



Pavoni Italia con oltre tre decenni di innovazione e di esperienza nel **mercato della pasticceria e gelateria professionale e dell'HO.RE.CA** strizza l'occhio al mondo della ristorazione con collaborazioni eccellenti.

CAMOUFLAGE ó la serigrafia per pralina creata da Pavoni Italia per Massimo Bottura -

propone in una veste nuova il piatto che ha fatto storia "Camouflage: una lepre nel bosco".

Con Davide Oldani la **azienda ha sviluppato due stampi per piatti creativi, dessert al piatto e mono porzioni** che richiamano il mondo dello sport che tanto appassiona lo chef: BATTUTA D'INIZIO e DAMA.

Con il giovane talento Paolo Griffa si è realizzata **GOURMAND, la linea di stampi in silicone dai molteplici usi**. Dolce o salato, caldo o freddo, creme o mousse, flan o biscotti, tutto può essere modellato, reso regolare e impeccabile. Gli stampi GOURMAND, nel formato 300 x 400 mm, 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.

Le innovazioni non finiscono qui:

· **TUTTIFRUTTI, la linea sviluppata con il Campione del Mondo di Pasticceria**

Emmanuele Forcone si comporrà di cinque stampi in silicone per realizzare succose monoporzioni dall'effetto tridimensionale. **Cinque stampi per sei forme: mela, pera, ciliegia, pesca, mandarino, fragola.**

· Anche con **Gianluca Fusto la collaborazione continua con il PROGETTO MONO**, una nuova linea di stampi che rimandano alle principali forme geometriche - quadrata, rettangolare, ovale e rotonda ó in perfetto stile *less is more*. Il kit è completo di coppapasta.

· **Una linea di stampi in policarbonato per praline progettata con Antonio Bachour**, pastry chef di fama internazionale, rinomato artista del cioccolato. Le linee sinuose e naturali delle nuove forme per praline Pavoni sono ancor più valorizzate dalla vena creativa di Bachour.