



*Passione
per i sapori autentici*



WWW.PASTABREMA.IT



BREMA

History



Quando passione e maestria artigiana si incontrano, danno origine a prodotti di qualità, dai sapori autentici. Pasta Brema nasce il 16 luglio 1990, grazie all'intuizione e alla determinazione di due giovani amici, Florio Bressan e Gino Maino, che decidono di dedicarsi alla produzione di pasta fresca. L'attività si sviluppa in un piccolo laboratorio artigianale a San Pietro in Gu, dove inizialmente vengono prodotti formati di pasta tipici della nostra tradizione: bigoli, lasagne, tagliatelle, gnocchi. Ben presto, i clienti dimostrano di apprezzare la qualità della pasta Brema e cominciano a richiedere anche altri tipi di formati. La gamma pertanto si amplia con nuovi prodotti, in particolare con la pasta ripiena; vengono introdotti nell'assortimento diversi formati (tortellini, ravioli, tortelloni) e un'ampia varietà di ripieni. Nello stesso periodo, anche il mercato dei clienti si espande oltre la zona delle province di Padova e Vicenza. A questo punto, nasce l'esigenza di trovare una nuova sede che consenta di incrementare la produzione, in termini di formati e ricette, e di ampliare ulteriormente i mercati di riferimento. Nel 2011, sempre a San Pietro in Gu, viene inaugurato il nuovo stabilimento di 4400 mq, caratterizzato da due linee di produzione, che hanno portato oggi ad un totale di 1.500.000 chili di pasta prodotti all'anno, con una capacità produttiva che supera i 3 milioni di Kg. L'aumento della capacità produttiva ha consentito di guardare anche oltre i confini italiani, iniziando un processo di internazionalizzazione, che gradualmente ha portato Brema ad esportare quasi l'80% della produzione, in diversi paesi in Europa (Germania, Austria, Danimarca, Norvegia, Francia,...). Dal 1997, in aggiunta alla gamma produttiva già consolidata, l'interesse verso il mondo del biologico porta all'introduzione di una "nuova" varietà di prodotti realizzati con materie prime biologiche; negli anni, tale intuizione è stata accreditata dal successo di questo target di mercato, in continua crescita. Il Pastificio Brema è stato tra i primi a realizzare una pasta fresca con materie prime biologiche, utilizzando tecnologie e sistemi di lavorazione convenzionali, dando vita a prodotti ricercati, pieni di gusto e di qualità.

When passion and artisanship are combined, they always manage to give rise to quality products featuring authentic flavours. Pasta Brema was born on 16 July 1990, thanks to the intuition and determination of two young friends, Florio Bressan and Gino Maino, who decide to dedicate all their efforts to producing fresh pasta. The activity developed in a small artisan laboratory in San Pietro in Gu where the typical, traditional pasta shapes were initially produced: bigoli, lasagna, tagliatelle, gnocchi. Soon, customers seemed to appreciate the quality of Pasta Brema and to ask for other types of shapes. Therefore, the range of new products started to expand, in particular with the addition of stuffed pasta with different shapes (tortellini, ravioli, tortelloni) and a wide variety of fillings. At the same time, even the range of customers started to expand beyond the area of the provinces of Padua and Vicenza. At this point, the need to find a new venue came up, capable of managing the production increase in terms of shapes and recipes, and to further expand the reference markets. In 2011, always in San Pietro in Gu, a new 4,400 m² plant was opened featuring two production lines which led to a total of 1,500,000 kilos of pasta produced per year, with a production capacity that exceeds 3 million Kg. The increase in production capacity has made looking beyond the Italian borders possible, starting internationalization process which gradually led Brema to export almost 80% of its production in several countries around Europe (Germany, Austria, Denmark, Norway, France, etc.). Since 1997, in addition to the already consolidated production range, the interest in the world of organic food led to the introduction of a "new" variety of products made with organic raw materials; over the years, this idea has been confirmed by the success of this target market, which is experiencing continuous growth. Pastificio Brema was among the first to produce fresh pasta with organic raw materials using conventional technologies and processing systems, creating highly valued products, characterized by great taste and quality.





Philosophy

Pasta fresca per Brema vuol dire tradizione culinaria italiana abbinata ad una tecnologia produttiva all'avanguardia, ingredienti autentici e selezionati, attenzione ai bisogni alimentari dei consumatori. Quotidianamente, con grande passione ed un forte entusiasmo, il nostro impegno è rivolto a realizzare una pasta buona e di qualità, dedicata a chi ama mangiare bene, nel rispetto dei sapori della tradizione. Quella di Brema è una storia di successo che, tuttavia, non ha fatto dimenticare il piacere di rivolgersi al pubblico, di incontrare la casalinga che oggi, pur avendo meno tempo da dedicare alla propria cucina, cerca di conservare i piaceri che raccolgono la famiglia a tavola. Grazie all'elevata possibilità di scelta tra i vari formati, siamo in grado di rispondere alle esigenze di clienti molto diversi tra loro, potendo soddisfare sia una clientela di specialisti del settore alimentare (dalla ristorazione alla grande distribuzione e ai grossisti), sia il consumatore privato. Tutta la pasta Brema viene prodotta internamente, utilizzando materie prime originali e di qualità. Lo stabilimento, inoltre, è dotato di un sofisticato sistema informatico di tracciabilità, che codifica tutta la merce in ingresso. Ogni singolo passaggio, quindi, dal semilavorato al prodotto finito, viene monitorato e registrato, consentendo di poter consultare ogni fase del processo produttivo di ciascun articolo, compresi i passaggi termici. Siamo in possesso delle più importanti certificazioni italiane ed internazionali relative al settore alimentare: BRC, FSC, HACCP e ICEA per il biologico. In particolare, la produzione di pasta biologica viene realizzata nel rispetto di tutti gli standard europei; le materie prime biologiche vengono immagazzinate in un'area riservata, anche in celle frigorifere dedicate, proprio per evitare qualsiasi tipo di contaminazione con gli ingredienti convenzionali. Lavoriamo con l'obiettivo di realizzare prodotti sempre più buoni, utilizzando ingredienti selezionati, per offrire al consumatore finale una pasta genuina, originale e di qualità.

Fresh pasta for Brema means Italian culinary tradition combined with a cutting edge production technology, selected authentic ingredients and attention to the dietary needs of consumers. Every day, with great passion and thrilling enthusiasm, our commitment is to produce good quality pasta, dedicated to those who love to eat well, respecting traditional flavours. Brema is a story of success that, however, did not leave behind the pleasure of addressing to the public, meeting with housewives who, despite having less time to cook in their kitchens nowadays, try keeping the pleasures that gather the family around the table still alive. Thanks to the great variety of shapes and sizes of pasta, we are able to meet the different needs of our customers, being able to satisfy both a clientele of food specialists (from catering to large retailers and wholesalers), as well as the private consumer. All Brema pasta is produced internally, using original and quality raw materials. The plant is also equipped with a sophisticated computerised traceability system, which provides for the encoding of all incoming goods. Therefore each phase, from the semi-finished product, is monitored and recorded, allowing you to see every stage of the production process of each item, including the thermal processing stages. We were granted the most important Italian and international certifications relating to the food industry: BRC, FSC, HACCP and ICEA for the organic products. In particular, the production of organic pasta is made in compliance with all European standards; the organic raw materials are stored in a reserved area, even in special cold storage, precisely to avoid any kind of contamination with conventional ingredients. We work with the aim of achieving increasingly good products, using selected ingredients, in order to offer the consumer genuine, original and quality pasta.



Our products

BREMA

LINEA TRADIZIONALE

La linea Tradizionale è il connubio vincente tra una lavorazione sapiente ed una costante attività di ricerca e sviluppo di nuove ricette, sempre nel rispetto della tradizione. Una vasta gamma di referenze che risponde alle richieste di mercato e alle esigenze di un consumatore sempre più attento alla qualità delle materie prime e alla genuinità dei gusti e dei sapori. Tante bontà pronte in pochi minuti che si prestano a ricette semplici o elaborate, con il risultato di primi piatti veramente invitanti e appaganti.

The Traditional line is the winning combination between a skilful workmanship and a constant research and development of new recipes, always respecting tradition. A wide range of products that meet market demands and the needs of consumers who are now increasingly attentive to the quality of raw materials and the genuineness of tastes and flavours. Many great dishes, ready in just a few minutes and perfect for preparing simple or fancy recipes, resulting in really tempting and satisfying pasta dishes.



BIO TASTE

LINEA BIO

La pasta fresca biologica Brema viene realizzata, utilizzando esclusivamente materie prime prive di OGM e prodotte senza l'utilizzo di fitofarmaci. Proponiamo un'ampia gamma di referenze, tutte certificate secondo gli standard europei, offrendo numerosi formati e ripieni, per soddisfare una sempre maggiore richiesta di prodotti biologici, mantenendo il sapore, il gusto e la bontà tipici della pasta fresca italiana. L'istituto ICEA SOT Veneto, con le proprie ispezioni eseguite più volte l'anno, verifica che Brema eserciti uno stretto e costante controllo sull'intera filiera e su tutto il processo produttivo, dalle materie prime al prodotto finito.

Brema's fresh organic pasta is made by using only GMO-free raw materials that are produced without using pesticides. We offer a wide range of products, all certified according to European standards, offering numerous sizes and fillings to meet a growing demand for organic products, maintaining the flavour, the taste and the typical wholesomeness of fresh Italian pasta. The ICEA SOT Veneto Institute, with its inspections carried out several times a year, checks that Brema implements a strict, constant control over the entire supply chain and on the entire production process, starting from the raw materials all the way down to the finished product.



BIO VEGAN

LINEA VEGAN

La nostra pasta fresca biologica vegana è realizzata con materie prime prive di OGM e ottenute senza l'utilizzo di fitofarmaci e, naturalmente, senza l'utilizzo di prodotti animali e di loro derivati (carne, pesce, latticini, uova, miele e pappa reale). Siamo sempre alla ricerca di nuovi ingredienti di qualità e selezionati, che ci permettano di ampliare la nostra offerta dedicata anche a chi sceglie di seguire questo tipo di dieta.

Our fresh organic vegan pasta is made from raw materials obtained without GMOs and without the use of pesticides and, naturally, without the use of animal products and their derivatives (meat, fish, dairy, eggs, honey and royal jelly). We are always looking for new quality and selected ingredients, which will allow us to broaden our offer to those who choose to follow this type of diet.





BREMA

BRE.MA GROUP SRL
VIAFORNACE, 20
35010 SAN PIETRO IN GU (PD)
TEL. +39 049 9455077
FAX +39 049 5991310
WWW.PASTABREMA.IT