

PRODUCT CATALOGUE

Professional product ranges and B2B supplies. Pasta made with or without egg; natural ingredient-based colours.

Pastificio Lorenzi S.r.l. · 1/12 · English edition



TAGLIATELLE

Our tagliatelle are available in classic, coloured and multicoloured versions. Natural ingredients give each dough its colour. Choose egg pasta, prepared with pasteurised eggs, or egg-free pasta.

Pastificio Lorenzi S.r.l. · 2/12 · English edition



CLASSIC RAVIOLI

Traditional flavours enclosed in artisan pasta. Balanced fillings with ricotta, vegetables and cheeses, for authentic Italian cuisine.

Pastificio Lorenzi S.r.l. · 3/12 · English edition



CLASSIC SEAFOOD RAVIOLI

Delicate fish and seafood fillings, with citrus notes and thoughtful combinations. Pair with light sauces to highlight the filling.

Pastificio Lorenzi S.r.l. · 4/12 · English edition



SPECIAL COLLECTION

Distinctive combinations of smoked, citrus and savoury notes. Meat, cheese and seafood fillings created to make your menu stand out. Includes Speck and Brie.

Pastificio Lorenzi S.r.l. · 5/12 · English edition



LUX COLLECTION

Truffle, lobster, Wagyu and selected premium ingredients. Precious fillings for signature first courses that leave a lasting impression.

Pastificio Lorenzi S.r.l. · 6/12 · English edition



LUX RESERVE

An exclusive collection for special occasions. Distinguished ingredients and combinations for a refined gastronomic experience, including prized black truffle and aged cheese.

Pastificio Lorenzi S.r.l. · 7/12 · English edition



VEGAN COLLECTION

Vegetables, pulses and nuts. Fillings without animal-derived ingredients, paired with egg-free dough and natural plant-based colours.

Pastificio Lorenzi S.r.l. · 8/12 · English edition

8. PERSONALIZZAZIONI

Ripieni realizzati con ingredienti freschissimi e di prima qualità.

Realizziamo ravioli personalizzati, sviluppati insieme a chef, ristoranti e professionisti. Ingredienti, colori e sapori su misura, in base alle vostre esigenze.

Tutte le nostre paste sono realizzate artigianalmente con farine biologiche selezionate di alta qualità.



RIPIENO PERSONALIZZATO

COLORE DELLA SFOGLIA

FORMATO CUORE O MEZZA LUNA

RICETTE ESCLUSIVE

CON O SENZA UOVO · COLORI A SCELTA · LINEA VEGANA SENZA UOVO

CONFEZIONI PROFESSIONALI

PACKAGING PREMIUM

Linee standard: bianco · Lux e Lux Reserve: nero

Tutti i prodotti in cartoni da 5 kg

Minimo 4 cartoni (20 kg), anche assortiti: almeno 5 kg per tipo.

SVILUPPO DI RICETTE DEDICATE

Per ristoratori, 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.

CUSTOM-MADE PASTA

We develop customised ravioli with chefs, restaurants and food professionals. Shapes, fillings, dough, colours and recipes are selected for each project. Feasibility and minimum quantities are agreed in advance.

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

Cartoni da 5 kg · Minimo 4 cartoni (20 kg complessivi).
Ordine anche assortito, con almeno un cartone per ciascun tipo.

TEMPI DI CONSEGNA

Tempi concordati in base al prodotto e alla quantità.
Conservazione e durata: consultare l'etichetta.

CONSEGNE E SPEDIZIONI

Consegna diretta: province di Pesaro e Urbino, Rimini, Forlì-Cesena e San Marino.
Per le altre zone: spedizioni con trasporto idoneo alla catena del freddo.
Destinazioni, tempi, fattibilità e costi concordati prima della conferma.

RICHIESTE, ORDINI E INFORMAZIONI

ordini@pastificiolorenzi.com

LABORATORIO

Misano Adriatico (RN) • Italia

PRODUZIONE PROGRAMMATA - AVVIO 10 GENNAIO 2027

RAVIOLI VENDUTI SURGELATI

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

Forniture riservate a ristoranti, hotel, rivenditori e distributori.

PACKAGING, ORDERS & DISTRIBUTION

Standard lines: white cartons. Lux and Lux Reserve: black cartons. Frozen products supplied in professional 5 kg cartons. Minimum order: 4 cartons / 20 kg; assorted orders available with at least 5 kg of each selected type. Lead times agreed by product and volume. Scheduled production starts 10 January 2027. Ravioli are sold frozen. Refer to the product label for storage conditions and shelf life. Direct delivery areas include the provinces of Rimini, Pesaro and Urbino and Forlì-Cesena, and San Marino. Other areas: suitable cold-chain transport, subject to prior agreement. Contact: ordini@pastificiolorenzi.com.

PRENOTA IL TUO ASSAGGIO

La prima degustazione.



Prenota da subito la tua campionatura gratuita.

Prenotando ora ci aiuti a programmare gli assaggi e a ridurre i tempi di attesa dopo l’apertura.

Riservata a ristoranti, hotel, rivenditori e distributori. Assaggi di tagliatelle e ravioli delle linee Classica e Classica di Pesce; quantità e assortimento da concordare.

CHI SEI

Attività / ragione sociale _____

Partita IVA _____

Referente _____

Telefono _____

E-mail _____

Indirizzo e città di consegna _____

COSA VORRESTI ASSAGGIARE

☐ Tagliatelle ☐ Ravioli Classica ☐ Classica di Pesce

☐ Con uovo ☐ Senza uovo

Formati, ripieni, colori, allergie o esigenze alimentari:

_____

Consegne dopo l’apertura del 10 gennaio 2027: province di Pesaro e Urbino, Rimini e Forlì-Cesena e San Marino. Per le altre zone, spedizione su accordo. Data, modalità ed eventuali costi concordati prima dell’invio.

Invia una foto del modulo compilato via WhatsApp al +39 337 916 404
oppure scrivici a
ordini@pastificiolorenzi.com

BOOK YOUR FREE TASTING

Reserve your complimentary samples now to help us plan tastings and reduce waiting times after opening. Offer for restaurants, hotels, retailers and distributors: tagliatelle and ravioli from the Classic and Classic Seafood lines, assortment by agreement. Provide company name, VAT number, contact person, telephone, email, delivery address and city, desired products, egg/egg-free preference, and allergies or dietary needs. Samples after 10 January 2027; delivery terms and any costs agreed in advance. Send a photo of the completed form or write to ordini@pastificiolorenzi.com. Pastificio Lorenzi S.r.l. — VAT and tax number 04885470403 — Registered fiscal address: Via Mancini 2/C, Cattolica (RN), Italy.

Pastificio Lorenzi S.r.l. · 11/12 · English edition

COMPLETED FORM PHOTO - WHATSAPP

Send it to +39 337 916 404

Email alternative: ordini@pastificiolorenzi.com



PASTIFICIO LORENZI S.R.L.

P. IVA e Codice Fiscale: 04885470403

Domicilio fiscale: Via Mancini 2/C - Cattolica (RN)

CONTACT & COMPANY DETAILS

For orders, supplies and information: ordini@pastificiolorenzi.com. Website: www.pastificiolorenzi.com. Production laboratory: Misano Adriatico (RN), Italy. Professional B2B supply for restaurants, hotels, distributors and operators. Made-to-order production. Pastificio Lorenzi S.r.l. — VAT and tax number: 04885470403. Registered office and tax address: Via Mancini 2/C, Cattolica (RN), Italy.