



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

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

Home > Senza categoria > Fabbri 1905: a Host 2019 tutte le novità e i trend del...

SENZA CATEGORIA

Traduci l'articolo nella tua lingua

Fabbri 1905: a Host 2019 tutte le novità e i trend del futuro

Da Redazione - 17 Ottobre 2019 0



Fabbri 1905, animo bolognese e vocazione internazionale, le presenta a **HOST 2019** (Fiera Milano 18-22 ottobre), la fiera leader mondiale dedicata al mondo della ristorazione e del fuoricasa, in due isole golose sulla "Gelateria & Pasticceria" (Padiglione 6, stand E32 E40 F33 F39) e sul pianeta "Beverage" (Padiglione 18, Stand F60 G63).

Le Isole del gusto Fabbri

L'isola "Pasticceria & Gelateria", situata al **Padiglione 6**, sarà aperta sui quattro lati e avrà un doppio laboratorio e vetrine dove i grandi classici – come l'intramontabile vasetto di Amarena **Fabbri** – convivranno con le novità come **Simple Aloe**, ultimo nato della linea Simple che sarà premiato a Host con lo "Smart Label con menzione speciale del Maestro Iginio Massari". Simple Aloe condensa due delle qualità più ricercate dai professionisti: la rapidità (bastano appena 10 minuti per preparare un ottimo gelato artigianale, ma anche una granita o uno smoothie milkshake o soft-ice gourmet) e l'azione sul benessere dell'aloè, scientificamente confermato.

Iscriviti all'Horeca Newsletter

Ricevi ogni giorno le ultime notizie sul mondo dell'Ho.Re.Ca. e dell'Out of Home

Indirizzo email

informativa sulla privacy

Iscriviti

Cerca



LAVORO CERCO - OFFRO

Offerta di lavoro pubblicata sul portale Gi Group. Gi Group SpA, Agenzia per il Lavoro (Aut. Min....

Offerta di lavoro – Chef



Simple Aloe

L'isola "Beverage", situata al **Padiglione 18**, condenserà un piccolo universo del bere, suddiviso in 2 emisferi in grado di coprire le esigenze dell'ospitalità fuori casa H24: l'isola-bar del giorno, che comprenderà le **Coffee Specialities e i Cold Drinks**; l'isola-bar della notte, che sarà animata dai **drink di Aperitivo Italiano**, dai **Cocktails by Fabbri** – compresa una selezione alcol free – e dagli stupefacenti **Cocktail Molecolari**. Una library di ingredienti e sapori per replicare perfettamente l'eccellenza made in Italy ad ogni latitudine: come la **crema di caffè alla Pastiera Napoletana o al Gianduia** o il colorato universo degli **Spritz targato Fabbri**.

Sweet & Drink: le soluzioni **Fabbri** per il mondo bar

Obiettivo dichiarato è **offrire ai professionisti dell'accoglienza uno spettro completo di soluzioni innovative, pratiche, versatili, contemporanee** e – inderogabilmente – di **alta qualità**.

Prodotti, contenuti, ma anche **educational-spettacolo**: **Fabbri** coinvolgerà il pubblico con Masterclass "vip" e "demo" per mostrare all'opera tutta la carica golosa e problem solving della sua ricca proposta aziendale.

Una proposta in continua evoluzione per un'azienda dalle solide radici storiche che non smette di guardare avanti, cogliendo, e se possibile anticipando, i trend futuri. **Fabbri 1905** è, infatti, da sempre attenta a intercettare i trend di mercato per offrire al consumatore un'esperienza di consumo appagante, ma ricercata, combinando ingredienti dall'alto valore aggiunto e gustosi.

I dolci Superfood Isola "Gelateria & Pasticceria" (Padiglione 6, stand E32 E40 F33 F39)

Pasticcere – Modena

Adecco Italia S.p.A. (Filiale di Modena Emilia- Tel. 059 4925872) ricerca per importante e storic...

Offerta di lavoro – Addetto all'ufficio prenotazioni cuci...

Offerta di lavoro pubblicata sul portale Gi Group: Gi Group SpA, Agenzia per il Lavoro di Mestre ...

Offerta di lavoro – Barista – Rimini

Offerta di lavoro pubblicata da Infojobs: ETJCA Agenzia per il lavoro ricerca: BARISTA 1/1a cand...

Offerta di lavoro – Chef cucina – Sirmione Lago (BS)

PRODOTTI

La Prima dell'Alta Langa a Milano

17 Ottobre 2019



Nescafé Dolce Gusto lancia le nuove capsule di caffè al ginseng

17 Ottobre 2019



Garbole festeggia i premi Wine Hunter alla Milano Wine Week

17 Ottobre 2019



L'eleganza di Chiara Boni e l'eccellenza di Mionetto per la Vendemmia...

17 Ottobre 2019



Neronobile presenta a Host 2019 il suo nuovo sistema chiuso "green"

17 Ottobre 2019



Mattia Antonio Cianca è il Miglior Sommelier d'Italia ASP 2019

16 Ottobre 2019



CAFFÈ

Nescafé Dolce Gusto lancia le nuove capsule di caffè al ginseng

17 Ottobre 2019



Neronobile presenta a Host 2019 il suo nuovo sistema chiuso "green"

17 Ottobre 2019



Le poetiche miscele di Julius Meinl a Host 2019

16 Ottobre 2019



Simple Aloe, ultimo nato della linea Simple, potrà essere degustato nell'interpretazione di un altro maestro pasticciere, **Francesco Elmi, come Gelée Aloe**.

Simple Aloe è solo l'ultimo nato tra i prodotti **Fabrizi** 1905 che cavalca il trend dei **Superfoods**: negli ultimi anni infatti l'offerta della gelateria è stata arricchita con una linea di variegati che strizzano l'occhio a questo tipo di proposta.

Il nuovo variegato **"Cedro e Curcuma"** che sarà presentato a Host si aggiunge al variegato **"Mela e cannella"** e **"Zenzero e Sambuco"** lanciati nel 2019.

Tutti offrono una combinazione di gusto particolarmente innovativa accomunata dalle spezie più trendy del momento. Questi "super variegati" si sposano inoltre perfettamente con il nuovissimo **Simple Yogurt GRECO**, altra novità presentata a Host.

Molte sono le proposte "golose" da assaggiare in anteprima a Host: **Amor di Limone**, dove la freschezza del limone incontra il gusto intenso del Nutty Nero. **Amor di Fragola**, una dolce fragola candita ricoperta da una soffice mousse.

Inoltre le intramontabili **Amarè e Amarè Mignon**, gli inimitabili **semifreddi al cuore morbido di Amarena Fabrizio**, oltre ad altre golose preparazioni come i **cantucci vegani e gli amaretti**.



Amarè Mignon

La "Drink Strategy": dalla pastiera napoletana allo Spritz by **Fabrizi** Isola "Beverage" (Padiglione 18, Stand F60 G63)

Dalla perfetta **"Pastiera Napoletana" in versione crema di caffè al cocktail molecolare**, dai colori dello **Spritz** per un indimenticabile Aperitivo Italiano al classico **"Americano a Bologna"** a base di Marendry, da assaporare in un bicchiere a forma dell'inimitabile vasetto di Amarena. **Fabrizi** porta ad HOST la sua **"Drink Strategy"**, un insieme selezionato e variegato di proposte per soddisfare le esigenze di tutti i clienti, a ogni latitudine e a ogni ora del giorno e della notte.

La proposta Day Time comprende **Cold Drinks e Coffee Specialties**, che spaziano dalla tradizione made in Italy – come la **crema alla Pastiera Napoletana o al Gianduia** – a prodotti che strizzano l'occhio alla clientela internazionale, come gli **"Espresso&Tonic" Tikal Flower o Masala Mule**.

Caffè Vergnano a HOST con le nuove compatibili compostabili

16 Ottobre 2019



Caffè Moreno porta a Host 2019 la tradizione napoletana dell'espresso

16 Ottobre 2019



Caffè Barbaro presenta a Host 2019 il suo progetto di negozi...

16 Ottobre 2019



ALCOLICI

Nonino: appuntamento allo store Hogan per la Vendemmia Montenapoleone

10 Ottobre 2019



Eugin Distilleria al White Spirits Show di Cesena

9 Ottobre 2019



Song of Ice e Song of Fire: Johnnie Walker si ispira...

8 Ottobre 2019



Gin Peter in Florence alla fiera Bar Convent di Berlino

7 Ottobre 2019



Jack Daniel's protagonista alla fiera tedesca Bar Convent

7 Ottobre 2019



Wang Mao, luxury brand spirits della famiglia Moutai, si presenta in...

2 Ottobre 2019



NIO Cocktails vola a Cannes al TFWA per presentare i suoi...

30 Settembre 2019



RISTORAZIONE

A Cena ti porta Lui, Sarunè: gli appuntamenti di Cantina Toso

17 Ottobre 2019



I Ristoranti e i Vini d'Italia 2019: confermati 5 cappelli 2019,...

16 Ottobre 2019

