



PAVONI ITALIA: nuova collezione ricca di novità e collaborazioni al SIGEP 2018!

Cuore, passione e prestigiose collaborazioni sono la formula vincente del CATALOGO COLLEZIONE 2018 di PAVONI ITALIA, presente anche quest'anno al 39° Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè di Rimini con uno stand di ampia metratura che saprà coinvolgere il pubblico con dimostrazioni live e ospiti di prestigio.

“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.

Tante novità 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! 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.

Seguendo il principio di creare prodotti che aiutino a semplificare e velocizzare il lavoro del pasticciere, mai rinunciando al design e alla qualità, Pavoni Italia crea una nuovissima linea di stampi in silicone destinata alla decorazione dei dessert. **Nasce così, in collaborazione con il Campione del Mondo di pasticceria Emmanuele Forcone, la linea TOP.** Gli stampi, evocando forme naturali e nuove suggestioni, consentono ai professionisti di decorare dessert lavorando con estrema precisione, massima praticità e velocità. Decorazioni uniche capaci di valorizzare ogni creazione con giochi di volumi e texture.

Novità dal perfetto effetto 3D anche per le torte e i tronchetti della **linea LE TORTE DI EMMANUELE, sempre firmata da Emmanuele Forcone.**

Molte le **proposte anche per la prossima Pasqua:** nuovi stampi termoformati per realizzare uova 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.**

Della Collezione 2018 fa parte anche 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,** 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.**

PAVONI ITALIA VI ASPETTA AL SIGEP: PADIGLIONE B3 STAND 080

Didascalie immagini:

- Immagine 1_Stampi termoformati per soggetti di Pasqua.
- Immagine 2_Stampi termoformati per soggetti di Pasqua.
- Immagine 3_Stampi termoformati per soggetti di Pasqua.
- 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

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 m² 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.