

# Le novità Fabbri 1905 a Sigep 2024

*Massima qualità della materia prima, benessere, attenzione alla sostenibilità, senza dimenticare i grandi classici e le proposte più golose e crunchy. Al Sigep di Rimini Fabbri 1905 anticipa le nuove tendenze della stagione in uno stand "futuristico" e popolato da celebrities della pasticceria, gelateria e del beverage internazionale.*

Due postazioni tech provviste di visore e controller per immergersi e interagire nella realtà virtuale, mettendo alla prova le proprie capacità e sperimentando nuove tecniche e soluzioni per ottimizzare il lavoro al bar e in gelateria: la tecnologia è stata uno dei protagonisti dello stand Fabbri 1905 a Sigep.

Realtà virtuale ma anche tanta qualità tangibile nelle novità presentate dall'azienda bolognese in fiera, che si conferma capace di cogliere e soddisfare le ultime richieste di mercato: largo dunque a prodotti all'insegna della naturalità e del benessere di tutti i tipi di consumatori, con la frutta che diventa una delle protagoniste assolute della proposta Fabbri 1905, incentrata sulla qualità massima della materia prima, sulla concentrazione senza precedenti di frutta fresca nelle preparazioni e sulla facilità e praticità di utilizzo.

Casa Fabbri è anche palcoscenico privilegiato per nume-

rose celebrities del settore che per cinque giorni hanno alternato show, masterclass e spettacoli per mostrare dal vivo nuove tecniche e tendenze del fuoricasa. Ad alternarsi sul palco volti noti come il sei volte campione del mondo di pasticceria Davide Malizia, il Maestro Pasticcere Francesco Elmi, il Maestro del Caffè e Coffee Performer Gianni Cocco, il bartender di fama internazionale Mattia Pastori, le più quotate professioniste femminili dello shaker come Federica Geirola e Lady Amarena Italia 2023 Francesca Aste, fino ad arrivare al campione mondiale del WCC IBA 2023 Leo Ko con il suo cocktail Came to Connect che tra gli ingredienti principali può vantare il Dry Gin Fabbri e le "Ciliege Speciali" Fabbri. È uno dei trend più significativi nel mondo del food 2024: anche in cucina emerge il bisogno di riconnettersi con il corpo e la natura, nutrendosi di alimenti che fanno bene alla salute, al benessere mentale e al pianeta.



## panificazione &amp; pasticceria / PASTICCERIA



Una direzione verso la quale si muove anche il mondo del dolce targato **Fabbri** 1905, che in gelateria e pasticceria consacra la frutta di qualità, avanzando una proposta sempre più improntata al benessere e alle esigenze salutistiche di tutti i consumatori, con un occhio attento alla sostenibilità ambientale e sociale della produzione. Senza dimenticare i grandi classici e le ultime variazioni sul tema golosità.

Tra le novità per la nuova stagione, riflettori accesi su Sorbé, una vera e propria rivoluzione nel mondo della frutta. Una gamma di completi, già pastorizzati, con un gusto autentico di frutta, grazie ad una concentrazione senza precedenti: fino al 90% in ricetta e 36% in vaschetta. Una linea senza conservanti che consente – grazie alla sua formulazione tecnologica – di realizzare un eccellente sorbetto di frutta in pochi minuti dalla spatolabilità e cremosità garantita. Si parte con due gusti

“must have” in vetrina tutto l’anno: la fragola e il sempre più richiesto Mango Alphonso, particolare varietà del frutto tropicale che si distingue per le sue note dolci e l’intensità del sapore.

Da sempre attenta al benessere, **Fabbri** 1905 allarga la sua offerta di prodotti “senza lattosio”, sempre più richiesti anche in pasticceria e gelateria. Nascono così Base Supercremosa Lactose Free per realizzare gelati ai gusti crema e frutta senza lattosio e Simplé Cioccolato al Latte Lactose Free per gelati e semifreddi senza rinunciare al gusto pieno e rotondo del cioccolato.

Nuove referenze che si sommano agli oltre 600 prodotti gluten free, i 400 senza lattosio e la sempre più strategica gamma dei Free From, l’ampia proposta di prodotti senza glutine, coloranti e aromi artificiali, già presenti in casa **Fabbri**.

A Sigep **Fabbri** 1905 ha celebrato il rito sacro dell’aperitivo italiano con le sue originali versioni – colorate, low e zero alcool - del drink per antonomasia dell’happy hour, lo Spritz. Con una variante originale e leggera, lo SBritz®, cocktail dove la birra si sostituisce al prosecco. Grande attenzione anche ai Mixybar Plus, linea di sciroppi di avanguardia preparati per far scoprire un’esperienza di gusto mai provata prima. Ingredienti sapientemente bilanciati per qualsiasi preparazione e profumi che si uniscono in perfetta armonia con qualsiasi cocktail.

Questo il segreto dei Mixybar Plus ottenuto grazie ad un delicato sistema di trattamento termico che consente di preservare la materia prima sia dal punto di vista nutrizionale che da quello sensoriale-organolettico.

Spazio infine al mondo degli spirits più puri con la Premiata Distilleria **Fabbri**, una linea composta da tre gioielli dalla forte personalità, che esaltano le radici dell’azienda bolognese: il Dry Gin **Fabbri**, che rivisita una ricetta di casa **Fabbri** degli Anni ’30 atualizzandola con purissimo distillato di Amarena **Fabbri** che con le sue note morbide e fruttate esalta i sentori erbacei e speziati delle botaniche tipiche del gin ed è recentemente arrivato sul tetto del mondo come ingrediente principe del cocktail che ha trionfato all’ultimo World Cocktail Championship IBA. Il Marendry, dall’inebriante mix delle note amaricanti del bitter e dal sapore avvolgente e inconfondibile di Amarena **Fabbri**.

Fonte: **Fabbri** 1905