

ECONOMIA E TERRITORIO

Italian food today
QUOTIDIANO DIGITALE DELLA FILIERA AGROALIMENTARE

Italian food today NEWSLETTER
QUOTIDIANO DIGITALE DELLA FILIERA AGROALIMENTARE

- HOME
- DALLE AZIENDE
- GDO RETAIL
- MONDO HORECA
- TECNOLOGIE
- CANALI
- IMPRESSE & C

CONTATTI

AZIENDE E PRODOTTI

Fabbri 1905 presenta lo “Zenzero Fabbri – Zenzero e Sciroppo”



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Scarica la nostra Guida alla Scelta del Packaging



Cerca ...

Cerca

BEER & FOOD
ATTRACTION
THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

20-23 FEBBRAIO 2022 RIMINI EXPO CENTRE

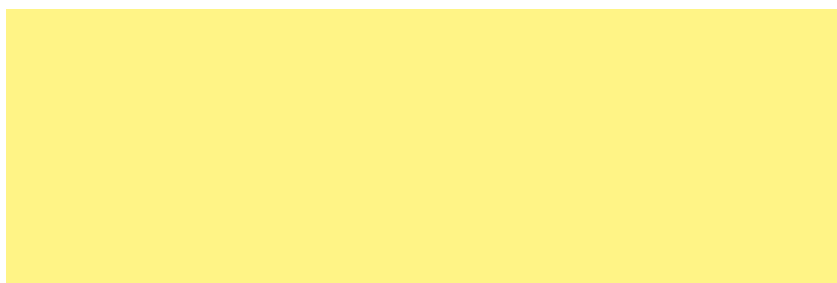


In contemporanea
BBTech expo
HORECA meeting

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 farmacoepica 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.

AZIENDE E PRODOTTI

Fabbri 1905 presenta lo "Zenzero Fabbri – Zenzero e Sciroppo"

20 OTT, 2021

PASTA, PANE & DOLCI

Pan Piuma in versione "semola integrale macinata a pietra"

20 OTT, 2021

PASTA, PANE & DOLCI

Koch presenta i nuovi Spätzle "Ready to (h)eat"

20 OTT, 2021

BEVERAGE

Bellussi rinnova la sua linea Sculture

20 OTT, 2021

AZIENDE E PRODOTTI

Rigoni lancia gli integratori naturali

19 OTT, 2021

AZIENDE E PRODOTTI / LATTE & DERIVATI

Il gelato in casa con la capsula

23 AGO, 2021

CARNI & PESCE / NOTIZIARIO AGROALIMENTARE

La carne vegetale è una frode per il consumatore

30 LUG, 2021

MARKETING & COMUNICAZIONE

'Questo l'ho fatto io'. Nuovo packaging per Agribologna

22 GIU, 2021

AZIENDE E PRODOTTI

Per Danone riorganizzazione e cessioni

20 OTT, 2020

AZIENDE E PRODOTTI

Fabbri 1905 presenta lo "Zenzero Fabbri – Zenzero e Sciroppo"

20 OTT, 2021

Amadori Barilla bio Birra BolognaFiere Cibus coldiretti Conad Confagricoltura

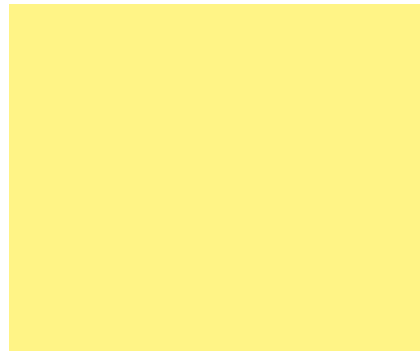
Mancava però un'interpretazione dello zenzero "all'italiana", sapiente, di grande qualità, dal gusto inconfondibile e pronta all'uso in mille versioni: ricette dolci, salate o cocktail a cui le "piccanti" pepite o il delizioso sciroppo in cui sono immerse daranno un tocco incredibile di creatività e piacevolezza.

A questa delizia che non c'era ha pensato Fabbri 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 Fabbri 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 Fabbri*, prodotto chiave del nuovo secolo Fabbri 1905.

"Zenzero Fabbri – 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.



Conserve Italia Coop Despar Export
 Federalimentare Federbio Ferrarini
 Ferrero Fiere di Parma Filiera Italia Fipe
 FruttageL GDO Granarolo Horeca IEG
 ISMEA Italgrob Italmopa Macfrut Marca MD
 Melegatti Nomisma Rimini ristoranti Sana
 Scordamaglia Sigep Ue Unicredit Unionbirrai
 Valfrutta VeronaFiere Vinitaly vino



ARTICOLO PRECEDENTE



Pan Piuma in versione "semola
 integrale macinata a pietra"

ARTICOLO SUCCESSIVO

LASCIA UN COMMENTO

Commento