



ITALIAN FOOD

I love pasta®

EXPERIENCE





I Love Pasta

L'amore per le cose buone



Dalla combinazione della tradizione italiana e l'amore per le cose buone, che da sempre contraddistingue la nostra azienda, nasce "I love pasta", la linea di pasta realizzata solo con ingredienti genuini e di prima qualità, che, con la sua sfoglia e i suoi ripieni gustosi, riporta ai sapori veri di una volta.





I Love Pasta *A love for the good things in life*

Combining traditional Italian cooking and our company's long-standing love for the good things in life we have created "I love pasta", a range of pasta made exclusively with wholesome top-quality ingredients. This delicious pasta and the tasty fillings will take you back in time to the genuine flavours of days gone by.

ITALIAN FOOD
I love pasta[®]
EXPERIENCE





Partner di fiducia per la ristorazione di qualità

Dedicata a tutti gli chef alla ricerca di un prodotto di alto livello, che al tempo stesso abbini la comodità della surgelazione alla varietà di formati disponibili, la linea “I love pasta” è pensata e realizzata per ottenere i migliori risultati in termini di gusto, tenuta della cottura, praticità d’uso e presentazione del piatto.

*A trusted partner
for quality
restaurants
and catering*

The “I love pasta” range has been especially created for those chefs looking for a high quality product, which is also convenient to use as it is deep frozen and available in a wide range of pasta shapes. The range has been developed to obtain the very best results in terms of taste, cooking results, ease of use and the visual impact of the completed dish.



Una selezione di prodotti pensata per i professionisti della cucina

La nostra proposta, accuratamente studiata, è appositamente pensata per i professionisti della cucina, che disporranno con “I love pasta” di un’ampia scelta di forme e ripieni; una proposta varia, nel segno della tradizione, che si presta perfettamente alla realizzazione di primi piatti a base di bontà, ed al passo con i tempi.

*A range of
products created
for kitchen
professionals*

The carefully researched “I love pasta” range has been specifically developed for kitchen professionals, to provide them with a wide choice of pasta shapes and fillings. The range provides variety whilst maintaining its hallmark of quality, ideal for creating all kinds of fresh new wholesome pasta dishes.





I love Pasta, tutto il buono dell'Italia

La soddisfazione del cliente è la nostra missione e per ottenerla facciamo tutto al meglio: dalla selezione di ingredienti genuini alla lavorazione sapiente ed accurata, per offrire il meglio della tradizione italiana, destinata anche ai clienti più esigenti ed ai palati più raffinati.



I love pasta, everything that's good about Italy

It is our mission to fully satisfy our clients and to do this we pay attention to detail: from the selection of quality ingredients to the experience and care that goes into the production. We offer the best of the Italian culinary tradition even for more demanding customers and the most refined palates.



Innovazione nel rispetto della tradizione

Grazie all'esperienza di diverse generazioni, riusciamo a coniugare nella nostra produzione innovazione e tradizione, con macchinari all'avanguardia appositamente realizzati e tecniche di preparazione perfezionate negli anni, il tutto unito all'ingrediente principale che ci guida: la passione.

Innovation and respect for tradition

Thanks to generations of experience we have been able to intertwine innovation with tradition in our production, with specially designed cutting edge machinery and preparation techniques that have been perfected over the years, together with the essential ingredient that guides us in everything we do: Passion.

ITALIAN FOOD
I love pasta[®]
EXPERIENCE





Packaging pratico ed attraente

“I love pasta” è confezionata in cartoni dal peso contenuto (massimo 3 Kg), che consentono un utilizzo efficiente; il prodotto risulta sempre facilmente porzionabile, poiché la surgelazione IQF (Individually Quick Frozen) permette ogni volta di prelevare esattamente la quantità necessaria; le confezioni, dal packaging moderno ed attraente, risultano facilmente richiudibili dopo l’uso, grazie alla busta interna altamente versatile completa di un’etichetta che garantisce sempre la totale rintracciabilità del prodotto.



Practical attractive packaging



"I love pasta" is packed in boxes of the marked weight (maximum 3 Kg), which facilitate efficient use. The product remains easy to divide into portions because the IQF freezing process (Individually Quick Frozen) allows you to take out the exact quantity required every time. The

attractive modern packaging is easy to re-close after each use, thanks to the highly versatile internal bag, which is complete with a label to guarantee the continued and complete traceability of the product.



PRONTO GREEN, L'AZIENDA OGGI



Situata in posizione centrale nella verde Umbria, a pochi chilometri da Perugia, oggi la Pronto Green è una realtà affermata a livello nazionale ed internazionale.

L'azienda, di proprietà esclusiva della famiglia Colli, è giunta ormai alla terza generazione nel segno della passione e della continuità.

Pronto Green oggi impiega circa 100 persone, ed opera su una superficie totale di 50.000 m², di cui 25.000 coperti. Le celle frigorifere (-25°C), con un volume pari a 35.000 m³, sono dotate di un sistema a scaffalature compattabili e possono contenere più di 8.000 pallets.

Il nuovo e moderno impianto di produzione, con i suoi 7.000 m² di superficie, rende l'azienda in grado di rispondere in maniera pronta ed efficace alle più diverse richieste del mercato.

La mission della Pronto Green è stata chiara sin dall'inizio della sua storia: fornire prodotti di alta qualità e sicurezza alimentare, nel rispetto della tradizione.

A tale fine l'azienda, consapevole dell'importanza di implementare un sistema integrato qualità e sicurezza come strumento competitivo, ha istituito nella propria organizzazione un sistema di gestione qualità conforme alle norme ISO 9001:2008, IFS e BRC, in modo tale da far fronte alle richieste di un mercato sempre più aperto ed esigente.

Per il futuro prossimo l'azienda prevede un'ulteriore espansione, attraverso una politica commerciale volta all'identificazione di potenziali partners nei diversi mercati di riferimento.







PRONTO GREEN, THE COMPANY TODAY

Situated in the centre of Umbria, the green heart of Italy, just a few kilometres from Perugia, Pronto Green is a well-known company at a national and international level.

The company has been owned and run solely by the Colli family now for three generations, a hallmark of our continued passion and commitment.

Pronto Green employs about 100 people and operates in an area of 50,000 square metres, of which 25,000 are covered. The freezers (-25°C) with a capacity of 35,000 cubic metres are equipped with a warehousing system with movable shelving and can hold more than 8,000 pallets.

The new and modern production plant, with a surface of 7,000 square metres, enabling the firm to respond to market requirements quickly and efficiently.

The mission of the company has been clear from the outset: to provide products of high quality, while respecting both food safety and tradition.

Aware of the importance of implementing an integrated system of quality and product safety in order to be competitive, the firm has introduced a system of quality management in accordance with ISO 9001:2008, IFS and BRC regulations enabling it to work in an open and demanding market.

In the future, the enterprise foresees further development through a commercial policy that seeks to identify potential partners in different markets.



PRONTO GREEN, DA 50 ANNI, SOLO COSE BUONE.

La Pronto Green nasce nel **1960** a Ponte San Giovanni (PG), iniziando la propria attività con la surgelazione dei soli prodotti vegetali da cui deriva appunto il nome "Green".

Il fondatore di questa, per allora nuovissima attività, fu Bruno Colli che già dal **1955** sperimentava, insieme alla moglie Anastasia, la conservazione attraverso il freddo costruendo da solo i macchinari indispensabili per le prime produzioni, come un tunnel di surgelazione non ancora esistente in commercio e celle frigorifere per il mantenimento dei prodotti a -20°C. Dal **1967** con l'avvento dei figli Piero, Paolo e poi Eros, ebbe inizio la produzione di pasta fresca surgelata e di piatti pronti surgelati.

Nel **1982** per la continua espansione delle vendite fu necessaria la costruzione di un nuovo impianto frigorifero di circa 8.000 m³ e nello stesso anno lo stabilimento ottenne il riconoscimento CEE. Nel **1995** grazie ad importanti investimenti in nuovi macchinari, fu aumentata considerevolmente la capacità produttiva e la varietà della gamma.

Dal **2000** è entrata in azienda anche la terza generazione della famiglia Colli: prima Riccardo, poi Massimo ed Elena.

Nel **2010** è stato realizzato il nuovo e moderno impianto di produzione di 7.000 m².

PRONTO GREEN, 50 YEARS OF REALLY GOOD THINGS.

*Pronto Green was founded in **1960** in Ponte San Giovanni (PG) and started out deep-freezing vegetable products; thus the family fittingly decided to include the word "Green" in the company name. The founder of this business, which was incredibly innovative at the time, was Bruno Colli. From **1955** he and his wife Anastasia had already been experimenting with techniques of freezing for preserving food. He built the indispensable machinery for the first productions by himself, such as a tunnel for freezing, which was not commercially available at that time, and freezer units to preserve products at a temperature of below 20° centigrade. From **1967** with the arrival of their sons Piero, Paolo and later Eros, the production of ready-made deep-frozen meals started. They were originally packed in aluminum trays and destined for the canteens of important Italian factories. In **1982** the company built a much-needed new refrigeration plant of about 8000 cubic metres in order to deal with continued growth in sales; in the same year the company obtained recognition under European Union standards. In **1995**, after investing significantly in new machinery, the company packaging was overhauled and improved, replacing the aluminum trays with new cellulose trays, which are suitable for microwave cooking. Since **2000** the third generation of the Colli family has been working for the business. First Riccardo, then Massimo and Elena. In **2010** the new modern production plant of 7000 square metres was inaugurated.*







Pronto Green S.p.A
Via E. Torricelli, 13 - 06135
Ponte San Giovanni (PG) - Italia
Tel. +39 075 5990666
Fax +39 075 5990945
prontogreen@prontogreen.it

www.lovepasta.it

