Zenzero Fabbri - Zenzero e Sciroppo, il nuovo tesoro Fabbri

zenzero-fabbri-600g-senza-etichetta-15a4ef63

Fabbri presenta un nuovo e modernissimo tesoro, racchiuso in quello stesso vaso che l'ha resa celebre nel mondo. "Zenzero Fabbri – Zenzero e Sciroppo" è un **prodotto contemporaneo, versatile e altamente innovativo**, frutto dell'incontro tra opposti: l'Oriente - con i suoi profumi e le sue spezie - con l'Occidente, il dolce con il piccante, la sapidità con la freschezza, la tradizione con la modernità.

All'esterno dell'inconfondibile vaso il richiamo allo zenzero è affidato a luminose spirali che si alternano ai classici decori bianchi e blu nei due formati da 600 e 230 grammi. Ma la vera sorpresa è all'interno, dove **pepite dorate di zenzero immerse in un delizioso sciroppo di zenzero e curcuma** sono pronte ad essere degustate in purezza o a dare un nuovo **tocco inaspettato a ricette dolci o salate**.

Lo Zenzero Fabbri nasce da **suggestioni e stili alimentari più che attuali che lo proiettano a diventare una nuova icona** Fabbri1905 per un nuovo secolo di storia aziendale. Ogni mese, in Italia, vengono effettuate quasi 400 mila ricerche su Google contenenti la parola zenzero che, non a caso, due anni fa è stato inserito nel Paniere ISTAT dei beni di consumo più diffusi nel nostro Paese. Nei suoi 3.000 anni di storia ha conosciuto alterne vicende, tra oblio e grandi passioni, interpretato in mille modi nelle cucine - orientali, indiane, fenicie, romane, greche, egizie, arabe, giapponesi, e via via europee – ma anche nella farmacopea che ne riconosce da sempre le virtù benefiche. Ma è in anni recenti, grazie al diffondersi in Occidente di ingredienti tipici della tradizione orientale, accolti e celebrati come **veri e propri superfood**, che la pianta viene riscoperta.

Non si tratta però solo di curiosità culinaria e ricerca di benessere nel piatto: **lo zenzero è un ingrediente estremamente versatile, capace di arricchire con un tocco esotico e personale ogni tipo di pietanza e bevanda**, dal cocktail al dolce, passando per le zuppe calde o i secondi. Grazie a queste virtù il prodotto è entrato nelle ricette tipiche della nostra tradizione. Mancava però un'interpretazione dello zenzero "all'italiana", sapiente, di grande qualità, dal gusto inconfondibile e

pronta all’uso in mille versioni: ricette dolci, salate o cocktail a cui le “piccanti” pepite o il **delizioso sciroppo in cui sono immerse daranno un tocco incredibile di creatività e piacevolezz**a.



“Zenzero Fabbri – Zenzero e Sciroppo” - presentato oggi a stampa e buyer “interpretato” dalla cuoca e pioniera del foodblogging, **Sonia Peronaci, in ricette dolci e salate** , tutte facilmente replicabili a casa, e dal bartender Alessandro Cattani in deliziosi cocktail speziati - **sarà disponibile nelle principali catene della grande distribuzione nei due formati 230 e 600 grammi**.