

Rendez-vous sur notre nouveau site internet et découvrez nos nouveautés !



Cette année, Panzani Solutions enrichit sa gamme dédiée aux professionnels de la restauration avec des innovations majeures. Venez nous rencontrer au Sirha, Stand 3B42, du 23 au 27 janvier, pour découvrir nos nouveautés :



Les Pâtes semi-complètes : Idéales pour des plats végétariens, elles conservent tous les bienfaits du blé complet tout en gardant le goût des pâtes classiques. Disponibles en coquillettes et torti, elles sont fabriquées en France avec du blé dur 100% français.

La Semoule extra fine Label Rouge : Une première sur le marché, cette semoule garantit une qualité supérieure grâce à des blés soigneusement sélectionnés. Parfaite pour les pâtes fraîches, gnocchis, polpettes et pâtisseries, elle assure une texture ferme et une tenue parfaite. De plus, elle est éligible à la loi Egalim, répondant ainsi aux exigences des professionnels en quête de qualité et d'authenticité.



Les Bases culinaires tomates : Élaborées à partir de tomates mûries au soleil, nos bases tomates offrent de véritables saveurs et une qualité supérieure :

- **Tomates pelées concassées :** Riches en morceaux, elles apportent une texture unique à vos plats, idéales pour les ragouts, mijotés, viandes en sauce, soupes et plats au four.
- **Pulpe fine de tomates :** Souple et dense, cette pulpe est parfaite pour toutes vos sauces et préparations à base de tomates, qu'elles soient chaudes ou froides.
- **Garniture pour pizza :** Prête à l'emploi, elle offre une texture dense sans relarguer d'eau, idéale pour des pizzas savoureuses.

Pour plus d'informations, visitez notre nouveau site internet dédié aux professionnels : www.panzani-solutions.com. Vous y trouverez toutes nos actualités, innovations et inspirations recettes, ainsi que des conseils pratiques et des témoignages de chefs utilisant nos produits. Explorez notre site pour rester à jour avec les dernières tendances et découvrir comment nos solutions peuvent aider votre cuisine.

