Fabbri propone nuovi prodotti a gelaterie e pasticcerie

plumcake-zenzero-fe0e9334

Fabbri 1905 arricchisce il proprio catalogo con prodotti, ricette e soluzioni nuove e accattivanti.

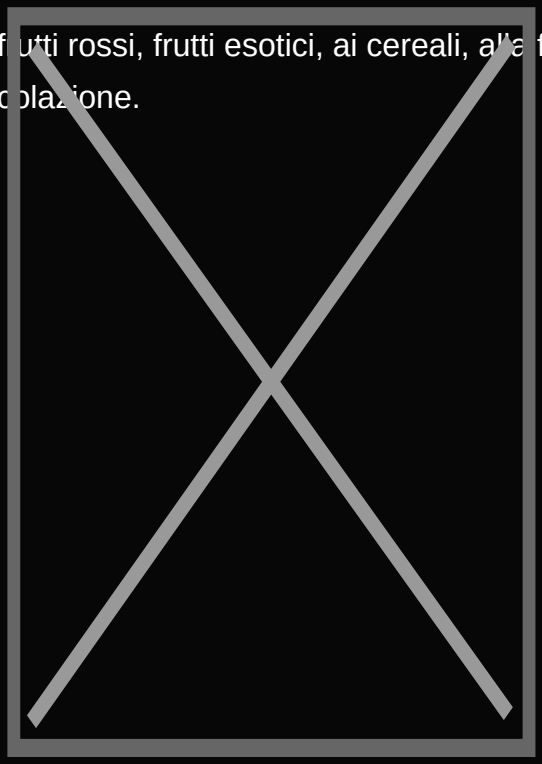
Zenzero Fabbri
La sorpresa del piccante – Ispirato dalla ricetta che ha reso unica ed inimitabile Amarena Fabbri, è il nuovo tesoro di casa Fabbri 1905: pepite candite di **zenzero** immerse in uno sciroppo di zenzero e curcuma. Un prodotto versatile che conquisterà con il suo gusto fresco e piacevolmente piccante, da usare per ricette di gelateria e pasticceria.

La linea Simplé
Simplé è una linea di prodotti completi già bilanciati, da addizionare unicamente con latte e/o acqua prima di essere messi nel mantecatore o nella macchina soft-ice, per ottenere in appena dieci minuti un **gelato artigianale dall'ottima spatolabilità**, un sorbetto cremoso, una perfetta granita alla siciliana, ma anche smoothie, milkshake (utilizzando il blender). È per questa estrema versatilità, rapidità e qualità che i professionisti del settore apprezzano questa linea da oltre 50 anni. Ad oggi sono disponibili **più di 34 prodotti** in pasta e **oltre 23 prodotti in polvere** per la realizzazione una vasta gamma di gusti, per ogni stagione.

Lime, Limone e Zenzero - Un gusto originale, fresco e dissetante, per sorbetti e gelati estivi, grazie alle note agrumate e al potere digestivo dello zenzero. E’ un Simplè in pasta, con pezzi di Zenzero che donano una texture dalla consistenza ricca e golosa.

Kefir - Originario del Caucaso, il kefir rappresenta l’ultima tendenza del mondo **yogurt**. Molto versatile, è adatto a essere servito in vaschetta o preparato con la macchina da soft-ice. Il suo sapore pulito, fresco e leggermente acidulo, viene esaltato dalle variegature, sposandosi perfettamente ai

frutti rossi, frutti esotici, ai cereali, alla frutta secca e a tutti gli abbinamenti sempre più amati a colazione.



Il Kit del Pirata

Fabbri 1905 propone ai Maestri Gelatieri un **kit pensato per i bambini** a cui ha dato il nome di “Kit del Pirata”, affettuoso ricordo del Pirata Salomone degli storici Carosello. Sono un’irresistibile abbinata tra merenda e tattoo gioco. Il gelatiere potrà proporre tre gusti evergreen di gelato alla frutta e yogurt, proposti come merenda golosa. Battezzati in stile piratesco Pescalosca, Fragoroso e Bananito, nei kit si abbinano ai tattoo che raffigurano simpatici pirati della ciurma Fabbri. Tutti da collezionare.

Gli Snackolosi
Golose variegature che permettono di ricreare i gusti degli snack più amati a tutte le età, offrendo un alto contenuto di servizio.

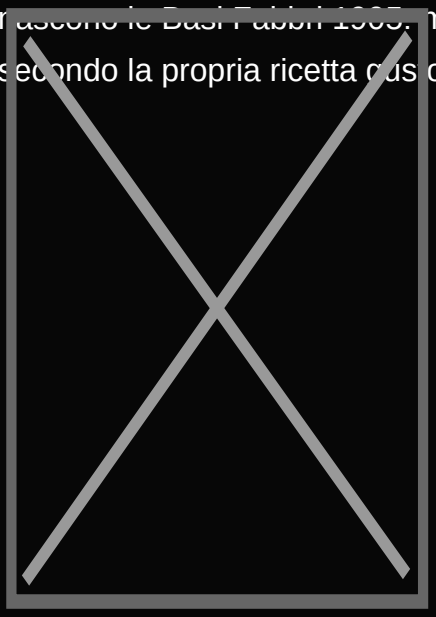
Caramello Crunchy Salato – Uno dei sapori must-have più richiesti durante tutto l’arco dell’anno. Il suo contrasto dolce-salato sorprende tutti così come la sua consistenza crunchy. Come utilizzarlo? Naturalmente come variegatura sul gelato, ma grazie alla sua consistenza è perfetto come glassa per la pasticceria fredda, ad esempio per rivisitare un grande classico della pasticceria internazionale come la cheesecake.

Choco Fondente Crunchy Salato – Un intramontabile che si scopre ancora più goloso. Il gusto intenso del cioccolato fondente incontra la croccantezza dei granelli di zucchero salato che ne

esaltano il sapore. Amatissimo sul gelato in abbinamento con il lampone o con l’Amarena Fabbri, ma anche per creare, ad esempio, la copertura di un’ottima Foresta Nera in versione pasticceria fredda.

Le Basi

Dal 1930 pionieri nel creare ingredienti per gelateria e pasticceria. Da questa grande esperienza nascono le Basi Fabbri 1905: molteplici soluzioni per ottenere il miglior gelato personalizzabile secondo la propria ricetta gusto e tradizione.



Ricerca, sviluppo e innovazione costante sono alla base dell’offerta Fabbri che oggi propone **Neve Free**, una base con etichetta “clean” : senza additivi (E Number), senza emulsionanti, con fibra vegetale e senza aromi. Neve Free è anche una base ad “etichetta corta” perché **composta da solo quattro ingredienti**: destrosio, latte magro in polvere, proteine del latte e fibre vegetali.

Amarena Fabbri

Il filo rosso che lega tutti i mondi del fuori casa, il must have per qualunque professionista: Amarena Fabbri, dal 1915 unica e inimitabile, oggi come ieri resta la preferita dai consumatori. Ingrediente di specialità in pasticceria e gelateria, è anche garnish **insostituibile per bartender e mixologist**. Disponibile in diversi calibri e formati, con sciroppo e sgocciolata, intera o in pezzi, è disponibile anche come variegato, topping, nappage e farcitura da forno.