

PAVONI ITALIA AL SALON DU CHOCOLAT MILANO

Passione nell'innovare e prestigiose collaborazioni nel mondo del cioccolato: queste le caratteristiche che contraddistinguono la COLLEZIONE 2017 PAVONI ITALIA e le novità presentate al SALON DU CHOCOLAT 2017.

Suisio, 06 Febbraio 2017 - PAVONI ITALIA torna al Salon du Chocolat Milano dal 9 al 12 febbraio 2017 con tante novità riguardanti il mondo del cioccolato e non solo.

Tra i nuovi prodotti, l'attesa linea di stampi in policarbonato per praline **BONBONS** progettata in collaborazione con **Antonio Bachour, Pastry Chef di fama internazionale e rinomato artista del cioccolato**: forme dalle linee sinuose e naturali valorizzate dalla vena creativa di Bachour. "Sono molto fiero - afferma il Pastry Chef - di aver ideato con PAVONI ITALIA **la nuova linea di stampi per praline Bonbons ispirati alla Natura. Paesaggi in miniatura, bonsai di meraviglia, per praline preziose e raffinate. La bellezza delle piccole cose**".

Un progetto con una motivazione in più è "**il Cuore di San Valentino**", **la pralina sviluppata dal Campione del Mondo Davide Comaschi** in collaborazione con l'architetto Annalisa Gallo. Il design si compone di tre praline a formare un cuore stilizzato secondo la cifra stilistica del Maestro. "Partendo dall'idea del cuore - spiega il Maestro Comaschi - abbiamo voluto fondere insieme la figura simbolica con la figura anatomica". **Lo stampo in policarbonato è stato realizzato in esclusiva da Pavoni Italia.** Ideata per S. Valentino, questa pralina ha un retrogusto dolcissimo: un cioccolatino che sarà venduto durante la manifestazione e **il cui ricavato andrà a favore delle Case Alloggio e per l'accompagnamento alle terapie LILT.**

Sarà presente anche la scuola **CAST Alimenti**, che PAVONI ITALIA sostiene come sponsor tecnico fin dalla nascita: proseguiranno al Salon du Chocolat **le celebrazioni**



del ventennale attraverso un ricco programma di demo e lezioni pratiche sul cioccolato con i più grandi nomi della pasticceria, docenti e professionisti.

Infine nell'area **#chocoshopping il corner di vendita di Pavoni Italia** sarà dedicato alle novità 2017: stampi per soggetti in cioccolato, per praline, per cioccolatini romantici e spiritosi.

PAVONI ITALIA VI ASPETTA AL SALON DU CHOCOLAT: STAND A3

Didascalie immagini

1. **BONBONS:** la linea di stampi in policarbonato per praline realizzata da Pavoni Italia con Antonio Bachour. Forme sinuose che richiamano la natura. 2016 © Patty Nash Photography
2. **IL CUORE DI SAN VALENTINO:** pralina realizzata da Pavoni Italia e ideata dal Maestro Davide Comaschi e Annalisa Gallo. Cuore stilizzato a forma triangolare.

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 14.000 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.