

Made in Italy vegan



Dodici anni dopo il suo primo centenario, **Fabbri 1905** prosegue nella valorizzazione del made in Italy con i **Simple Gold**, i preparati in pasta per gelato artigianale con aromi e coloranti naturali. Una linea con cui Aldo e Romeo Fabbri avevano sorpreso il mondo del gelato introducendo 65 anni fa i Cremolati, che diventavano gelato con il latte, lavorati con macchine elettriche. Senza glutine e senza olio di palma, si declina nei cinque gusti più amati – Vaniglia, Cioccolato, Caramello, Tiramisù e Gianduia. A Sigep, in evidenza anche le esigenze vegan, con la gelateria vegan OK: dal Cioccolato fondente alla Nocciola fino al Pistacchio puro, anche nella versione Bollo Oro Plus, e anche Limone e Fragolina di bosco. E vi si aggiungono le leccornie di pasticceria vegane, con l'innovativa **Base Veg** per pan di Spagna e pasta frolla, così da ottenere ricette adatte anche agli intolleranti al lattosio. E dal 2016 anche Amarena Fabbri è certificata vegan OK. www.fabbri1905.com

