FABBRI 1905

CON NONNA RACHELE LA PASTICCERIA DIVENTA GELATO

Dalla Zeppola del Sud Italia allo Strudel del Trentino, passando per l'americanissima Apple Pie: Fabbri 1905 trasforma le delizie della pasticceria in coni gelati, grazie al nuovo Delipaste "Nonna Rachele": una pasta che consente ai gelatieri di ricreare il gusto base di tutte le preparazioni di pasticceria in versione gelato. Il prodotto, presentato all'ultimo Sigep di Rimini, è semplice da utilizzare e garantisce una resa ottimale e costante. Grazie alla sua versatilità, infatti, il gelatiere potrà personalizzare la ricetta con i variegati Fabbri 1905 e, perché no, un tocco di frolla sbriciolata o pan di Spagna. Nell'assaggio si ritrova il gusto tipico di zucchero, uova, burro e farina preparati e cotti nel forno di casa o nella migliore pasticceria. Sapori che evocano ricordi familiari e che si prestano a essere interpretati dalla creatività dei gelatieri. Per preparare un perfetto gelato artigianale è necessario utilizzare 100 g di prodotto per 1 litro di miscela. Delipaste va conservata a temperatura ambiente e ha una shelf-life di 36 mesi.

www.fabbri1905.com

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.