

Il nostro sito utilizza cookie. Alcuni cookie sono utilizzati da noi esclusivamente per il corretto funzionamento del sito. Altri cookie sono utilizzati da circuiti pubblicitari di terze parti per personalizzare alcuni annunci pubblicati sul nostro sito (premi [qui](#) e [qui](#) per avere maggiori informazioni). **Se continui a navigare sul nostro sito o fai uno scroll verso il basso vuol dire che stai accettando l'utilizzo dei cookie.**

INFO NOTIZIE BEVERAGE DOCUMENTI DIRECTORY AZIENDE E MARCHI NEGOZIO/PRODOTTI FREE DOWNLOADS      

beverfood.com Edizioni Srl pubblica Annuari settoriali, GuideOnline e info varie sul settore del Beverage ► [+ Informazioni](#)



Sigep  
RIMINI (ITA) 20-24/01  
hall D3 - 134

AMPIA GAMMA DI BEVANDE  
DI ALTA QUALITÀ



Cerca News/Documenti



Cerca Aziende e Prodotti



18/01/2018 | Categoria Notizie [Bevande Analcoliche](#), [Food](#) | 45 letture

## FABBRI, SIGEP 2018: TANTI BUONISSIMI MOTIVI PER UNA VISITA



Per gli operatori lo stand [Fabbri](#) 1905 al [Sigep](#) è da sempre una tappa imperdibile, sia per la miriade di novità che ogni anno “debutteranno” al Salone di Rimini, dalla gelateria alla pasticceria, dalla caffetteria alla mixology, sia per l'occasione di formazione unica offerta “non stop” nei cinque giorni del salone dai docenti della Scuola [Fabbri](#) Master Class, che si alterneranno in cattedra con dimostrazioni live in tutte le 4 aree di specializzazione in cui opera l'azienda bolognese.

[Iscriviti GRATUITAMENTE alla NEWSLETTER di Beverfood.com](#)

[altri video su beverfood.com Channel](#)

### ARTICOLI IN EVIDENZA



[CAFFÈ MOTTA TRA I PROTAGONISTI DI MARCA 2018](#)



[CAMPARI BARMAN COMPETITION: GIOVANNI LIUZZI VINCE LA 5ª EDIZIONE](#)



[NESTLÉ VENDE LE ATTIVITÀ DOLCIARIE USA A FERRERO CHE DIVENTA IL TERZO PLAYER...](#)



[MERCATO CAFFÈ ITALIA: IMPORT, EXPORT E CONSUMI APPARENTI 2016/17](#)



[LE DONNE DELLA BIRRA SI RACCONTANO A BEER ATTRACTION](#)



[GRUPPO GIMOKA GM.1: LA SOLUZIONE ALL-IN-ONE PENSATA PER IL MONDO HO.RE.CA](#)



[BIRRA MORENA CELTICA STOUT: LA PIÙ BUONA AL MONDO, TUTTA ITALIANA](#)

Tutto su  
acque minerali,  
bibite, succhi e  
bevande frutta



Tra le **novità**, per la **gelateria e la pasticceria**, spiccano un assoluto inedito in gelateria, il nuovo gusto **Fico d'India**; **Nevia**, la base senza zuccheri aggiunti, vegana e ricca di fibre; e – per i gusti creme – il nuovissimo **Chocolate Blond**.

Con la gamma **FREE FROM Fabbri 1905** inaugura una nuova era nel mondo del **gelato artigianale**: più di 70 prodotti completamente privi di aromi e coloranti artificiali che in mano ai professionisti del fuoricasa rendono questa delizia perfetta anche per intolleranti, attenti alla linea o, semplicemente, salutisti.

Ma le dolci sorprese che **Fabbri** ha dedicato quest'anno alla gelateria e pasticceria sono molte di più.

Innovazione anche per l'area **mixology** dove si conferma il successo del **Gum Nero**, ingrediente "segreto" per preparare i nuovi cocktail neri, setosi e seducenti drink di tendenza.

Special guest, con un live show presso lo stand sabato 20 gennaio alle 16:00, **Bruno Vanzan** che inizia la sua collaborazione con **Fabbri 1905** e la sigla con l'ideazione di tre nuovi cocktail, dedicati a tre cavalli di battaglia dell'azienda bolognese: l'inimitabile Amarena, gli sciroppi per cocktail Mixybar e i Mixyfruit, perfetti sostituti della frutta fresca.



**OPERATORI E MERCATO  
ACQUE MINERALI, BIBITE E SUCCHI**

## FREE FROM: la gamma senza aromi e coloranti artificiali

La qualità dei prodotti **Fabbi** si esprime quest'anno in una nuova linea, FREE FROM: più di 70 prodotti completamente privi di aromi e coloranti artificiali che, in mano ai professionisti del fuoricasa, diventano perfetti anche per chi persegue il benessere attraverso l'alimentazione.

Al Salone di Rimini con la gamma FREE FROM **Fabbi** sposa gusto e salute "per sottrazione": la naturalità dei suoi prodotti non ha bisogno di aggiunte.

Maestri gelatieri e pasticceri avranno da oggi a disposizione un'intera linea di prodotti FREE FROM. A partire dall'inimitabile Amarena **Fabbi**, in più di dieci formati per rispondere alle diverse esigenze degli artigiani del dolce, a moltissimi gusti di Simplé (anche nella versione Gold) fino a diverse basi e alle celebri Delipaste.



### Fico d'India: in vaschetta il sapore dell'estate

**Fabbi** lancia al **Sigep** un'assoluta novità: Fico d'India. Il succulento frutto della pianta di origine messicana, ma naturalizzata in tutto il bacino del Mediterraneo, ricco di vitamine e sali minerali, diventa un gelato che racchiude tutto il sapore delle estati assolate.

Fico d'India arricchisce quest'anno la gamma dei Simplé **Fabbi**, ingredienti per i maestri gelatieri che permettono di ottenere in tempi record un ottimo gelato di produzione propria, con la semplice aggiunta di acqua, latte o panna.

Questa novità di gusto ha un alto valore di servizio. Il fico d'India, infatti, è per sua natura molto difficile da reperire e poi da lavorare. **Fabbi** 1905, ancora una volta, risolve agli artigiani del gelato un problema: elimina la complessità di gestione del frutto fresco fornendo loro un

prodotto bilanciato e completo. Esplosiva novità di gusto senza glutine e senza olio di palma, anche Fico d'India è un prodotto della gamma FREE FROM.

### Melagrana: sana e golosa

Un frutto che è un autentico concentrato di proprietà benefiche, tra i più ricchi di antiossidanti e vitamine, si trasforma nel più fresco e gustoso dei gelati, grazie al nuovo Simplé Melagrana, che elimina le difficoltà legate all'utilizzo del frutto fresco in gelateria e che contiene vero succo di melagrana.

Anche Melagrana è gluten & palm oil free, ed è un prodotto della gamma FREE FROM.

## Chocolate Blond: la rivincita del cioccolato (biondo)

In gelateria il cioccolato è da sempre uno dei gusti più amati dagli italiani, un best seller che non conosce mode o stagioni. Oggi grazie a **Fabbri** i maestri gelatieri possono ampliare l'offerta di "variazioni sul tema" del cioccolato: grazie al nuovo Simple Chocolate Blond, che permette di preparare un gelato al cioccolato biondo.

Il colore biondo caramello si abbina a un sapore che mesce sapientemente le iniziali note di burro di cacao al gusto del latte caramellato con un retrogusto di pasta frolla leggermente salata.

Privo di olio di palma e senza glutine, anche Chocolate Blond è un prodotto della nuova gamma FREE FROM.



## Nevia: la novità vegana senza zuccheri aggiunti

**Fabbri** lancia a Rimini **Nevia**, un'eccezionale specialità senza zuccheri aggiunti pronta a rivoluzionare il mondo del gelato di produzione propria.

Priva di olio di palma, di glutine e di grassi idrogenati, Nevia è un'eccellente base per preparare gelati sia gusti crema che gusti frutta e realizza il piccolo miracolo di unire bontà e irresistibile cremosità a un apporto calorico bassissimo: meno 40% rispetto a un gelato "tradizionale".

Come? Grazie alla stevia, pianta proveniente dal Sud America sempre più utilizzata come edulcorante, le cui foglie contengono sostanze con un potere dolcificante molto superiore allo zucchero pur essendo prive di calorie.

Nevia è inoltre ricca di fibre vegetali e contiene proteine della patata, ed è anche una base vegana: se aggiunta a un latte vegetale permette di preparare un fioridilatte 100% Vegan OK. E ovviamente è un prodotto in gamma FREE FROM.



## Variegato prugna: nutriente e rinfrescante

Ottenuto solo da prugne fresche e non disidratate, ricco di pezzi di frutta, il nuovo Variegato Prugna con pezzi è la nuova golosità con cui arricchire il gelato di gusto rendendolo più nutriente.

Ricco di polpa di prugna, può essere utilizzato anche in pasticceria, dove non teme nemmeno la prova del forno. Anche questa novità è un prodotto della linea FREE FROM.

## Amarè: “amarenare” il dessert

Tra le numerose proposte di ricettazione in pasticceria, messe a punto da **Fabbri** 1905 per il 39mo **Sigep**, spicca **Amarè**, la nuovissima monoporzione che si ispira all'Amarena **Fabbri** anche nell'aspetto.

A base di Amarena **Fabbri** è la lucida e invitante glassa che la ricopre, così come il cuore morbido del dolce dove l'Amarena si sposa con delizioso semifreddo al mascarpone e vaniglia. A completare l'illusione di un'Amarena fatta dessert, il gambo al cioccolato fondente.

Una specialità da ottenere usando un prodotto ad alto contenuto di servizio come Pate à bombe **Fabbri**, a base di uovo pastorizzato e zucchero.

Questa monoporzione speciale può essere facilmente preparata sia nelle pasticcerie che nelle gelaterie, e rappresenta una proposta interessantissima anche nel comparto della ristorazione come squisito e originale dessert. Magari abbinato a una crema inglese alla vaniglia, completata da una granella di pistacchio caramellato salato.

I professionisti del dolce possono realizzare Amarè facilmente grazie a un kit appositamente studiato, che contiene Top Gold Amarena con pezzi, una lattina da 1,25 chili di Amarena **Fabbri**, Nappage Amarena, Mascarpù **Fabbri** e Pate à bombe **Fabbri**, oltre a comodissimi stampi studiati appositamente per questo dessert da Silikomart.

A questo dolce speciale è dedicato un doppio appuntamento in fiera: alle ore 12:00 e alle 16:00 i professionisti potranno infatti assistere a preparazioni live della monoporzione Amarè.

## Due nuovi Nappage: il gusto del colore

Gustose ma delicate, le Glasse e i Nappage **Fabbri** sono da anni l'arma segreta dei maestri pasticceri che vogliono dare alle loro creazioni coperture brillanti e dai colori vivissimi; garantiscono inoltre coperture uniformi e perfette al taglio e si mantengono trasparenti da -20° C a 4° C.

La linea, che offre un'ampia gamma di varianti, presenta con il 2018 due novità.

La prima è Nappage Oro: un'intensa doratura dal luminoso effetto metallizzato. Gusto neutro con una leggera nota di vaniglia, rende qualsiasi semifreddo un prezioso capolavoro da mangiare anche con gli occhi.

La seconda è Nappage Amarena **Fabbri** Royal. Un rosso Amarena dall'effetto metallizzato, intenso e suggestivo, che soddisfa la voglia di colore che si sta affermando nella pasticceria non solo italiana. Il gusto resta quello inconfondibile di Amarena **Fabbri**.

Anche queste due new entry aderiscono perfettamente alla superficie del dolce, qualunque sia la sua forma, facilitando la vita dei pasticceri. Così come tutti gli altri gusti in gamma: Cioccolato, Fragola, Caramel, Pistacchio e la versione Neutra.

Scarica l'e-book gratuito  **IL BERE ANALCOLICO IN ITALIA**  
nuova sezione MIXER SODA

## Gum Nero: black is back

Ed ora, spazio ai cocktail. Al 39mo **Sigep** 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, 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 Rimini 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.

## Marendry: un classico riletto in chiave mixology

Al Salone di Rimini anche un inebriante mix delle note amaricanti del bitter e del sapore rotondo e inconfondibile di Amarena **Fabbri**, arricchito da note agrumate. Perché anche al **Sigep 2018** tornerà Marendry.

L'azienda di Bologna, che nacque nel 1905 come "Premiata Distilleria G. **Fabbri**", torna infatti nel settore degli alcolici proprio con questo bitter all'Amarena, non più in produzione dagli anni Settanta, che ritorna in una bellissima veste: colore rubino, un'elegante etichetta che strizza l'occhio all'originale, solo aromi e coloranti naturali e una moderata gradazione alcolica, 21 gradi. Segno che **Fabbri** non rinnega la sua vocazione a promuovere il buon bere italiano, piacevole e responsabile.

Buonissimo da solo, Marendry è eccezionale in tantissime preparazioni di mixology. Come due irresistibili omaggi a Bologna: Due Torri, che sposa Marendry alle note dell'arancia e del lime, e Un americano a Bologna, che unisce al bitter di casa **Fabbri** le note robuste del vermouth. Ma anche rivisitazioni di grandi classici come lo Spritz by **Fabbri** e il Negroni by **Fabbri**.



## Bruno Vanzan live show

Sabato 20 gennaio, alle 16:00, presso l'area dimostrazioni dello stand **Fabbri** andrà "in scena" un live show d'eccezione: Bruno Vanzan, nuovo ambassador della mixology **Fabbri** 1905, sarà protagonista di un'inedita cocktail lesson che stupirà professionisti e visitatori del Salone.

Per l'occasione, tre ricette inedite create appositamente per il **Sigep 2018** e una filosofia: pochi e semplici ingredienti garantiscono qualità e perfetta replicabilità del risultato finale, senza sacrificare il gusto. Sarà così che il famoso bartender, vice campione del mondo WFA nel 2015 e premiato per il miglior cocktail al campionato mondiale IBA nel 2016, reinterpreterà la filosofia **Fabbri** attraverso tre nuovi cocktail.

Per il primo si lascerà ispirare dalla linea dei Mixybar, la gamma di sciroppi concentrati ad alta resa aromatica, e in

particolare da una delle sue varianti più speziata: Chai Tea, ossia il freschissimo tè aromatizzato di origine indiana che viene preparato con tè nero e spezie. Sarà con questa specialità che Vanzan creerà un Oriental Americano, mixando il Chai Tea a bitter, vermouth rosso e ginger beer.

Il secondo cocktail, invece, sarà creato con uno dei gusti più amati della linea Mixyfruit, perfetti sostituti della frutta fresca: Pesca Bianca. Unendolo a gin e a succo di lime, di arancia e di cranberry Bruno Vanzan darà vita al Peter Piper, un cocktail dalla bassa gradazione alcolica (9%) e dall'aroma fragrante.

Infine, non poteva mancare Amarena **Fabbri**: sarà questa icona del made in Italy a ispirare il terzo cocktail. Ossia il Boulevardier1905, squisito mix di Amarena e bitter, vermouth rubino e whisky bourbon.

Autore di libri (*Cocktail House per Mondadori e Tutti i miei Cocktail per Rizzoli*) e volto tv (ne *I menù di Benedetta, La prova del cuoco* e nel suo *Cocktail House* su Sky Uno HD), Vanzan è oggi uno dei bartender più seguiti in Europa, inserito già nel 2010 – poco più che ventenne – fra i Top10 bartender del mondo.

Per i visitatori del **Sigep**, l'appuntamento di sabato allo stand **Fabbri** sarà di quelli da non mancare.

## **Fabbri Master Class: “laurearsi” professionisti del dolce**

Gelatieri e pasticceri, barmen e mixologist di tutto il mondo avranno a disposizione per i cinque giorni della fiera delle eccezionali sessioni “non stop” di dimostrazioni e tasting dei nuovi prodotti, impartite dai docenti della **Fabbri Master Class**, la scuola che dal 1997 a Bologna “laurea” i professionisti del dolce e del fuoricasa.

A dirigere la squadra dei docenti una vera e propria regina della pasticceria made in Italy: Sonia Balacchi, Campionessa Mondiale di Pasticceria 2012, prima donna al mondo ad aver ottenuto il titolo. Ambasciatrice della pasticceria italiana nel 2015 presso l'ONU di New York, Sonia guiderà anche al Salone le lezioni che si alterneranno in due corner: uno dedicato alla pasticceria e uno dedicato alla pasticceria del gelatiere.

Nel primo si alterneranno veri e propri trionfi di golosità. Dalla bellissima Monoroyal Amarena Glassa Rubino, che aprirà i corsi tutti i giorni alle 10:30 con replica alle 14:30, alla torta Amarendry (15:30) e al goloso Cannolo Glassato e Sfiziosa Mandorlato e Amarena (11:30), fino a una bellissima specialità dolce 100% emiliana: il Tortellino Amarena, che chiuderà le giornate alle 17:30.

Nel secondo corner, invece, tanti capolavori da mangiare (anche) con gli occhi. Alle 12:00 e alle 16:00 i professionisti potranno assistere a preparazioni live della monoporzione Amarè. Ma tante saranno le ghiottonerie in dimostrazione: fra gli esempi, lo Stecco Cheese Cake (10:00), la Monoporzione alla rosa e un bellissimo Croissant Bicolore (alle 17:00) e il Tartufo gelato (15:00).

Sarà invece Alessandro Cattani il bartender che coordinerà l'area mixology dello stand **Fabbri**, dove gli operatori potranno scoprire gli ultimi trend dell'universo beverage e della caffetteria aromatizzata, entrambi ricchissimi di proposte, e – perché no? – farsi tentare da un aperitivo da 10 e lode.

**Fabbri 1905**  
Hall Ovest, Padiglione A5 – C5

+INFO: [www.fabbri1905.com](http://www.fabbri1905.com)

Ufficio stampa **Fabbri 1905** Lead Communication

Anita Lissona [anita.lissona@leadcom.it](mailto:anita.lissona@leadcom.it) 335 498993

Alessandro Bizzotto [alessandro.bizzotto@leadcom.it](mailto:alessandro.bizzotto@leadcom.it) 347 4301086



Tags/Argomenti: **Amarè**, **Bruno Vanzan**, **Fabbri 1905**, **Fabbri Gum Nero**, **Fabbri Master Class**, **gelateria**, **Marendry**, **Mixology**, **Nevia**, **Novità**, **Rimini Fiera**, **SIGEP**

[+ COMMENTI \(0\)](#)