Special Day

CATALOGO '12

pavoni ITALIA

Pavoni per il Cake Design:
la professionalità è nell'aria!

Cari colleghi,
la moda del Cake Design si è diffusa ovunque, in Italia e nel mondo!

Fino ad oggi, ognuno di noi ha reperito da varie aziende materie prime ed attrezzature per realizzare e trasformare con arte questo affascinante trend della Pasticceria Internazionale.

Il mercato è ricco di strumenti, utilizzati sia dalle casalinghe che dai cake designers più esperti ma da oggi con la nuova linea SPECIAL DAY di Pavoni Italia, possiamo davvero dire che la professionalità ha preso forma e concretezza !

Insieme al team Pavoni, ho avuto il piacere di dare il mio contributo nel creare una linea professionale per il cake design.

Siamo partiti dallo studio delle materie prime, allo scopo di creare una gamma di prodotti in grado di soddisfare le richieste più esigenti, con una resa ed una qualità di altissimo livello, in conformità alle normative vigenti in materia alimentare. Abbiamo testato poi le attrezzature, apportando modifiche a quelle esistenti e creandone di nuove in linea con le esigenze di questo mercato.
Dopo numerosi test abbiamo messo a punto una linea varia ed estremamente precisa dal punto di vista tecnico e della lavorazione.

Scoprirete voi stessi, utilizzando i prodotti di questa incredibile gamma, che Pavoni, ancora una volta, FA LA DIFFERENZA !

Un abbraccio e buon lavoro a tutti!

Omar Busi

Indice
Index

MAGIC DECOR pag 4

ATTREZZATURE - EQUIPMENT pag 8
- tagliapasta - dough cutter pag 9
- timbri - press set pag 21
- rullo - ribbon cutter pag 23
- rulli decoro - decorating rolls pag 24
- tappeti decoro - decoration pads pag 25
- utensili - tools pag 26
- pinze - pliers pag 27
- stencil pag 28
- bocchette - piping tubes pag 32
- Mix Macarons pag 33
- varie - varius pag 34

Decorazione - coloranti pag 36
- perle - pearls pag 36
- granelle - grains pag 36
- colori - colors pag 37

Materie prime pag 38
- Magic Decor pag 38
- Mix Macarons pag 38
- Top Decor pag 39
- Decotab pag 40
- Ciocoplast pag 41
- Real Ghiaccia pag 42

Magic®
decor

La nuova tendenza nella decorazione

Magic decor è l'incredibile novità Pavoni che ti consente di realizzare fantastici decori per rendere sempre più originali i tuoi dolci.
I nostri tecnici hanno studiato un preparato in polvere che, utilizzato con i tappetini magic decor in silicone, permette di ottenere un decoro estremamente elastico e sottile di sicuro effetto!

Dai un tocco di magia alle tue creazioni!
Scegli il sistema Magic Decor Pavoni.

Magic decor is the incredible news from Pavoni which allows to realize amazing decorations to give a touch of originality to your cakes.
A special mix properly developed by our research department to obtain an extremely elastic and subtle decoration.

Give a magic touch to your creations!
Choose Magic Decor Pavoni system.

mix Magic Decor
500 gr

cod. MAGICDECOR

Tappeti
Magic Decor

Utilizzo - How to use

Versate in planetaria il magic decor con l'acqua tiepida e fate girare a velocità media per 2 minuti. Otterrete un composto cremoso.

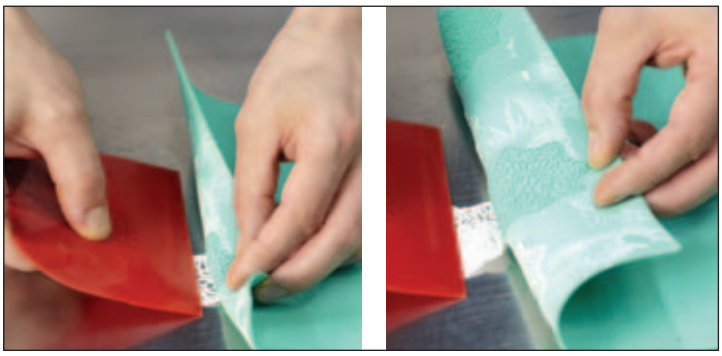
Pout in the planetary the magic decor with warm water and spin at medium speed for 2 minutes. You'll get a creamy mixture.

Con l'aiuto di un raschietto distribuite una quantità di prodotto sul tappeto magic decor. Fate asciugare il prodotto fino ad ottenere la consistenza ideale.

With the help of a scraper place a quantity of product on the magic decor pad. Let the product dry until the ideal consistency.

Procedete a smodellare il decoro ottenuto partendo dall'angolo del tappetino.

Starting from the corner's pad remove the obtained decoration.

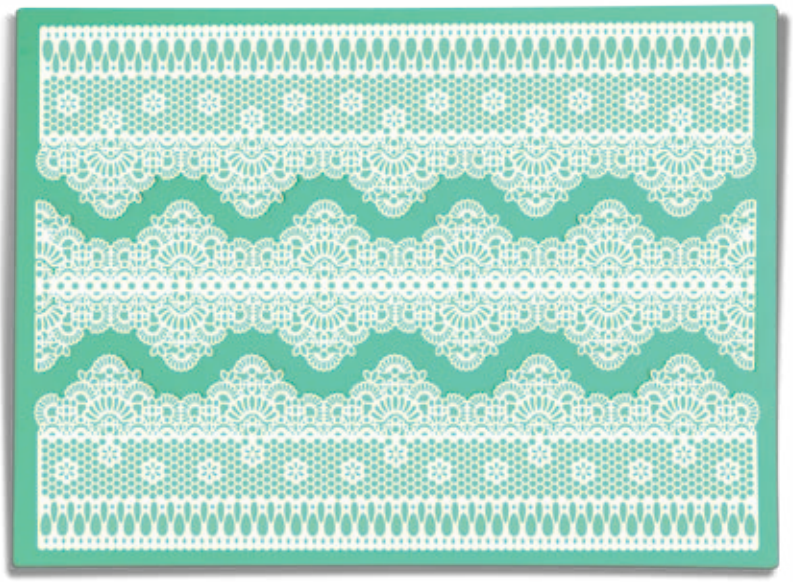


Rigirate il tappetino sul piano di lavoro e con un raschietto aiutatevi all'estrazione con delicatezza.

Stir the pad on the work surface and remove gently the decoration with the help of a scraper.

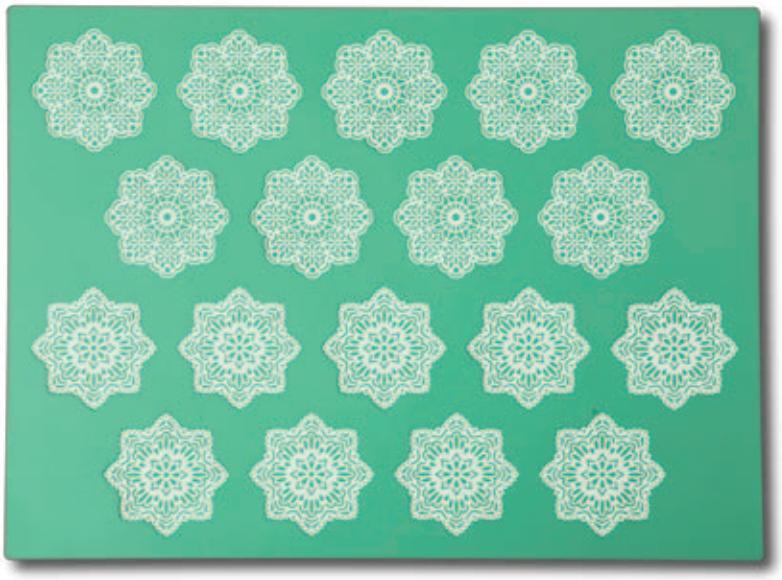
Magic® decor

cod. TMDO1

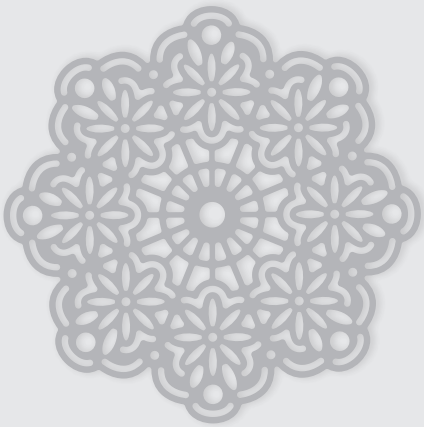


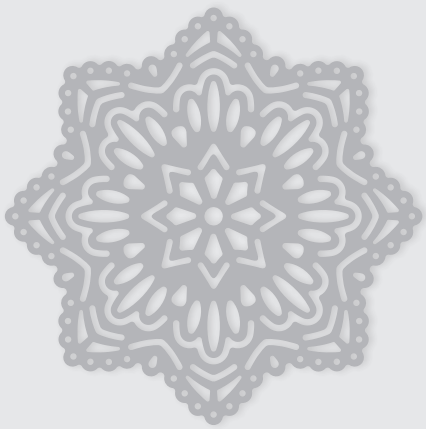
tappeto in silicone, dimensioni 300x400 mm
silicone mat, size 300x400 mm

cod. TMDO2

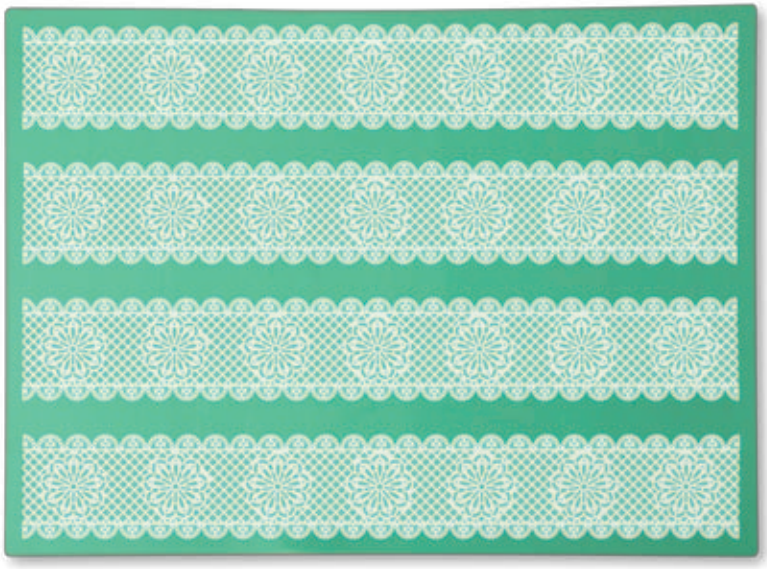


tappeto in silicone, dimensioni 300x400 mm
silicone mat, size 300x400 mm



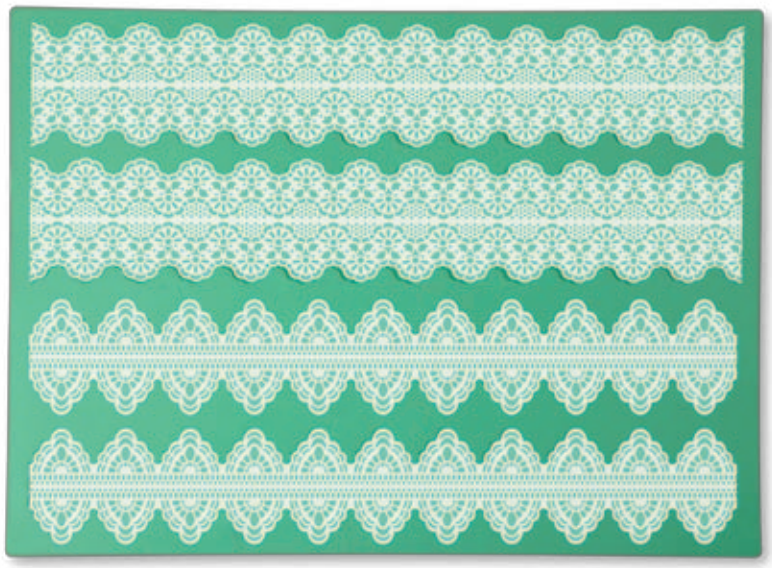


cod. TMDO3



tappeto in silicone, dimensioni 300x400 mm
silicone mat, size 300x400 mm

cod. TMDO4



tappeto in silicone, dimensioni 300x400 mm
silicone mat, size 300x400 mm

possibilità di creare 2 decori identici tagliando lungo la linea
you can create two identical decorations by cutting along the line

Attrezzature
Equipments

new

NO3001

3 dim.

Ø40, 55, 70 mm

Tagliapasta con estrattore

dough plunger cutter

NO3000

3 dim.

Ø 40, 55, 70 mm

new

new

NO3002

3 dim.

35, 50, 70 mm

NO3003
3 dim.
40, 55, 70 mm

NO3007
2 dim.
50, 70 mm

NO3006
2 dim.
Ø 45, 60 mm

NO3005
2 dim.
Ø 45, 60 mm

NO3004
2 dim.
45, 60 mm

COOKIES

new
NO3009
kit 3 pezzi
kit 3 pieces
75 mm

new

NO3008

kit 4 pezzi
kit 4 pieces
80 mm

NO18
3 dim.
45, 50, 55 mm

NO9
2 dim.
20, 45 mm

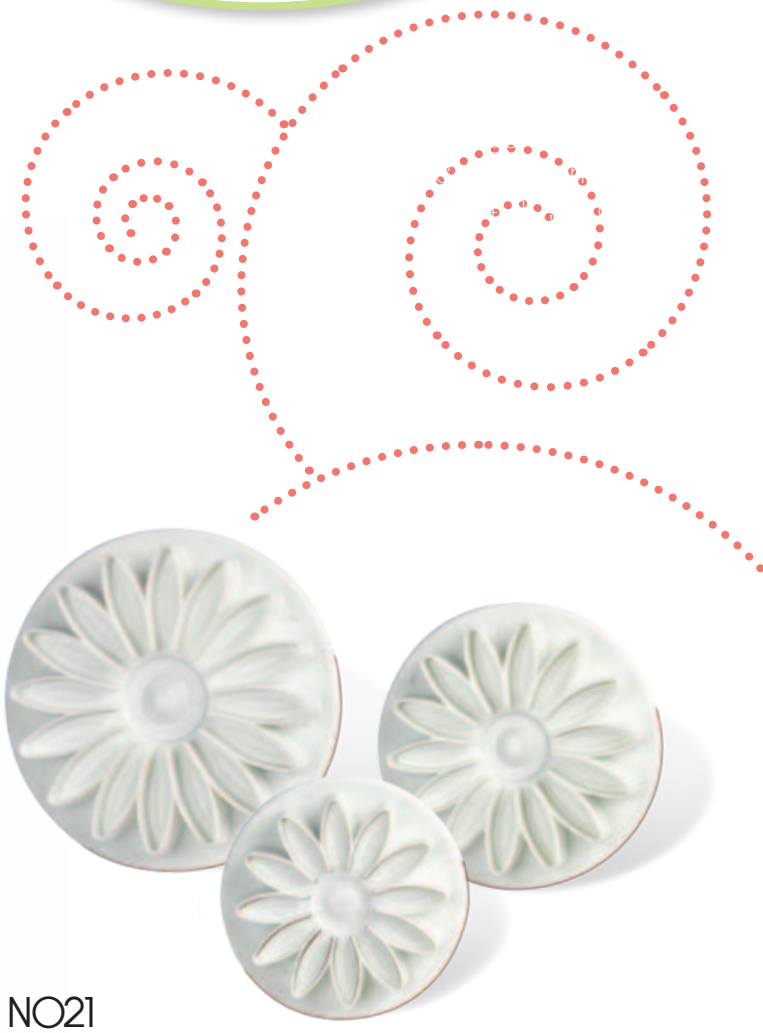
NO8
3 dim.
20, 30, 35 mm

NO17
3 dim.
45, 50, 55 mm

NO2
3 dim.
27, 33, 40 mm

NO20
3 dim.
45, 50, 55 mm

NO3
4 dim.
Ø 12, 20, 28, 35 mm



NO21
3 dim.
Ø 35, 45, 55 mm

NO6
4 dim.
Ø 6, 9, 14, 24 mm

Tagliapasta con estrattore
dough plunger cutter

NO4
Ø 70 mm

NO19
3 dim.
Ø 30, 45, 60 mm

new

NO11A
4 dim.
50, 70, 90, 110 mm

NO16
3 dim.
Ø 25, 40, 55 mm

NO22
2 dim.
55, 95 mm

NO50
3 dim.
5, 8, 12 mm

new

NO55
3 dim.
10, 12, 18 mm

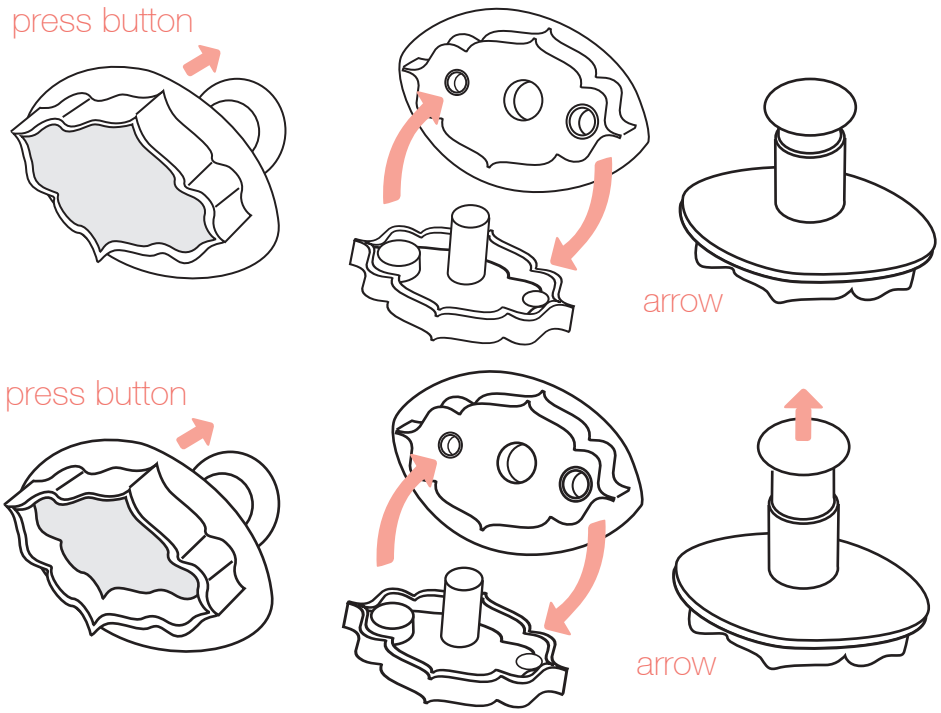
NO51
3 dim.
5, 8, 12 mm

NO1O

Ogni singolo coppasta del kit
è formato da 5 pezzi:
BASE,
STANTUFFO,
MOLLA,
ESTRATTORE con decori in positivo
ESTRATTORE con decori in negativo

A seconda di come viene assemblato
lo stantuffo con l'estrattore potrà essere
utilizzato come:
TIMBRO A PRESSIONE
COPPA PASTA CON ESTRATTORE

POSITIVO 4 dim.
Ø 60, 70, 80, 85 mm
NEGATIVO 4 dim.
Ø 60, 70, 80, 85 mm



Each single dough cutter of the kit
is made of 5 pieces:
BASIS
PLUNGER
SPRING
EXTRACTOR with decorations in positive
EXTRACTOR with decorations in negative

According how the plunger is assembled
with the spring, you can obtain:
A PRESSURE STAMP
A DOUGH CUTTER WITH EXTRACTOR

POSITIVE 4 dim.
Ø 60, 70, 80, 85 mm
NEGATIVE 4 dim.
Ø 60, 70, 80, 85 mm

Tagliapasta
cutter

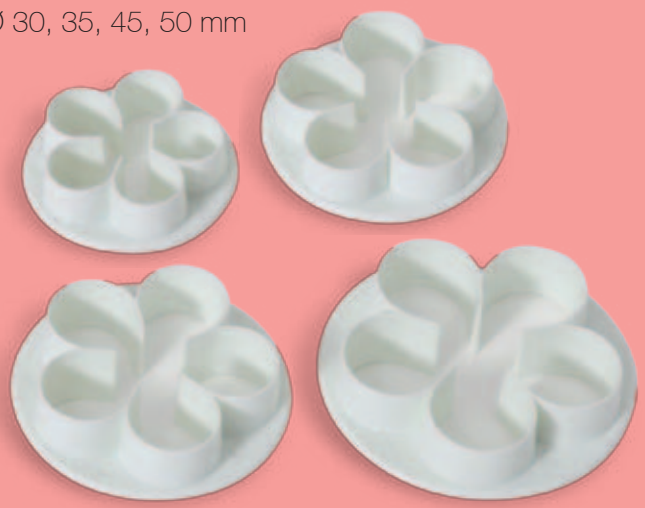
NO25
3 dim.
Ø 20, 30, 40 mm

NO24
3 dim.
24, 42, 70 mm

Per realizzare la rosa posizionare i petali sul tappeto SPV ed assottigliare il bordo esterno della pasta. Procedere allo stesso modo per tutte e 4 le serie di petali. Assemblare la rosa partendo dai petali più piccoli ai più grandi, facendo attenzione a farli aderire alla base del pistillo. Definire la rosa pinzando i petali esterni.

To create the rose, place the petals upon SPV pad and reduce the external borders of the paste. Proceed like that for all the 4 petals series. Assemble the rose by starting from the smallest petals to the biggest ones. Pay attention to make them adhere to the pistil's basis. Define the rose by stapling the external petals.

NO23
4 dim.
Ø 30, 35, 45, 50 mm



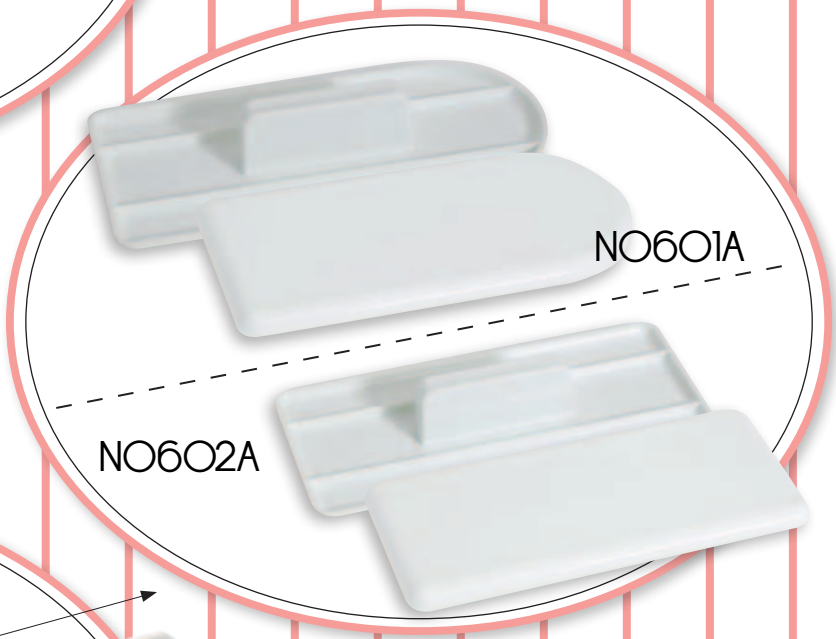
new

NO201
dim. 140x50 mm

new

NO202
dim. 104x50 mm

NO302
dim. 4, 15, 20 mm



new

MAT50
50 cm

25 cm

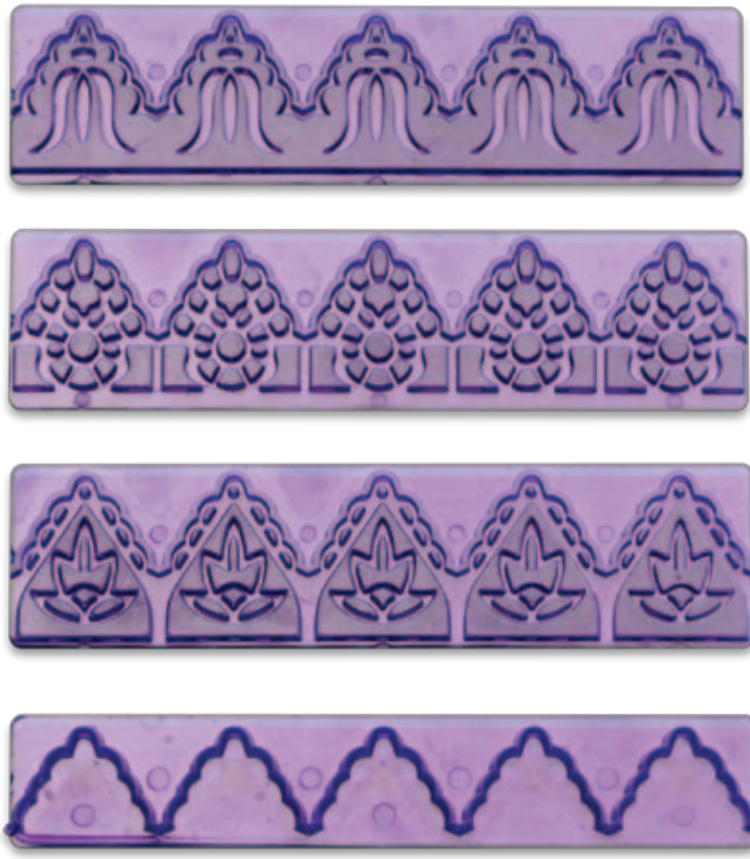
MAT25

new

NO17A
Ø 20 mm

Utensile per creare bellissime decorazioni a rilievo in pasta di zucchero, cioccolato plastico, marzapane...
Tool to create handsome 3D decoration with sugar paste, plastic chocolate, marzipane...

NO100
n. 3 timbri n. 1 tagliapasta
press set 3 drawings 1 dought cutter
DIM. 140 x 35 mm

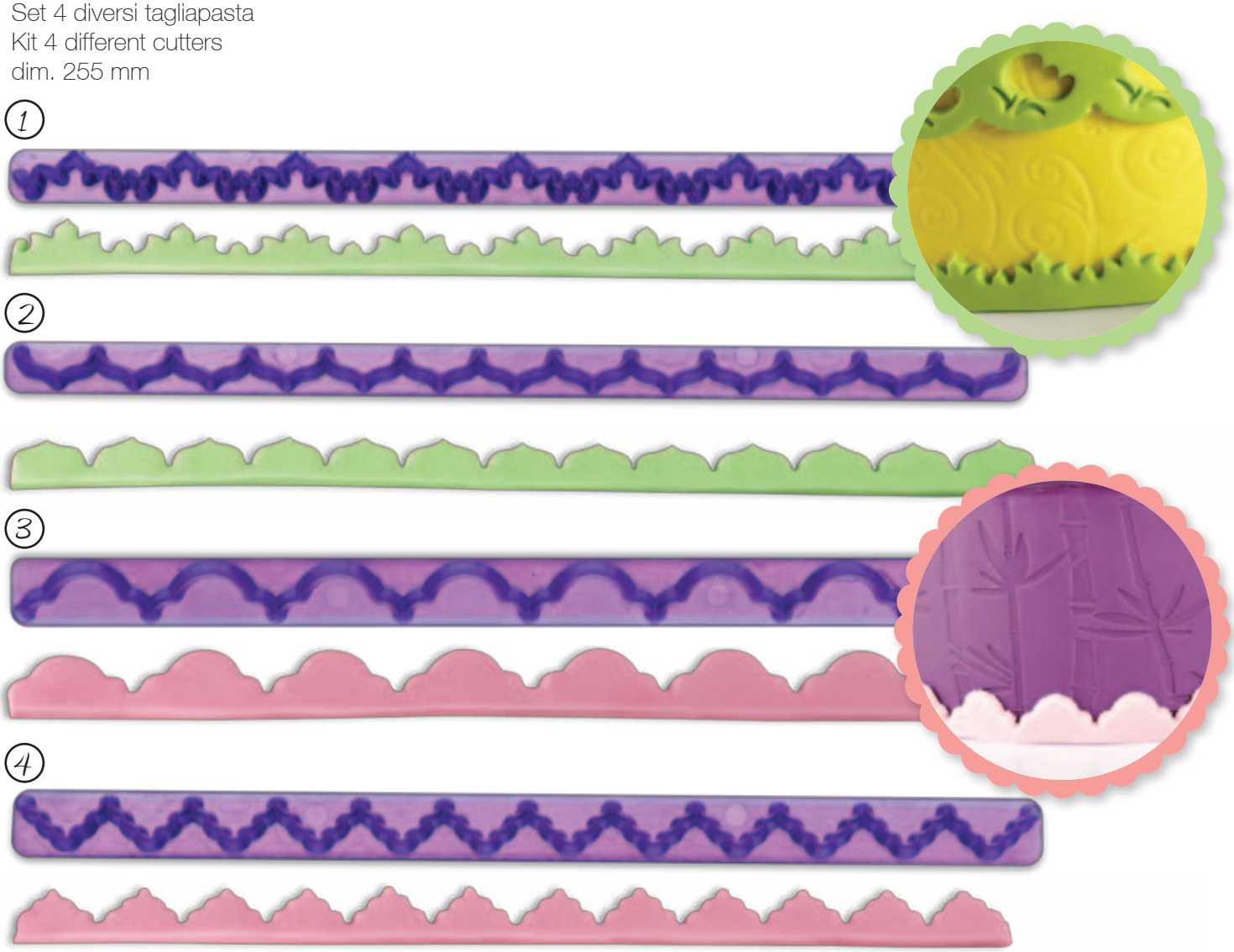


NO101

n. 3 timbri n. 1 tagliapasta
press set 3 drawings 1 dought cutter
DIM. 140 x 35 mm

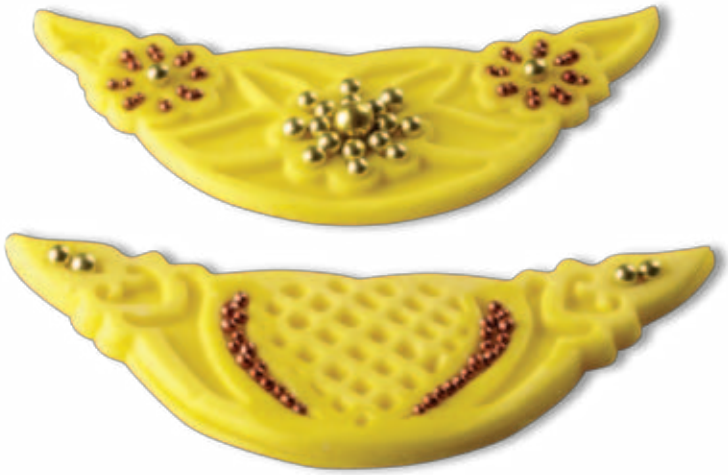
NO108 *new*

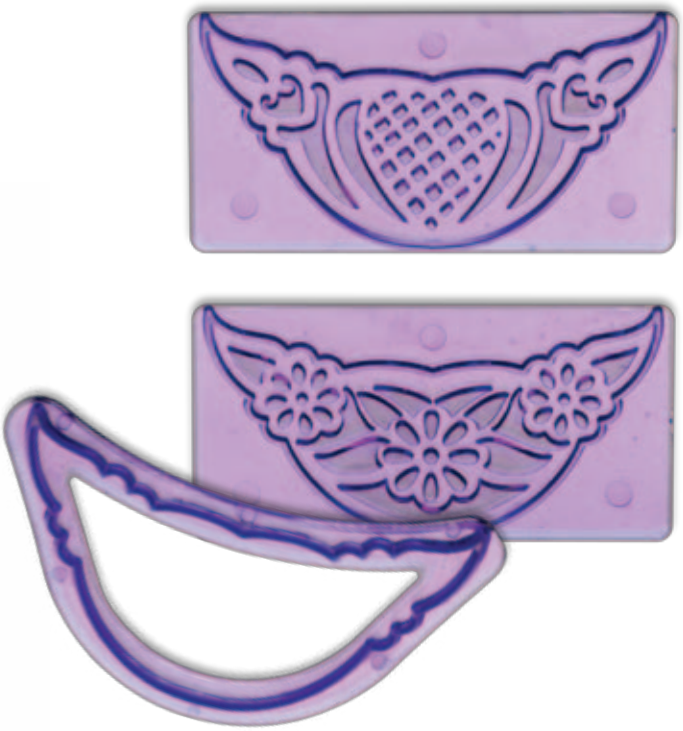
Set 4 diversi tagliapasta
Kit 4 different cutters
dim. 255 mm



NO102

n. 2 timbri 1 tagliapasta
press set 2 drawings 1 dought cutter
DIM. 100 x 50 mm





N801

Rullo
e set decorazione
Ribbon cutter
and Embesser set

IL SET INCLUDE

9 tipi di disco decoro di cui:
3 lisci - 3 ondulati - 3 zig zag

8 dischi per goffrature di cui:
4 decoro a strisce - 4 decoro a pois

7 distanziatori con 3 differenti misure

COMPLETE SET INCLUDES:

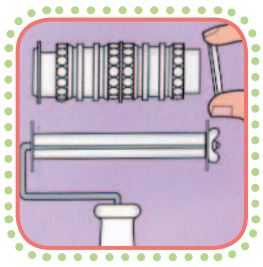
9 cutting wheels
3 straight - 3 wavy - 3 zigzag

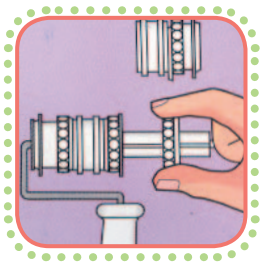
8 embossing wheels
4 stripped - 4 beaded

7 spacers in 3 different sizes

Ideale per la realizzazione di nastri decorati e texture su pasta di zucchero e cioccolato plastico.
MODI D'USO: dopo aver scelto il disegno e montato i cerchi è sufficiente far scorrere il rullo sulla pasta per creare decorazioni di grande effetto. Larghezza massima fascia decorata 95 mm.

The ribbon cutter is the perfect way to add beautiful textured fondant ribbons, stripes and bows to your cake. You can use it on plastic chocolate and sugar paste.
HOW TO USE: just choose the designs, slide the cutting and embossing wheels and roll on top of your fondant to create impressive decorations. Maximum width of a decorated band: 95 mm.



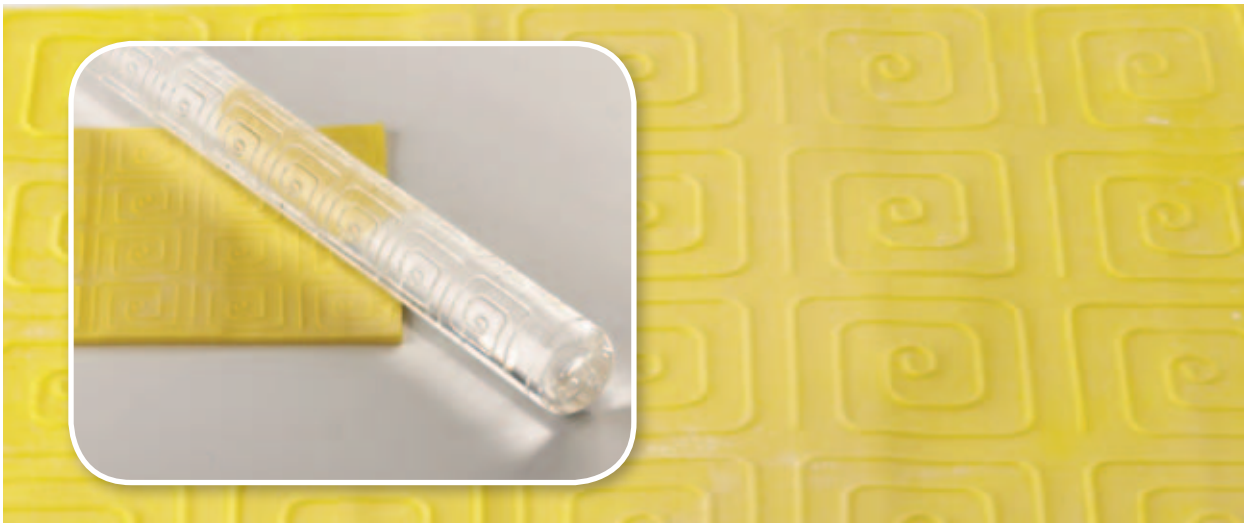


Rulli decoro
decoration rolls

MBO2
Lunghezza 33 cm
length 33 cm
Ø 3 cm

MBO13
Lunghezza 33 cm
length 33 cm
Ø 3 cm

MBO22
Lunghezza 33 cm
length 33 cm
Ø 3 cm



MBO34
Lunghezza 33 cm
length 33 cm
Ø 3 cm

new

cod. TSDO13

dim. 600x400 mm

Nuovissimi tappeti in silicone ideali per realizzare decorazioni direttamente sulla pasta di zucchero. E' possibile imprimere la pasta con il tappeto anche usando la sfogliatrice.

New silicone pads suitable for making decorations on sugar paste. You can press the mat on the dough with the help of a dough sheeter if preferred.

new

cod. TSDO12

new

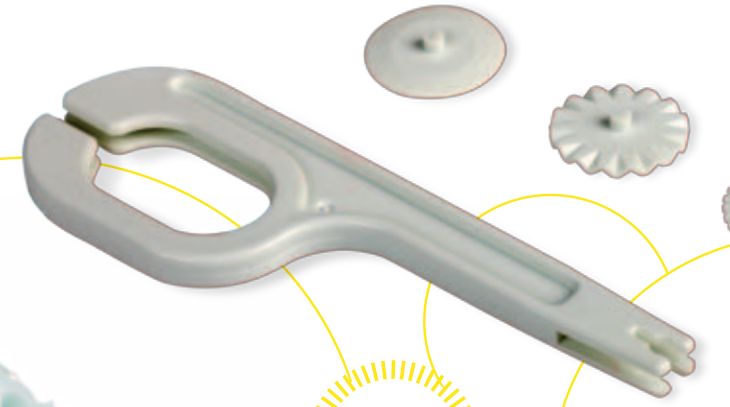
cod. TSDO11

NO404

Utensili per decorazione
Decoration equipment
n. 8 pezzi | 8 pieces

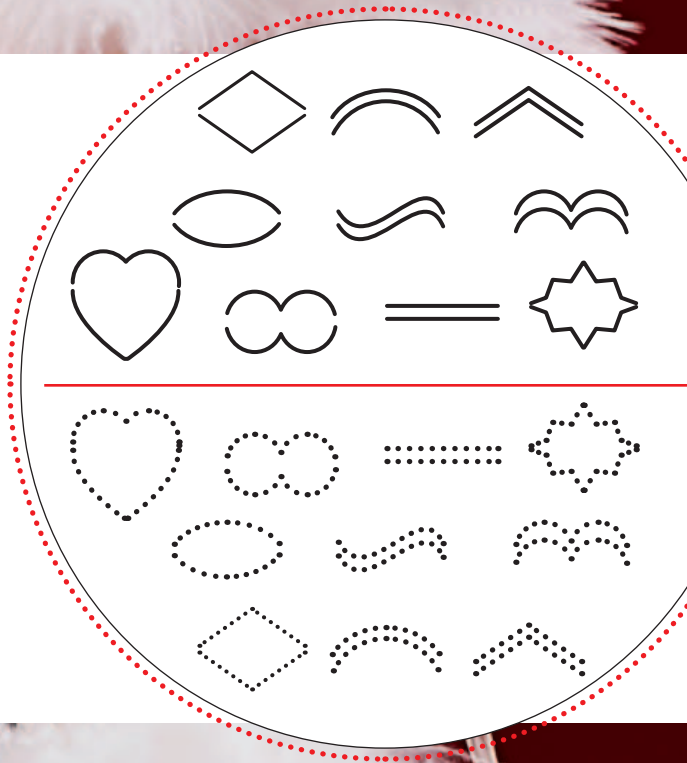
NO403

Decora pasta
3 diverse greche
Decorating tool
3 different drawings



NO4031

Pinze - pliers



Set

Composto da 10 pinze con anello in gomma
Made of 10 pliers with rubber ring

Utilizzo

Liberare l'anello di fermo in gomma, facendolo scorrere fino in fondo permettendo così la completa apertura della pinzetta; pinzare la pasta creando dei decori su bordure o spigoli delle torte rivestite con marzapane o masse di zucchero.

Use

Free the stop rubber ring, by moving it until the bottom, so that the plier can totally open.
Staple the dough creating decorations on cake' borders or corners made with marzipan or sugar masses.

NO4061

Stencil *new*

Decora le tue torte con gli stencil Paroni

Utilizzo con ghiaccia
How to use with real icing

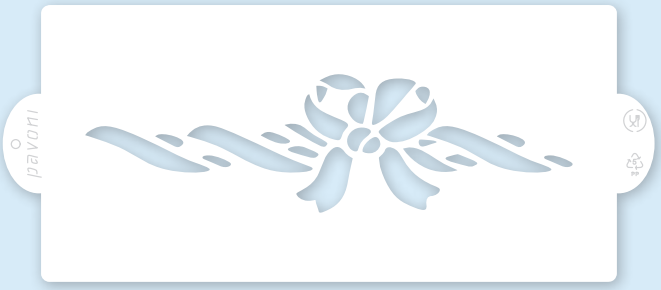
1 Posizionate lo stencil sulla torta fissandolo con degli spilli
2 Spatolate la ghiaccia in maniera uniforme
3 Staccate lo stencil

1 Place the stencil on the cake, securing with pins
2 Spatula the real icing uniformly
3 Remove the stencil

6 modelli di stencil a fascia trasparenti.
Dimensioni decoro 220x80 mm

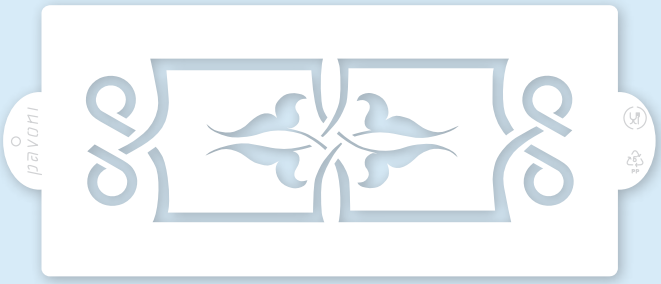
6 band transparent stencil types
Size pattern 220x80 mm

STENCILO1



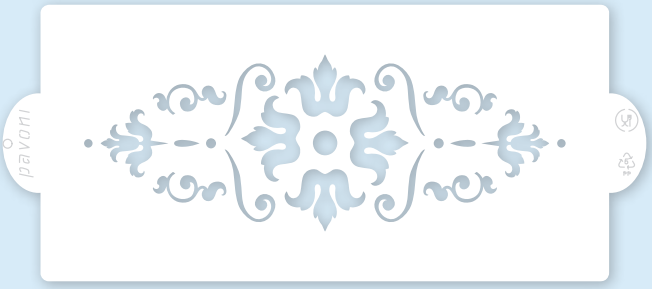
STENCILO4

STENCILO2



STENCILO5

STENCILO3



STENCILO6

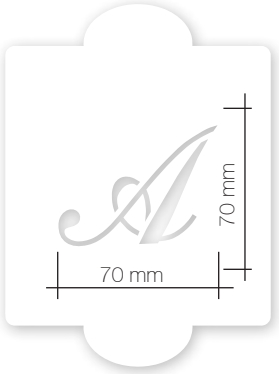
Utilizzo con aerografo
How to use with airbrush

1 Posizionate lo stencil sulla torta fissandolo con degli spilli
2 Decorate tenendovi a circa 15 cm dalla torta.
3 Staccate lo stencil

1 Place the stencil on the cake, securing with pins
2 Decorate kept to about 15 cm from the cake
3 Remove the stencil

STENCIL07

Lettere maiuscole | 26 pezzi a conf.
Capital letters | 26 pieces for pack

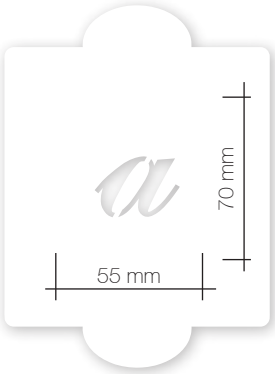


* dim. max lettera
maximum size letter

A B C D E F G
H I J K L M
N O P Q R S
T U V W Y Z

STENCIL08

Lettere minuscole | 26 pezzi a conf.
Lowercase letters | 26 pieces for pack



* dim. max lettera
maximum size letter

a b c d e f g h
i j k l m n o p
q r s t u v w y z

DECOTAB COLORS

Bocchette piping tubes

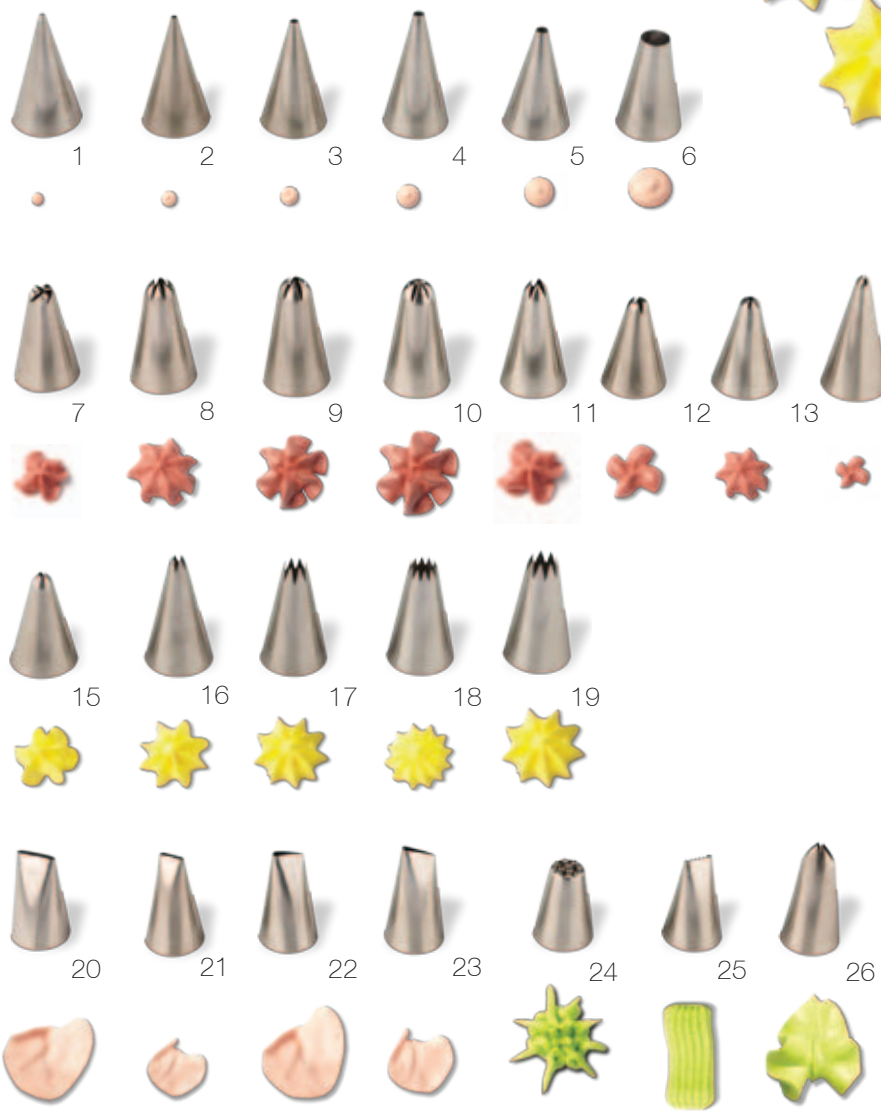
PB26

new

PB26

26 bocchette piccole per decorazione

26 little piping tubes for decoration



MIX MACARON è il nuovissimo preparato studiato da Pavoni per creare i Macarons in modo semplice e veloce.

MIX MACARON *is the new preparation studied by Pavoni to create the Macarons in a simple and fast way.*

MACARONBN

MACARONG

MACARONAR

MACARONR

MACARONRA

MACARONAZ

MACARONVR

MACARONVL

MACARONCO

mix Macarons

new

mix Macarons
500 gr

cod. SPVMACARONS *new*

dim. 600x400 mm
Il tappetino razionalizza il lavoro nei dosaggio dei macarons
Pad streamlines the work in the dose of macarons

Fasi di utilizzo - How to use

attrezzature
equipments

Sacchetto trasparente
Trasparent decorating bag

RT40
L 400 mm

RT55
L 550 mm

RT65
L 650 mm

In plastica trasparente per l'uso giornaliero, a punta chiusa per un utilizzo con e senza bocchetta.
Confezionato in scatola da 100 pezzi.

Made of trasparent film, suitable for daily use, with closed point to allow using with or without nozzle.
Provided in boxes of 100 pcs.

Spatola
Spatule

1 **CM64095**
L 150 mm

CM64100
L 200 mm

CM64105
L 250 mm

CM64110
L 300 mm

2 **PM64025**
L 250 mm

Rotella tagliapasta
Pastry cutter

TP6
ø 55 mm
lama festonata
festooned blade

TP7
ø 97 mm
lama liscia
smooth blade

Tappetino SPV
SPV pads

SPV53
520x315 mm

SPV64
585x385 mm

SPV86
790x590 mm

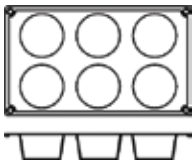
SPV6242
620x420 mm

La massina antiaderenza per i massimi risultati

The maximum non-stickness for the best outcome

Stampi silicone
Silicon moulds

FR65
6 impronte - 6 indents
Ø 50 mm - H 35 mm



stampo in silicone ideale
per la realizzazione di cupcakes
silicone mould suitable to create cupcakes

Codice *Code*	H mm	Ø mm
CERCHIO - ROUND		
X1202	20	120
X1602	20	160
X1802	20	180
X2002	20	200
X2202	20	220
X2402	20	240
X2602	20	260
X2802	20	280

Codice *Code*	H mm	Ø mm
CERCHIO - ROUND		
X3916	40	160
X3918	40	180
X3920	40	200
X3922	40	220
X3924	40	240
X3926	40	260
X4016	50	160
X4018	50	180
X4020	50	200
X4022	50	220

Codice *Code*	H mm	Ø mm
CERCHIO - ROUND		
X4024	50	240
X4026	50	260
X4028	50	280
X4030	50	300
X4032	50	320
X4034	50	340
X4036	50	360
X4038	50	380
X4040	50	400
X4042	50	420

Fasce inox
Stainless steel bands

per tutte
le attrezzature
consultate
il catalogo

have a look
at the catalogue
to see all the
equipment range

Decorazioni
colors

PERLE DI ZUCCHERO COLORATE.
COLORED SUGAR PEARLS. *new*

120 gr

Ø 6 mm

ZPO7
argento - silver

ZPO6
oro - gold

Ø 4 mm

ZPO1
oro - gold

ZPO2
argento - silver

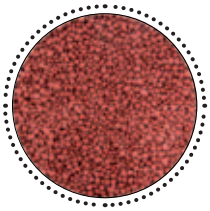
ZPO3
rosa metallizzato
metallized pink

ZPO4
verde metallizzato
metallized green

ZPO5
blu metallizzato
metallized blue

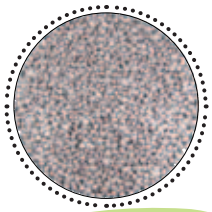
GRANELLE PERLESCENTI IN CIOCCOLATO FONDENTE
DARK CHOCOLATE GRAINS IN BRIGHT COLORS

GPO1
Rame - copper

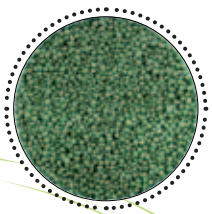


GPO2
Rubino - red-ruby

GPO3
Oro - gold



GPO4
Argento - silver



GPO5
Verde - Green

120 gr

Coloranti
colors

COLORANTI IDROSOLUBILI

WATER-SOLUBLE COLORS

Colori in polvere idrosolubili , dalle tonalità intense, ideali per colorare le paste di zucchero Decotab, Topdecor e Realghiaccia.

Water-soluble powder colours featured by intense shades that are ideal for colouring sugar paste Decotab,

80 gr

IDO5
nero - black

IDO1
rosso - red

IDO2
giallo - yellow

IDO4
blu - blue

IDO3
arancione - orange

La parola all'ESPERTO

Per colorare le paste di modellaggio usate i colori idrosolubili in polvere (codice IDO) diluendoli con poca acqua

You can color the modeling pastes by diluting the water-soluble powder colors (code IDO) with a little water.

MATERIE PRIME
Raw materials

Una completa gamma di prodotti altamente qualitativa e innovativa, specificatamente creata per la decorazione di torte da ricorrenza.

A complete range of high-quality and innovative raw materials specifically conceived to decorate wedding cakes.

Magic® decor *new*

Magic decor è l'incredibile novità Pavoni che ti consente di realizzare fantastici decori per rendere sempre più originali i tuoi dolci.

Magic decor is the incredible news from Pavoni which allows to realize amazing decorations to give a touch of originality to your cakes.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI pag 2
FOR MORE INFORMATION pag 2

mix Macarons *new*

È il nuovissimo preparato studiato da Pavoni per creare i Macarons in modo semplice e veloce.

Is the new preparation studied by Pavoni to create the Macarons in a simple and fast way.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI pag 31
FOR MORE INFORMATION pag 31

TOPDECOR

Pasta di zucchero per copertura
Sugar paste for cakes covering

"Top decor" é il meglio che si possa trovare per la copertura delle torte.
Di colore bianco e dal gradevole profumo di vaniglia è un prodotto innovativo ed estremamente elastico. Si può stendere con estrema facilità fino a spessori inferiori al millimetro, a mano o tramite sfogliatrice. Ideato per sopportare variazioni di temperatura senza alterarsi, non trasuda umidità ne si crepa; inoltre a basse temperature non indurisce.
Topdecor puo' essere colorato utilizzando i colori idrosolubili Pavoni.

"Top Decor" is the best you can find to covering cakes.
It is white and has a pleasant vanilla scent. It is an innovative and extremely flexible product.You can easily roll it out up to less than 1-mm thick by using a rolling pin or a sheeter.It is made to withstand temperature changes with no alteration and does not exude neither moisture or cracks. Furthermore, it does not harden even at low temperatures.
Topdecor can be colored by using water-soluble Pavoni food colourings.

6 Kg

DECOTAB

Pasta di zucchero per coperture e modellaggio
Sugar paste for cakes modeling and covering

"Decotab" è una pasta estremamente malleabile. Viene utilizzato per la copertura delle torte, steso a mano o con sfogliatrice fino a spessori di 1 mm.
Il burro di cacao contenuto in "Decotab" lo rende al tempo stesso una pasta ideale anche per la realizzazione di soggetti e decorazioni come fiori e foglie.
"Decotab" è di colore bianco con un leggero aroma di mandorla e se necessario può essere facilmente colorato utilizzando i colori idrosolubili Pavoni.

"Decotab" is a very malleable paste. Roll it out with a rolling pin or a sheeter up to 1-mm thick and it can be used to cover cakes. The cocoa butter content of "Decotab" makes this product useful as an ideal paste for the realization of subjects and decorations like flowers and leaves. Decotab is white coloured with an almond hint and it can be also easily coloured by using the water-soluble Pavoni food colourings.

6 Kg

DECOTAB COLORS

Pasta di zucchero colorata - *Colored sugar paste*

Realizzate con la stessa ricetta di "Decotab" le paste "Decotab colors" offrono molteplici possibilità decorative con un notevole risparmio di tempo e grande omogeneità di colore.

Made with the same recipe for "Decotab" , the "Decotab colors" doughs offer many decorative opportunities with a remarkable time-saving and a perfect colour homogeneity.

new

DECOTABBN
bianco - white

DECOTABN
nero - black

DECOTABCO
marrone - brown

DECOTABRA
rosa - pink

DECOTABR
rosso - red

DECOTABGU
giallo grano
dark yellow

DECOTABG
giallo limone
light yellow

DECOTABAZ
azzurro - blue

DECOTABVL
viola - purple

DECOTABGL
glicine - lilac

DECOTABVC
verde chiaro
light green

DECOTABVS
verde scuro
dark green

1 Kg

CIOCOPLAST

Cioccolato plastico per modellaggio e copertura
Plastic Chocolate for cakes modeling and covering

Il cioccolato plastico grazie alla sua consistenza è l' ideale per la creazione di soggetti, fiori e nastri.
L'estrema malleabilità e plasticità di questo prodotto lo rendono adatto anche alla copertura delle torte. "Ciocoplast" non si attacca alle mani, rimane morbido per giorni ed ha un gradevole sapore di cioccolato.
Disponibile nei colori bianco e marrone in confezioni da Kg 6

The plastic chocolate is the 'ideal product for the creation of flowers and ribbons and it is due to its consistency.
The extreme malleability and plasticity of this product make it suitable to cover cakes too.
"Ciocoplast" does not stick to hands, remains soft for days and has a pleasant chocolate taste.
Available in white and brown in packs of 6 Kg

6 Kg

CIOCOPLASTBN
bianco - white

CIOCOPLASTMR
marrone - brown

CIOCOPLAST COLORS

Cioccolato plastico colorato
Colored plastic chocolate

"Ciocoplast colors" offre una gamma completa di colori intensi per decorare.
"Ciocoplast colors" offers a complete range of intense colours to decorate cakes .

CIOCOPLASTN
nero - black

CIOCOPLASTAZ
azzurro - blue

CIOCOPLASTVS
verde scuro
dark green

CIOCOPLASTRA
rosa - pink

CIOCOPLASTR
rosso - red

CIOCOPLASTVC
verde chiaro
light green

CIOCOPLASTGL
glicine - lilac

CIOCOPLASTGU
giallo grano
dark yellow

CIOCOPLASTVL
viola - purple

CIOCOPLASTG
giallo limone
light yellow

1 Kg

REALGHIACCIA

Prodotto per ghiaccia reale
Royal Icing

"Realghiaccia" è un prodotto in polvere che sostituisce la ghiaccia reale migliorandone le prestazioni.
Una volta miscelato con acqua e' subito pronto per l'utilizzo. Può essere applicato direttamente sulla torta mediante sac a poches, creando finissime decorazioni.
Rispetto alla tradizionale ghiaccia, "Realghiaccia" mantiene la sua elasticità nel tempo rendendo più semplice la gestione della torta durante tutte le fasi di lavorazione.
"Realghiaccia" puo' essere colorato utilizzando i colori idrosolubili Pavoni.

"Realghiaccia" is a powdered product that replaces real icing and improves its performances.
Mixed with water and it is ready to use. You can decorate your cakes with fine decorations by using it directly with a sac-a-poche.
Compared to traditional royal icing, "Realghiaccia" maintains its elasticity as time goes by and make it easier to manage cake preparation during the whole processing.
"Realghiaccia" can be coloured by using the water-soluble Pavoni food colourings.

3 Kg

Tutti gli articoli PAVONI ITALIA sono realizzati con materiali idonei al contatto di sostanze alimentari in cornformità alle nuove disposizioni di legge. Le fotografie del presente catalogo non sono impegnative. I pesi e le misure possono essere soggetti a variazioni.

All PAVONI ITALIA articles aer made in materials that are suitable for coming into contatct with new law provisions. The photographs in this catalogue are not binding. Weights and measurements may be subject to variations.

PAVONI ITALIA S.p.A. è sponsor ufficiale di:

ENSP
ECOLE NATIONALE
SUPERIEURE DE LA PATISSERIE
FRANCE

www.ensp.adf.com

CASTAlimenti
La Scuola di Cucina
CENTRO ARTE, SCIENZA E TECNOLOGIA DELL'ALIMENTO

CASTAlimenti consiglia
la linea Special Day

Silovoglio

Silovoglio consiglia
la linea Special Day

Special Day

PAVONI ITALIA S.P.A.
Via E. Fermi, s.n. 24040 Suisio (BG) Italia
T +39 035 49 34 111 - F +39 035 49 48 200
info@pavonitalia.com
www.pavonitalia.com

www.tuv.com
TÜV Rheinland
ID: 9105056998
Organizzazione con Sist
di Gestione certifi
Company with Managem
System cert
ISO 9001:2
SINGER