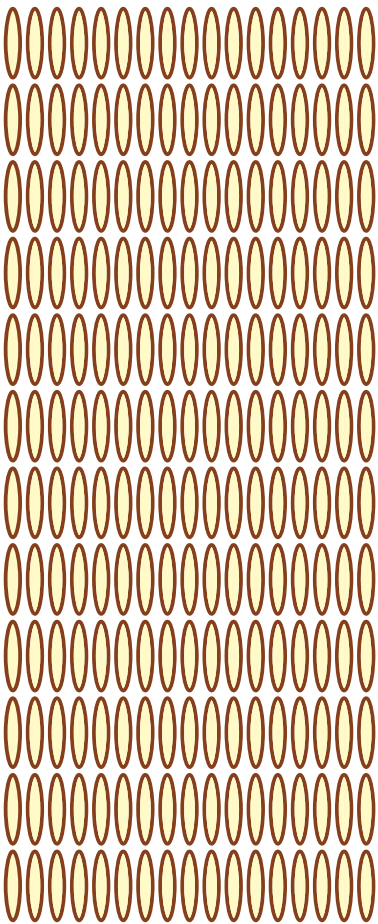


# la riseria



## nuove idee, grandi ambizioni

Gli svizzeri consumano ogni giorno 120 tonnellate di riso. Non abbiamo contato il numero esatto di chicchi, ma sappiamo che la maggior parte di essi viene trattata e raffinata a Taverne. Ciò non avviene certo per caso: la Riseria di Taverne è infatti l'azienda manifattrice di riso più grande, efficiente e innovativa in Svizzera. La nostra politica aziendale si basa su un continuo miglioramento delle infrastrutture e sullo sviluppo costante delle risorse. In questo modo siamo in grado di accettare in ogni momento nuove sfide, andando incontro ai desideri e alle esigenze dei consumatori.

### Idee.

Il grande sviluppo della Riseria testimonia la continua ricerca di soluzioni innovative. L'impresa, che all'inizio era di modeste dimensioni, ha raggiunto un livello di crescita che in Svizzera non conosce paragoni. Oggi la Riseria è un'azienda sana e al passo con i tempi che presta un'attenzione particolare alla qualità dei suoi prodotti.

### Fatti.

73 silos in acciaio inox nei quali trovano posto più di 10000 tonnellate di riso; 3 linee di produzione complete che raffinano fino a 3,5 tonnellate di riso semi greggio all'ora; diverse macchine per la sbiancatura del riso semi greggio; un mulino per la produzione propria di farina di riso; un laboratorio per il controllo continuo della qualità: il futuro è di casa a Taverne!



Dopo la consegna, il riso semi greggio viene sottoposto ad accurati controlli della qualità in laboratorio. In seguito viene immagazzinato per almeno un mese nei silos in acciaio inox in condizioni ottimali.





Il riso dai chicchi lunghi o rotondi viene raffinato tramite un processo completamente automatico, ma il controllo avviene ancora a mano. La pressione e la velocità di scorrimento devono essere controllate e adattate costantemente.

# alta qualità, larga scelta

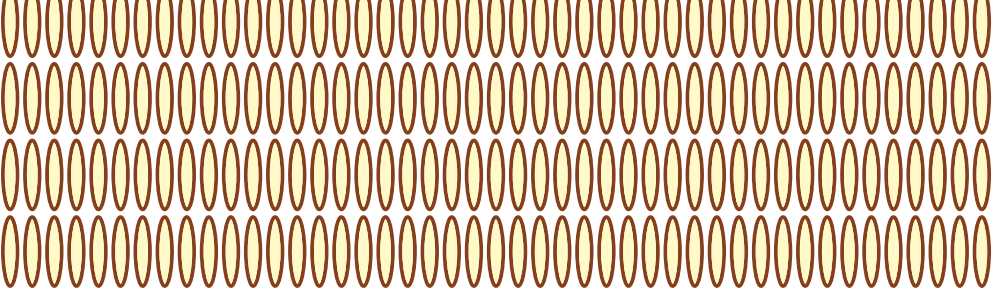
**Il riso per noi è una passione che giorno per giorno ci accompagna impegnandoci in sfide sempre nuove. I chicchi, provenienti dal Nord America, dall'Italia e dall'Asia, giungono a Taverne, dove vengono ripuliti da sostanze estranee, sbiancati, setacciati, lucidati e selezionati. Tutto questo lavoro viene ricompensato dalla grande varietà di riso prodotto, in grado di soddisfare i desideri della clientela. A Taverne si respira il profumo esotico dell'Estremo Oriente, ci si tuffa nei sapori della cucina italiana e si creano costantemente contorni buoni e sani. Insomma, il riso è una vera e propria fonte d'ispirazione!**

## **Varietà.**

La Riseria non mette in commercio solo riso dai chicchi tondi, medi o lunghi, ma anche prodotti secondari quali la grana verde, la pula, la mezza grana e i chicchi neri. Ciò permette di produrre non solo classici tipi di riso quali l'Arborio, il Vialone, il Basmati o il Parboiled, ma anche farina di riso e mangimi per animali, sfruttando così tutto il potenziale di questa magnifica materia prima.

## **Specializzazione.**

Per i desideri individuali della clientela non offriamo ricette standard, ma soluzioni specifiche che variano di volta in volta. Ciò vale anche per la realizzazione di tipi di riso esclusivi, che noi progettiamo in stretta collaborazione con i clienti, creando forme e sapori del tutto nuovi. Contattateci: sapremo realizzare la vostra idea!



## valori veri, qualità garantita

Alla Riseria la qualità ha priorità assoluta. Per questo motivo negli ultimi anni ci siamo impegnati nel continuo miglioramento dei cicli produttivi e della sicurezza. Al giorno d'oggi la lotta contro i parassiti e il controllo di tutti gli stadi produttivi, dalla materia prima fino al prodotto finale, sono misure di routine, proprio come lo sono le norme che regolano l'igiene personale di tutti i nostri collaboratori. Naturalmente diamo la massima importanza anche ai rapporti con i clienti, i fornitori e i partner. Solo così sappiamo di poterli soddisfare al meglio, con prestazioni che convincono e prodotti che si sciolgono in bocca.



Durante il controllo finale vengono eliminati gli ultimi chicchi macchiati. Ora il riso è di qualità ineccepibile e pronto per essere confezionato. Una volta imballato, viene disposto sui bancali, trasportato per ferrovia e consegnato ai clienti.



### **Persone.**

La qualità dei nostri prodotti dipende in misura importante dal lavoro di ogni collaboratore. Per questo abbiamo elaborato un codice di condotta valido per tutti, basato sulla responsabilità e sulla correttezza. La completa chiarezza riguardo a diritti e doveri contribuisce infatti a motivare i nostri collaboratori e a far sì che svolgano i loro compiti sempre con grande impegno.

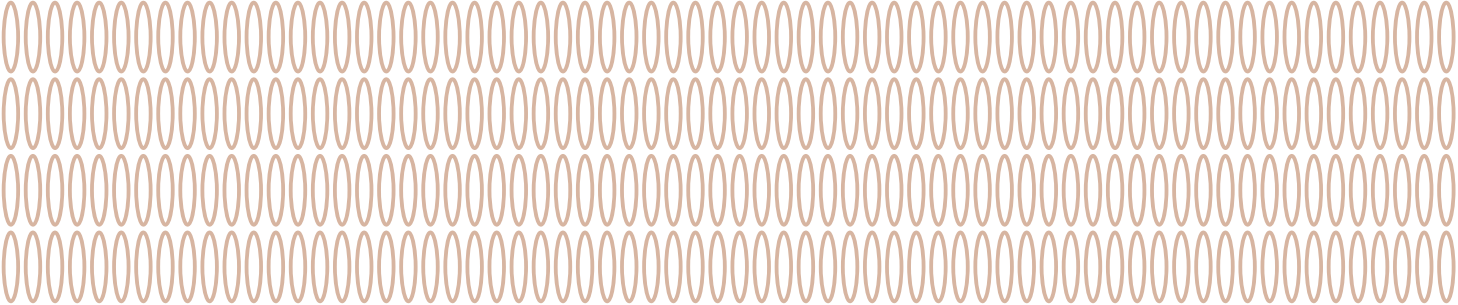


### **Prodotti.**

Il nostro lavoro comincia ogni qualvolta riceviamo un nuovo carico di riso greggio. L'impegno è grande, ma la soddisfazione di creare un prodotto di prima qualità lo è ancora di più. E quando vi auguriamo buon appetito, potete star certi che lo facciamo di cuore!

# la riseria

Riseria Taverne SA » Via Ponte Vecchio » CH-6807 Taverne  
[www.riseria.ch](http://www.riseria.ch) » T +41 (0)91 935 73 00 » F +41 (0)91 935 73 03



**tutto il mondo del riso.**