

Formen

Hier wird den Teigwaren ihre Form gegeben. In der Fachsprache unterscheidet man je nach Produktionsart zwei verschiedene Formate:
Pressformate – der Teig wird durch eine Form (Matrize) gepresst
Walzformate – der Teig wird ausgewallt, geschnitten und geformt

Trocknung

Der Trocknungsvorgang ist ausschlaggebend für die Qualität der Teigwaren. Dieser Vorgang entzieht den Teigwaren das Wasser, welches ihnen für die Verformung beigegeben wurde. Je nach Teigwarensorte dauert dieser Prozess 5 bis 10 Stunden. Die getrockneten Teigwaren enthalten 11–12% Feuchtigkeit. Gut getrocknete Teigwaren haben eine glatte, leicht glasierte goldgelbe Oberfläche (keine Risse, Verfärbungen) und können über längere Zeit ohne Qualitätsverluste gelagert werden.

Abfüllen und Abpacken

Am Schluss werden die Teigwaren in die jeweilige Verpackung abgefüllt. Je nach Verpackungsart (z.B. Beutel, Karton, Grossverpackungen) sind verschiedene Maschinen im Einsatz. Elektronisch gesteuerte Waagen sorgen auf das Gramm genau für das richtige Einfüllgewicht. Flinke Hände packen die gefüllten Beutel danach in Kartons, die ein Packroboter zu Paletten zusammenstellt und ins Hochregallager transportiert. Dort warten unsere Teigwaren auf den Versand.

Für die konstant hohe Qualität unserer Teigwaren braucht es über den ganzen Produktionsvorgang hinweg zusätzlich folgende begleitenden Funktionen:

Steuerung

Die Produktionslinien werden von Computern gesteuert und überwacht. In der Steuerungszentrale laufen sämtliche Fäden zusammen. Doch trotz viel Hightech – die Herstellung von Teigwaren braucht noch immer viel Spezialwissen und Fingerspitzengefühl.

Qualitätskontrolle

Es ist uns sehr wichtig, dass wir Qualitätsbeauftragte vor Ort haben welche schnell und kompetent agieren, denn nur so kann Lebensmittelsicherheit so gross geschrieben werden, wie wir es tun. Jeden Morgen werden Kontrollen durchgeführt und die Produktion vom Vortag in einem Gremium beurteilt und verkostet. Erst nach der danach erteilten Freigabe werden die köstlichen Teigwarenprodukte für den Markt freigegeben.



Formen



Abfüllen und Abpacken



Abpacken



Lager und Versand