



PAVONI ITALIA CON PAOLO GRIFFA AL SALON DU CHOCOLAT

Pavoni Italia torna al Salon Du Chocolat Milano, dal 15 al 18 febbraio 2018, in partnership con il talentuoso Paolo Griffa e con tante novità 2018 che spaziano dal mondo del cioccolato alle materie prime.

Pavoni Italia sarà presente a Salon Du Chocolat Milano 2018 in veste di sponsor ufficiale del giovane talento Paolo Griffa, autore di uno dei meravigliosi abiti in cioccolato che sfileranno durante il Chocolate Fashion Show. Executive Chef dell'Hotel Royal e Golf di Courmayeur, Paolo ha già sviluppato con Pavoni Italia la linea **GOURMAND**: una linea di stampi in silicone dedicati alla ristorazione e alla pasticceria da ristorazione, arricchita quest'anno da due nuove spirali ovale e triangolare, che **consentono ai professionisti di preparare ottime basi di partenza e di guarnire o personalizzare le proprie creazioni con facilità.** In occasione del Chocolate Fashion Show, il pubblico potrà ammirare l'abito sponsorizzato da Pavoni Italia e ideato da Paolo in collaborazione con lo stilista Riccardo Lamanna. "Un abito realizzato in cioccolato – afferma lo stilista - e ispirato a una donna cosmopolita, scrittrice, poetessa e amante dell'arte culinaria, che non trascurava eleganza e femminilità".

Un'interpretazione creativa e di alto livello composta da una gonna in tulle e da un corpetto e un cappello realizzati in cioccolato cutterizzato e rifiniti con coloranti oro e bronzo, per richiamare la preziosità del prodotto.

La presenza di Pavoni Italia al Salon Du Chocolat non si ferma qui. Nell'area **#chocoshoopping**, presso lo stand Illimani, si potranno acquistare i prodotti e le novità 2018 Pavoni Italia: una vasta gamma di articoli che spazia dal cioccolato, ai colori e alle materie prime.

Molte le **proposte 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.**

Tante proposte anche per il mondo delle praline.

Tra le novità lanciate la scorsa edizione dell'evento e riproposte quest'anno, **"il Cuore di San Valentino"**, lo stampo in policarbonato per la pralina sviluppata dal Campione del Mondo **Davide Comaschi** in collaborazione con l'architetto Annalisa Gallo e **realizzato in esclusiva da Pavoni Italia.**

Bonbons, la linea di stampi in policarbonato ispirata dalla Natura sviluppata con il **pluripremiato Pastry Chef di fama internazionale Antonio Bachour.** "Sono molto fiero – afferma Antonio Bachour - di aver ideato con PAVONI ITALIA la linea di stampi per praline Bonbons. Una pralina evoca lo scorrere sinuoso di un fiume, un'altra riporta alla mente la roccia levigata dal vento. Paesaggi in miniatura, bonsai di meraviglia, per praline preziose e raffinate".

Iconic, una linea di quattro stampi in policarbonato per la realizzazione delle prime praline con foro passante realizzata in collaborazione con **Fabrizio Fiorani, Pastry Chef presso Bvlgari Il**



Ristorante Luca Fantin di Tokyo. La sfida è stata quella di realizzare un prodotto che permettesse la stessa **facilità di smodellamento delle praline, mantenendo la perfezione dei minimi dettagli e la lucidità della superficie.** Il risultato è un prodotto di elevata qualità, che consente di dare spazio alla propria immaginazione, realizzando vere e proprie opere d'arte in miniatura.

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 75% della cifra d'affari è realizzata all'estero.

PAVONI ITALIA S.p.A.
Via E. Fermi, s.n.
24040 SUISIO (BG)
ITALY

Tel. +39 035 4934 111
Fax +39 035 4948 200
P.Iva 00884290164

Web: www.pavonitalia.com
@: info@pavonitalia.com