

Caffè
MORENOIL VERO ESPRESSO
NAPOLETANO

21.8 °C NAPLES

HORECANEWSLETTER.COM

HORECATV.IT

f @ in RSS T Y

HORECA
IL PORTALE DEL "FUORICASA" **NEWS.IT**

HOME ▾ NOTIZIE ▾ PRODOTTI ▾ MANAGEMENT ▾ HO.RE.CA. ▾ NEWSLETTER HORECATV.IT AGENDA ▾ PARTNERS CONTATTACI



Home > Frutta secca e candita > Un nuovo formato per la bontà di Fragola Fabbri

ALIMENTI & INGREDIENTI FRUTTA SECCA E CANDITA HO.RE.CA. RICETTE

Un nuovo formato per la bontà di Fragola Fabbri

Da Redazione - 12 Giugno 2019 0



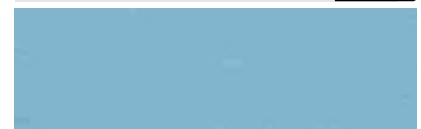
Gli arabeschi blu che decorano l'inconfondibile vasetto dell'Amarena Fabbri si tingono di verde, trasformandosi in steli e foglie che terminano con rosse, irresistibili fragole; succede solo sul vasetto di **Fragola Fabbri**: il gusto delle migliori **fragole candite in uno sciroppo di altissima qualità 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**.

Da oggi questo autentico passe-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.

Di seguito una ricetta da realizzare con la **Fragola Fabbri**

Cerca



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, imburrato 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.



Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il

form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

NOME E COGNOME*

NUMERO TELEFONICO*

INDIRIZZO E-MAIL*

LINK OPPURE TITOLO DI QUESTO ARTICOLO*

<https://www.horecaneews.it/un-nuovo-for>

TESTO DEL MESSAGGIO*

INVIA

Ancora nessun voto.

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo 

Invia



viggi channel

Salute

LAVORO CERCO - OFFRO

Offerta di lavoro – Addetti sala e cucina – Milano

Gi Group SpA, Agenzia per il Lavoro (Aut. Min. 26/11/04 Prot. n. 1101-SG) ricerca Addetti sala e ...

Offerta di lavoro – Front Office Manager – Lampedusa e Li...

Società di gestione alberghiera ricerca subito le seguenti figure: – responsabile front office , ...

Offerta di lavoro – Addetto banco gastronomia e barista –...

Offerta di lavoro pubblicata da Naturasi , brand di supermercati bio: Per il punto vendita di Ver...

Offerta di lavoro – Brand Ambassador Beverage – Salerno

Offerta di lavoro pubblicata sul portale Indeed:

PRODOTTI

Un nuovo formato per la bontà di **Fragola Fabbri**

12 Giugno 2019



Bavaria celebra 300 anni con Anniversary Super Premium

12 Giugno 2019



L'astronauta Nespoli racconta la sua esperienza con il caffè nello spazio

12 Giugno 2019



Formaggio Piave DOP protagonista della campagna "Nice to Eat-EU"

12 Giugno 2019



Nuove polpe e passate di pomodoro Almaverde Bio in Tetra Recart®

12 Giugno 2019



Radici del Sud 2019: il futuro dei vini del Mezzogiorno è...

12 Giugno 2019

