



Questo sito fa uso di cookie tecnici e di cookie di terze parti a fini analitici(Google Analytics), il sito NON fa uso di cookie profilanti. Voglio approfondire e acconsento Ho letto



Giovedì 28 Ottobre 2021

Home

Chi siamo

Pubblicità

Contatti

Multimedia

Cerca nel sito

Seguici su:



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



home / Mercati e Imprese / Zenzero e sciroppo, la novità di Fabbri

Giovedì 28 Ottobre 2021

MERCATI & IMPRESE

Zenzero e sciroppo, la novità di Fabbri

Un melting pot di sapori, tradizioni e sensazioni, nato per sorprendere e raccontare la propria epoca: a oltre un secolo dall'invenzione dell'Amarena **Fabbri**, ancora oggi icona di gusto made in Italy, l'azienda di Bologna presenta sul mercato un nuovo, modernissimo tesoro, racchiuso in quello stesso vaso che l'ha resa celebre nel mondo.



"Zenzero **Fabbri** - Zenzero e Sciroppo" è un prodotto contemporaneo, versatile e altamente innovativo, frutto dell'incontro tra opposti: l'Oriente - con i suoi profumi e le sue spezie - con l'Occidente, il dolce con il piccante, la sapidità con la freschezza, la tradizione con la modernità.

All'esterno dell'inconfondibile vaso il richiamo allo zenzero è affidato a luminose spirali che si alternano ai classici decori bianchi e blu nei due formati da 600 e 230 grammi. Ma la vera sorpresa è all'interno, dove pepite dorate di zenzero immerse in un delizioso sciroppo di zenzero e curcuma sono pronte ad essere degustate in purezza o a dare un nuovo tocco inaspettato a ricette dolci o salate.

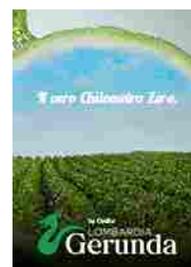
Come l'Amarena **Fabbri** ha le sue radici nelle tradizioni più vere dell'Italia contadina degli inizi del ventesimo secolo e ha accompagnato i primi cento anni e oltre di vita dell'azienda, lo Zenzero **Fabbri** nasce da suggestioni e stili alimentari più che attuali che lo proiettano a diventare una nuova icona **Fabbri1905** per un nuovo secolo di storia aziendale.

Ogni mese, in Italia, vengono effettuate quasi 400 mila ricerche su Google contenenti la parola zenzero che, non a caso, due anni fa è stato inserito nel Paniere Istat dei beni di consumo più diffusi nel nostro Paese. Nei suoi 3.000 anni di storia ha conosciuto alterne vicende, tra oblio e grandi passioni, interpretato in mille modi nelle cucine - orientali, indiane, fenicie, romane, greche, egizie, arabe, giapponesi, e via via europee - ma anche nella farmacopea che ne riconosce da sempre le virtù benefiche. Ma è in anni recenti, grazie al diffondersi in Occidente di ingredienti tipici della tradizione orientale, accolti e celebrati come veri e propri **superfood**, che la pianta viene riscoperta.



Non si tratta però solo di curiosità culinaria e ricerca di benessere nel piatto: lo zenzero è un **ingrediente estremamente versatile**, capace di arricchire con un tocco esotico e personale ogni tipo di pietanza e bevanda, dal cocktail al dolce, passando per le zuppe calde o i secondi. Grazie a queste virtù il prodotto è entrato nelle ricette tipiche della nostra tradizione.

Mancava però un'interpretazione dello zenzero "all'italiana", sapiente, di grande qualità, dal gusto inconfondibile e **pronta all'uso in mille versioni**: ricette dolci, salate o cocktail a cui le "piccanti"





pepite o il delizioso sciroppo in cui sono immerse daranno un tocco incredibile di creatività e piacevolezza.

A questa delizia che non c'era ha pensato **Fabbi** 1905, secondo tradizione, ma con una modernità che non sorprende chi conosce l'azienda, una giovanissima centenaria, votata all'innovazione. Oggi guidata dalla 4° generazione, ha già inserito in squadra i primi protagonisti della 5°, sei giovani **Fabbi** che rappresentano la voglia di innovazione, ma sono ben consapevoli delle radici su cui l'azienda si basa. Idealmente, sono loro gli ambassador di Zenzero **Fabbi**, prodotto chiave del nuovo secolo **Fabbi** 1905.

"Zenzero **Fabbi** - Zenzero e Sciroppo" - presentato oggi a stampa e buyer "interpretato" dalla cuoca e pioniera del foodblogging, **Sonia Peronaci**, in ricette dolci e salate, tutte facilmente replicabili a casa, e dal bartender **Alessandro Cattani** in deliziosi cocktail speziati - sarà disponibile nelle principali catene della grande distribuzione nei due formati 230 e 600 grammi.

Fonte: Ufficio stampa **Fabbi**

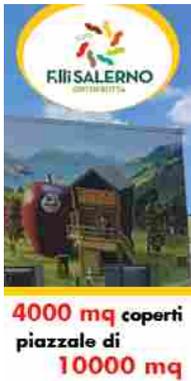
Leggi altri articoli su:
[Fabbi](#) [Zenzero](#)



Altri articoli che potrebbero interessarti:



Gino Fabbi ambasciatore della mela rosa romana



Gruppo **Fabbi**, periodo memorabile per «Nature Fresh»



Nature Fresh vince il Biopolymer Innovation Award



Amarena **Fabbi**, il celebre vaso tutelato anche in Cina

