PASTIFICIO LORENZI

CATALOGO PRODOTTI · FORNITURE PROFESSIONALI



RAVIOLI A CUORE, MEZZE LUNE E TAGLIATELLE

CON UOVO O SENZA UOVO · COLORAZIONI DA INGREDIENTI NATURALI

PASTIFICIO

LORENZI

TRADIZIONE ITALIANA

1. LINEA TAGLIATELLE

CLASSICHE, COLORATE E MULTICOLORE

Le nostre tagliatelle sono disponibili classiche o colorate, con colorazioni ottenute da ingredienti naturali e impasto con o senza uovo: il gusto della tradizione italiana in un prodotto artigianale e versatile.

CON UOVO O SENZA UOVO · COLORAZIONI DA INGREDIENTI NATURALI



CLASSICHE

Ricetta base disponibile con o senza uovo

ALL'UOVO

Con uova pastorizzate pper una sfoglia più riccaa 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

I sapori che ami, racchiusi in una sfoglia artigianale.
Ricotta, verdure e formaggi in ripieni equilibrati,
pensati per portare in tavola il piacere della tradizione.

CON UOVO O SENZA UOVO · COLORAZIONI DA INGREDIENTI NATURALI

RAVIOLI A CUORE



Ricotta e spinaci | Zucca e amaretto | Patate e rosmarino | Funghi e scamorza | Parmigiano e pepe

RAVIOLI A MEZZA LUNA



Radicchio e taleggio | Porcini e ricotta | Quattro formaggi | Burrata e pomodoro | Mozzarella e basilico

3. LINEA CLASSICA DI PESCE

SAPORI DI MARE

Ripieni di mare, abbinamenti delicati e note agrumate.
Dal salmone ai crostacei, una collezione da valorizzare
con condimenti leggeri che lascino parlare il ripieno.

CON UOVO O SENZA UOVO · COLORAZIONI DA INGREDIENTI NATURALI

RAVIOLI A CUORE



Salmone e robiola

Gamberi e zucchine

Tonno e pomodoro

Merluzzo e patate

Seppia e ricotta

RAVIOLI A MEZZA LUNA



Branzino e lime

Orata e olive

Baccalà mantecato

Granchio e prezzemolo

Gambero e burrata

4. LINEA SPECIALE

RICETTE SELEZIONATE

Abbinamenti di carattere, tra note affumicate e agrumate.
Carni, formaggi e ingredienti di mare si incontrano
in ravioli pensati per rendere il tuo menu riconoscibile.

CON UOVO O SENZA UOVO · COLORAZIONI DA INGREDIENTI NATURALI

RAVIOLI A CUORE



- Anatra e arancia
- Speck e Brie
- Cernia e limone
- Porcini e salsiccia
- Ricotta affumicata e noci

RAVIOLI A MEZZA LUNA



- Guancia e Barolo
- Gamberi e bisque
- Caprino e miele
- Melanzane e scamorza
- Polpo e patate

5. LINEA LUX

ECCELLENZE GOURMET

Tartufo, astice, Wagyu e ingredienti ricercati.
Una selezione di ripieni preziosi per chi cerca
un primo piatto capace di lasciare il segno.

CON UOVO O SENZA UOVO · COLORAZIONI DA INGREDIENTI NATURALI

RAVIOLI A CUORE



- Tartufo bianco d'Alba
- Foie gras e tartufo nero
- Astice e burrata
- Wagyu giapponese
- Caviale e ricotta

RAVIOLI A MEZZA LUNA



- Jamón Ibérico de Bellota
- Granchio reale e lime
- Capesanta e zafferano
- Pistacchio di Bronte
- Tartufo nero e Parmigiano 36 mesi

6. LINEA LUX RESERVE

ECCELLENZE ASSOLUTE

Una collezione dedicata alle occasioni speciali.
Ingredienti prestigiosi e abbinamenti distintivi,
da scegliere per una proposta gastronomica esclusiva.

CON UOVO O SENZA UOVO · COLORAZIONI DA INGREDIENTI NATURALI

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

RAVIOLI A MEZZA LUNA



- Astice blu e champagne
- Scampi rossi e lime kaffir
- Ricciola e bottarga
- Jamón Joselito e pecorino
- Tartufo nero pregiato e formaggio stagionato 48 mesi

7. LINEA VEGANA

SENZA UOVO

Verdure, legumi e frutta secca: il gusto del mondo vegetale.
Ripieni senza ingredienti di origine animale,
con sfoglia senza uovo e abbinamenti ricchi di carattere.

SENZA UOVO · COLORAZIONI DA INGREDIENTI NATURALI

RAVIOLI A CUORE



Zucca e zenzero

Melanzane e pomodoro

Spinaci e tofu

Barbabietola e patate

Carciofi e limone

RAVIOLI A MEZZA LUNA



Piselli e menta

Funghi e tartufo

Cavolfiore e curry

Patata viola e porro

Broccoli e mandorle

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.

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.

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

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
ordini@pastificiolorenzi.com

LABORATORIO
Misano Adriatico (RN) • Italia

SITO WEB
www.pastificiolorenzi.com

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

PRODUZIONE
Su ordinazione, con programmazione dedicata

PASTIFICIO LORENZI

PRODOTII 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