

Fabbri, per l'estate 2024 ci sono gli snack da passeggio



Snack da passeggio: è questa la proposta estiva di Fabbri 1905 destinata a bar e pasticcerie, apparenti stecchi di gelato che però sotto la copertura, ricca di inclusioni crunchy, celano una **vera e propria torta in miniatura** da consumare passeggiando, proprio come si farebbe con un classico gelato.

Realizzare gli snack da passeggio è semplicissimo, basta glassare i cake con le variegature della gamma **Snackolosi e Crockolosi** Fabbri, disponibili in tanti gusti come **Mango e Macadamia Crunchy, Croccante Amarena Fabbri, Speculoos, BomBon, Pistacchio o Mandorle e Pinoli**. Altrettanto semplice è la conservazione: le torte stecco si possono mantenere a temperatura ambiente insieme alla classica pasticceria da credenza. Sono quindi **ideali per i bar, le pasticcerie o i forni** che vogliono ampliare l'offerta della colazione e della merenda e sperimentare nel contempo nuove proposte.

Gli **Snackolosi** sono golose variegature anidre, lisce o con inclusioni, ai gusti crema e frutta, che, come suggerisce il nome, ricordano il gusto degli snack più amati. La loro consistenza li rende

perfetti in gelateria come variegature e coperture morbide per stecchi o in pasticceria per realizzare glasse e inserti. I Croccolosi invece sono la linea di variegature anidre cremose ricche di croccanti inclusioni. La loro texture li rende ideali, oltre che in gelateria, anche in pasticceria per inserire consistenze croccanti in mousse, semifreddi o da abbinare a creme per torte classiche. Entrambe le linee possono essere utilizzate anche per creare **originali gianduiotti** destinati ad arricchire la vetrina.

Sono tantissime le ricette messe a disposizione del professionista: per accedere è necessario [registrarsi a Fabbri MasterClass](#) attraverso cui si potrà restare aggiornati pure sulle attività di formazione.