

## **Nuova collezione 2018 Pavoni Italia: PASSIONE e DESIGN!**

*Cuore, passione e prestigiose collaborazioni sono la formula vincente del nuovo CATALOGO COLLEZIONE 2018 di PAVONI ITALIA.*

“Passione e forza si alimentano a vicenda: senza l’una verrebbe meno anche l’altra” afferma Corinna Raineri Pavoni, Presidente di Pavoni Italia. “E sono la forza e la passione che ogni giorno guidano il nostro lavoro, ci spingono a migliorare, ad innovare e ci aiutano ad andare sempre avanti.”

Questi valori hanno ispirato l’azienda nella realizzazione della Collezione 2018, ricca di tante novità, tutte destinate al professionista del dolce e della ristorazione. Una gamma di prodotti che spazia dal cioccolato, ai dessert da cottura e surgelazione, fino alle attrezzature, ai colori e alle materie prime.

Molte le **proposte per il prossimo Natale**: nuovi stampi termoformati per realizzare alberi e soggetti in cioccolato dalle forme sinuose e di tendenza. Sempre per il mondo del cioccolato Pavoni Italia propone **FLYCHOC**, una collezione di dieci attrezzi in acciaio inox, **realizzati in collaborazione con il Maestro Stefano Laghi e Filippo Re**. Pensati per realizzare piume e foglie in modo semplice, veloce e razionale, garantiscono un risultato impeccabile per **decorazioni in cioccolato dalle forme e dimensioni diverse da abbinare alle dolci creazioni**.

Novità anche per quanto riguarda gli stampi in silicone, prodotti progettati per soddisfare al meglio le esigenze dei professionisti con uno sguardo puntato alle ultime tendenze del design.

**Antonio Bachour per PAVOFLEX!** Ecco la nuova design collaboration della Collezione 2018. Con il pluripremiato pastry chef, riconosciuto nel mondo per le sue capacità interpretative e l’appassionata immaginazione delle sue creazioni, Pavoni Italia ha realizzato sette stampi in formato 300x400 mm per monoporzione. Le linee sinuose e dal raffinato gusto internazionale sono ancor più valorizzate dalla vena creativa di Bachour.

Novità dal perfetto effetto 3D anche per le torte e i tronchetti della **linea LE TORTE DI EMMANUELE**, firmata dal **Campione del Mondo di pasticceria Emmanuele Forcone**. Sempre con lui Pavoni Italia ha creato **la nuova linea di stampi in silicone TOP**. Gli stampi, evocando forme naturali e nuove suggestioni, consentono ai professionisti di decorare dessert lavorando con estrema precisione, massima praticità e velocità.

Novità assoluta della Collezione 2018 è **FORMASIL**, il progetto di Pavoni Italia realizzato col **Maestro Leonardo Di Carlo**. Lo stampo microforato FORMASIL è ideale **per realizzare prodotti sia dolci che salati**. Consente a pasticceri e chef di **razionalizzare il lavoro, essendo flessibile e multiuso**. Nello stesso tempo è la **soluzione perfetta per esaltare l’identità personale del professionista, perché ne valorizza le capacità di interpretazione e di personalizzazione del risultato**. In questo modo la creatività si libera sin dalla struttura di base, non solo nella decorazione. Un prodotto semplice, veloce da usare, che consente una cottura uniforme anche dei

prodotti da forno più difficili, che evita problemi di collassamento e valorizza lo sviluppo della lievitazione in altezza offrendo la possibilità di creare infinite variabili di combinazioni nelle realizzazioni: dalle tartellette alle brioche, dalla tortina classica a quella più moderna. Una vera tradizione in evoluzione dai risultati perfetti!

Arricchita anche la gamma di **stampi della linea GOURMAND, sviluppata con il giovanissimo talento Paolo Griffa**, candidato italiano Bocuse d'Or, con due nuove spirali ovale e triangolare. Dolce o salato, caldo o freddo, creme o mousse, flan o biscotti, tutto può essere modellato, reso regolare e impeccabile. Gli stampi in silicone GOURMAND **consentono ai professionisti di preparare ottime basi di partenza e di guarnire o personalizzare le proprie creazioni con facilità**, in modo veloce, con estrema precisione e con le giuste quantità.

**L'éclair sarà un gioco! Con i nuovi tappeti sagomati in silicone microforato e antiaderente**, che facilitano la distribuzione ottimale del calore e permettono all'impasto di aggrapparsi per uno sviluppo in altezza e una perfetta cottura del prodotto, si potranno creare **éclair perfetti sotto ogni punto di vista**.

Infine tra le attrezzature, Pavoni Italia propone **COVERING**: due coperchi, in due altezze (55 e 85 mm) abbinabili al vassoio TRAY o alle tradizionali teglie in formato 60x40 cm. **Inalterabili, inseribili e sovrapponibili, evitano la condensa nello stoccaggio in frigoriferi abbattitori**.

Una nuova collezione tutta da scoprire e provare!

#### **Didascalie immagini:**

- Immagine 1\_Stampi termoformati per soggetti di Natale.
- Immagine 2\_Stampi termoformati per soggetti di Natale.
- Immagine 3\_Stampi termoformati per soggetti di Natale.
- Immagine 4\_Flychoc, una collezione di dieci attrezzi di acciaio inox, realizzati in collaborazione con il Maestro Stefano Laghi e Filippo Re.
- Immagine 5\_Confy, stampo in silicone per monoporzioni della linea PAVOFLEX 300x400 sviluppato in collaborazione con il Pastry Chef Antonio Bachour.
- Immagine 6\_Jasmine, stampo in silicone per monoporzioni della linea PAVOFLEX 300x400 sviluppato in collaborazione con il Pastry Chef Antonio Bachour.
- Immagine 7\_Flip, stampo in silicone della linea Le torte di Emmanuele.
- Immagine 8\_Rocky, stampo in silicone della linea Le torte di Emmanuele.
- Immagine 9\_River, stampo in silicone della linea TOP realizzato in collaborazione con Emmanuele Forcone.
- Immagine 10\_Coral, stampo in silicone della linea TOP realizzato in collaborazione con Emmanuele Forcone.

- Immagine 11\_Circle, stampo in silicone della linea TOP realizzato in collaborazione con Emmanuele Forcone.
- Immagine 12\_Maya, stampo in silicone della linea TOP realizzato in collaborazione con Emmanuele Forcone.
- Immagine 13\_Pillow brioche, Panbrioche salato all'origano realizzato con lo stampo microforato Formasil FF12.
- Immagine 14\_Glossy Red, Tartelletta inversa coppata quadrata con mousse al lampone realizzata con lo stampo microforato Formasil FF08.
- Immagine 15\_Leonardo Di Carlo con Formasil.
- Immagine 16\_Triangolo, ("Ipnosi in verde" Risotto alle fave, crema di stracciatella e capesante) stampo in silicone della linea Gourmand in collaborazione con Paolo Griffa.
- Immagine 17\_Covering, due coperchi, in due altezze (55 e 85 mm), abbinabili al vassoio TRAY.

*PAVONI ITALIA S.p.A. – [www.pavonitalia.com](http://www.pavonitalia.com)*

Oltre 3 decenni di innovazione e di esperienza nel **mercato dell'arte bianca, della pasticceria e gelateria professionale e dell'HO.RE.CA.** Da 10 anni presente anche nel **settore casalingo** con gli oggetti e le soluzioni del brand PAVONIDEA, testati e usati da tempo nel mercato professionale dai migliori chef e pasticceri del mondo. Non solo. Una divisione dedicata alla progettazione e realizzazione di una gamma completa di **contenitori in polietilene e polipropilene per l'industria alimentare** e per altri segmenti quali il chimico, il farmaceutico, la logistica integrata e l'automotive. Circa 6.000 articoli in gamma e 20.500 m<sup>2</sup> di azienda a Suisio, in provincia di Bergamo. Questi sono i numeri PAVONI ITALIA, che fonda la propria costante crescita su **tre principali linee strategiche: la valorizzazione delle risorse umane, l'innovazione e l'internazionalizzazione** con una gamma di prodotti belli e ben fatti, progettati sulle specifiche esigenze del cliente. L'azienda ha distributori in tutto il mondo: in particolare in **Europa, Paesi Arabi e Stati Uniti, ma è presente anche in Africa, Far East e Australia.** Circa il 70% della cifra d'affari è realizzata all'estero.