



Questo sito fa uso di cookie tecnici e di cookie di terze parti a fini analitici(Google Analytics), il sito NON fa uso di cookie profilanti. Voglio approfondire e acconsento Ho letto



Venerdì 22 Febbraio 2019

Home

Chi siamo

Pubblicità

Contatti

Multimedia

Cerca nel sito

Seguici su:



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

[home](#) / [Non solo fresco](#) / [L'amarena Fabbri](#) alla conquista di altri mercati

Venerdì 22 Febbraio 2019

NON SOLO FRESCO

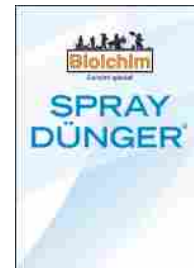
L'amarena Fabbri alla conquista di altri mercati

L'amarena Fabbri mette nel mirino il mercato americano e per sfondare negli Usa sigla un'alleanza con Lidia Bastianich (cuoca, scrittrice, un vero punto di riferimento per la cucina italiana negli States). A raccontare gli sviluppi della strategia di internazionalizzazione del gruppo emiliano è Nicola Fabbri, ospite di Italiafruit News

all'ultima edizione dello Speciale Frutta&Verdura. In un'intervista al quotidiano ItaliaOggi ha detto che l'azienda ha chiuso il 2018 con un fatturato di 80 milioni di euro, la metà realizzata all'estero. L'Africa è una delle aree che si sta sviluppando più in fretta, ma Fabbri sta facendo affari dall'Australia al Brasile.



"Il maggiore consumo pro-capite di amarene al mondo è in Danimarca, dove vengono usate pure come ingrediente di alcuni loro dolci, a cominciare dal popolarissimo riso alla mandorla", racconta Fabbri che, parlando del mercato americano, dice: "I nostri prodotti sono già ben posizionati nella ristorazione. Ma vogliamo entrare anche nelle case degli americani, convincerli all'uso casalingo dei prodotti a base di amarena". E per questa operazione l'impegno di Lidia Bastianich sarà fondamentale.





L'amarena resta al centro dell'attività della **Fabrizi**, che però non smette di innovare. Nel 2019 l'azienda proporrà il **Superaperitivo**, bevanda a base di vino con una nota di amarena, che produceva negli anni Trenta. "Siamo entrati anche nel segmento del **bubble tea**, diventato di gran moda in Oriente e da lì si sta espandendo negli Stati Uniti ma anche in Europa – spiega **Fabrizi** sulle colonne di ItaliaOggi - Ci sono varie versioni, in pratica si tratta di tea freddo variamente aromatizzato, ricoperto con uno strato di crema a base di ricotta o formaggio e con l'aggiunta di palline di Tapioca. Noi forniamo gli sciroppi per dare a questo tea i vari sapori e pure la crema per farcirlo. Nei bar cinesi, in Italia, è già richiestissimo ma sono certo che incontrerà anche il gusto dei giovani italiani ed europei".

Copyright 2019 Italiafruit News



Maicol Mercuriali
Editor - Social Media
Manager
maicol@italiafruit.net

Leggi altri articoli di:
Maicol Mercuriali

Leggi altri articoli su:
Amarene Fabrizi
Export Usa



Altri articoli che potrebbero interessarti:

