



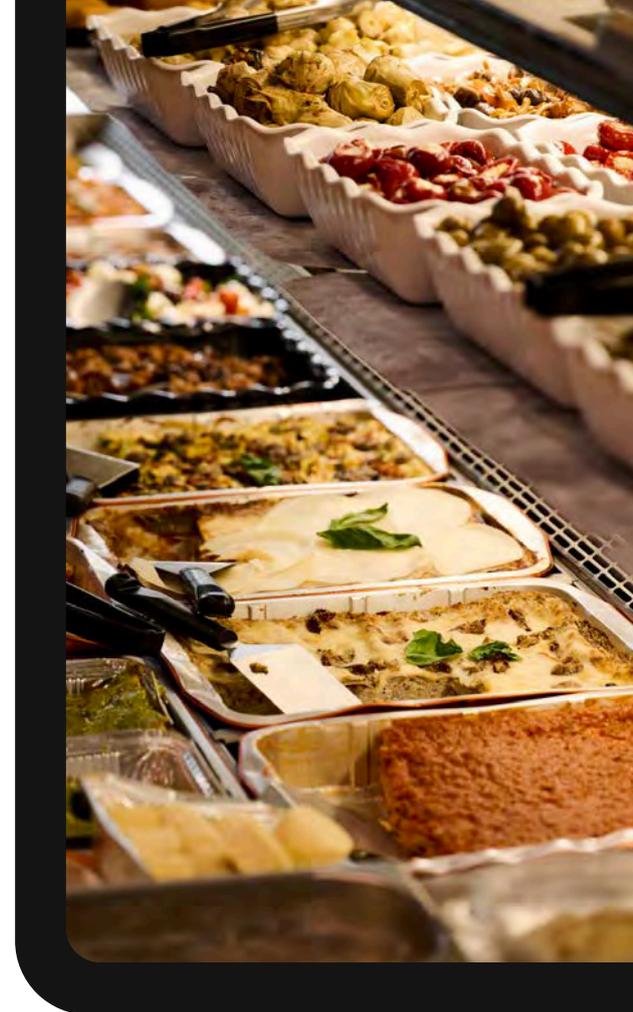
# Pastavino, l'art de vivre à l'italienne à Paris



## UNE IMMERSION GOURMANDE AU COEUR DE L'ITALIE

Quand la famille Borelli a posé ses valises à Paris, elle a apporté avec elle un trésor inestimable : l'âme culinaire de l'Italie.

C'est ainsi qu'est né Pastavino, une épicerie fine qui célèbre avec passion les traditions gastronomiques transalpines. Aujourd'hui, avec quatre adresses disséminées dans la capitale, Pastavino est bien plus qu'une boutique : c'est une destination incontournable pour tous les amoureux du goût et de l'authenticité.



## LE MEILLEUR DE L'ARTISANAT ITALIEN

Pastavino est une ode aux saveurs italiennes les plus pures, grâce à une sélection méticuleuse de produits issus des terres d'origine de la famille Borelli. Chaque boutique regorge de trésors gourmands, tels que des pâtes artisanales, des huiles d'olive extra-vierge, des sauces parfumées, des fromages affinés ou encore des charcuteries délicates. Chaque produit porte en lui l'empreinte d'un savoir-faire ancestral et d'une passion pour les saveurs authentiques.

**Pâtes fraîches et artisanales** : Pastavino confectionne quotidiennement des pâtes fraîches maison, élaborées avec des matières premières de qualité et de la farine biologique. Parmi les spécialités, on trouve des raviolis aux cèpes, des cappellacci à la ricotta et au parmesan, ainsi que des gnocchis de pomme de terre. Ces pâtes se cuisent en quelques minutes et sont idéales pour des repas authentiques.



**Charcuteries fines** : L'épicerie propose une gamme de charcuteries italiennes sélectionnées avec soin, telles que la bresaola Punta d'Anca IGP, le culatello des fameux frères Spigaroli ou encore le capocollo cette délicieuse coppa des pouilles entourée de fenouil typique de martina Franca ! Ces produits sont disponibles à la coupe ou en assortiments, parfaits pour des apéritifs ou des entrées gourmandes.

**Fromages italiens** : Les amateurs de fromages trouveront des spécialités telles que le gorgonzola à la cuillère de chez Tosi , les différent pecorino Monalisa de toscane de chez Salcis et bien sûr l'incontournable moliterno à la truffe ... Ces fromages sont proposés en portions généreuses, idéales pour des dégustations ou pour accompagner des plats italiens.





**Spécialités maison :** Pastavino offre une variété de plats cuisinés quotidiennement : lasagnes, pasta, gratins, arancini ou encore escalope : le choix est large et toujours avec le fait-maison à l'honneur !



**Épicerie fine :** L'épicerie propose également des produits d'épicerie fine tels que des gressins artisanaux, des crèmes d'olives noires et vertes, du vinaigre balsamique de Modène IGP, ainsi que des chips à la truffe. Ces produits permettent de recréer chez soi l'authenticité de la cuisine italienne.



**Cave et boissons :** Pour accompagner ces délices, Pastavino dispose d'une sélection de vins italiens, comme l'Amarone della Valpolicella « Corte Figaretto » et le Barbera d'Alba « Galgliasso ». Des spiritueux tels que l'Aperol sont également disponibles pour préparer des apéritifs typiques.

## UNE EXPERIENCE CULINAIRE A SAVOURER

Au-delà de son offre d'épicerie fine, Pastavino propose une carte traiteur qui réinvente les grands classiques italiens en version street-food. De généreuses focaccias, des gnocchis fondants et des paninis gourmands, tous préparés avec les ingrédients phares de la boutique, sont une invitation à goûter la dolce vita, même lors d'un déjeuner rapide.

**PASTAVINO, met également son savoir-faire au service d'événements (réceptions privées, séminaires ou soirée) en proposant des prestations traiteur sur mesure, alliant saveurs italiennes authentiques et créativité.**



## UNE HISTOIRE DE FAMILLE, UNE PASSION PARTAGÉE

Ce projet familial, porté par les Borelli, est un hommage vibrant à leurs racines italiennes. Chaque adresse Pastavino à Paris incarne cette passion pour la gastronomie et le plaisir du partage. En rassemblant les Parisiens autour des saveurs authentiques de l'Italie, Pastavino fait bien plus que vendre des produits : il raconte une histoire, celle d'un amour pour les bonnes choses et les moments simples mais précieux.

### Benvenuti da Pastavino !

19 rue de Bretagne 75003 Paris  
8 rue de Buci 75006 Paris  
87 rue du Bac 75007 Paris  
9 rue de Lévis 75017 Paris

#### CONTACT PRESSE :

*B.R/P*  
*Bertrand Chenaud*  
[bertrand.chenaud@b-rp.fr](mailto:bertrand.chenaud@b-rp.fr)  
*Tel. 06 13 54 26 55*

*Noémie Merlin*  
[noemie.merlin@b-rp.fr](mailto:noemie.merlin@b-rp.fr)  
*Tel. 06 43 39 48 73*