

# SE. AS ON S



**pavoni**  
ITALIA



**A  
NATURAL  
PALETTE**

## La scelta più naturale

Una palette a base di concentrati naturali, tra i quali cartamo, zucca, succo di barbabietola e molti altri, sviluppata in collaborazione con il Campione del Mondo di Pasticceria **Emmanuele Forcone**. Una gamma di "colori non colori", vegan friendly, sostenibile e amica della natura, dall'estrema versatilità, ampia gamma cromatica, dal gusto moderno, contemporaneo e naturale. Una novità disponibile sia a base burro di cacao sia in polvere. Una gamma nuova, una tavolozza unica e ricca di sfumature.

## Le qualità di Seasons


- 100% prodotto naturale;
- vegan friendly;
- OGM free;
- AZO free;
- estratti naturali selezionati accuratamente.

## The most natural choice

*A palette based on natural concentrates, among which safflower, pumpkin, beetroot juice and many others developed in cooperation with the World Pastry Champion **Emmanuele Forcone**. A range of "colours non-colours" which are vegan friendly, sustainable and eco-friendly, with extreme versatility, wide colour range, flavourless but with a modern and contemporary approach. An innovation available both as cocoa butter and as powder. A new range, a unique and rich palette of nuances.*

## Seasons' plus

- 100% natural product;
- vegan friendly;
- GMO free;
- AZO free;
- carefully selected natural concentrates.



## **Concentrati naturali a base burro di cacao** *Cocoa butter natural concentrates*

100% naturali, 100% efficaci. La palette di concentrati vegetali Seasons è disponibile a base burro di cacao per la colorazione di masse di cioccolato, per l'applicazione diretta a spruzzo o pennello su stampi, acetati e fogli chitarra, oppure all'interno di glasse o finiture ad effetto velluto. Dal giallo al viola, passando per il rosa, l'azzurro, il verde, il rosso. Un arcobaleno naturale, totalmente vegan friendly, capace di dare carattere e colore a praline, tavolette, torte, petit four e tanto altro ancora.

*100% natural, 100% effective. Seasons, the vegetable concentrate palette, is available as cocoa butter based range for colouring chocolate masses, to be sprayed or brushed on moulds, acetates and guitar sheets, for colouring your glazes or even for velvet effect finishing. From yellow to purple, passing through pink, blue, green and red. A whole natural rainbow, totally vegan friendly, capable of giving character and colour to your pralines, choco bars, cakes, petit fours and much more.*





Stampo per tavoletta di cioccolato  
Choco bar mould cod. **PC5004**

Concentrato naturale a base burro di cacao  
Cocoa butter natural concentrate cod. **NC03**





Stampo in silicone Gourmand 300x175 mm  
Silicone mould Gourmand 300x175 mm  
cod. **GG016**

Concentrato naturale in polvere  
Powdered natural concentrate  
cod. **NCP05**

## **Concentrati naturali in polvere** *Powdered natural concentrates*

Genuinità e creatività. Seasons aggiunge un tocco in più alle tue preparazioni dedicate sia alla pasticceria sia alla ristorazione. Glasse, impasti, creme, farciture, frolle, viennoiserie: sono solo alcuni degli usi possibili di Seasons. Concentrati vegetali a base di alga spirulina, zucca, barbabietola e molti altri: una palette tutta naturale che darà un look personale alle preparazioni, con tante variazioni cromatiche.

*Authenticity and creativity. Seasons adds an extra touch to your preparations both for pastry and for catering. Icing, doughs, creams, fillings, shortcrust pastry, viennoiserie: these are just some of Seasons many uses. Plant extracts based of spirulina algae, pumpkin, beetroot and many others: a whole natural palette which will give a personal touch to your preparations, with many colour variations.*





## Consigli d'uso Usage Tips

### Colori perfetti, naturalmente!

Come fare? Seasons, nella sua versione a base burro di cacao, va sciolto ed agitato prima dell'uso. È consigliato non superare i 50°C e sconsigliato l'utilizzo del microonde poiché potrebbe alterare le proprietà dei concentrati vegetali.

Come puoi utilizzare Seasons in polvere per altre applicazioni come glasse, creme, meringhe e impasti? Mescola la polvere all'interno della preparazione per facilitare la sua dispersione nel mix. Aggiungi la polvere all'interno della preparazione e mixa al fine di ottenere la gradazione di colore desiderata.

### Perfect colours, naturally!

*How to? Melt and shake before use the cocoa butter version of Seasons. We recommend not exceeding 50°C and avoiding the use of microwaves, as it could alter the properties of natural concentrates.*

*How to use Seasons powder for other applications, such as icings, creams, meringues and dough? Mix the powder into the preparation to ease the dispersion in the mix. Add the powder inside the preparation and mix to obtain the desired colour nuance.*





Stampo in silicone Pavoflex 400x300 mm  
Silicone mould Pavoflex 400x300 mm  
cod. **PX4365**

Concentrato naturale a base burro di cacao  
Cocoa butter natural concentrate  
cod. **NC04, NC05, NC07**





Attrezzi per creare foglie di cioccolato FlyChoc  
Tools to create chocolate leaves FlyChoc  
cod. **CH1, CH2, CH3**

Concentrato naturale a base burro di cacao  
Cocoa butter natural concentrate  
cod. **NC04, NC06, NC08, NC09, NC11**

## Concentrati naturali a base burro di cacao 200 g

### Cocoa butter natural concentrates 200 g



**NC05**  
Rosso ciliegia  
Cherry red



**NC09**  
Rosa  
Pink



**NC07**  
Viola  
Purple



**NC03**  
Azzurro  
Light blue



**NC08**  
Marrone fondente  
Dark brown



**NC11**  
Marrone latte  
Milk cocoa



**NC10**  
Rosso  
Red



**NC06**  
Arancione  
Orange



**NC04**  
Giallo  
Yellow



**NC01**  
Verde mela  
Apple green



**NC02**  
Verde  
Green

## Concentrati naturali in polvere 80 g

### Powdered natural concentrates 80 g



**NCP05**  
Rosso ciliegia  
Cherry red



**NCP09**  
Rosa  
Pink



**NCP07**  
Viola  
Purple



**NCP03**  
Azzurro  
Light blue



**NCP08**  
Marrone fondente  
Dark brown



**NCP10**  
Rosso  
Red



**NCP06**  
Arancione  
Orange



**NCP04**  
Giallo  
Yellow



**NCP01**  
Verde mela  
Apple green



**NCP02**  
Verde  
Green



**Pavoni Italia S.p.a.**

Via E. Fermi, s.n. - 24040 Suisio (BG) - Italia  
T. +39 035 4934111 - F. +39 035 4948200  
info@pavonitalia.com - [www.pavonitalia.com](http://www.pavonitalia.com)



Management  
System  
ISO 9001:2015



[www.tuv.com](http://www.tuv.com)  
ID 9105056998