

Pavoni Italia a SIGEP 2019: Nuove Collaborazioni e Uniche Proposte Design

Sulla scia delle prestigiose collaborazioni con i migliori Pastry Chef nazionali ed internazionali, **Pavoni Italia** ha proseguito quest'anno l'intensa attività nella ricerca e sviluppo di soluzioni uniche, in grado di valorizzare le capacità interpretative dei professionisti, che verranno presentate alla prossima edizione di **SIGEP** che si terrà dal 19 al 23 gennaio 2019 a Rimini.

Ricco il calendario di eventi **Pavoni** che i visitatori potranno apprezzare presso lo **STAND 080 PADIGLIONE B3**.

Si inizia **sabato 19 con Emmanuele Forcone** che presenterà i nuovi stampi in silicone della linea **"Le Torte di Emmanuele"**, che si arricchisce del formato **MINI** (≈ 600 ml volume). Le torte possono anche essere valorizzate dall'utilizzo di stampi in silicone della linea **TOP** che permette, in pochi e semplici passaggi, la sovrapposizione di un decoro di sicuro effetto. Nuove forme dedicate anche al tema Love, la tortiera **KE049S BELOVED** (≈ 1200 ml volume) e lo stampo per monoporzioni **PX4370** (≈ 200 ml volume).

Domenica 20 sarà la volta di **Antonio Bachour**. Anche con lui ampliata la linea di stampi in silicone **PAVOFLEX** per monoporzioni e **stampi per praline**, un mix di forme accattivanti, pop, minimal sino ad arrivare a suggestioni orientali. La forma Love viene proposta quest'anno in 3 varianti: la torta **KE060** (≈ 1000 ml volume), la mini torta **KE061** (≈ 550 ml volume) e lo stampo per monoporzioni **PX4363 LOVELY** (≈ 90 ml volume).

Lo stesso giorno **Fabrizio Fiorani** presenzierà presso lo stand presentando le novità della sua linea di stampi per praline **"ICONIC"**.

Lunedì 21 Gianluca Fusto delizierà i visitatori con la sua linea **"Progetto Crostate"**, un mix perfetto di attrezzature in grado di realizzare crostate impeccabili al gusto e alla vista. Un'ampia proposta di nuove fasce microforate per realizzare mono crostate - cuore, cerchio e ovale, triangolo, rettangolo e quadrato - e di **stampi in silicone PAVOFLEX 300x175 mm** per arricchire le tart con estetiche forme 3D.

Martedì 22 perfezione ed essenzialità nelle creazioni di **Maurizio Santin** occasione in cui potrà essere apprezzato lo stampo **KE058 DISCO** in perfetto stile "Less is more". 3 cm: 1 cm di masticabilità, 1 cm di caratterizzazione con inserto, 1 cm di morbidezza. Lo stesso giorno verrà lanciata la nuova linea di **stampi per praline "ABYSS"** in collaborazione con **Davide Comaschi**. L'incontro tra alta pasticceria e design, condensato e racchiuso in una pralina: linee architettoniche per dare forma ed espressione a una pralina perfetta, preziosa e raffinata.

A corollario delle collaborazioni in essere presso lo stand espositivo e di vendita sarà possibile ammirare la nuova linea **"Cédric Grolet for Pavoni"** che propone, per ognuno dei 3 soggetti - il limone, la nocciola e il marrone - un kit di stampi in silicone:

- stampo in silicone da 20 impronte per la creazione di mono-tart (**PX4357, PX4358, PX4359**);
- stampo doppio in silicone da 8 impronte per la realizzazione di monoporzioni 3D capaci di riprodurre ogni soggetto nella sua interezza (**AF006, AF007, AF008**);
- stampo in silicone per torte (**KE055, KE056, KE057**)

2 le novità che vanno ad aggiungersi alla linea **TOP ICE** di **Pavoni Italia**, il nuovo concept di stampi in silicone in grado di creare originali e accattivanti texture per la decorazione di vaschette gelato, una soluzione semplice e rapida per allestire affascinanti vetrine. **TOP103 SOFA** e **TOP104 DUNE**, stampi dalle linee sinuose e geometriche che vanno ad aggiungersi ai 3 stampi esistenti **TOP100, TOP101** e **TOP102**.

In occasione della **Pasqua** ai classici soggetti con forme animali e alle serigrafie si affiancano i nuovi stampi termoformati a forma di uovo ispirati al mondo della pittura, della natura e dell'architettura, **KT172 PICASSO, KT173 SENNA** e **KT174 GRAIN**.

Pavoni Italia, 40 anni di esperienza al servizio dei migliori professionisti.

STAND ESPOSITIVO – Padiglione B3 Stand 080

STAND VENDITA – Padiglione D4 Stand 010

Didascalie immagini:

- Immagine 1_Stampo in silicone per bi-porzione PX4370S BELOVED
- Immagine 2_Stampo in silicone per torta KE047 NEVADA
- Immagine 3_TOP16 e TOP15 JELLY, stampo in silicone della linea TOP
- Immagine 4_Stampo per praline della linea BONBONS
- Immagine 5_Stampo per mini torta KE061 e monoporzione PX4363 LOVELY
- Immagine 6_Fasce microforate e stampi in silicone PAVOFLEX per realizzare mono crostate
- Immagine 7_KE058 DISCO, stampo in silicone per torta
- Immagine 8_Stampi per praline della linea ABYSS PC66-67-68-69
- Immagine 9_Stampi in silicone per mono-tart soggetto marrone, limone e nocciola
- Immagine 10_Stampo termoformato per uovo di Pasqua KT172 PICASSO
- Immagine 11_Stampi in silicone TOP ICE 100-101-102-103-104

PAVONI ITALIA S.p.A. – www.pavonitalia.com

Quattro decenni di innovazione e di esperienza nel mercato dell'arte bianca, della pasticceria e gelateria professionale e dell'HO.RE.CA. Da oltre 15 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.