bargiornale.it
dolcegiornale Ristoranti WeBar
SPIRIT VINO E BIRRA CAFFÈ BEVANDE BARFOOD ARREDI E ATTREZZATURE GESTIONE Accedi / Registrati
BARITALIA BARAWARDS EVENTI IL BIBLIOTECARIO BARGIORNALE.TV CERCO&OFFRO LAVORO CORSI

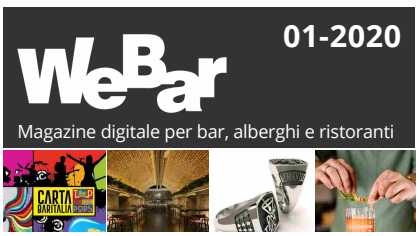
Con Alta Caffetteria Fabbri 1905 rivoluziona il consumo di caffè

Di **Giuseppe Stabile** - 4 Febbraio 2020

Prenderà ufficialmente il via entro il prossimo mese di marzo *Alta Caffetteria Fabbri*, la nuova proposta di consumo pensata per esaltare la fantasia e la qualità della caffetteria italiana, firmata da Fabbri 1905.

Cuore del progetto le nuove ricette, gustose ed eleganti, a base di caffè e di tè, esaltati dai

Edicola web



Twitter

bargiornale
@bargiornale
Sarà presentata nel corso dei due open day, il 3 e il 10 febbraio a Milano presso la sede di Fratelli Branca Distillerie, Percorso 2020: nuova edizione del percorso didattico di Accademia Branca dedicato alle eccellenze del bartending. @fratellibranca2 bargiornale.it/spirit/accadem…

Accademia Branca presen…
Sarà presentato a Milano il …
bargiornale.it

28 gen 2020

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

prodotti Fabbri, messe a punto da Vittorio Agosti e Gianni Cocco (*nella foto in apertura*), due dei massimi esperti di settore in Italia. Proposte espressione della creatività, della fantasia e della maestria italiana nel mondo del caffè miscelato e delle bevande a base di tè, ma anche uno strumento per ampliare la gamma di offerta di bar e caffetterie, all'insegna della qualità e dello sviluppo del business.

Una piccola rivoluzione all'insegna di quella che Nicola Fabbri, amministratore delegato dell'azienda bolognese, ha definito *Italian Wave*, l'onda italiana, e che segue alle altre "onde" che hanno modificato la proposta di caffetteria negli anni: la *First Wave*, ovvero il caffè come commodity, la *Second Wave*, innescata dall'emergere delle grandi catene e della convivialità nel consumo, e la *Third Wave*, caratterizzata dall'arrivo dagli specialty.

Una rivoluzione che viene da lontano, è infatti frutto della expertise accumulata da Fabbri 1905 in lunghi di lavoro nel settore, e che guarda altrettanto lontano. Il progetto si svilupperà a partire dalle più importanti caffetterie, pasticcerie e gelaterie della Penisola, per poi essere proposto anche all'estero.

Passando alle ricette, svelate le prime due: *Choco Amarena* e *Nuvola Fabbri*, due originali creazioni di Cocco pensate per andare incontro alla domanda delle famiglie con bambini, un target dalle forte potenzialità, in particolare per quanto riguarda la fascia pomeridiana dei consumi, il momento solitamente meno intenso dell'attività bar.

La prima è dedicata alla coppia mamma-figlia ed è composta da quattro distinte creazioni: un bicchierino espresso 100% Arabica e un bicchierino con un cubetto di cioccolato fondente abbinato a un'Amarena Fabbri per la mamma; un bicchierino con una spuma calda al cioccolato fondente, con un cuore di spuma fredda all'amarena e un ultimo bicchierino composto da una piccola nuvola di zucchero filato alla fragola per la bambina.

Per la coppia papà-figlio è invece pensata *Nuvola Fabbri*, anche questa composta da quattro creazioni: un latte scremato montato a freddo chiuso in superficie da pop corn glassati con il Chocokroccant Fabbri per il papà; un bicchierino con topping Fabbri allo zucchero filato, un cono gelato di zucchero filato celeste, e pop corn glassati con Chocokroccant posizionati dentro una piccola cloche per il bambino.

TAG Alta Caffetteria Fabbri | caffè | Fabbri 1905 | Gianni Cocco | ricette caffè | tè | Vittorio Agosti

Mi piace 0

Facebook Twitter Linkedin Pinterest Email +

Lascia un commento

Commento:

Facebook

REDAZIONE BARGIORNALE

Articoli più letti

Professione barista: perché conviene fare esperienza all'estero

Accademia Branca presenta la nuova offerta formativa per futuri bar manager

Forst 0,0%, una birra per gli atleti della neve

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.