



Home > Bar Caffetteria > Così Fabbri r...

[AZIENDE](#)
[BAR CAFFETTERIA](#)
[CACAO & CIOCCOLATO](#)
[NOTIZIE](#)
[FIERE E MANIFESTAZIONI](#)

Così **Fabbri** rivisita a Host la mixology e la caffetteria per i post-millennials

23 ottobre 2017

CONDIVIDI



BOLOGNA – Stare al passo con i tempi e interpretare gli stili di consumo delle nuove generazioni, senza cedere di un passo sulla qualità made in Italy. Questa la sfida che **Fabbri** 1905, ultracentenaria azienda bolognese, lancerà sul palcoscenico di Host 2017.

La Mixology secondo **Fabbri**

Al 40° Salone internazionale dell'ospitalità professionale lo **Spritz** diventa **Dark** e il **Daiquiri** si fa **Black**. **Fabbri** porta in Italia il trend dei **cocktail neri**, che sta conquistando molti bartender internazionali. **Classici** e **novità** del beverage rinnovano il **look**, mantenendo però intatto il loro sapore.

Il segreto è il Gum Nero



PASSION
4 COFFEE
GRINDING

Proposto come novità assoluta a **HOST**, ingrediente per la **mixology** a base di **gomma arabica** e **carbone vegetale** da dosare secondo ispirazione. La prima dona al cocktail una **texture setosa** che ammorbidisce la componente alcolica. Il secondo è l'**ingrediente nobile** che dona una **colorazione 100% naturale** senza alterare l'**armonia gusto-olfattiva**.



A HOST sarà possibile assaggiare un inedito **Black Sunrise**, a base di tequila, succo d'arancia, granatina e Gum Nero, o un **Dark Spritz**, che colora di nero il famosissimo aperitivo, o ancora un **Black Daiquiri**, il noto sour caraibico in versione dark.



Torna al Salone anche la trilogia del molecolare firmata **Fabbri**

Quasi dei classici per i bartender più affermati. **Cocktail solidi**, ossia specialità di **mixology da mangiare**. **Spherology**, per trasformare qualsiasi specialità da bere in **sfere dal cuore liquido**. **Aria & Velluto**, per creare delicate **strutture impalpabili** da servire su **long drink, cocktail** e addirittura **piatti di carne o pesce**.



Non solo cocktail

Al Salone milanese l'azienda "dell'Amarena" porta anche il suo **coffee-side**. Un'ispirazione americana *Eighties* in chiave contemporanea per arricchire di gusto il consumo diurno. La **caffetteria Fabbri** fa rivivere **smoothies, frappuccini, milkshake** all'insegna di una **bontà 100% italiana**.

Sarà piacevole assaggiare in **tazza o nel bicchiere** grandi **classici** della nostra **tradizione dolce**.

Il **tiramisù (FOTO sopra)** si trasforma in una **delizia da bere: golosa rivisitazione del cappuccino**, a base di **crema di latte calda, espresso** e **Gourmet Sauce Zabaione**.

La **torta di mele (FOTO sotto)** si presenta come un **tè freddo**, arricchito con **Mela verde** e **Cannella**, due gusti della linea degli sciroppi **Mixybar**.





Completano le proposte **Fruit Smoothies** con la nuova variante al **melone, creme fredde, cioccolato aromatizzate** e **tè**, fra cui quello alla rosa preparato con **Mixybar Rosa**.

A HOST sarà possibile infine assaggiare anche **Marendry**, il bitter all'**Amarena Fabbri** che ha segnato, quest'anno, il ritorno dell'azienda al mondo dell'alcolico. Il **liquore**, infatti, **non veniva prodotto dagli anni Settanta**.

TAGS AMARENA FABBRI BITTER COCKTAIL SOLIDI FABBRI HOST MILANO MIXOLOGY

CIALDE E CAPSULE



Prenota la tua visita
Clicca qui!

