PASTA FRESCA SINCE 1951

AVESANI

Mag

NOVITÀ E APPROFONDIMENTI DAL MONDO DELLA PASTA FRESCA E RIPIENA AVESANI, TUTTI DA SFOGLIARE

NEWS AND INSIGHTS FROM THE WORLD OF AVESANI FRESH AND STUFFED PASTA, ALL TO BROWSE.

L'ESTATE IN TAVOLA

SUMMER ON THE TABLE

INTERVISTA / *INTERVIEW*

Una vocazione artigianale su larga scala

An artisanal vocation on a large scale

REPORTAGE

Tutti pazzi per la pasta fresca

All crazy for fresh pasta

LYFESTYLE

Il pranzo della domenica

Sunday Lunch

AVESANI®

PASTA FRESCA SINCE 1951

Verona,
la città dell'Arena.
E non solo.

www.avesani.com

SOMMARIO
TABLE OF CONTENTS

04_ Editoriale di Valentina Avesani
Editorial by Valentina Avesani

05_ REPORTAGE
Tutti pazzi per la pasta fresca
All crazy for fresh pasta

06_ INTERVISTA / *INTERVIEW*
Una vocazione artigianale su larga scala
An artisanal vocation on a large scale

08_ LIFESTYLE
Il pranzo della domenica
Sunday Lunch

09_ GOURMET
L'estate in tavola
Summer on the table

10_ PAIRING
Calici estivi
Summer Wines

11_ ANATOMIA DEL GUSTO / *ANATOMY OF TASTE*
Tortelloni all'Asiago ed erbette
Tortelloni with Asiago cheese and greens

12_ TERRITORIO / *TERRITORY*
Il sostegno allo sport
Supporting Sport

13_ TERRITORIO / *TERRITORY*
Palio del drappo verde

Pubblicato da / *Published by*
Studiopoletto

Managing Editor
Gaia Giordani

Articoli di / *Articles by*
Gaia Giordani

Art Direction
Pietro Poletto

Graphic Design
Manuela Mambrin

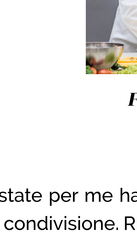
Account Executive
Chiara Poletto

Foto / *Photos*
Nicola Tenchella

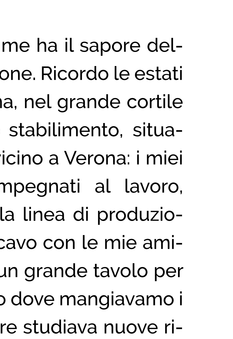
Copertina / *Cover*
Art Direction:
Pietro Poletto
Shooting:
Nicola Tenchella

EDITORIALE / *EDITORIAL*

Valentina Avesani
Responsabile della produzione e del personale di Pastificio Avesani
Head of Production and Human Resources, Pastificio Avesani



Luciano Avesani
Proprietario / *Owner*



Franco Avesani
Proprietario / *Owner*

L'estate per me ha il sapore della condivisione. Ricordo le estati da ragazzina, nel grande cortile del nostro primo stabilimento, situato in un paesino vicino a Verona: i miei genitori erano impegnati al lavoro, tra gli assaggi e la linea di produzione, mentre io giocavo con le mie amiche. Allestivamo un grande tavolo per il pranzo all'aperto dove mangiavamo i tortellini. Mio padre studiava nuove ricette e, dopo diversi assaggi, iniziava la produzione vera e propria. È con lo stesso spirito di condivisione che ancora oggi mio padre immagina nuove ricette che diventano i nostri tortellini, tortelloni, ravioli... Per portare non solo sulla nostra tavola, ma su quelle di tutto il mondo, il sapore dell'autenticità e delle cose fatte per bene.

Summer, to me, tastes like sharing. I remember my childhood summers in the large courtyard of our very first factory, nestled in a small village near Verona. My parents were busy working, tasting and overseeing the production line, while I played with my friends. We would set up a big outdoor table for lunch, where we'd enjoy tortellini together. My father was always experimenting with new recipes and, after several tastings, full-scale production would begin. Today, with that same spirit of sharing, my father still dreams up new recipes that become our tortellini, tortelloni, ravioli... Bringing not only to our own table, but to tables all over the world, the flavour of authenticity and of things made with care.

Valentina Avesani

TUTTI PAZZI PER la pasta fresca

ALL CRAZY FOR FRESH PASTA

I dati di mercato confermano un interesse sempre maggiore del consumatore per la pasta fresca e ripiena. *Market data confirms the growing interest among consumers in fresh and filled pasta.*

La tendenza del consumatore di scegliere i prodotti anche in base alla necessità e all'occasione di consumo è fortemente orientata anche dai nuovi opinion leader sui social media, come content creator e influencer di food, sempre più interessati a segnalare preparazioni locali ad alto tasso di autenticità.

Consumers are increasingly guided by usage occasions and dietary needs when choosing products, a trend strongly influenced by the new social media opinion leaders — food content creators and influencers — who are eager to promote regional dishes with a strong sense of authenticity.

Un nuovo esotismo, che affonda le sue radici nell'esigenza del mercato, abbracciata anche dai consumatori, di ripensare le proprie abitudini alimentari gratificando il palato, contenendo la spesa, rispettando criteri nutrizionali e filosofie alimentari, accontentando i gusti di tutti i commensali.

This "new exoticism" reflects the market's desire — embraced by consumers — to rethink eating habits: indulging the palate while containing costs, meeting nutritional criteria, following specific dietary philosophies, and pleasing all guests at the table.

Nel caso della pasta fresca e della pasta fresca ripiena, sul mercato italiano si evidenzia l'opportunità di proporre nuovi formati fantasiosi in alternativa a quelli classici, per portare varietà in tavola. Sul mercato estero l'appeal della pasta italiana, da sempre, contiene un elemento valoriale aggiuntivo, legato allo stile di vita mediterraneo.

In Italy, fresh and filled pasta offers an opportunity to introduce new and imaginative formats alongside the classics, adding variety to mealtimes. Abroad, the appeal of Italian pasta has always carried extra value, tied to the Mediterranean lifestyle.

AZIENDA • COMPANY

75 **Anni di storia** *Years of history*

3 **Generazioni** *Generations*

5 **Linee produttive** *Production lines*

7 **Certificazioni** *Certifications*

FATTURATO • TURNOVER

23 **milioni nel 2024** *million in 2024*

+80% **rispetto al 2009** *growth since 2009*

+7% **incremento annuo dal 2023** *year-on-year growth since 2023*

UNA VOCAZIONE ARTIGIANALE SU LARGA SCALA

AN ARTISANAL VOCATION ON A LARGE SCALE

Da oltre 70 anni Pastificio Avesani è una realtà in continua crescita tra intuizione imprenditoriale e qualità artigianale. Ne parliamo con Alessandro Chiarini, direttore commerciale di Pastificio Avesani.

For over 70 years Pastificio Avesani has been a continuously growing reality between entrepreneurial intuition and artisanal quality.We discuss this journey with Alessandro Chiarini, sales director at Pastificio Avesani.

L'heritage di Pastificio Avesani è generazionale. È legato ad una storia famigliare, che prima ha conquistato la fiducia del mercato locale e poi è riuscita a espandersi senza mai perdere la sua vocazione artigianale: dalla pasta fatta a mano nel piccolo laboratorio di Bussolengo negli anni Settanta, alle cinque linee di produzione dell'attuale stabilimento dove Pastificio Avesani è situato dagli anni Duemila, la filosofia è rimasta esattamente la stessa.

The heritage of Pastificio Avesani is generational, rooted in a family story that first earned the trust of the local market and then expanded without ever losing its artisanal soul. From hand-rolled paste in a small workshop in Bussolengo in the 1970s to five modern production lines at its current facility since the 2000s, the philosophy has remained unchanged.

"La qualità non è uno slogan," dichiara Alessandro Chiarini, direttore commerciale di Pastificio Avesani. "È un impegno quotidiano della famiglia Avesani, che da tre generazioni mette ogni giorno tanta passione nella produzione della pasta fresca e ripiena: prima di tutto una grande attenzione ai dettagli, il costante controllo delle ricette attraverso l'assaggio dei prodotti finiti e la scelta di fornitori di fiducia per le materie prime locali".

"La qualità non è uno slogan. È un impegno quotidiano."

L'evoluzione del Pastificio Avesani anche grazie a strategie mirate ha permesso di raggiungere traguardi ambiziosi. Oggi la produzione è di circa 15.000 quintali di tortellini e pasta fresca al giorno: un trend di crescita costante negli anni che permette di posizionarsi come player di rilievo sul mercato nazionale e internazionale.

"Quality is not a slogan," says Alessandro Chiarini, sales director at Pastificio Avesani. "It's a daily commitment from the Avesani family, who for three generations have poured passion into the production of fresh and filled pasta — above all, through meticulous attention to detail, constant recipe testing through product tasting, and the careful selection of trusted local suppliers for our raw ingredients".

"Quality is not a slogan. It is a daily commitment."

The evolution of Pastificio Avesani, supported by targeted strategies, has made it possible to reach ambitious goals. Today, production stands at approximately 1,500 tonnes of tortellini and fresh pasta per day — a steady growth trend over the years that positions the company as a key player in both the national and international markets.

VI INVITIAMO A CONTATTARCI ATTRAVERSO QUESTO FORM PER METTERVI IN CONTATTO CON LA NOSTRO REFERENTE PER L'EXPORT.
PLEASE CONTACT US VIA THE FORM TO GET IN TOUCH WITH OUR EXPORT REPRESENTATIVE

Oggi esportiamo la nostra pasta fresca e ripiena nei principali paesi dell'Unione Europea, Israele e Giordania, nei Paesi Arabi e Hong Kong.

We currently export our fresh and filled pasta to major EU countries, Israel, Jordan, the Arab world and Hong Kong.

VIDEO

"Il 2024 ha segnato un record per Pastificio Avesani, con 23 milioni di fatturato. Una crescita di oltre +80% rispetto al 2009. Oggi la produzione è di circa 15.000 quintali di tortellini e pasta fresca, un trend di crescita costante negli anni che ci permette di proporci come player di rilievo sul mercato nazionale e internazionale," prosegue Chiarini.

"Puntiamo a una sempre maggiore presenza produttiva, un asset fondamentale dell'attività che permette di essere competitivi, assieme a una grande fedeltà alla ricetta e alla materia prima. I due aspetti fondamentali che reputo il segreto del nostro successo," conclude Chiarini.

"2024 marked a record year for Pastificio Avesani, with €23 million in turnover — an increase of over 80% compared to 2009. Today, we produce around 1,500 tonnes of tortellini and fresh pasta daily, a consistently growing trend that allows us to establish ourselves as a major player on both the domestic and international scene," continues Chiarini.

"We are aiming for an ever-stronger production presence — a fundamental asset that ensures our competitiveness, together with our unwavering loyalty to our recipes and to the quality of our raw ingredients. These are, in my opinion, the two key elements behind our success," Chiarini concludes.

Da ormai 75 anni Pastificio Avesani è guidato da passione e tradizione dalla famiglia che Dna fondato, per portare ottima pasta fresca e ripiena sulle tavole di tutta Italia e del mondo.

For 75 years, Pastificio Avesani has been guided by the same passion and tradition as the family that founded it, bringing outstanding fresh and filled pasta to tables across Italy and around the world.

PASTA FRESCA SINCE 1951

AVESANI Mag

Tortelloni all'Asiago ed erbette
Tortelloni with Asiago cheese and greens

Girasoli con carciofi
Artichoke sunflowers

Tortelli con stracciatella, basilico genovese D.O.P. e pomodorini
Tortelli with stracciatella, genovese basil D.O.P. and tomato

Pasta fresca all'uovo
Fresh egg pasta

SCOPRILI IN QUESTO NUMERO

DISCOVER THEM IN THIS ISSUE

AVESANI
PASTA FRESCA SINCE 1951

www.avesani.com

IL PRANZO DELLA DOMENICA

SUNDAY LUNCH

Come viene reinterpretato dalle varie generazioni il rituale di consumo italiano di pasta fresca.

How fresh pasta is reinterpreted by different generations within thisuniquely Italian culinary tradition.

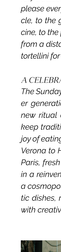
Per ogni italiano, dove il consumo di pasta è un appuntamento quotidiano, la pasta fresca prende una connotazione di festa: ci ricorda la nonna che stendeva la sfoglia a mano, di domenica mattina, per figli e nipoti che affova di pranzo si radunavano attorno a un grande tavolo. Un ricordo d'infanzia, che si rinnova per le nuove generazioni in modi nuovi, rivisitati e resi più contemporanei.

FAMIGLIE SEMPRE PIÙ PICCOLE, MA ALLARGATE

Meno figli e nipoti, ma sempre più amici e nuovi compagni entrano a far parte del nucleo famigliare. Si scoprono nuovi rituali, ricette antiche diventano rituali moderni. Che necessariamente devono mettere tutti d'accordo, dallo zio vegetariano al nonno che adora le fettuccine, all'amico in visita per il weekend da una città lontana che assaggia per la prima volta i tortellini ricetta Valeggio.

UNA CELEBRAZIONE DELLA CONVIVIALITÀ

L'appuntamento con il pranzo della domenica è l'occasione per le nuove generazioni di sperimentare un nuovo rituale di condivisione, per non perdere una tradizione e rinsaldare a tavola l'abitudine di mangiar bene in compagnia. Da Verona a Hong Kong, da New York a Parigi, la pasta fresca può stare al centro di una rinnovata versione del brunch, dove un approccio cosmopolita dà il benvenuto a piatti autentici riscoperti e rivisitati con fantasia.



For every Italian, where pasta is a daily staple, fresh pasta holds a festive meaning: it brings back memories of grandma rolling out the dough by hand on a Sunday morning, preparing lunch for children and grandchildren gathered around a large family table. A cherished childhood memory that is now being reinterpreted by new generations in fresh, modern ways.

SMALLER, BUT MORE EXTENDED FAMILIES

Fewer children and grandchildren, but more friends and new partners are becoming part of the modern family circle. New rituals are emerging, and old recipes are being transformed into contemporary traditions — ones that must naturally please everyone: from the vegetarian uncle, to the grandfather who loves fettuccine, to the friend visiting for the weekend from a distant city, tasting Valeggio-style tortellini for the very first time.

A CELEBRATION OF TOGETHERNESS

The Sunday lunch tradition offers younger generations a chance to embrace a new ritual of togetherness — a way to keep tradition alive while reaffirming the joy of eating well in good company. From Verona to Hong Kong, from New York to Paris, fresh pasta can take centre stage in a reinvented version of brunch, where a cosmopolitan spirit welcomes authentic dishes, rediscovered and reimagined with creativity.

Nel portfolio di Pastificio Avesani, dove il tema della fantasia e della qualità nel ripieno si lega a stretto filo con l'amore per la tradizione, la personalizzazione dei formati previsti nelle nostre 5 linee di produzione è un'opportunità per i player della GDO italiani ed esteri di ampliare la propria offerta nella categoria della pasta fresca, affidandosi ad un partner affidabile sotto il profilo della ricerca e sviluppo. L'attenzione alle tendenze di mercato e la garanzia di una produzione industriale con una qualità artigianale.

In Pastificio Avesani's portfolio, where creativity and quality in the filling go hand in hand with a deep respect for tradition, the customisation of formats across our five production lines offers a valuable opportunity for both Italian and international large scale retailers to expand their fresh pasta offering, by partnering with us, they can rely on a trusted supplier with strong expertise in research and development, a keen eye on market trends, and the assurance of industrial production that delivers artisanal quality.

L'ESTATE IN TAVOLA

SUMMER ON THE TABLE

L'ECCELLENZA DELL'OFFERTA AVESANI PER I PIATTI GOURMET, IN TRE RICETTE ESTIVE CON INGREDIENTI DI STAGIONE, SEMPLICI E VELOCI DA PREPARARE, CON UN PICCOLO CONSIGLIO DA CHEF.

AVESANI'S FINEST SELECTION FOR GOURMET PLATES, IN THREE SUMMER RECIPES FEATURING SEASONAL INGREDIENTS, SIMPLE AND QUICK TO PREPARE. EACH COMES WITH A CHEF'S TIP.

Tortelloni con stracciatella basilico fresco e pomodorini

Grandi e ricchi di ripieno sanno d'estate al primo sguardo. E al primo assaggio.

La burrata fresca incontra il pomodoro in una versione della caprese, un abbinamento estivo per eccellenza, con qualche foglia di basilico per aggiungere un tocco aromatico mediterraneo. Vanno serviti nella loro semplicità, con un filo d'olio extravergine e qualche foglia di basilico fresco.

Tortelloni with stracciatella, basil & tomato

Large and generously filled, they taste like summer at first glance — and first bite.

Fresh burrata meets tomato in a caprese-style filling, the quintessential summer pairing, finished with a few basil leaves for a fragrant Mediterranean touch. Best served simply, with a drizzle of extra virgin olive oil and a few fresh basil leaves.

Girasoli ai carciofi

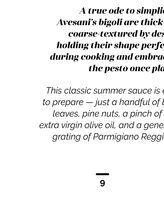
Il formato rotondo a forma di fiore incontra le verdure di stagione.

I girasoli ai carciofi (in alternativa anche con ripieno di asparagi e in tante varianti gustose) uniscono i sapori freschi delle primizie alla sfoglia all'uovo. Dopo averli cotti qualche minuto in acqua salata, poiché il ripieno è generoso si possono spadellare con qualche ricciolo di burro per esaltarne la naturale bontà.

Artichoke sunflowers

These round, flower-shaped pasta parcels celebrate the flavours of the season.

The artichoke sunflowers — also available with asparagus filling and many other delicious variations — combine the fresh taste of spring vegetables with delicate egg pasta. After a few minutes in salted boiling water, their rich filling makes them perfect for tossing in a pan with a few curls of butter to enhance their natural flavour.



Bigoli al pesto

Un inno alla semplicità: i bigoli di Pastificio Avesani, spessi e ruvidi per definizione, tengono perfettamente la cottura e quando arrivano nel piatto abbracciano il pesto.

Un classico condimento estivo facile da preparare con poche foglie di basilico, una manciata di pinoli, un pizzico di sale, olio extravergine di oliva e una generosa grattugiata di Parmigiano Reggiano.

Bigoli with pesto

A true ode to simplicity: Avesani's bigoli are thick and coarse-textured by design, holding their shape perfectly during cooking and embracing the pesto once plated.

This classic summer sauce is easy to prepare — just a handful of basil leaves, pine nuts, a pinch of salt, extra virgin olive oil, and a generous grating of Parmigiano Reggiano.

Calici estivi

PAIRING

Summer Wines

L'abbinamento dei primi con i vini italiani è un'occasione fortemente posizionante sia per l'offerta della GDO, sempre più attenta a proporre una cantina di vini ricca e varia, sia per le piccole realtà del retail di prossimità, come gastronomie di quartiere e nei centri storici.

Per accompagnare la pasta fresca all'uovo, come tagliolini, fettuccine, maccheroncini, bigoli, lasagne, serviti in purezza con burro e parmigiano, un semplice sugo di pomodoro, il pesto di noci o basilico, suggeriamo un vino bianco secco, servito fresco alla temperatura di circa 8 °C. La pasta fresca con ripieni delicati, come i tortelloni ricotta e spinaci o i girasoli con gamberetti e zucchine, si sposa bene con i vini bianchi fermi e i rosati. Per formati con ripieni più saporiti, come i tortellini al prosciutto crudo o i girasoli al salmone, si può optare per un vino rosso giovane, da servire a temperatura ambiente.

Pairing Italian wines with pasta dishes is a strong positioning opportunity – both for large-scale retail chains, which are increasingly focused on offering a varied and well-curated wine selection, and for smaller, local retailers such as neighbourhood delis and shops in historic town centres.

To accompany fresh egg pasta — such as tagliolini, fettuccine, maccheroncini, bigoli or lasagne — served simply with butter and Parmigiano, a light tomato sauce or walnut/basil pesto, we recommend a dry white wine, served well chilled at around 8°C. Fresh pasta with delicate fillings — like ricotta and spinach tortelloni or sunflowers with prawns and courgettes — pairs beautifully with still white wines and rosés. For more robust fillings, such as prosciutto-filled tortellini or salmon sunflowers, a young red wine served at room temperature is an excellent choice.

Tortelloni all'Asiago ed erbette

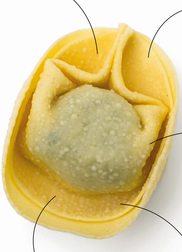
Tortelloni with Asiago cheese and greens

Veloci, pratici, gustosi e pensati per fare felici tutti. Una pasta ripiena dalle mille qualità, qui ve ne sveliamo alcune.

Quick, practical, delicious — and made to please everyone. A filled pasta with countless qualities; here are just a few.

Veloci
Cuociono in acqua bollente salata per 1 minuto, perfetti per un pranzo last minute.
Quick *- Boil in salted water for just 1 minute — perfect for a last-minute lunch.*

Texture
La sfoglia delicatamente ruvida, come quella artigianale, cattura meglio i condimenti.
Textured *- The delicately rough texture has an artisanal feeling to capture the condiments better.*



Versatili
Adatto a chi sceglie un'alimentazione vegetariana.
Versatile *- Ideal for those following a vegetarian diet.*

Gustosi
Hanno un morbido ripieno di erbette e Asiago, un formaggio locale tipico della nostra zona.
Tasty *- Filled with a soft blend of greens and Asiago, a traditional local cheese from our region.*

Facili
Spadellati con burro, salvia e parmigiano. E sono già pronti da gustare.
Easy *- Sauteed with butter, sage and parmesan. And they are ready to enjoy.*

SCOPRI TUTTA LA LINEA "SOTTILE PIACERE"
DISCOVER THE "SOTTILE PIACERE" RANGE

I Tortelloni all'Asiago ed erbette fanno parte della Linea **Sottile piacere**. Non solo tortelloni, ma anche tortellini, ravioli e tortelli: dai ripieni tradizionali a quelli più sfiziosi, dai vegetariani alla carne di prima scelta, per accontentare tutti i gusti. **Confezionati in un pack sostenibile, in 70% in PET riciclato e riciclabile.**

The Tortelloni with Asiago and greens are part of the ***Sottile Piacere*** *range. Not just tortelloni, but also tortellini, ravioli and tortelli — from traditional fillings to more indulgent options, from vegetarian recipes to premium meat selections, there's something to satisfy every palate.* ***In a sustainable packaging made of 70% recycled and recyclable PET.***

Granfondo Avesani

SU DUE RUOTE NELLE NOSTRE VALLI

GRANFONDO AVESANI. TWO WHEELS THROUGH OUR VALLEYS

Quest'anno Granfondo Avesani arriva alla **25esima edizione**. Un bel traguardo per la maratona ciclistica organizzata da Pastificio Avesani in memoria di Luca Avesani, amante delle due ruote, che quest'anno si terrà il 1° maggio. Partenza da Piazza Bra, davanti all'Arena di Verona, simbolo della nostra città, su due percorsi di 85 e 115 chilometri tra le dolci colline della Lessinia. All'arrivo, come di consueto, verrà offerto un Pasta Party per dare ristoro ai partecipanti e ai loro sostenitori.

*This year marks the **25th edition** of the Granfondo Avesani — an important milestone for the cycling marathon organised by Pastificio Avesani in memory of Luca Avesani, a great cycling enthusiast. The event will take place on 1st May, starting from Piazza Bra, in front of Verona's iconic Arena. Participants can choose between two scenic routes — 85 km and 115 km — through the gentle hills of Lessinia. As tradition dictates, a Pasta Party will be held at the finish line to welcome riders and supporters alike.*

IL PALIO DEL DRAPPO VERDE

Di corsa tra le bellezze storiche di Verona

PALIO DEL DRAPPO VERDE. A RACE THROUGH VERONA'S HISTORIC HEART

Storia, tradizione e amore per Verona che ha dato i natali al Pastificio Avesani così come al Palio del drappo verde: la più antica gara podistica conosciuta, fondata proprio a Verona più di 800 anni fa, e di cui parla Dante nella Divina Commedia. Come da tradizione si tiene ogni anno a marzo, lungo un percorso di 4 chilometri pianeggianti nel centro storico di Verona. Lo stesso giorno si corre anche la Sgambada de San Giuseppe, ovvero la "sgambata" amatoriale tra le bellezze storiche e culturali della città. Entrambe le manifestazioni sono sostenute con orgoglio da Pastificio Avesani.

History, tradition and a deep love for Verona — birthplace of both Pastificio Avesani and the Palio del Drappo Verde (Run of the green cloth), the oldest recorded footrace, founded in Verona over 800 years ago and mentioned by Dante in the Divine Comedy. The race is held every March, along a flat 4-kilometre route through the historic centre. On the same day, the Sgambada de San Giuseppe also takes place — an amateur fun run exploring the city's artistic and cultural beauty. Pastificio Avesani is proud to support both events.

«Poi si rivolse, e parve di coloro
che corrono a Verona il drappo
verde per la campagna; e parve
di costoro quelli che vince,
non colui che perde.»

(Dante Alighieri, Inferno. Canto XV)

"Then he turned round, and seemed to be of those who at Verona run for the green cloth across the plain; and seemed to be among them the one who wins, and not the one who loses."

(Dante Alighieri, Inferno, Chapter XV)

Un piacere da condividere
www.avesani.com
AVESANI
PASTA FRESCA SINCE 1951

Dal 1951 fatti della stessa pasta

Made of the same dough since 1951

Positività • Positivity

Reagire

Reaction

Cambiamento • Change

Determinazione • Determination

Risultati • Results

Soddisfazione

Satisfaction

Impegno • Effort

Confronto • Comparison

Metodo

Method

Sfida • Challenge

AVESANI®

PASTA FRESCA SINCE 1951

PASTIFICIO AVESANI S.R.L.

Via Pietro Vassanelli, 19A, • 37012 Bussolengo (Verona) - Italy

Tel. (0039) 04567 17 737 • info@avesani.com • **www.avesani.com**