



Panzani Solutions est reconnue par les professionnels depuis de nombreuses années grâce à **son expertise dans les sauces et les pâtes 100% françaises**, adaptées aux besoins de la restauration commerciale et collective (spécial salades, gastronomes, ultra-résistantes, semi-complètes ou encore HVE).

**Du 23 au 27 janvier 2025**, nous exposerons pour la première fois au **salon Sirha avec un stand Panzani Solutions**. Ce sera l'occasion de rencontrer les professionnels et de leur présenter nos nouveautés à travers des **animations culinaires**.

Cette année, nous sommes particulièrement enthousiastes de dévoiler nos toutes dernières créations : des **préparations prêtes à l'emploi pour la confection de pizzas, ciabattas et focaccias**. Ces nouveautés sont spécialement conçues pour les professionnels du Food service, offrant une expérience de finger Food et de snacking à l'italienne.

Cette nouvelle gamme de préparations prêtes à l'emploi est idéale pour obtenir **des produits finis réguliers**, quel que soit votre processus et un meilleur rendement grâce à une hydratation optimisée. Formulée par notre équipe R&D, cette gamme à base de farine de blé dur permet d'élaborer des produits premium, **parfaits pour le snacking, grâce à une couleur dorée, lumineuse et naturelle**. Laissez libre cours à votre créativité en **personnalisant la pâte** avec des inclusions, des épices, des herbes ou d'autres ingrédients selon vos recettes. Nos préparations **prolongent la fraîcheur de vos produits** pour une qualité optimale dans le temps. De plus, notre farine de blé dur est **100 % française** et toutes nos préparations prêtes à l'emploi sont fabriquées en **France**, garantissant une traçabilité et une qualité irréprochables.

- Préparation pour **ciabatta** : retrouvez de savoureux pains italiens, lumineux avec un magnifique alvéolage, une mie moelleuse et une croûte légèrement croustillante. Un must-have pour l'élaboration de sandwichs !
- Préparation pour **pizza** : permet de réaliser de sublimes pizzas plus dorées, moelleuses au centre et croustillantes sur les bords. La farine de blé dur confère à la pâte une excellente résistance : parfait pour les amateurs de pizzas qui les mangent avec les doigts !
- Préparation pour **focaccia** : de splendides focaccias premium rappelant le soleil de l'Italie, moelleuses et tout simplement délicieuses ! Grâce au blé dur, vos focaccias conservent leurs moelleux dans le temps.

Envie de les goûter ? Rendez-vous sur notre stand (emplacement 3B42) sur le Sirha en janvier prochain. Vous retrouverez aussi **nos autres nouveautés** : les **pâtes semi complètes** pour des assiettes végétales, la **semoule extra fine Label rouge** garantie d'une qualité supérieure et les **bases culinaires tomatées** aux saveurs authentiques : pulpe fine, tomates pelées concassées et la garniture pour pizza.

