

pivetti
— Molini —



EDIZIONE
50
2-5 FEBBRAIO 2026

SHOW COOKING

FOCACCE E PIZZA IN TEGLIA

SOLUZIONI PER LA RISTORAZIONE MODERNA

CON MISCELA



PAD. C1 | STAND A09



EDIZIONE
50
2-5 FEBBRAIO 2026

pivetti
— Molini —

PAD. C1 | STAND A09

2 FEBBRAIO 11:30-12:30

MISCELA 45 PER FOCACCIA IN TEGLIA

3 FEBBRAIO 11:30-12:30

MISCELA 45 PER PIZZA IN TEGLIA

4 FEBBRAIO 11:30-12:30

MISCELA 45 PER PIZZA AL PADELLINO



pivetti
— Molini —

HOSPITALITY | IL SALONE DELL'ACCOGLIENZA
H
EDIZIONE
50
2-5 FEBBRAIO 2026

SHOW COOKING

PASTRA FRESCA A COLORI

SOLUZIONI PER LA RISTORAZIONE MODERNA



pivetti
— Molini —

PAD. C1 | STAND A09





EDIZIONE
50.
2-5 FEBBRAIO 2026

pivetti
— Molini —

PAD. C1 | STAND A09

2 FEBBRAIO 12:30-13:30

PASTA FRESCA A COLORI | ESTRUSIONE

Il colore prende forma: Pasta fresca estrusa tra tecnica e creatività.

3 FEBBRAIO 12:30-13:30

PASTA FRESCA RIPIENA A COLORI | LAMINAZIONE

Pasta fresca a colori tra tecnica e resa produttiva.



EDIZIONE
50.
2-5 FEBBRAIO 2026

pivetti
— Molini —

PAD. C1 | STAND A09

4 FEBBRAIO 12:30-13:30

PASTA FRESCA A COLORI | ESTRUSIONE

Organizzazione, resa e qualità costante,
ogni giorno.

5 FEBBRAIO 12:30-13:30

PASTA FRESCA RIPIENA A COLORI | MATTARELLO

La pasta fresca a colori in chiave
professionale, come da tradizione.