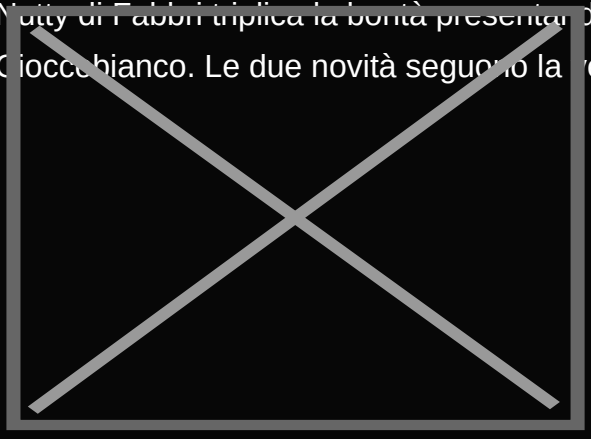
Nutty di Fabbri si fa in tre

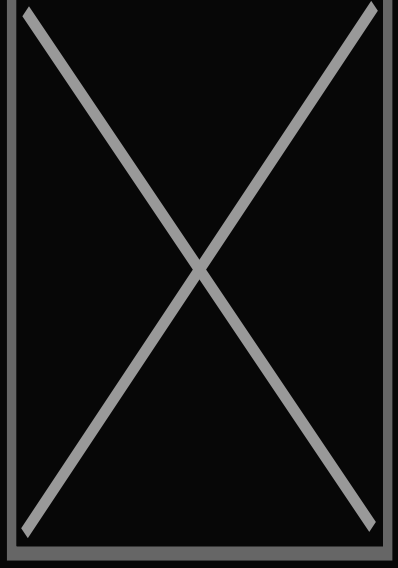
verrine-pistacchio-evidenza-d0265824

Nutty di Fabbri triplica la bontà presentando al mercato due nuovi varianti: Nutty Pistacchio e Nutty Gioccobianco. Le due novità seguono la versione classica che



nel2013 hagià conquistato i professionisti del dolce grazie

al suo mix di gusto e facilità d’utilizzo: una sinfonia di sapore a base di nocciola e cacao perfetta in gelateria e in pasticceria dal momento che può essere usato direttamente nel mantecatore, come pure versato tal quale in vaschetta. Un ingrediente, insomma, che rende più ghiotti praline e semifreddi, ma non teme nemmeno la prova del forno.

I suoi due “gemelli” però non  sono da meno. Nutty Pistacchio è una

crema di pistacchi pronta all'uso, ideale per farcire qualunque tipo di dessert. Dà il meglio come farcitura post-forno di croissant e di brioches al pistacchio, delizie sempre più richieste dagli italiani per le colazioni fuori-casa; rende più buoni semifreddi e verrine ed è adatto a decorare pizze dolci e crêpes.

Nutty Cioccobianco rende invece morbida e cremosa la bontà del cioccolato bianco. E’ ottimo per realizzare vaschette a strati e per insaporire le crêpes, ma libera anche la fantasia nella farcitura di semifreddi, torte gelato e verrine.

Tutte e tre referenze sono prodotte con materie prime di ottima qualità, non contengono tracce di grassi vegetali idrogenati e sono gluten free.