Sciroppi Fabbri: grande versatilità d’uso e zero sprechi

inventa-con-sciroppi-da631632

Dalla tradizionale “grattachecca” romana alla tisana rilassante, dalla bibita per lo sport al dolce: ricette diverse legate insieme da un denominatore comune, gli Sciroppi Fabbri. Oltre 30 referenze a disposizione, realizzate con ingredienti di alta qualità, compongono una variegata gamma di gusti che si adatta ad ogni palato, consentendo di trasformare ogni occasione in una “gara di fantasia”.

Bibite, ghiaccioli, dolci, tè e tisane: sono praticamente infinite le occasioni d’uso e le possibilità di sperimentare. Per questo Fabbri 1905, da sempre anticipatrice di nuovi gusti e tendenze, ha raccolto sul proprio portale una selezione di ricette – Inventa Bibite, Inventa Ghiaccioli, Inventa Dolci, Inventa Tè e Tisane - per soddisfare i palati di tutta la famiglia e trasformare ogni momento della giornata in gioco. Il consiglio per tutti è: scatenare la fantasia e sperimentare! È possibile trovare ispirazione cliccando su questo link: https://www.fabbri1905.com/consumatori/per-iconsumatori.kl

Gli Sciroppi Fabbri sono inoltre un alleato prezioso per bandire gli sprechi: con una bottiglia di Sciroppo si possono preparare 30 bicchieri di bibita e 60 bicchieri di acqua aromatizzata.

Di seguito una selezione di idee per l’estate.

Bibite

BIBITE PER LO SPORT
Una bevanda per un’idratazione ottimale e uno sprint d’energia?

Ingredienti
- 1 grammo di sale,
- 15 ml di Menta Fabbri -30%
Preparazione
Diluisci gli ingredienti in 1 litro d’acqua per rinfrescarti con piacere prima, durante e dopo lo sport. Puoi

prepararla anche nei gusti:
- Amarena Fabbri -30% zuccheri
- Orzata Fabbri -30% zuccheri

SANGRIA ALL'AMARENA FABBRI

Ingredienti
- 1 bottiglia di vino rosso secco
- 200 ml Sciroppo Amarena Fabbri
- 75 ml brandy
- 100 ml succo d'arancia
- 2 mele gialle
- 1 pera
- 1 arancia
- Amarena Fabbri frutto q.b.
- 2 stecche di cannella
- 4 chiodi di garofano
- 1 anice stellato.

Preparazione

Taglia la frutta in una caraffa grande. Aggiungi lo Sciroppo Amarena Fabbri, il succo di frutta, il vino e il brandy. Aggiungi infine le spezie, mescola bene e tieni in fresco per almeno un paio di ore prima di servire.

Ghiaccioli

GRATTACHECCA ALLA ROMANA

Ingredienti
- Cubetti di ghiaccio (circa 100 g per bicchiere)
- Sciroppo Fabbri (20 ml per bicchiere)

Preparazione

Estrai il ghiaccio dal freezer qualche minuto prima dell'uso. Versa in un mixer e trita grossolanamente. Trasferisci in un bicchiere e versa lo Sciroppo Fabbri. Mescola e gusta lentamente, con cannuccia e cucchiaino. Aggiungi frutta fresca a pezzi. Puoi preparare la grattachecca con tutti i gusti di Sciroppo Fabbri.

Dolci

MUFFIN AL PROFUMO DI ORZATA FABBRI

Ingredienti (per circa 20 muffin

- 300 g di burro
- 75 g di zucchero
- 6 uova
- 300 g di farina
- 16 g di lievito
- 240 g di Sciroppo Orzata Fabbri

Preparazione

Monta il burro con lo zucchero, aggiungi le uova, poi lo sciroppo ed infine la farina e il lievito. Versa negli stampini, riempiendoli a tre quarti, e cuoci a 180°C per 20/25 minuti. Provali anche con: Latte di Mandorla, Fiori di Sambuco, Coconut, Amarena Fabbri, Fragola, Mirtillo, Rosa, Limone, Arancia, Anice.

Tè e tisane

TÉ ALLA MENTA

Ingredienti

1 tazza di acqua calda, 1 bustina di tè English Breakfast

Sciroppo Menta Fabbri

Preparazione

Prepara il tè, lasciando in infusione per 5 minuti. Aggiungi lo Sciroppo Menta Fabbri e mescola bene. Puoi gustarlo caldo o, se preferisci, lascialo intiepidire e servilo freddo. Provalo anche con gli Sciroppi: Arancia e Curcuma, Fiori di Sambuco, Lime Limone e Zenzero.