

Mixybar Plus, la nuova linea di Fabbri destinata alla miscelazione



Mixybar Plus nasce dalla volontà di offrire un quid in più al mondo della miscelazione mettendo in grado il professionista di rispondere efficacemente ad un consumatore sempre più attento all'aspetto qualitativo e alla sostenibilità anche nel bicchiere. I Mixybar Plus, infatti, sono senza conservanti, senza coloranti artificiali, solo con coloranti di origine vegetale e con aromi naturali, per un risultato che in Fabbri amano definire “una naturalità che non è mai stata così ricercata”.

Due i pilastri su cui si regge il nuovo prodotto: **qualità delle materie prime e utilizzo di tecnologia all'avanguardia**. I 5 sciroppi della gamma - Banana, Cocco, Fragola, Passion Fruit, Lime Limone e Zenzero Plus – sono il risultato di una **rigorosa selezione delle migliori materie**

prime coltivate da fornitori di fiducia ma costantemente monitorati e acquisite grazie a rigidi e severi standard di qualità. Anche la scelta dell'acqua non è casuale: viene infatti utilizzata solo quella pura e priva di contaminazioni, estratta ad oltre 250 metri di profondità.

Cruciale la tecnologia, che permette di **salvaguardare e valorizzare la parte nobile della frutta**. Un innovativo trattamento termico, adeguato alla carica microbiologica di ogni singolo ingrediente, consente di preservare le materie prime sia dal punto di vista nutrizionale che da quello sensoriale-organolettico. Le fasi di riempimento, infine, grazie alla modernissima tecnologia ultra-clean, utilizzata anche dall'industria farmaceutica, lasciano inalterati la fragranza e il sapore della frutta.

I Mixibar Plus consentono ai professionisti della miscelazione di **offrire al consumatore un'esperienza più piena nel gusto e ricca di naturalità**, facendone un prodotto davvero unico nel panorama italiano del beverage.

I 5 sciroppi Mixybar Plus all'opera

Per presentarli [Fabbri 1905](#) li propone abbinati alle preparazioni di altrettanti cocktail che hanno segnato la storia della mixology.



Mixybar Banana Plus: giallo oro antico con riflessi caldi, dalla trama fitta. Diluito assume

un aspetto lattescente con sfumature dorate. Raccolta nella zona di origine nel momento ideale della sua maturazione, la polpa e il succo di banane di primissima scelta raggiunge il 30% regalando al naso autentiche e ricche note di polpa e buccia di banana, profumi di frutta tropicale che chiudono in un finale delicatamente vegetale. Al palato è dolce, morbido e molto equilibrato con una persistente chiusura di frutta matura.

Aggiunge un tocco vellutato al Rhum, al Lime, al Cacao Bianco di un'irresistibile Mulata Split da completare con una spolverata di cacao sul bordo del bicchiere.



Mixybar Cocco Plus: bianco perlato limpido, diluito assume un aspetto lattescente. Il

30% di puro latte di cocco delle migliori coltivazioni del sud-est asiatico dona intensi profumi di polpa di cocco e cocco râpé, con sentori di frutta esotica a polpa matura. Conclude con un delicato finale ammandorlato. Al palato evoca la sensazione rinfrescante dell'acqua di cocco della noce appena colta. Dal sapore intenso e molto equilibrato con un finale decisamente persistente.



Da provare con altri sapori esotici come l'ananas per un'inimitabile Piña Colada.

Mixybar Fragola Plus: fitta trama rubino intenso con sfumature luminose. Diluito

mantiene il suo colore vivo e naturale. Il 30% di succo e polpa di fragola conferiscono un bouquet aromatico con sentori molto intensi di fragola e note di piccoli frutti rossi. Al palato è delicatamente fresco, di buona e profonda struttura. Equilibrato, piacevolmente morbido e avvolgente. Finale con persistenti note fruttate.

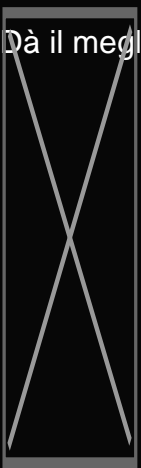
Il suo bouquet di profumi e sapori valorizza al meglio un rinfrescante Daiquiri Frozen alla Fragola.



Mixybar Passion Fruit Plus: arancione pastello con nuance giallo dorate, limpido e

brillante. Diluito mantiene sfumature arancione tenue. Tra le più alte concentrazioni sul mercato, il 30% di frutta e polpa di passion fruit raccolto solamente da selezionati produttori sudamericani, dona al naso un bouquet autentico e molto intenso di polpa e succo di maracuja, con complesse note di frutta tropicale. Al palato è fresco e molto equilibrato con un finale molto persistente.

Dà il meglio di sé in un Pornstar Martini da servire accompagnato da una flûte di spumante.



Mixybar Lime Limone e Zenzero Plus: verde smeraldo tenue con vive sfumature

dorate. Diluito assume un colore verde opalescente. La combinazione unica del 12,1% di succo e polpa di lime e del 5% di zenzero rendono i profumi molto intensi con complesse note di agrumi (lime e limone), balsamiche e speziate di radice di zenzero. Al palato è fresco e molto equilibrato, con una persistente chiusura speziata.

Conferisce una piacevole piccantezza a un sorprendente Spice Mojito da completare con foglioline di menta e una pepita di Zenzero Fabbri come garnish.