

GELATIERE SMART

BASI E SEMILAVORATI

AMARENE E MOLTE NUOVE PROPOSTE

La storica azienda bolognese Fabbri1905 offre una moltitudine di possibilità per il professionista ed il consumatore finale. Ecco quelle perfette per l'estate in arrivo

A CURA DELLA REDAZIONE

Chi dice Fabbri1905 dice amarena; il croccante frutto, lungi dal passare di moda, rimane uno dei protagonisti nei grandi classici dell'estate, sia nei gusti sia nelle decorazioni, oltre ad essere da più di un secolo icona dell'azienda emiliana. Un'azienda che, tuttavia, offre una vasta selezione di prodotti per realizzare differenti tipologie di gelato, soddisfacendo tutti i palati e le esigenze. Il focus è sia sulla clientela finale, con una ricerca costante delle ultime tendenze e di quelle a venire, sia sul professionista, che trova numerose soluzioni per ogni lavorazione, dalle basi ai topping. Ma quali sono le ultime novità? Iniziamo con i *Simplé*, prodotti Fabbri1905 per gelato artigianale e graniata alla siciliana, bilanciati e completi: basta aggiungere acqua, latte o panna. Inedita, benefica e destinata ad un



Choco Cocco e Choco Menta, due variegati della linea *Snackolosi*



Morbifrutta, base in polvere per gelati alla frutta

grande successo, la referenza "Aloe" senza coloranti, aromi artificiali, né olio di palma. Completamente gluten free, è adatta anche ai celiaci e diventa vegana se realizzata con l'utilizzo di acqua o bevande vegetali. Proseguiamo con una vera novità, dedicata al mondo dei più giovani: gli *Snackolosi*, variegati incredibilmente cremosi che permettono di ricreare in vaschetta i gusti degli snack più amati di sempre: Choco Cocco e Choco Menta. Il primo è una squisita variegatura al gusto di cioccolato al latte, arricchita con cocco rapè e con latte di cocco, che mette in vaschetta e rende estivi gli spuntini più ghiotti. Choco Menta, invece, sposa la nota intensa del cioccolato fondente a quella aro-

matica e rinfrescante della menta: un match di gusto che fa tornare in mente il sapore dei cioccolatini tipicamente anglosassoni.

Ma l'estate non sarebbe tale senza il trionfo della frutta, dolce ma rinfrescante, meno calorica e ricca di proprietà. Concludiamo quindi la carrellata sui gusti dell'estate con *Morbifrutta*, base in polvere per realizzare gelati dal sapore fresco e genuino, con quella consistenza speciale della frutta appena raccolta: corposi, belli da vedere e buoni da gustare. La base è ideale anche nella preparazione di sorbetti, è totalmente priva di grassi vegetali idrogenati - come tutti i prodotti **Fabbri** - ed è adatta anche agli intolleranti al lattosio.