



Fragola Fabbri La bontà di sempre, da oggi anche in un nuovo formato

Pubblicato da [indexfood_redazione](#) | In [Dalle Aziende](#) | Il 11 Giugno 2019
[Follow @indexfood1](#)

Succede solo sul vasetto di Fragola Fabbri: il gusto delle migliori fragole candite in uno sciroppo di altissima qualità e solo con aromi naturali



Gli arabeschi blu che decorano l'inconfondibile vasetto dell'Amarena Fabbri si tingono di verde, trasformandosi in steli e foglie che terminano con rosse, irresistibili fragole. Succede solo sul vasetto di Fragola Fabbri: il gusto delle migliori fragole candite in uno sciroppo di altissima qualità e solo con aromi naturali. Una ricetta segreta, come quella di Amarena Fabbri del resto, che l'azienda custodisce gelosamente e che rende Fragola Fabbri perfetta su dessert e semifreddi, nello yogurt, nelle macedonie e naturalmente sulle granite.

Login

Nome utente

Password

Ricordami

LOGIN

Iscriviti alla Newsletter !



Iscriviti alla nostra newsletter per consigli utili e risorse preziose dal mondo dell'Agroalimentare.

Nome/Azienda

La tua Email



Da oggi questo autentico **passé-partout in cucina** è disponibile anche in un nuovo formato: il pratico vasetto in vetro da 230 grammi, da tenere sempre in cucina... e da aprire anche quando la voglia di dolce diventa troppo forte, per concedere al palato un piccolo momento di piacere.

La ricetta **Torta morbida di fragole**: **Fragola Fabbri** 150 g, **Burro morbido** 80 g, **Zucchero** 150 g, **Noci pecan** 50 g, **Uovo** 1, **Latte intero** 125 ml, **Farina 00** 180 g, **Lievito** 1 cucchiaino raso, **Sale** q.b., **Scorza di limone** q.b.



Lavorare il burro morbido con lo zucchero, quindi versare il latte a filo, continuando a frustare. Setacciare all'interno la farina insieme al lievito e al sale, quindi aggiungere anche la scorza di limone e le noci pecan. Versare all'interno di uno stampo per crostate da 24 cm, imburato e infarinato (oppure ricoperto di carta da forno). Livellare bene la superficie, quindi inserire all'interno dell'impasto **Fragola Fabbri**. Cuocere in forno statico a 180° per 10 minuti, quindi completare la cottura a 160° per altri 40 minuti.

Bologna, 11 maggio 2019



Tag: **Fabbri** 1905, **Fragola Fabbri**

Condividi questa Notizia

Segui IndexFood

Partecipa sul Sito

Tutte le Notizie La Redazione Fatti Pubblicità Iscriviti alla Newsletter

Inserisci la tua Azienda Guarda le Aziende Inserisci Annuncio/Prodotto

Ultimi Annunci

Presto il consenso al trattamento dei miei dati personali con le modalità e per le finalità di cui alla [presente informativa](#). (richiesto)

ISCRIVITI ORA!

Il MarketPlace di IndexFood

Tutti gli Annunci

★ Prodotti & Servizi

★ Cerco

★ Offro

★ Scambio di Merce

★ Cerco

★ Offro

★ Annunci di Lavoro

★ Cerco

★ Offro

Tutti i Prodotti

Tutte le Aziende

Ultime Aziende nel MarketPlace



landgard bio gmbh
pubblicato il 11 Giugno 2019
da **landgard-bio-gmbh**



landgarten gmbh & co. kg
pubblicato il 11 Giugno 2019
da **landgarten-gmbh-e-co-kg**