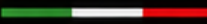




PASTIFICIO LORENZI®



CATALOGO 2027 • LINEE PROFESSIONALI B2B



RAVIOLI A CUORE, MEZZE LUNE E TAGLIATELLE

CON UOVO O SENZA UOVO • COLORI VEGETALI NATURALI A SCELTA

1. LINEA TAGLIATELLE

CLASSICHE, COLORATE E MULTICOLORE

Le nostre tagliatelle vengono prodotte in versione classica oppure colorata, con l'utilizzo di colori vegetali naturali, e con impasto disponibile con o senza uovo, per offrirti tutto il gusto della tradizione italiana in un prodotto autentico e versatile.

CON UOVO O SENZA UOVO • COLORI VEGETALI NATURALI A SCELTA



CLASSICHE

Impasto tradizionale dal gusto autentico



ALL'UOVO

Con uova fresche per una sfoglia più ricca e vellutata



SENZA UOVO

Impasto leggero e versatile



AGLI SPINACI

Con spinaci 100% naturali



ALLA BARBABIETOLA

Colore naturale dalla barbabietola rossa



AL NERO DI SEPPIA

Con nero di seppia per un sapore intenso e raffinato



MULTICOLORE

Un mix naturale di sapori e colori della nostra terra



2. LINEA CLASSICA

TRADIZIONE ITALIANA

Ingredienti semplici e autentici della tradizione italiana si incontrano in ricette senza tempo, realizzate con la cura di un vero pastificio artigianale. Un equilibrio perfetto tra gusto, qualità e passione per la buona cucina.

CON UOVO O SENZA UOVO • COLORI VEGETALI NATURALI A SCELTA

RAVIOLI A CUORE



Ricotta e spinaci

Zucca e amaretto

Patate e rosmarino

Funghi e scamorza

Parmigiano e pepe

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

RAVIOLI A MEZZA LUNA



Radicchio e taleggio

Porcini e ricotta

Quattro formaggi

Burrata e pomodoro

Mozzarella e basilico

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA



3. LINEA CLASSICA DI PESCE

SAPORI DI MARE

Ingredienti pregiati e selezionati dai migliori mari del mondo
si incontrano in ricette gourmet create per un'esperienza unica.
Un perfetto equilibrio tra la tradizione italiana e la freschezza del mare,
per sapori raffinati e indimenticabili.

CON UOVO O SENZA UOVO • COLORI VEGETALI NATURALI A SCELTA

RAVIOLI A CUORE



Salmon e
robiola

Gamberi e
zucchine

Tonno e
pomodoro

Merluzzo e
patate

Seppia e
ricotta

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

RAVIOLI A MEZZA LUNA



Branzino e
lime

Orata e
olive

Baccalà
mantecato

Granchio e
prezzemolo

Gambero e
burrata

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA



4. LINEA SPECIALE

RICETTE SELEZIONATE

Ingredienti pregiati e selezionati dai migliori territori del mondo si incontrano in ricette gourmet create per un'esperienza unica. Un perfetto equilibrio tra tradizione italiana e creatività contemporanea, per sapori raffinati e indimenticabili.

CON UOVO O SENZA UOVO • COLORI VEGETALI NATURALI A SCELTA

RAVIOLI A CUORE



Anatra e
arancia

PREZZO SU
RICHIESTA



Speck e Brie

PREZZO SU
RICHIESTA



Cernia e
limone

PREZZO SU
RICHIESTA



Porcini e
salsiccia

PREZZO SU
RICHIESTA



Ricotta affumicata
e noci

PREZZO SU
RICHIESTA

RAVIOLI A MEZZA LUNA



Guancia e
Barolo

PREZZO SU
RICHIESTA



Gamberi e
bisque

PREZZO SU
RICHIESTA



Caprino e
miele

PREZZO SU
RICHIESTA



Melanzane e
scamorza

PREZZO SU
RICHIESTA



Polpo e
patate

PREZZO SU
RICHIESTA



5. LINEA LUX

ECCELLENZE GOURMET

Ingredienti pregiati e selezionati dai migliori territori del mondo si incontrano in ricette gourmet create per un'esperienza unica. Un perfetto equilibrio tra tradizione italiana e creatività contemporanea, per sapori raffinati e indimenticabili.

CON UOVO O SENZA UOVO • COLORI VEGETALI NATURALI A SCELTA

RAVIOLI A CUORE



Tartufo
bianco d'Alba

PREZZO SU
RICHIESTA



Foie gras
e tartufo nero

PREZZO SU
RICHIESTA



Astice e
burrata

PREZZO SU
RICHIESTA



Wagyu
giapponese

PREZZO SU
RICHIESTA



Caviale
e ricotta

PREZZO SU
RICHIESTA

RAVIOLI A MEZZA LUNA



Jamón Ibérico
de Bellota

PREZZO SU
RICHIESTA



Granchio reale
e lime

PREZZO SU
RICHIESTA



Capesanta
e zafferano

PREZZO SU
RICHIESTA



Pistacchio
di Bronte

PREZZO SU
RICHIESTA



Tartufo nero e
Parmigiano 36 mesi

PREZZO SU
RICHIESTA



6. LINEA LUX RESERVE

ECCELLENZE ASSOLUTE

Ingredienti rari e selezionati dalle più prestigiose tradizioni del mondo si incontrano in ricette d'autore per un'esperienza gastronomica senza eguali. Un perfetto equilibrio tra arte pastaia italiana, materie prime straordinarie e creatività contemporanea, per sapori indimenticabili.

CON UOVO O SENZA UOVO • COLORI VEGETALI NATURALI A SCELTA

RAVIOLI A CUORE



Tartufo bianco
d'Alba e fonduta

Foie gras
e Sauternes

King crab
e yuzu

Wagyu Miyazaki
e Parmigiano

Caviale Oscietra
e burrata

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

RAVIOLI A MEZZA LUNA



Astice blu
e champagne

Scampi rossi
e lime kaffir

Ricciola
e bottarga

Jamón Joselito
e pecorino

Tartufo nero
pregiato e 48 mesi

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA



7. LINEA VEGANA

SENZA UOVO

Ingredienti pregiati e selezionati dai migliori territori del mondo si incontrano in ricette gourmet create per un'esperienza unica. Un perfetto equilibrio tra tradizione italiana e creatività contemporanea, per sapori raffinati e indimenticabili.

SENZA UOVO • COLORI VEGETALI NATURALI A SCELTA

RAVIOLI A CUORE



Zucca e
zenzero

Melanzane
e pomodoro

Spinaci
e tofu

Barbabietola
e patate

Carciofi
e limone

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

RAVIOLI A MEZZA LUNA



Piselli
e menta

Funghi
e tartufo

Cavolfiore
e curry

Patata viola
e porro

Broccoli
e mandorle

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

PREZZO SU
RICHIESTA

8. PERSONALIZZAZIONI

LA TUA RICETTA, IL NOSTRO SAPERE

Realizziamo ravioli personalizzati,
sviluppati insieme a chef, ristoranti e professionisti.
Possiamo creare abbinamenti su misura di ingredienti, colori e sapori,
in base alle vostre esigenze.



RIPIENO
PERSONALIZZATO



COLORE
DELLA SFOGLIA



FORMATO
CUORE O MEZZA LUNA



RICETTE
ESCLUSIVE

TUTTA LA PASTA: CON UOVO O SENZA UOVO • COLORI A SCELTA

CONFEZIONI PROFESSIONALI

CARTONE DA 5 KG

Formato unico per uso professionale

SVILUPPO DI RICETTE DEDICATE

Per ristoranti, hotellerie, distributori e operatori professionali.
Ripieni, colori e ricette sviluppati su richiesta, soggetti a fattibilità produttiva.
Per produzioni personalizzate, quantitativi minimi definiti in base al progetto.
Eccellenze alimentari italiane e internazionali disponibili su richiesta.

9. ORDINI E FORNITURE

ACCESSO ALLA PRODUZIONE SU PRENOTAZIONE



I prodotti Pastificio Lorenzi sono realizzati artigianalmente esclusivamente su ordinazione, con tempi di produzione dedicati.

Non sono disponibili in pronta consegna.

Le richieste vengono inserite nella nostra programmazione produttiva in base alla disponibilità.



PRODUZIONE SU ORDINAZIONE

Accesso su prenotazione.



ORDINE MINIMO: 20 KG



TEMPI DI CONSEGNA

Da richiedere in base al prodotto e alla quantità.



SPEDIZIONI INTERNAZIONALI

Imballaggi professionali e trasporto idoneo alla catena del freddo. Destinazione, normativa locale e fattibilità logistica vengono verificate al momento della richiesta.



RICHIESTE, ORDINI E INFORMAZIONI

info@pastificiolorenzi.it



LABORATORIO

Misano Adriatico (RN) • Italia



PRODUZIONE PROGRAMMATA - AVVIO GENNAIO 2027

Ricette e parametri produttivi standardizzati per favorire continuità e uniformità delle forniture.

Ravioli a cuore, mezze lune e tagliatelle: con uovo o senza uovo, in vari colori a scelta.

Fornitura esclusivamente B2B – nessuna vendita diretta a privati.
Catalogo riservato a operatori professionali.

10. CONTATTI E SEDE

PASTIFICIO LORENZI

Pastificio Lorenzi è a vostra disposizione per informazioni, richieste di fornitura, sviluppo di nuovi prodotti e collaborazioni professionali. La nostra esperienza artigianale e la passione per la pasta italiana sono al servizio di ristoranti, hotel, distributori e operatori del settore.



RICHIESTE, ORDINI E INFORMAZIONI
info@pastificiolorenzi.it



LABORATORIO
Misano Adriatico (RN) • Italia



SITO WEB
www.pastificiolorenzi.it



FORNITURA
Esclusivamente B2B per ristoranti, hotel, distributori e operatori professionali



PRODUZIONE
Su ordinazione, con programmazione dedicata

PASTIFICIO LORENZI

PRODOTTI DI ECCELLENZA ITALIANA

Ravioli a cuore, mezze lune e tagliatelle: con uovo o senza uovo, in vari colori a scelta

CATALOGO RISERVATO A OPERATORI PROFESSIONALI