



...IN TOLENTINO DAL 1955



*una realtà
tutta
italiana*



www.pastapavoni.it



Pavoni...una realtà tutta italiana



Da una delle prime pasta all'uovo nate in Italia nel lontano 1955 ha origine il Pastificio Pavoni. Nel 1973 Pavoni Marisa e Dignani Franco rilevarono l'attività migliorandone nel tempo qualità e genuinità e tramandandone le tradizioni e i sapori di una volta.

Grazie alla **selezione delle materie prime**, la manualità e un'accurata lavorazione, vanta un **prodotto casereccio e genuino** senza l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Da qualche anno l'azienda realizza anche la linea **Pavoni Veg & Veg**: una linea di prodotti naturali, biologici, senza uova e con grano antico (*la varietà Senatore Cappelli*), sia **pasta secca** che **prodotti freschi** come tortellini e ravioli con varie tipologie di ripieno.

Dal maggio 1996 abbiamo attivato un **sistema di autocontrollo dell'intera attività produttiva** e siamo in possesso del riconoscimento CE IT C6Z2M ai sensi del Reg. CE n.853/2004, per lo svolgimento della seguente attività: **SEZ. VI PRODOTTI A BASE DI CARNE: Impianto di lavorazione PP**



Il Pastificio Pavoni fa parte del “*Consorzio volontario per la tutela del Cappelletto di Tolentino*”, fondato da alcuni dei produttori di pasta fresca all'uovo che proprio nel territorio tolentinate ha una importante e antica tradizione culinaria e di cui si vuole affermare , difendere, promuovere a livello nazionale e internazionale, la sua tipicità e le sue specifiche fasi di lavorazione.

Ogni pastificio ha la sua ricetta del cappelletto frutto dell'amore e del rispetto delle normative igienico-sanitarie; l'idea del Consorzio nasce per unire le idee e la qualità di un prodotto d'eccellenza del nostro territorio, salvaguardando la genuinità, la tradizione e l'artigianalità di questo prodotto.



...IN TOLENTINO DAL 1955





PASTA
ALL'UOVO

Tagliatelle



Codice Articolo:

- 002 - gr. 250
- 032 - gr. 500
- 079 - gr. 1000



Materie prime impiegate

Semola di grano duro 100% italiano,
uova di gallina 28%, sale.

Allergeni presenti: grano, uova



Confezionamento

250/500/1000 gr.: in vaschette sigillate
in atmosfera modificata



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Durata di conservazione

24 giorni in vaschette in atmosfera
modificata; una volta aperta la
confezione il prodotto va consumato
entro 36 ore

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*

PASTA
ALL'UOVO

Chitarrine



Codice Articolo:

- 003 - gr. 250
- 033 - gr. 500
- 080 - gr. 1000



Materie prime impiegate

Semola di grano duro 100% italiano,
uova di gallina 28%, sale.

Allergeni presenti: grano, uova



Confezionamento

250/500/1000 gr.: in vaschette sigillate
in atmosfera modificata



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Durata di conservazione

24 giorni in vaschette in atmosfera
modificata; una volta aperta la
confezione il prodotto va consumato
entro 36 ore

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*

PASTA
ALL'UOVO

Pappardelle



Codice Articolo:

- 004 - gr. 250
- 034 - gr. 500
- 081 - gr. 1000



Materie prime impiegate

Semola di grano duro 100% italiano,
uova di gallina 28%, sale.

Allergeni presenti: grano, uova



Confezionamento

250/500/1000 gr.: in vaschette sigillate
in atmosfera modificata



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Durata di conservazione

24 giorni in vaschette in atmosfera
modificata; una volta aperta la
confezione il prodotto va consumato
entro 36 ore

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*



PASTA
ALL'UOVO

Maccheroncini



Codice Articolo:

- 005 - gr. 250
- 035 - gr. 500
- 171 - gr. 1000



Materie prime impiegate

Semola di grano duro 100% italiano,
uova di gallina 28%, sale.

Allergeni presenti: grano, uova



Confezionamento

250/500/1000 gr.: in vaschette sigillate
in atmosfera modificata



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Durata di conservazione

24 giorni in vaschette in atmosfera
modificata; una volta aperta la
confezione il prodotto va consumato
entro 36 ore

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*

PASTA
ALL'UOVO

Tonnarelli



Codice Articolo:

- 006 - gr. 250
- 030 - gr. 500
- 078 - gr. 1000



Materie prime impiegate

Semola di grano duro 100% italiano,
uova di gallina 28%, sale.

Allergeni presenti: grano, uova



Confezionamento

250/500/1000 gr.: in vaschette sigillate
in atmosfera modificata



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Durata di conservazione

24 giorni in vaschette in atmosfera
modificata; una volta aperta la
confezione il prodotto va consumato
entro 36 ore

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*



Codice Articolo:

- 013 - gr. 250
- 076 - gr. 1000



Materie prime impiegate

Ingredienti: semola di grano duro, uova di gallina (28% del totale).

Allergeni presenti: grano, uova



Confezionamento

250/1000 gr.: in vaschette in atmosfera protettiva



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Durata di conservazione

50 giorni in vaschette in atmosfera modificata; una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro 36 ore

Prodotto conservabile anche nel congelatore (a -18°) per 180 giorni.

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*



PASTA
ALL'UOVO

Quadrucci

Codice Articolo:

- 012 - gr. 250
- 028 - gr. 500



Materie prime impiegate

Semola di grano duro 100% italiano,
uova di gallina 28%, sale.

Allergeni presenti: grano, uova



Confezionamento

250/500 gr.: in vaschette sigillate in
atmosfera modificata



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Durata di conservazione

24 giorni in vaschette in atmosfera
modificata; una volta aperta la
confezione il prodotto va consumato
entro 36 ore

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*



Codice Articolo:

- 008 - gr. 250
- 050 - gr. 500
- 084 - gr. 1000

Congelati:

- 30006 - gr. 500



Materie prime impiegate

Semola di grano duro 100% italiano, uova di gallina 28%.

Allergeni presenti: grano, uova



Confezionamento

250/500 gr.: in vaschette sigillate in atmosfera modificata

Congelati:

1000 gr. in sacchetti per alimenti trasparenti



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Durata di conservazione

50 giorni in vaschette in atmosfera modificata; una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro 36 ore

Prodotto conservabile anche nel congelatore (a -18°) per 180 giorni.

PASTA
ALL'UOVO

Gigli trafilati al bronzo

Codice Articolo:

- 009 - gr. 250
- 082 - gr. 1000



Materie prime impiegate

Semola di grano duro 100% italiano,
uova di gallina 28%

Allergeni presenti: grano, uova



Confezionamento

250/1000 gr.: in vaschette sigillate in
atmosfera modificata



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Durata di conservazione

50 giorni in vaschette in atmosfera
modificata; una volta aperta la
confezione il prodotto va consumato
entro 36 ore

Prodotto conservabile anche nel
congelatore (a -18°) per 180 giorni.

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*



PASTA
ALL'UOVO

Paccheri trafilati al bronzo



Codice Articolo:

- 007 - gr. 250
- 083 - gr. 1000



Materie prime impiegate

Semola di grano duro 100% italiano,
uova di gallina 28%

Allergeni presenti: grano, uova



Confezionamento

250/1000 gr.: in vaschette sigillate in
atmosfera modificata



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Durata di conservazione

50 giorni in vaschette in atmosfera
modificata; una volta aperta la
confezione il prodotto va consumato
entro 36 ore

Prodotto conservabile anche nel
congelatore (a -18°) per 180 giorni.

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*



PASTA
ALL'UOVO

Pasta sfoglia fresca



Codice Articolo:

- 031 - gr. 500
- 076 - gr. 1500



Materie prime impiegate

Semola di grano duro 100% italiano, uova di gallina 28%, sale.

Allergeni presenti: grano, uova



Confezionamento

500/1500 gr.: in vaschette sigillate in atmosfera modificata



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Durata di conservazione

24 giorni in vaschette in atmosfera modificata; una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro 36 ore

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*

RIPIENI
DI CARNE

Agnolotti



Codice Articolo:

- 018 - gr. 300
- 044 - gr. 500
- 072 - gr. 1000

Congelati:

- 30003 - gr. 500
- 30043 - gr. 1000



Materie prime impiegate

Pasta: semola di grano duro 100% italiano, uova di gallina 28%

Ripieno: carni italiane di bovino, di suino e di tacchino, mortadella, sale, cipolla, carota, sedano, spezie ed aromi naturali.

Ingredienti mortadella: carne di suino, grasso suino, sale, pepe, aglio, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.

Non contiene latte ne derivati del latte.

Allergeni presenti: grano, uova, sedano



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Confezionamento

300/500/1000 gr.: in vaschette sigillate in atmosfera modificata

Congelati:

500/1000 gr. in sacchetti per alimenti trasparenti



Durata di conservazione

34 giorni in vaschette in atmosfera modificata; una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro 36 ore

180 giorni: congelati

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*



RIPIENI
DI CARNE

I "Ghiottoni" Agnolotti di carne



Codice Articolo:

- 062 - gr. 500
- 072 - gr. 1000



Materie prime impiegate

Pasta: semola di grano duro 100% italiano, uova di gallina 28% del totale, sale.

Ripieno: carni italiane di bovino, di suino e di tacchino, mortadella (carne di suino, grasso di suino, sale, pepe aglio, ascorbato e nitrito di sodio), formaggio cremoso (siero di latte vaccino, siero di latte magro di pecora, latte, sale, correttore acidità, acido lattico, sale, cipolla, carota).

Allergeni presenti: grano, uova, sedano, latte



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Confezionamento

500/1000 gr.: in vaschette sigillate in atmosfera modificata

Congelati:

500/1000 gr. in sacchetti per alimenti trasparenti



Durata di conservazione

21 giorni in vaschette in atmosfera modificata; una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro 36 ore.

180 giorni: congelati

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*

RIPIENI
DI CARNE

Panzerotti con Ciauscolo IGP

Codice Articolo:

- 059 - gr. 500
- 092 - gr. 1000



Materie prime impiegate

Pasta: semola di grano duro, uova di gallina (28% del totale)

Ripieno: ciauscolo (carne di suino, grasso di suino, sale, pepe nero macinato, vino, saccarosio, destrosio, aglio pestato), ricotta mista (siero di latte vaccino, siero magro ovino, latte, sale), sale, spezie ed aromi naturali. Spolvero di farina di riso.

Allergeni presenti: grano, uova, latte



Confezionamento

500/1000 gr.: in vaschette sigillate in atmosfera protettiva



Durata di conservazione

21 giorni in vaschette in atmosfera modificata; una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro 36 ore

Prodotto conservabile anche nel congelatore (a -18°) per 180 giorni.



Modalità di conservazione

In frigo, temperatura di 0/+4°C

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*

RIPIENI
DI CARNE

Tortellini di Tolentino



Codice Articolo:

- 020 - gr. 300
- 046 - gr. 500
- 074 - gr. 1000

Congelati:

- 30004 - gr. 500
- 30045 - gr. 1000



Materie prime impiegate

Pasta: semola di grano duro 100% italiano, uova di gallina 28%

Ripieno: 40% su totale: carni italiane di bovino, di suino e di tacchino, mortadella, sale, cipolla, carota, sedano, spezie ed aromi naturali.

Ingredienti mortadella: carne di suino, grasso suino, sale, pepe aglio, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio

Allergeni presenti: grano, uova, sedano



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Confezionamento

300/500/1000 gr.: in vaschette sigillate in atmosfera modificata

Congelati:
500/1000 gr. in sacchetti per alimenti trasparenti



Durata di conservazione

34 giorni in vaschette in atmosfera modificata; una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro 36 ore

180 giorni: congelati

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*



RIPIENI
DI CARNE

Tortellini grandi di Tolentino



Codice Articolo:

- 020 - gr. 300
- 046 - gr. 500
- 074 - gr. 1000

Congelati:

- 30004 - gr. 500
- 30045 - gr. 1000



Materie prime impiegate

Pasta: semola di grano duro 100% italiano, uova di gallina 28%

Ripieno: 40% su totale: carni italiane di bovino, di suino e di tacchino, mortadella, sale, cipolla, carota, sedano, spezie ed aromi naturali.

Ingredienti mortadella: carne di suino, grasso suino, sale, pepe aglio, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio

Allergeni presenti: grano, uova, sedano



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Confezionamento

300/500/1000 gr.: in vaschette sigillate in atmosfera modificata

Congelati:
500/1000 gr. in sacchetti per alimenti trasparenti



Durata di conservazione

34 giorni in vaschette in atmosfera modificata; una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro 36 ore

180 giorni: congelati

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*

RIPIENI
DI CARNE

Cappelletti



Codice Articolo:

- 017 - gr. 300
- 043 - gr. 500
- 070 - gr. 1000

Congelati:

- 30002 - gr. 500
- 30042 - gr. 1000



Materie prime impiegate

Pasta: semola di grano duro 100% italiano, uova di gallina 28%

Ripieno: carni italiane di bovino, di suino e di tacchino, mortadella, sale, cipolla, carota, sedano, spezie ed aromi naturali.

Ingredienti mortadella: carne di suino, grasso suino, sale, pepe, aglio, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.

Non contiene latte ne derivati del latte.

Allergeni presenti: grano, uova, sedano



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Confezionamento

300/500/1000 gr.: in vaschette sigillate in atmosfera modificata

Congelati:

500/1000 gr.: in sacchetti per alimenti trasparenti



Durata di conservazione

34 giorni in vaschette in atmosfera modificata; una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro 36 ore

180 giorni: congelati

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*

RIPIENI
DI RICOTTA

Ravioli di ricotta



Codice Articolo:

- 051 - gr. 500
- 087 - gr. 1000

Congelati:

- 30007 - gr. 500
- 30023 - gr. 1000



Materie prime impiegate

Pasta sfoglia all'uovo 40% su totale: semola di grano duro 100% italiano, uova di gallina 28%.

Ripieno: ricotta di pecora 60% (siero di latte ovino latte ovino, sale), spinaci, sale, spezie ed aromi naturali

Allergeni presenti: grano, uova, latte



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Confezionamento

500/1000 gr.: in vaschette sigillate in atmosfera modificata

Congelati:

500/1000 gr. in sacchetti per alimenti trasparenti



Durata di conservazione

16 giorni in vaschette in atmosfera modificata; una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro 36 ore

180 giorni: congelati

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*

RIPIENI
DI RICOTTA

Medaglioni di ricotta



Codice Articolo:

- 052 - gr. 500
- 101 - gr. 1000

Congelati:

- 30008 - gr. 500



Materie prime impiegate

Pasta: semola di grano duro 100% italiano, uova di gallina 28%.

Ripieno: ricotta di pecora 60% (siero di latte ovino, latte ovino, sale), spinaci, sale, spezie ed aromi naturali

Allergeni presenti: grano, uova, latte



Confezionamento

500/1000 gr.: in vaschette sigillate in atmosfera modificata

Congelati:

500 gr. in sacchetti per alimenti trasparenti



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Durata di conservazione

14 giorni in vaschette in atmosfera modificata; una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro 36 ore

180 giorni: congelati

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*

RIPIENI
DI RICOTTA

Cannelloni di ricotta



Codice Articolo:

- 042 - gr. 500
- 102 - gr. 1000

Congelati:

- 30012 - gr. 500



Materie prime impiegate

Pasta: semola di grano duro 100% italiano, uova di gallina 28%.

Ripieno: ricotta di pecora 60% (siero di latte ovino, latte ovino, sale), spinaci, sale, spezie ed aromi naturali

Allergeni presenti: grano, uova, latte



Confezionamento

500/1000 gr.: in vaschette sigillate in atmosfera modificata

Congelati:

500 gr. in sacchetti per alimenti trasparenti



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Durata di conservazione

14 giorni in vaschette in atmosfera modificata; una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro 36 ore

180 giorni: congelati

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*



RIPIENI
DI RICOTTA

Crepes di ricotta



Codice Articolo:

- 053 - gr. 500
- 103 - gr. 1000

Congelati:

- 30009 - gr. 500



Materie prime impiegate

Ingredienti crepes: uova di gallina, farina di grano tenero 100% italiano, sale.

Ingredienti della farcitura: ricotta di pecora 58% (siero di latte ovino, latte ovino, sale), spinaci, sale, spezie ed aromi naturali.

Allergeni presenti: grano, uova, latte



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Confezionamento

500/1000 gr.: in vaschette sigillate in atmosfera modificata

Congelati:

500 gr. in sacchetti per alimenti trasparenti



Durata di conservazione

12 giorni in vaschette in atmosfera modificata; una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro 36 ore

180 giorni: congelati

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*



RIPIENI
DI RICOTTA

Calcioni di ricotta caserecci



Codice Articolo:

- 054 - gr. 500
- 104 - gr. 1000

Congelati:

- 30010 - gr. 500
- 30025 - gr. 1000



Materie prime impiegate

Pasta sfoglia all'uovo 40% su totale: semola di grano duro 100% italiano, uova di gallina 28%.

Ripieno: ricotta di pecora 60% (siero di latte ovino latte ovino, sale), spinaci, sale, spezie ed aromi naturali

Allergeni presenti: grano, uova, latte



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Confezionamento

500/1000 gr.: in vaschette sigillate in atmosfera modificata

Congelati:

500/1000 gr. in sacchetti per alimenti trasparenti



Durata di conservazione

16 giorni in vaschette in atmosfera modificata; una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro 36 ore

180 giorni: congelati

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*



Codice Articolo:

- 001 - gr. 250
- 086 - gr. 1000



Materie prime impiegate

Semola di grano duro 100% italiano,
uova di gallina 28%.

Allergeni presenti: grano, uova



Confezionamento

250/1000 gr.: in vaschette sigillate in
atmosfera modificata



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Durata di conservazione

48 giorni in vaschette in atmosfera
modificata; una volta aperta la
confezione il prodotto va consumato
entro 36 ore



Codice Articolo:

- 014 - gr. 250
- 038 - gr. 500
- 099 - gr. 1000



Materie prime impiegate

Uova di gallina, farina di grano tenero 100% italiano, parmigiano reggiano (latte, caglio, sale), spinaci, pomodoro disidratato, burro, sale

Allergeni presenti: grano, uova, latte



Confezionamento

250/500/1000 gr.: in vaschette sigillate in atmosfera protettiva



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Durata di conservazione

26 giorni in vaschette in atmosfera modificata; una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro 36 ore

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*



Codice Articolo:

- 015 - gr. 250
- 039 - gr. 500
- 091 - gr. 1000

Congelati:

- 30015 - gr. 500
- 30053 - gr. 1000



Materie prime impiegate

Latte, uova di gallina, zucchero, farina di grano tenero 100% italiano, pane grattugiato (farina di grano tenero, lievito di birra, sale, paprika), limone grattugiato.

Allergeni presenti: grano, uova, latte



Confezionamento

250/500/1000 gr.: in vaschette sigillate in atmosfera modificata

Congelati:

500/1000 gr. in sacchetti per alimenti trasparenti



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Durata di conservazione

12 giorni in vaschette in atmosfera modificata; una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro 36 ore

180 giorni: congelati



Codice Articolo:

- 016 - gr. 250
- 040 - gr. 500
- 088 - gr. 1000

Congelati:

- 30016 - gr. 500
- 30063 - gr. 1000



Materie prime impiegate

Olive in salamoia (olive verdi, acido lattico, acido citrico, antiossidante: acido ascorbico)

Ripieno: carni italiane di bovino, di suino e di tacchino, mortadella (carne di suino, grasso suino, sale, pepe, aglio, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), uova di gallina, farina di grano tenero 100% italiano, pane grattugiato (farina di grano tenero, lievito di birra, sale, paprika), sale, cipolla, carota, sedano, spezie ed aromi naturali.

Allergeni presenti: grano, uova, sedano



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Confezionamento

250/500/1000 gr.: in vaschette sigillate in atmosfera modificata

Congelati:

500/1000 gr. in sacchetti per alimenti trasparenti



Durata di conservazione

18 giorni in vaschette in atmosfera modificata; una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro 36 ore

180 giorni: congelati

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*



Codice Articolo:

- 037 - gr. 500
- 095 - gr. 2000

Congelati:

- 30014 - gr. 500
- 30033 - gr. 1000



Materie prime impiegate

Fiocchi di patate (patate disidratate 99%, emulsionante E471, stabilizzante E450, spezie, antiossidante E304, conservante: E223 metabisolfito di sodio, aromi naturali, regolatore di acidità E330), farina di grano tenero 100% italiano, latte in polvere, uova di gallina, sale.

Allergeni presenti: grano, uova, latte.



Confezionamento

500/2000 gr.: in vaschette in atmosfera modificata

Congelati:

1000 gr. in sacchetti per alimenti trasparenti



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Durata di conservazione

24 giorni in vaschette in atmosfera modificata; una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro 36 ore

180 giorni: congelati

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*



Codice Articolo:

- 041 - gr. 500
- 094 - gr. 1000

Congelati:

- 30011 - gr. 500
- 30073 - gr. 1000



Materie prime impiegate

Sfoglia all'uovo: semola di grano duro 100% italiano, uova di gallina 28%.
Ripieno: carni italiane di bovino, di suino e di tacchino, mortadella, sale, carota, cipolla, sedano spezie ed aromi naturali.

Ingredienti mortadella: carne di suino, grasso di suino, sale, pepe, aglio, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio)

Allergeni presenti: grano, uova, sedano



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Confezionamento

500/1000 gr.: in vaschette in atmosfera modificata

Congelati:

500/1000 gr. in sacchetti per alimenti trasparenti



Durata di conservazione

43 giorni in vaschette in atmosfera modificata; una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro 36 ore

180 giorni: congelati

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*

PRONTI DA
INFORNARE

Cannelloni caserecci



Codice Articolo:

- 055 - gr. 550
- 107 - gr. 1000

Congelati:

- 30022 - gr. 550



Materie prime impiegate

Pasta sfoglia all'uovo: semola di grano duro 100% italiano, uova di gallina 28%.

Ripieno: carni italiane di bovino, di suino e di tacchino, mortadella, sale, carota, cipolla, sedano, spezie ed aromi naturali.

Ingredienti mortadella: carne di suino, grasso suino, sale, pepe, aglio, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.

Ingredienti del condimento: ragù (carne di bovino e di suino, pomodoro, sedano, carota, cipolla, EVO, sale), besciamella (latte, farina di grano tenero, burro, sale), parmigiano reggiano (latte, sale, caglio)

Allergeni presenti: grano, uova, sedano, latte



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Confezionamento

550/1000 gr.: in vaschette da forno confezionate in atmosfera modificata



Durata di conservazione

20 giorni in vaschette in atmosfera modificata; una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro 36 ore

180 giorni: congelati

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*

PRONTI DA
INFORNARE

Lasagne casereccio



Codice Articolo:

- 056 - gr. 650
- 106 - gr. 1000

Congelati:

- 30019 - gr. 650



Materie prime impiegate

Pasta sfoglia all'uovo: semola di grano duro 100% italiano, uova di gallina 28%.

Ingredienti del condimento: ragù (carne di bovino e di suino, pomodoro, sedano, carota, cipolla, EVO, sale), besciamella (latte, farina di grano tenero, burro, sale), parmigiano reggiano (latte, sale, caglio)

Allergeni presenti: grano, uova, sedano, latte



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Confezionamento

650/1000 gr.: in vaschette da forno confezionate in atmosfera modificata



Durata di conservazione

20 giorni in vaschette in atmosfera modificata; una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro 36 ore

180 giorni: congelati

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*

PRONTI DA
INFORNARE

Lasagne alla Norcina



Codice Articolo:

• 057 - gr. 650

Congelati:

• 30020 - gr. 650



Materie prime impiegate

Pasta sfoglia all'uovo: semola di grano duro 100% italiano, uova di gallina 28%.

Ingredienti del condimento: funghi, salsiccia (carne di maiale, sale, spezie ed aromi naturali), besciamella (latte, farina di grano tenero, burro, sale), parmigiano reggiano (latte, sale, caglio), burro.

Allergeni presenti: grano, uova, sedano, latte



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Confezionamento

650gr.: in vaschette da forno confezionate in atmosfera modificata



Durata di conservazione

20 giorni in vaschette in atmosfera modificata; una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro 36 ore.

180 giorni: congelati

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*

PRONTI DA
INFORNARE

Cannelloni alla Norcina



Codice Articolo:

• 058 - gr. 550

Congelati:

• 30021 - gr. 550



Materie prime impiegate

Pasta sfoglia all'uovo: semola di grano duro 100% italiano, uova di gallina 28%.

Ripieno: carni italiane di bovino, di suino e di tacchino, mortadella, sale, cipolla, carota, sedano, spezie ed aromi naturali.

Ingredienti mortadella: carne di suino, grasso suino, sale, pepe, aglio, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.

Ingredienti del condimento: funghi champignon, salsiccia (carne di maiale, sale, spezie ed aromi naturali), besciamella (latte, farina di grano tenero, burro, sale), parmigiano reggiano (latte, sale, caglio), burro

Allergeni presenti: grano, uova, sedano, latte



Modalità di conservazione

A temperatura di 0/+4°C



Confezionamento

550 gr.: in vaschette da forno confezionate in atmosfera modificata



Durata di conservazione

20 giorni in vaschette in atmosfera modificata; una volta aperta la confezione il prodotto va consumato entro 36 ore

180 giorni: congelati

*Solo ingredienti selezionati in freschezza e genuinità
per un prodotto di qualità superiore*



Pavoni...una realtà tutta italiana

Pastificio Pavoni s.r.l.

Viale Foro Boario, 61 - 62029 Tolentino (MC)

Tel. 0733.969293

Mob.: 331.6253407 - 320.6520992

www.pastapavoni.it

info@pastapavoni.it



*“Mangiare è una necessità,
mangiare intelligentemente è un'arte”*

- Francois de La Rochefoucauld -

