



PASTIFICIO LORENZI®



كتالوج ٢٠٢٧ • مجموعات احترافية لقطاع الأعمال



رافولي القلب وأنصاف الأقمار والتالياتيلي

بالببيض أو من دون ببيض • ألوان نباتية طبيعية حسب اختياركم

١. خط التالياتيلي

كلاسيكية وملونة ومتعددة الألوان

ننتج التالياتيلي بنسختها الكلاسيكية أو الملونة باستخدام ألوان نباتية طبيعية، مع اختيار عجين بالبيض أو من دون بيض، لتقديم مذاق التقاليد الإيطالية في منتج أصيل ومتعدد الاستخدامات.

بالبيض أو من دون بيض • ألوان نباتية طبيعية حسب اختياركم



كلاسيكية

عجين تقليدي
بطعم أصيل



بالبيض

بيض طازج لباسنا
أغنى وناعمة



من دون بيض

عجين خفيف
ومتعدد الاستخدامات



بالسبانخ

سبانخ طبيعية
٪١٠٠



بالشمندر

لون طبيعي من
الشمندر الأحمر



بحبر الحبار

بحبر الحبار لنكهة
قوية وراقية



متعددة الألوان

مزيج طبيعي من
النكهات والألوان



٢. الخط الكلاسيكي

التقاليد الإيطالية

تجتمع المكونات البسيطة والأصيلة من التقاليد الإيطالية في وصفات خالدة تُصنع بعناية حرفية. توازن مثالي بين المذاق والجودة يعبر عن شغفنا بالطعام الجيد.

بالبيض أو من دون بيض • ألوان نباتية طبيعية حسب اختياركم

رافيولي على شكل قلب



ريكوتا وسبانخ

قرع وبسكويت أماريتو

بطاطس وإكليل الجبل

فطر وجبن سكامورزا

بارميجيانو وفلفل

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

رافيولي على شكل نصف قمر



راديكيو وجبن تاليجيو

فطر بورسيني وريكوتا

أربعة أنواع من الجبن

بوراتا وطماطم

موزاريلا وريحان

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب



٣. الخط الكلاسيكي البحري

نكهات البحر

تلتقي مكوّنات البحر المختارة مع تقاليد صناعة الباستا الإيطالية في وصفات راقية لتجربة فريدة. توازن مثالي بين النضارة والإبداع، بنكهات مميزة لا تُنسى.

بالبيض أو من دون بيض • ألوان نباتية طبيعية حسب اختياركم

رافيولى على شكل قلب



سلمون وجبن
روبيولا

روبيان وكوسا

تونة وطماطم

سمك القد وبطاطس

حبار وريكوتا

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

رافيولى على شكل نصف قمر



قارووس وليمون
أخضر

دنيس وزيتون

سمك القد المملح
بقوام كريمي

سلطعون وبقدونس

روبيان وبوراتا

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب



٤. الخط الخاص

وصفات مختارة

تلتقي المكوّنات الفاخرة المختارة من أفضل مناطق العالم في وصفات راقية لتجربة فريدة. توازن مثالي بين التقاليد الإيطالية والإبداع المعاصر، بنكهات مميزة لا تُنسى.

بالبيض أو من دون بيض • ألوان نباتية طبيعية حسب اختياركم

رافيولي على شكل قلب



بط وبرتقال

سبيك وجبن بري

هامور وليمون

فطر بورسيني
ونقانق

ريكوتا مدخنة وجوز

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

رافيولي على شكل نصف قمر



خدّ البقر ونبيد
بارولو

روبيان وبيسك

جبن الماعز وعسل

بازنجان وجبن
سكامورزا

أخطبوط وبطاطس

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب



خط LUX ٥.

تميّز في عالم المذاق

تلتقي المكوّنات الفاخرة المختارة من أفضل مناطق العالم في وصفات راقية لتجربة فريدة. توازن مثالي بين التقاليد الإيطالية والإبداع المعاصر، بنكهات مميزة لا تُنسى.

بالبيض أو من دون بيض • ألوان نباتية طبيعية حسب اختياركم

رافيولي على شكل قلب



كماًة ألبا البيضاء

السعر
عند الطلب



فوا غرا وكماًة
سوداء

السعر
عند الطلب



كرکند وبوراتا

السعر
عند الطلب



واغيو ياباني

السعر
عند الطلب



كافيار وريکوتا

السعر
عند الطلب

رافيولي على شكل نصف قمر



خامون إيبيريكو دي
بيوتا

السعر
عند الطلب



سلطعون ملكي
وليمون أخضر

السعر
عند الطلب



محرار الإسكالوب
وزعفران

السعر
عند الطلب



فستق برونّتي

السعر
عند الطلب



كماًة سوداء
وبارميجيانو معثّق ٣٦
شهرًا

السعر
عند الطلب



خط LUX RESERVE ٦.

مكوّنات استثنائية

تلتقي المكوّنات النادرة من أرقى التقاليد الغذائية العالمية في وصفات مميزة لتجربة استثنائية. توازن بين فن صناعة الباستا الإيطالية والمكوّنات الاستثنائية والإبداع المعاصر، بنكهات لا تُنسى.

بالبيض أو من دون بيض • ألوان نباتية طبيعية حسب اختياركم

رافيولي على شكل قلب



كماة ألبا البيضاء
وفوندو

السعر
عند الطلب



فوا غرا ونبيد
سوتيرن

السعر
عند الطلب



سلطعون ملكي
ويوزو

السعر
عند الطلب



واغيو ميازاكي
وبارميجيانو

السعر
عند الطلب



كافيار أوسيترا
وبوراتا

السعر
عند الطلب

رافيولي على شكل نصف قمر



كركدن أزرق
وشمبانيا

السعر
عند الطلب



لانغوستين أحمر
وليمون كافير

السعر
عند الطلب



سمك السريولا
وبوتارغا

السعر
عند الطلب



خامون خوسيليتو
وبيكورينو

السعر
عند الطلب



كماة سوداء فاخرة
وجبن معثق ٤٨ شهراً

السعر
عند الطلب



٧. الخط النباتي

من دون بيض

تلتقي المكونات النباتية المختارة مع تقاليد صناعة الباستا الإيطالية في صفات راقية لتجربة فريدة. توازن مثالي بين المذاق الطبيعي والإبداع المعاصر، بنكهات مميزة لا تنسى.

من دون بيض • ألوان نباتية طبيعية

رافيولي على شكل قلب



قرع وزنجبيل

بازنجان وطماطم

سبانخ وتوفو

شمندر وبطاطس

خرشوف وليمون

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

رافيولي على شكل نصف قمر



بازلاء ونعناع

فطر وكماة

قرنبيط وكاري

بطاطس بنفسجية
وكرات

بروكلي ولوز

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

السعر
عند الطلب

٨. إنتاج مخصص

وصفتكم وخبرتنا

نُنتج رافيولي مخصصاً بالتعاون مع الطهاة والمطاعم والمهنيين. يمكننا تطوير توليفات من المكونات والألوان والنكهات وفقاً لاحتياجاتكم.



حشوات
مخصصة



ألوان
العجين



قلب أو
نصف قمر



وصفات
حصرية

كل الباستا: بالببيض أو من دون ببيض • ألوان حسب اختياركم

تعبئة احترافية

كرتون ٥ كغ

حجم موحد للاستخدام المهني

تطوير وصفات مخصصة

للمطاعم والفنادق والموزعين والمهنيين. تُطوّر الحشوات والألوان والوصفات حسب الطلب وإمكانية الإنتاج. تحدّد الكميات الدنيا للإنتاج المخصص بحسب كل مشروع. تتوفر مكونات إيطالية وعالمية مميزة حسب الطلب.

٩. الطلبات والتوريد

الإنتاج بالحجز المسبق



تُصنع منتجات Pastificio Lorenzi حرفياً وحسب الطلب، مع مواعيد إنتاج مخصصة. لا تتوفر منتجات للتسليم الفوري. تُدرج الطلبات في جدول الإنتاج وفقاً للتوافر.



الإنتاج حسب الطلب
بالحجز المسبق.



الحد الأدنى للطلب: ٢٠ كغ



مواعيد التسليم
تُحدّد حسب المنتج والكمية.



الشحن الدولي

تعبئة احترافية ونقل ملائم لسلسلة التبريد. يتم التحقق من الوجهة واللوائح المحلية وإمكانية الشحن عند تقديم الطلب.



الطلبات وعروض الأسعار والمعلومات
preventivi@pastificiolorenzi.com



المختبر
ميسانو أدرياتيكو (RN) • إيطاليا



إنتاج مجدول • بدءاً من يناير ٢٠٢٧

صفات ومعايير إنتاج موحدة لدعم استمرارية التوريد.

رافيوالي القلب وأنصاف الأقمار والتالياتيلي: بالببيض أو من دونه، وبألوان حسب اختياركم.

توريد للمهنيين فقط • لا توجد مبيعات مباشرة للأفراد.
كتالوج مخصص للمهنيين.

١٠. التواصل والموقع

PASTIFICIO LORENZI

Pastificio Lorenzi في خدمتكم للمعلومات وطلبات التوريد وتطوير منتجات جديدة والتعاون المهني. خبرتنا الحرفية وشغفنا بالباستا الإيطالية في خدمة المطاعم والفنادق والموزعين والمهنيين.



الطلبات وعروض الأسعار والمعلومات
preventivi@pastificiolorenzi.com



المكتب
ميسانو أدرياتيكو (RN) • إيطاليا



الموقع الإلكتروني
www.pastificiolorenzi.com



التوريد
للأعمال فقط: المطاعم والفنادق
والموزعون والمهنيون.



الإنتاج
حسب الطلب، مع جدولة
إنتاج مخصصة.

PASTIFICIO LORENZI

منتجات من التميز الإيطالي

رافيوالي القلب وأنصاف الأقمار والتالياتيلى: بالبيض أو من دونه، وبألوان حسب اختياركم.

كتالوج مخصص للمهنيين