



2025

Natale solidale

I DOLCI DI PAVÉ A FAVORE
DI PROJECT FOR PEOPLE



PAVÉ E PROJECT FOR PEOPLE UN INCONTRO D'INTENTI

Pavé nasce nel 2012 dal sogno di tre amici con l'idea di creare un luogo di eccellenza per la pasticceria italiana. Premiato come miglior bar di Milano e tra le cinquanta migliori pasticcerie italiane dalla guida Gambero Rosso, offre un'atmosfera informale in cui incontrarsi e gustare dolci memorabili.

Collaborare con Pavé Milano è una grande occasione per la nostra associazione. Significa offrire dolci di altissima qualità ai nostri sostenitori e allo stesso tempo raccogliere fondi indispensabili per i progetti sul campo.



PANETTONE ARTIGIANALE RECENSIONI



LA CUCINA
ITALIANA

Il panettone di Pavé, celebre pasticceria milanese, è considerato tra i migliori. Il pasticciere Giovanni Giberti lo prepara tutto l'anno utilizzando farina del Mulino Bongiovanni, burro di Normandia, frutta candita, Vaniglia del Madagascar, uvette selezionate e lievito madre di 70 anni. A Natale, però, è sempre più speciale.

GAMBERO ROSSO

Il panettone di Pavé. A guidare l'assaggio sono il profumo e il profilo aromatico, dominati da belle note lattiche e burrose, seguite da sentori tostati e fruttati e accenni agrumati, tutto molto ben orchestrato. Non da meno il gusto.

FLAWLESS

Da Pavé troverete un panettone artigianale d'eccellenza [...] curato in ogni grammo nel laboratorio adiacente e racchiuso all'interno di una iconica scatola [...] Rigorosamente da 1 kg.



100% artigianale



**Dalla pezzatura, fino al
confezionamento, il
panettone è preparato
rigorosamente a mano,
nell'arco di tre giorni,
nel rispetto della
tradizione meneghina.**



Gli ingredienti

Farina di grano tenero tipo 0, burro (crema di latte, fermenti lattici), tuorlo d'uovo, lievito madre [farina di grano tenero tipo 0, acqua], zucchero, arancio candito, cedro candito, uva sultanina, pasta di arancio, miele, sale, vaniglia del Madagascar.



Panettone classico da 1 kg

Anche quest'anno i sostenitori
di Project for People possono
gustare un grande panettone
con una piccola donazione.

Il panettone di Pavé è il modo
migliore per portare i colori
della nostra associazione in
tavola. Nella scatola trovi un
cartellino che racconta la nostra
iniziativa. Così è più semplice
raccontare il tuo gesto solidale
a chi riceve il dolce in dono.

26
euro



36
euro

Panettone classico da 1 kg + vino

Se stai cercando il kit completo per un Natale indimenticabile, abbiamo la soluzione per te.

Puoi aggiungere al panettone una bottiglia di vino frizzante. Il tutto confezionato in modo personale ed elegante. Grazie alla tua donazione potremo festeggiare insieme nuovi traguardi solidali sul campo. Cin cin.

Come trasformare un Natale normale in un Natale solidale.

Ogni panettone acquistato
sostiene i progetti sul campo
a favore di mamme e bambini
in grave difficoltà.





Dal 1993 Project for People è attiva in Italia, India, Brasile, Bénin. Ogni giorno combattiamo contro la povertà assoluta, la malnutrizione, l'analfabetismo. Il 90% dei fondi raccolti durante l'anno è destinato ai progetti sul campo.

Scopri di più:



Ordina entro il 28.11.25



I dolci sono in numero limitato. È dunque importante ordinarli appena possibile. Puoi chiamarci dal lunedì al venerdì, dalle 9.30 alle 16. Ti basterà indicare quale prodotto solidale preferisci. Chiedi di Elena.

Dona come preferisci



In base alle tue esigenze e preferenze puoi scegliere se donare sul nostro sito o con bonifico bancario. In ogni caso i fondi saranno destinati ai progetti sul campo.

Ritira in sede a Milano



La nostra sede di Via Angera 3 è sempre pronta ad accoglierti. Nei nostri uffici potrai ritirare i prodotti che hai ordinato e incontrare il nostro team. Basta fissare un appuntamento.

Ricevi ovunque in Italia



Se preferisci ricevere i dolci direttamente da te, possiamo organizzare una consegna ovunque in Italia. In base al peso e alla distanza saremo in grado di indicarti il costo del servizio.

Contatti:

Project for People
02/36552292
Via Angera 3, Milano
info@projectforpeople.org



projectforpeople.org
