnológicas visando



Farinha
Fioccopan: vários
benefícios no
empanamento



**Banana
empanada
com farinha
Fioccopan**

uma contenção no nível de preços, que tornam os produtos Zini bastante competitivos nos canais consumidor, *foodservice* e serviços para terceiros.

OPÇÕES CRIATIVAS E ATRAENTES

Os conceitos de refeição em cozinha rápida (*fast food*) e mesmo de cozinha industrial ganharam opções criativas e atraentes após a introdução no Brasil da tecnologia adotada pela Zini Alimentos para fabricação de vários alimentos, unindo a praticidade dos tempos modernos à tradição de bom gosto das receitas italianas.

A qualidade, o sabor e o baixo custo da cozinha italiana já tem obtido sucesso na clientela brasileira, através das cantinas e pizzarias que se multiplicaram pelo país. Surgiram depois sistemas de refeição ou cozinha rápida (*fast food*) e a cozinha “industrial”. Essa investida surpreendeu o mercado, atentando especialmente às novas gerações, que não aceitavam a complexidade produtiva das antigas casas e buscam novos atrativos (incluindo a economia).

A Zini, no entanto, graças à sua tradição e ao desenvolvimento tecnológico, tornou-se uma grande indústria italiana de massas frescas e super geladas, entendendo a lógica eficiente do *fast food* representada pela “cozinha expressa”, sem perder nenhum dos ingredientes básicos da qualidade.

Sua produção pode combinar a tradição de pizzaria com o modernismo do *fast food*.

Todas as massas que a Zini produz na sua moderna fábrica no bairro do Limão, em São Paulo, são baseadas no conceito de “*Massa Rivoluzionaria*”, a serem preparadas muito rapidamente diretas

no molho. As embalagens são especialmente para uso profissional (envelope de 2,5 kg) e se conservam até 12 meses, eliminando qualquer desperdício.

Mais importante ainda é o conceito de massas frescas que se conservam em temperatura ambiente (fora da geladeira), o que possibilita, inclusive, grande economia no que se refere ao consumo elétrico na pizzaria.

As massas Zini, especialmente nhoque e lasanha interfolhada, foram especialmente concebidas para que a moderna pizzaria se transforme em uma cantina italiana, sem qualquer investimento e utilizando exatamente os mesmos ingredientes para o preparo das variadas pizzas.

A rede de distribuidores da Zini Brasil em todo o território nacional está habilitada a fornecer às pizzarias o necessário suporte para este projeto.

Os principais produtos que a Zini tem desenvolvido para o projeto Massa para Forno de Pizza são o nhoque Patato Ecoeficiente; a polenta Lunella; e a folha para lasanha interfolhada Versatile. Esta folha de lasanha permite produzir, em minutos, além das lasanhas, as massas talharim, linguine, espaguete, canelone, rondeles, ravióli, agnolotti e outras.



**Capeletti: uma
das opções de
massas frescas**



**Zini Indústria e
Comércio de produtos
Alimentícios Ltda.**

www.zini.com.br