

SEMOULIER  
PASTIER  
**PANZANI**



## La nouvelle gamme de pâtes premium de Panzani

**FABRIQUÉE AVEC DES MOULES EN BRONZE,  
ET DU BLÉ 100% FRANÇAIS !**

En avril, Panzani, la marque leader en France de pâtes et de sauces<sup>1</sup>, lance ses premières **pâtes premium**, fabriquées dans ses usines avec des moules en bronze. Plus épaisses et plus fermes<sup>2</sup>, les pâtes **FERMES & GÉNÉREUSES** offrent une tenue parfaite à la cuisson et une accroche idéale pour la sauce. Fabriquée en France avec du blé 100% français, cette nouvelle gamme promet un véritable moment gastronomique !







## DES PÂTES *premium* POUR UNE EXPÉRIENCE GOURMANDE *irrésistible*

Panzani propose aujourd'hui une nouvelle expérience culinaire avec ses **pâtes premium Fermes & Généreuses**. Grâce à son savoir-faire de semoulier-pastier et à une technique de fabrication avec des moules en bronze, la marque conçoit des pâtes **à la texture ferme et généreuse**, idéales pour des plats ultra gourmands.



Pourquoi **le moule en bronze** fait toute la différence ? Lors de leur passage dans ces moules, les pâtes se dotent d'une texture en surface légèrement rugueuse permettant une meilleure accroche de la sauce. Avec Fermes & Généreuses, chaque bouchée devient un moment de plaisir intense, digne des meilleures tables !

## UNE PRODUCTION *100 % Française*

Les pâtes Fermes & Généreuses sont **fabriquées en France** et exclusivement à partir de **blé 100 % français**, soigneusement sélectionné. Un engagement fort qui reflète sa connexion avec les agriculteurs français et une maîtrise rigoureuse de chaque étape de production. L'excellence de cette gamme repose sur un savoir-faire pastier allié à la technique de l'extrusion avec le moule en bronze, qui leur confère une texture ferme et une tenue parfaite à la cuisson, sublimant chaque recette.



## UNE GAMME, *des recettes infinies*

Avec cinq références, la gamme Fermes & Généreuses offre une variété de formes idéales pour sublimer tous les plats :

**COQUILLETTE** : Panzani revisite la coquillette, son format iconique, en version premium ! Plus grandes que les coquillettes classiques Panzani, elles apportent une touche d'originalité et sont parfaites pour des plats gourmands.

**RIGATONI** : grâce à leur large diamètre, ils retiennent à merveille les sauces épaisses et les morceaux de viande.

**LINGUINE** : légèrement aplaties, elles s'associent idéalement avec des sauces aux fruits de mer ou crémeuses.

**FUSILLI** : leur forme torsadée capture généreusement les sauces légères.

**PENNE RIGATE** : avec leurs stries caractéristiques, elles retiennent les sauces à base de tomates ou de crème pour des saveurs intenses à chaque bouchée.



Cinq formes offrant des possibilités de recettes infinies et des classiques revisités pour des créations culinaires des plus audacieuses !

**PMC<sup>3</sup> : 1,69 €** - Paquet de 500 g

<sup>1</sup> N°1 Part de Marché marque nationale Circana 2024, tous circuits France. <sup>2</sup> Par rapport aux pâtes classiques Panzani. <sup>3</sup> Prix marketing conseillé, le distributeur restant libre de la fixation de ses prix de vente.



# Linguine AUX CREVETTES ET LÉGUMES DU SOLEIL



Pour 4 personnes

Préparation 20 mn  
Cuisson 9 mn

## Ingédients

400g de linguine  
24 belles crevettes décortiquées  
1 poivron rouge  
1 poivron jaune

2 courgettes  
Filet d'huile d'olive  
Thym  
Ail

- 1/ Coupez les poivrons en lanières et les courgettes en fines rondelles.
- 2/ Faites revenir les légumes dans une poêle à feu vif avec un filet d'huile d'olive et laissez cuire pendant 10 minutes.
- 3/ Ensuite, ajoutez les crevettes quelques minutes dans la poêle et remuez régulièrement. Assaisonnez à votre goût.
- 4/ Pendant ce temps, faites cuire les Linguine Fermes et Généreuses Panzani dans un grand volume d'eau salée pendant 9 minutes. Égouttez les pâtes.
- 5/ Versez les linguines dans la poêle avec les légumes et les crevettes. Mélangez.
- 6/ Dressez à l'assiette en parsemant d'herbes fraîches et de poivre, et c'est prêt !

# Rigatoni AUX AUBERGINES

## ET TOMATES

Pour 4 personnes

Préparation 15 mn  
Cuisson 13 mn

- 1/ Épluchez les oignons et l'ail puis hachez les finement. Coupez les aubergines en dés.
- 2/ Dans une poêle, ajoutez 4 cuillères à soupe d'huile d'olive. Quand la poêle est chaude, ajoutez les aubergines et faites cuire à feu vif en remuant très régulièrement.
- 3/ Lorsque les dés d'aubergines sont fondants, ajoutez l'oignon. Lorsqu'il devient translucide, ajoutez le coulis de tomates, l'ail, quelques branches de thym et une feuille de laurier. Laissez mijoter en remuant de temps en temps.
- 4/ Pendant ce temps, faites cuire les Rigatoni Fermes et Généreuses Panzani dans un grand volume d'eau salée pendant 13 minutes. Égouttez les pâtes.
- 5/ Ajoutez les pâtes dans la poêle avec les légumes et mélangez. Assaisonnez à votre convenance.
- 6/ Dressez les assiettes en ajoutant du parmesan et des feuilles de basilic, et c'est prêt !

## Ingédients

400g de Rigatoni  
2 aubergines  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
1 boîte de coulis de tomates

Parmesan râpé  
Basilic  
Branches de thym  
Feuille de laurier





# Coquillettes AU PESTO DE PISTACHE, BURRATA ET ASPERGES VERTES



Pour 4 personnes

Préparation 10 mn

Cuisson 12 mn

## Ingédients

400g de coquillettes

1 bouquet de basilic

80g de pistaches décortiquées

2 buratta

Une botte d'asperges vertes

80g de parmesan

2 gousses d'ail

Huile d'olive

- 1/ Hachez finement les feuilles de basilic et les deux gousses d'ail. Coupez le parmesan en fins morceaux et concassez les pistaches.
- 2/ À l'aide d'un mixeur, mixez les ingrédients en ajoutant l'huile d'olive pour obtenir une texture généreuse !
- 3/ Pendant ce temps, faites cuire les Coquillettes Fermes et Généreuses Panzani dans un grand volume d'eau salée pendant 12 minutes.
- 4/ Ensuite, coupez l'extrémité filandreuse des asperges. Plongez les têtes d'asperges dans l'eau salée pendant les 4 dernières minutes de cuisson des pâtes.
- 5/ Égouttez les pâtes et les asperges cuites. Réservez les asperges de côté. Versez les pâtes dans un plat et mélangez directement avec le pesto de pistache. Puis ajoutez les asperges.
- 6/ Dressez les assiettes, ajoutez 1/2 burrata par personne, et c'est prêt !

## À propos de PANZANI :

Panzani est le fabricant français de pâtes alimentaires leader du marché. C'est l'histoire vraie d'une marque bienveillante créée en 1950 par un français d'origine italienne passionné, Giovanni Panzani devenu Jean, qui a contribué à faire découvrir tout le plaisir des pâtes aux français. Aujourd'hui, la marque continue de perpétuer son savoir-faire de semoulier-pâtier pour fournir à ses consommateurs des pâtes de grande qualité et accessibles à tous. Parce que "Des pâtes oui, mais des Panzani." Pour en savoir plus sur Panzani, rendez-vous sur le site : [www.groupe-panzani.fr](http://www.groupe-panzani.fr)

## Contacts Presse

[panzani@mtrchk.com](mailto:panzani@mtrchk.com)

Mélissa Ollivier - 06 59 62 57 47 / Céline Delay - 06 28 32 46 50