



*Italian Family Company*

**SIAMO UN'AZIENDA DI FAMIGLIA  
DAL 1905**





SIAMO UN'AZIENDA DI FAMIGLIA  
DAL 1905



# INDICE

|                |    |
|----------------|----|
| Intro          | 04 |
| Chi siamo      | 05 |
| Amarena Fabbri | 06 |

## LA NOSTRA STORIA

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Oltre 100 anni di dolcezza | 08 |
| Timeline                   | 09 |
| Campagne pubblicitarie     | 13 |

## IL NOSTRO MONDO

|                     |    |
|---------------------|----|
| Il nostro impegno   | 16 |
| Salute e benessere  | 17 |
| Persone             | 18 |
| Diversità religiose | 19 |
| Ambiente            | 20 |
| Produzione          | 21 |
| Formazione          | 22 |
| Cultura             | 23 |

## LA NOSTRA AZIENDA

|                  |    |
|------------------|----|
| I numeri         | 25 |
| Presenza globale | 26 |

## I NOSTRI CLIENTI E I NOSTRI PRODOTTI

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Consumatori                            | 30 |
| Gelatieri                              | 32 |
| Pasticceri                             | 34 |
| Baristi                                | 36 |
| Bartender                              | 37 |
| Chef e professionisti del food service | 40 |
| Industria                              | 42 |

## LE NOSTRE PARTNERSHIP INDUSTRIALI

44



## Il messaggio della famiglia Fabbri

Siamo nati nel 1905, quando le aziende erano piccole imprese di famiglia e le ricette si tramandavano di generazione in generazione. Oggi, dopo più di un secolo di sviluppo ed evoluzione, sono sempre quelli i sapori che cerchiamo e portiamo in ogni preparazione: quelli genuini, autentici, “di una volta”. I sapori della buona tradizione italiana.

A casa e fuori casa i nostri ingredienti per la gelateria, la pasticceria, la miscelazione e la caffetteria, accompagnano chi ci sceglie in tutta la giornata, dalla colazione, all'aperitivo, fino al dopo cena. Perché ogni momento è buono per condividere il gusto e il piacere di una ricetta fatta con il cuore, il nostro e il vostro.



*spazio alla  
creatività personale*



Italian Family Company

*ingredienti  
"premium"*



## SIAMO UN'AZIENDA DI FAMIGLIA. DAL 1905

Fabbri 1905, forte dell'esperienza centenaria nella tradizione alimentare italiana, offre sia al pubblico dei professionisti che dei consumatori, ingredienti «premium» e soluzioni innovative, ad alto valore aggiunto, per dare forma alla personale creatività nella preparazione in casa e nel “fuori casa” di specialità del food and beverage.

### LA QUALITÀ È IL NOCCIOLO DELL'AZIENDA

**Un'azienda si può definire grande quando la qualità dei suoi prodotti, dei suoi processi e delle sue persone è superiore in tutto.**

Fabbri 1905 è l'espressione perfetta della qualità coniugata alla straordinaria passione con cui le persone perseguono la mission aziendale attraverso la costante innovazione dei prodotti e delle tecnologie utilizzate.

### SIAMO UN'AZIENDA DI FAMIGLIA ITALIANA

**La nostra storia: una storia viva, piena di sentimento e di passione.**

Tutto è iniziato nel 1905 dall'intuito di Gennaro Fabbri con l'apertura della “Premiata Distilleria G. Fabbri” a Portomaggiore, Ferrara. Dopo pochi anni, il crescente successo porta al trasferimento nella più ampia sede di Bologna e la guida dell'azienda passa di generazione in generazione per oltre 100 anni. Ancora oggi infatti Fabbri 1905 è guidata dalla quarta e quinta generazione della famiglia Fabbri.

### AMARENA FABBRI È LA NOSTRA ICONA

**Amarena Fabbri è l'icona di un'azienda che ha una grande storia da raccontare.**

Era il 1915 quando Rachele Fabbri, moglie del fondatore, ideò la ricetta della “marena con frutto”. Oggi, e da oltre 100 anni, Amarena Fabbri è il risultato, unico e mai eguagliato, di una lavorazione che viene tramandata di generazione in generazione, diventata nel tempo emblema di eccellenza del Made in Italy e leader incontrastata nelle preferenze degli italiani, in tutto il mondo.

### FABBRI: ECCELLENZA DEL «SAPER FARE» ITALIANO

**Fabbri è sinonimo di eccellenza del «Made in Italy» nel mondo.**

Fabbri 1905 esprime la qualità e l'eccellenza del “Made in Italy” attraverso i prodotti, i processi di lavorazione e la grande passione delle persone che lavorano in azienda. Se oggi Fabbri vanta una fama sul piano internazionale, lo si deve alla grande attenzione che pone nei confronti della qualità.



*a casa  
e fuori casa*

*soluzioni ad alto  
valore aggiunto*

# SE LA QUALITÀ È IL NOCCIOLO DELL'AZIENDA, AMARENA FABBRI NE È L'ICONA



## LA NOSTRA LEADERSHIP IN ITALIA

**Copriamo  
tutta la  
distribuzione  
moderna  
in Italia**

(Fonte Dati IRI marzo 2019)

**86 DP**

Distribuzione  
Ponderata

**Abbiamo  
una quota  
di mercato  
in Italia  
pari a:**

(Fonte Dati A.T.Nov. 19)

**83%**

In Val.

Altri

**Il nostro cuore: Amarena Fabbri, in tutte le sue dolci  
variabili, sinonimo di eccellenza italiana nel mondo.**

È un frutto goloso declinato in tanti modi diversi, che aiuta ad esprimere creatività e passione in ogni momento della giornata. Da cinque generazioni, il classico gusto di Amarena Fabbri, leader incontrastato nelle preferenze degli italiani, in tutto il mondo si abbina a qualsiasi ricetta ed è l'ingrediente perfetto per tingere di passione ogni invenzione.

Un frutto dalla consistenza croccante in uno sciroppo di canditura dolce e aromatico, per un'esperienza sensoriale indimenticabile. Amarena Fabbri, con il suo inconfondibile piacere avvolgente, conquista al primo assaggio. Una tradizione di famiglia che negli anni si è trasformata in un simbolo prezioso.

La lavorazione del famoso frutto è nata nel 1915 dall'intuizione di Rachele, moglie di Gennaro Fabbri. Un'idea che ha trasformato un semplice prodotto della natura in un'icona di gusto e di stile. Un successo dovuto alla sua bontà.

Amarena Fabbri è sinonimo di «Made in Italy». Dalla passione culinaria alla ricerca artistica, il passo è breve. Nel 2005, anno del Centenario dell'azienda, Amarena Fabbri è diventata protagonista assoluta del «Premio Fabbri per l'arte».

Edizione dopo edizione, artisti internazionali si cimentano in un tributo all'Amarena Fabbri, sperimentando linguaggi artistici diversi per declinare bellezza e bontà di un grande mito italiano.



**Francesca Ceccarelli** | Osservatorio diorama.  
Composizione con porcellane e vaso Fabbri  
Olio su rame, 35 x 43 cm  
Premio Fabbri per l'arte 2015







## LA NOSTRA STORIA

**FABBRI**  
1905



## OLTRE 100 ANNI DI DOLCEZZA... MADE IN ITALY

Fabbri 1905 è l'espressione perfetta della qualità coniugata alla straordinaria passione con cui le persone perseguono la mission aziendale attraverso la costante innovazione dei prodotti e delle tecnologie utilizzate.

È il 1905. A Portomaggiore il giovane Gennaro Fabbri acquista una drogheria con tinaia annessa e la trasforma nella "Premiata Distilleria G. Fabbri". I primi prodotti targati Fabbri coincidono infatti con una gamma di liquori che ottengono un crescente successo, tanto da spingerlo presto a trasferire la distilleria nella più ampia sede di Borgo Panigale, a Bologna, ancora oggi cuore pulsante dell'azienda. Dieci anni più tardi, nel 1915, su ricetta della moglie Rachele nasce un prodotto ancora oggi considerato inimitabile: l'Amarena Fabbri, che con il suo vaso in ceramica a decori bianchi e blu diventerà presto simbolo di bontà e icona dell'azienda.

Gennaro e la moglie Rachele non sanno ancora di aver dato vita ad uno stile unico, fatto di gusto e dolcezza, che si è poi tramandato di generazione in generazione, fino ai giorni nostri.

Da allora, per oltre un secolo, Fabbri 1905 continua ad innovare lanciando prodotti destinati a segnare la storia del food & beverage italiano come i suoi famosi sciroppi, gli innovativi Cremolati – i primi ingredienti composti per la gelateria artigianale – e i versatili topping.

Oggi l'azienda esporta i suoi 1.300 prodotti in oltre 100 nazioni e conta 10 sedi internazionali.



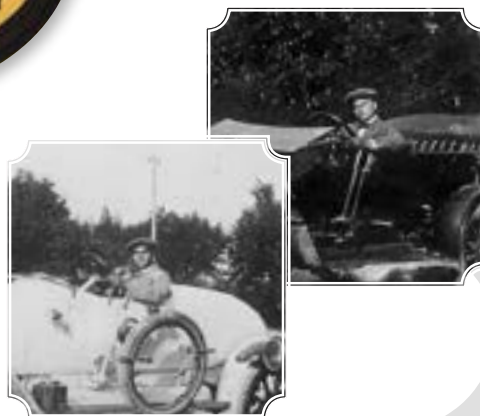
# 1905

## L'INIZIO DI UNA LUNGA AVVENTURA

Nel 1905, Gennaro Fabbri rileva una vecchia drogheria con tinaia a Portomaggiore, in provincia di Ferrara. Ha 45 anni e due figli, Aldo e Romeo. Gennaro trasforma quella bottega nella sede di produzione e vendita di liquori. Sull'insegna del negozio, scrive «Premiata Distilleria Liquori G. Fabbri», oggi conosciuta come «Fabbri 1905». È l'inizio di una lunga avventura imprenditoriale di successo, cresciuta nel tempo, fino ad arrivare al Terzo Millennio.



Gli Anni '30 segnano la nascita della Cilegia al Liquore e l'ampliamento della gamma con le Confetture, unica produzione consentita durante il difficile periodo bellico. I figli Romeo e Aldo partecipano sempre più attivamente allo sviluppo dell'azienda di famiglia finché, nel 1933, il nome originario viene trasformato in «Ditta G. Fabbri di Aldo e Romeo Fabbri».



# 1915

## NASCE «MARENA CON FRUTTO»: LA PASSIONE DIVENTA GRANDE

Negli Anni '20, Gennaro Fabbri apre a Bologna il primo stabilimento e la produzione si allarga per creare buonissimi sciroppi, sia alcolici che non. Nasce così il prodotto più famoso: la «Marena con frutto», ispirato alla ricetta della moglie Rachele, seguita dagli Sciroppi alla Menta e alla Granatina.



## CILIEGIE AL LIQUORE: IL GUSTO CRESCE E SI RINNOVA

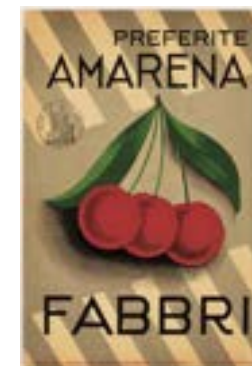
# 1930

## BAR CENTRALE: IL SALOTTO «BENE» DI BOLOGNA

# 1935



Nascono i primi prodotti semilavorati per il gelato artigianale. Gennaro acquista il Bar Centrale di Bologna, sito nel cuore del centro cittadino, di fronte alla Sala Borsa, centro d'affari e trattative. I figli lo trasformano in un elegante locale dove degustare i prodotti Fabbri. Il locale rimane aperto 24 ore su 24, prerogativa unica per quei tempi, e diventa così il luogo d'incontro di uomini d'affari, della gioventù cittadina e dell'alta borghesia. All'interno si possono consumare liquori, sciroppi e gelati creati con i semilavorati Fabbri 1905.



# 1947

## DAL DOPOGUERRA ALLA RIPRESA: FABBRI DIVENTA GRANDE

Negli anni del Dopoguerra e della ripresa economica, l'azienda si trasforma nella società per azioni «G. Fabbri Spa». È il 1947 e l'iniziativa dei nipoti del fondatore, Fabio e Giorgio, porta a dare slancio nella produzione di liquori e, naturalmente, dei prodotti tradizionali come l'Amarena Fabbri e gli Sciroppi di frutta.

Ancora una volta, l'intuizione della famiglia Fabbri anticipa i tempi. Nascono veri e propri «laboratori scuola» itineranti: furgoni attrezzati per mostrare ai gelatieri e ai pasticceri come produrre un buon gelato artigianale, usando i prodotti semilavorati Fabbri. Una strategia di marketing altamente innovativa: girando l'Italia, i furgoni diffondono l'immagine dell'azienda.

**FABBRI: UNA SCUOLA DI GELATO IN GIRO PER L'ITALIA**

**1954**

**1957**

**ARRIVA CAROSELLO: DOPO IL PIRATA, TUTTI A NANNA CON FABBRI**

Sempre un passo avanti, Fabbri è tra i primi protagonisti del famosissimo Carosello, il programma televisivo che, a partire dal 1957, tiene compagnia a diverse generazioni di adulti e bambini. Le divertenti avventure di «Salomone, il pirata pacioccone», il cartone animato ideato da Fabbri, rimangono ancora oggi nei ricordi di milioni di italiani. Anche dopo la chiusura di Carosello, Fabbri continua a investire nel mezzo televisivo e ad affidare la propria immagine pubblicitaria a registi famosi.



**TERZA GENERAZIONE: ENTUSIASMO, PASSIONE E STRATEGIA**

**1960**

Negli anni '60 e '70, si consolida il passaggio alla terza generazione della famiglia Fabbri. Entusiasmo, passione e voglia di essere in anticipo sui tempi continuano a caratterizzare il management. La produzione si trasferisce ad Anzola Emilia, in un nuovo stabilimento che è tutt'ora attivo con i suoi 180mila metri quadrati di sito produttivo. Il marchio Fabbri entra nelle case di milioni di italiani con l'avvento della pubblicità e la nuova sfida produttiva si rivela ancora una volta vincente. Viene inoltre avviata la distribuzione internazionale dei prodotti Fabbri.



Negli Anni Settanta, l'azienda lancia la linea dei primi Topping per gelati e dessert. Una vera rivoluzione: nelle case degli italiani scoppia la passione per il dessert. Con i prodotti Fabbri, diventa più semplice esprimere talento e inventiva in cucina, per la felicità di tutta la famiglia.

**TOPPING: UNA RIVOLUZIONE PER LA PASTICCERIA DOMESTICA**

**1970**

**1952**

**UN ALTRO PASSO AVANTI: IL GELATO DIVENTA «MADE IN ITALY»**

Una coraggiosa svolta, tale da lanciare l'azienda alla conquista dei mercati internazionali, è il lancio di nuovi prodotti di successo: i «Cremolati». Sono i primi ingredienti composti per la gelateria artigianale: paste a base di frutta e creme che, con l'aggiunta di acqua o latte, si trasformano come per magia in ottimo gelato artigianale. Una nicchia di mercato di cui l'azienda è tuttora leader. Il successo è clamoroso e per Fabbri si apre un nuovo mercato: quello del gelato «Made in Italy».







Negli Anni '80, si amplia la gamma dei prodotti destinati al consumo fuori casa e Fabbri inizia a collaborare anche con aziende partner per distribuire ovunque i propri prodotti. L'obiettivo è quello di ampliare e consolidare le vendite nei mercati esteri.

**FABBRI: LANCIA  
IL MARCHIO NEL MONDO**

**1980**



Fabbri 1905 è gestita dalla quarta generazione di famiglia. I pronipoti del fondatore - Andrea, Nicola, Paolo e Umberto - sono alla guida di un'azienda di 250 dipendenti, con 17 linee di prodotto e 23 linee di confezionamento. Una holding familiare che distribuisce 1.200 prodotti in più di 100 Nazioni.

**1990**

**QUARTA GENERAZIONE:  
IL TESTIMONE  
AI PRONIPOTI FABBRI**



Con l'affermarsi del marchio, grazie alla comunicazione pubblicitaria, Fabbri continua la sua opera di diversificazione della produzione. Nascono così i prodotti destinati ai bar: Mixybar e, qualche anno dopo, Mixyfruit, concentrati di frutta per il bere miscelato, ai quali si aggiunge presto la linea di prodotti per l'aromatizzazione di caffè, cioccolate, cappuccini e tè.

**BARMAN E CHEF:  
PIÙ FANTASIA IN MENÙ**

**1995**



Non solo prodotti di qualità, ma anche formazione professionale. Nel 1996, viene fondata la «Scuola Permanente Internazionale di Gelateria e Pasticceria Artigianale», certificata UNI. Sulla scia del successo della scuola, qualche anno dopo cambierà denominazione in «Fabbri Master Class», il marchio che oggi identifica i centri di formazione Fabbri in Italia e all'estero.

**MASTER CLASS:  
SULLA SCIA DEL SUCCESSO**

**1996**



**2000**

**UN NUOVO TRAGUARDO:  
LO STILE ITALIANO  
NEL MONDO**

Forte di un marchio sinonimo di qualità, Fabbri conquista il mercato estero con prodotti tradizionali e si dimostra sempre pronta ad accettare nuove sfide. La strategia si orienta verso due direzioni: da una parte la ricerca di partner capaci di distribuire i prodotti Fabbri, dall'altra l'investimento diretto a creare imprese straniere controllate dalla famiglia Fabbri. Tradizione e passione sono ancora oggi ingredienti fondamentali per Fabbri.



Andrea Di Marco | Peso dolce  
Olio su tela, 100 x 90 cm  
Premio Fabbri per l'Arte 2007



## 2005

### CENTO ANNI: L'INCREDIBILE STORIA DI FABBRI

Il 2005 è l'anno del Centenario, celebrato con eventi, edizioni limitate e appuntamenti di grande prestigio. Tra le opere più apprezzate dal pubblico, il Vaso del Centenario, la monografia «Cento Anni Fabbri» e la partecipazione al «Festival del Cinema di Venezia». Fabbri 1905, universalmente nota per aver «inventato» l'inimitabile Amarena Fabbri e gli sciroppi alla frutta, è da sempre impegnata ad affermare il «Made in Italy dolcificio» nel mondo.

## 2010

### QUINTA GENERAZIONE: LA TRADIZIONE CHE SI RINNOVA

La quinta generazione ha già fatto il suo ingresso in azienda, mettendosi al servizio di un grande progetto all'insegna della continua ricerca di innovazione, senza rinunciare al forte rapporto con la tradizione. Oggi l'azienda opera su quattro mercati principali.

Accanto alle tante proposte destinate al consumatore finale, Fabbri offre soluzioni e prodotti ad alto valore aggiunto ai professionisti nel mondo del gelato artigianale, ai barman e baristi italiani e internazionali e a pastry chef in Italia e nel mondo.



Chizu Kobayashi | Dolce stil novo  
Scultura tridimensionale in filo di ferro nudo a giunto ritorno e legno, 80 x 60 x 60 cm  
Premio Fabbri per l'arte 2015

### AMARENA FABBRI: 100 ANNI DI GUSTO E STILE

## 2015

Amarena Fabbri e il suo vaso, binomio formidabile del gusto italiano che sa affermarsi in tutto il mondo, compiono 100 anni. Per celebrare questo momento vengono creati diversi eventi: un'edizione speciale, tutta al femminile, del Premio Fabbri per l'arte e un'iniziativa social «Storie di Amarena» che raccoglie i sentimenti del grande pubblico nei confronti di Amarena Fabbri.

Queste iniziative così diverse mostrano come questo prodotto abbia lasciato un'impronta profonda nell'immaginario collettivo delle persone ma al tempo stesso sappia essere una metafora persino per il mondo dell'arte.

Il vaso di Amarena Fabbri è quindi davvero diventato un'icona, dello stile e del gusto.



### LA QUALITÀ FABBRI NEL MONDO

## 2020

Gelateria e pasticceria, largo consumo, beverage e caffetteria: 1.300 prodotti, 17 linee di produzione e 10 sedi in tutto il mondo. Una holding familiare che distribuisce in più di 100 nazioni, guidata dalla quarta generazione Fabbri, Nicola, Paolo e Umberto, oggi affiancati dalla quinta generazione della famiglia rappresentata da Carlotta, Stefania, Federico, Pietro Fabbri, Michele Magli, Giovanni Quattrocchi e Fabio Macri.

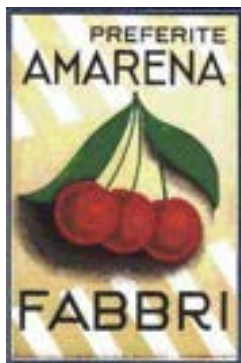
Seguendo le orme di Gennaro: l'etica e la filosofia della prima generazione permea ancora oggi la storia aziendale e familiare.

# E la storia continua...



# CAMPAGNE PUBBLICITARIE

stampa e tv







Matteo Bergamasco | Fabbrica Fabbri  
Olio su tela, 200 x 200cm  
Premio Fabbri per l'arte 2007





Andrea Di Marco | Peso dolce  
Olio su tela, 100 x 90 cm  
Premio Fabbri per l'Arte 2007



## *I nostri pilastri*

### CREATIVITÀ

Il nostro successo è frutto  
dalla creatività dei nostri clienti.

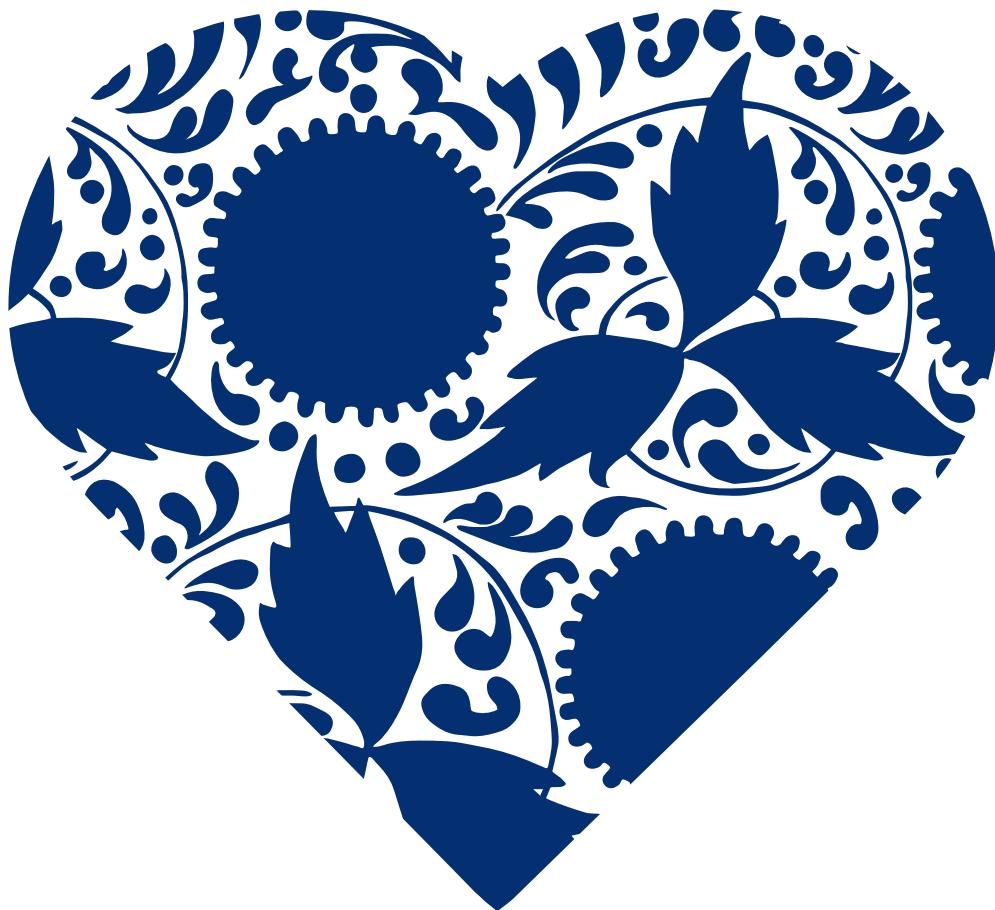
### CURA DEL CLIENTE

Ci prendiamo cura dei nostri clienti  
affinché, grazie ai nostri prodotti,  
possano prendersi cura dei loro.

### CULTURA ITALIANA

Vogliamo diffondere nel mondo  
la cultura italiana del gelato,  
della pasticceria e della miscelazione.





# IL NOSTRO IMPEGNO

## Sicurezza, gusto e benessere alimentare

Siamo un'azienda attenta a ogni persona.  
I nostri prodotti sono preparati con ingredienti genuini e processi di lavorazione  
che rispettano lo stile di vita e la cultura di ogni nostro consumatore.



Costante ricerca  
di qualità/eccellenza  
nei prodotti  
e nei servizi offerti



Valorizzazione  
delle persone



Rispetto  
dei valori  
religiosi



Rispetto  
dei valori etici



Rispetto  
per l'ambiente



Relazioni  
tra le persone



## IL NOSTRO IMPEGNO PER LA SALUTE E IL BENESSERE

Le intolleranze alimentari sono un tema sempre più caro ai consumatori di tutto il mondo. Il nostro impegno è costante nella ricerca e sviluppo di prodotti che possano garantire a chiunque l'opportunità di liberare la propria fantasia in cucina.

### PRODOTTI LACTOSE FREE

L'intolleranza al lattosio è ormai molto diffusa ed è spesso difficile trovare prodotti che soddisfino questa particolare esigenza alimentare.

Siamo costantemente impegnati nella ricerca e nello sviluppo di nuove proposte.

### PRODOTTI GLUTEN FREE

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine che necessita attenzioni particolari.

Per questo ci impegniamo, grazie alla costante ricerca e all'innovazione tecnologica, affinché i consumatori celiaci non debbano rinunciare a gusto e fantasia.

### PRODOTTI VEGAN

Un prodotto viene definito vegano solo se la sua realizzazione non implica in alcun modo lo sfruttamento di animali. Essere vegani è una filosofia di vita, un modo di essere consapevole e rispettoso, per diventare parte di un mondo pieno di energia positiva. Per far fronte alle diverse esigenze dei consumatori, offriamo una vasta gamma di prodotti adatti ai vegani.



PIÙ DI  
**400**

prodotti "LactoseFree"



PIÙ DI  
**600**

prodotti "GlutenFree"



PIÙ DI  
**40**

prodotti «Vegan OK»





## IL NOSTRO IMPEGNO PER LE PERSONE

**La vera chiave del successo dell'azienda è la capacità di mantenere intatto e vivo  
il legame con il territorio, mettendo al centro le persone e la qualità della vita.**

Siamo impegnati su molteplici fronti sociali - dall'inclusione lavorativa delle donne e dei soggetti svantaggiati al sostegno della ricerca scientifica - tutti però riconducibili ad una matrice comune: valorizzare le persone e il loro talento, vero patrimonio della tradizione italiana. Le donne sono il pilastro di ogni famiglia. Così è per Fabbri, che proprio a una donna, Rachele Fabbri, moglie del fondatore Gennaro, deve l'invenzione del suo prodotto icona, l'Amarena.

L'attenzione per la componente femminile parte dunque dalle origini e si concretizza oggi con tre progetti di sostegno all'imprenditorialità e all'occupazione: Lady Amarena, dal 2015 l'unico concorso internazionale riservato alle barlady da ogni angolo del pianeta; il corso professionale di gelateria artigianale riservato a donne madri detenute nell'ambito del progetto "Si sostiene" di Soroptimist International; il

"Progetto Mozambico" in collaborazione con Rotary International. Non solo sostegno economico, ma anche impegno attivo nell'inventare nuove formule e linguaggi per sensibilizzare e coinvolgere il pubblico più giovane: Fabbri è al fianco di AIL (Associazione italiana contro le leucemie-linfomi e mieloma ONLUS) dal 2015, anno in cui ha visto la luce Cockt-AIL, il primo contest itinerante e solidale per barman e barlady. L'azienda ha inoltre contribuito finanziariamente al successo de "Il gusto amaro della leucemia", ricerca italiana che ha permesso di aprire un nuovo importante scenario nella cura di una malattia che colpisce prevalentemente i giovani.

Fabbri è infine da sempre vicina alla Fondazione ANT Italia Onlus, la più ampia realtà non profit in Italia per l'assistenza specialistica domiciliare gratuita ai malati di tumore.



**VALORIZZAZIONE  
DELLE DONNE**



**SOSTEGNO  
ALLA RICERCA**



**INTEGRAZIONE  
SOCIALE**



## IL NOSTRO IMPEGNO PER IL RISPETTO DEI DETTAMI RELIGIOSI ALIMENTARI

Poniamo massima attenzione alle specifiche esigenze alimentari dei nostri consumatori, proponendo un'offerta diversificata nel rispetto delle differenti culture e delle esigenze di derivazione religiosa.

### PRODOTTI HALAL

Halal è una parola araba molto preziosa, che significa «lecito». Nel rispetto di ogni tradizione, garantiamo che i prodotti e gli ingredienti di eccellenza del «Made in Italy» siano conformi alle regole islamiche, dalla materia prima al prodotto finito, rispettando gli standard qualitativi Halal Italia in tutte le fasi del processo di produzione.



PIÙ DI  
**300**

Prodotti Halal

### PRODOTTI KOSHER

Il termine ebraico Kosher significa «adatto» e indica l'insieme delle regole religiose che governano l'alimentazione ebraica. Gran parte dei nostri prodotti sono preparati nel rispetto delle regole alimentari stabilite dalla tradizione ebraica e sono certificati Star-K Kosher e Star-D Kosher.



PIÙ DI  
**500**

Prodotti Kosher





## IL NOSTRO IMPEGNO PER L'AMBIENTE

Per un'azienda da sempre impegnata nella valorizzazione in campo alimentare dei preziosi frutti della terra, il rapporto con l'ambiente è un fatto naturale. Ci impegnamo affinché i progetti, i processi, le metodologie e le materie prime tengano conto dello sviluppo della ricerca scientifica e delle migliori esperienze in materia ambientale, al fine del rispetto dell'equilibrio territoriale, della prevenzione dell'inquinamento, della tutela dell'ambiente e del paesaggio.



### RISPETTO DELLE RISORSE IDRICHE



Fabbri 1905 utilizza solo acqua proveniente da pozzi di proprietà e non pesa dunque sulla rete acquedottistica municipale cittadina. L'acqua dei pozzi viene potabilizzata attraverso un impianto costituito da un filtro biologico che trattiene gli inquinanti organici ed inorganici presenti. L'acqua utilizzata a scopo di raffreddamento degli impianti viene recuperata e ricircolata al fine di ottimizzare i consumi idrici.

Il carico organico medio dei reflui depurati di Fabbri 1905 e i solidi sospesi totali sono inferiori del 90% rispetto al limite definito dalla legge. Le acque di scarico di Fabbri 1905 non contengono sostanze pericolose, tossiche, nocive o cancerogene.

**-75%**

consumo di acqua  
dagli anni '90

### IMPEGNO CONTRO LO SPRECO DI ENERGIA



Negli ultimi trent'anni il risparmio complessivo di energia è stato del 20% grazie a interventi sulla rete di distribuzione del vapore prodotto dalle lavorazioni. Fabbri 1905 ha attuato una ristrutturazione finalizzata a ridurre le dispersioni termiche e ad adottare sia illuminazione a basso consumo energetico sia un sistema centralizzato di climatizzazione, in linea con le raccomandazioni dei governi partecipanti alla sottoscrizione del protocollo di Kyoto.

**-20%**

consumo energetico  
negli ultimi 30 anni

### CONTROLLO DELLE EMISSIONI



Le emissioni in atmosfera di Fabbri 1905 sono in maggior parte collegate a impianti di stoccaggio e movimentazione di zuccheri e altri prodotti alimentari in polvere non pericolosi. Il monitoraggio di queste emissioni è costante e garantito da sistemi di filtri che impediscono la dispersione incontrollata di tali particelle nell'atmosfera.

Grazie all'impianto di postcombustione i gas e le polveri vengono trasformati in vapore acqueo, anidride carbonica ed altri gas innocui. Inoltre, per limitare la diffusione di odori sgradevoli dovuti al processo di depurazione delle acque, Fabbri 1905 ha installato un impianto di deodorizzazione costituito da un letto filtrante in materiale vegetale che ospita dei microrganismi in grado di nutrirsi delle eventuali sostanze odorigene moleste trasformandole in altre sostanze inodori.

### RICICLO MATERIALI PLASTICI



Innovazione vuol dire anche saper rinunciare a qualcosa a cui si è affezionati a favore di un obiettivo importante. È il caso del vetro, con il quale da sempre Fabbri confeziona i propri sciropi, oggi sostituito dal PET. È stato studiato un imballaggio completamente recuperabile, smaltibile nei rifiuti plastici insieme al tappo e all'etichetta.

### SMALTIMENTO RIFIUTI

Tutti i rifiuti prodotti dalle attività di Fabbri 1905 vengono avviati a operazioni di recupero o di riciclo attraverso aziende specializzate ed autorizzate allo scopo.

Dai rifiuti di imballaggio in carta/cartone/plastica/legno/vetro e metallo vengono così realizzati nuovi imballaggi o altri oggetti.

I rifiuti alimentari sono invece inviati ad impianti che li trattano producendo biogas e quindi energia pulita. Nessuno dei rifiuti prodotti da Fabbri 1905 viene portato in discarica.





In questa pagina: foto di Niccolò Biddau

## IL NOSTRO IMPEGNO PER LA PRODUZIONE



### CERTIFICAZIONE

## UNI EN ISO 14001

Fabbri 1905 spa ha ottenuto e mantiene attiva la certificazione ambientale UNI EN ISO 14000 mediante visite ispettive di ente esterno indipendente (Det Norske Veritas), dimostrando così il proprio impegno al rispetto dell'ambiente ed al contenimento dei consumi delle preziose risorse ambientali.



### CERTIFICAZIONE

## ISO 9001

Nel 1905, la passione per il buono è ciò che spinse Gennaro Fabbri a muovere i primi passi nel settore dolciario e a fondare l'azienda bolognese. Da quel momento, Fabbri 1905 si è sempre impegnata a mantenere alto il livello di qualità dei propri prodotti e la certificazione di Conformità UNI EN ISO 9001:2015 è la testimonianza di una produzione di qualità, conforme alle normative e affidabile nel tempo.



### CERTIFICAZIONE

## BRC FOOD

Il BRC Global Standard for Food Safety ha lo scopo di garantire che i prodotti a marchio siano ottenuti secondo standard qualitativi ben definiti e nel rispetto di requisiti minimi. È uno degli standard relativi alla sicurezza alimentare riconosciuto dal Global Food Safety Initiative (GFSI), un'iniziativa internazionale, il cui scopo è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura. Lo standard si applica alle aziende alimentari di trasformazione e preparazione ed individua gli specifici elementi di un sistema di gestione focalizzato sulla qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti, che prende come riferimento per la pianificazione e implementazione la metodologia HACCP.



### CERTIFICAZIONE

## IFS FOOD

Lo Standard IFS (International Food Standard) ha lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori food a marchio della GDO, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge.

Lo standard individua gli specifici elementi di un sistema di gestione focalizzato sulla qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti, che prende come riferimento per la pianificazione e implementazione la metodologia HACCP.





## IL NOSTRO IMPEGNO PER LA FORMAZIONE

**Un centro di formazione di alto livello  
per la crescita professionale  
di gelatieri, pasticceri, baristi e bartender**

Fabbri Master Class - Scuola permanente internazionale di gelateria e pasticceria artigianale a Bologna - offre da oltre 20 anni corsi di formazione di base e avanzati volti ad aiutare la crescita professionale di gelatieri, pasticceri, baristi e bartender in Italia e all'estero. L'offerta formativa Fabbri Master Class spazia dai corsi collettivi alle lezioni individuali in cui è possibile concordare con gli insegnanti i temi da affrontare sia in termini teorici che pratici sulla base delle esigenze personali. Creata per soddisfare le esigenze di formazione di professionisti e aspiranti tali, la scuola Fabbri Master Class dispone di aule moderne e attrezzate.





**1. Giuseppe Rado** | Amarena liberi tutti  
Stampa Lambda, 100 x 140 cm  
Premio Fabbri per l'arte 2007

**2. Aldo Mondino** | Iznik  
Olio su vetro, 52 x 84 cm  
Premio Fabbri per l'arte 2005

**3. Fabrizio Passarella** | BollyMood  
Cherry Parade  
(VotAntonio!)  
Acrilico su tela, 100 x 100 cm  
Premio Fabbri per l'arte 2005

**4. Antonella Cinelli** | Naufragio  
Olio e tecnica mista su tela, 300 x 200 cm  
Premio Fabbri per l'arte 2005

**5. Andrea Salvatori** | Senza titolo  
Terraglia smaltata e vaso originale  
di Amarena Fabbri,  
40 x 70 x 100 cm  
Premio Fabbri per l'arte 2007

**7. Giacomo Costa** | Scena n. 25  
C-Print su Forex, 100 x 200 cm  
Premio Fabbri per l'arte 2005

**8. Nicola Bolla** | Senza titolo  
Cristalli Swarovski su castoni metallici,  
h. 24 cm, ø 25 cm  
Premio Fabbri per l'arte 2011

**9. Mido** | 28-06-2009 24  
Fotografia digitale + post produzione,  
Stampa a inchiostro, 50 x 70 cm  
Premio Fabbri per l'arte 2009

**10. Massimiliano Zaffino** | Serena  
all'Amarena '07  
Olio su tela, 110 x 150 cm  
Premio Fabbri per l'arte 2007

## IL NOSTRO IMPEGNO PER LA CULTURA

### PREMIO FABBRI PER L'ARTE

**La diffusione del Made in Italy nel mondo significa anche questo: entrare a tutto tondo nel flusso dell'arte e lasciarsi trasportare dalla passione.**

La famiglia Fabbri è da sempre affascinata dalla dimensione artistica della vita: “nel nostro lavoro, la ricerca di uno stile unico e irripetibile è lo stimolo che ci spinge a migliorare e a creare delle piccole magie”. Il premio Fabbri per l'Arte, ideato in occasione del centenario dell'azienda, è una manifestazione triennale a cui dal 2005 hanno partecipato artisti di fama internazionale che hanno realizzato opere con tecniche e mezzi espressivi vari. Il legame con l'arte nasce dai primi anni di vita

di Fabbri: è il fondatore stesso, Gennaro Fabbri, a commissionare a un ceramista il celebre vaso bianco e blu diventato icona aziendale. Un legame, quello con l'arte, che si rinnova negli anni '60, l'epoca del Carosello, con un “Pittore alla settimana”, una serie di filmati pubblicitari in cui artisti emergenti, tra i quali anche un giovanissimo Guttuso, vengono ripresi nell'intento di creare le loro opere. Una tradizione di mecenatismo che si rinnova nel tempo assumendo connotati moderni.

**OGGI PIÙ CHE MAI, CREDIAMO CHE IL SOSTEGNO E LA VALORIZZAZIONE DEI GIOVANI ARTISTI SIANO UN'OCCASIONE PER TUTTI, PERCHÉ L'ARTE ARRICCHISCE GLI ARTISTI CHE LA REALIZZANO, I FRUITORI CHE LA ASSAPORANO E I MECENATI CHE CREDONO NEL VALORE DELLE PERSONE E DELLA CREATIVITÀ.**

**6**  
edizioni  
dal 2005

**140**  
opere  
esibite

**8**  
mostre



Alessandra Giovannoni | Strada con villa Fabbri  
Olio su tela 100 x 200 cm  
Premio Fabbri per l'arte 2015

## LA NOSTRA AZIENDA



## I NOSTRI NUMERI



STABILIMENTO  
PRODUTTIVO

**ANZOLA**  
BOLOGNA

**> 180.000**

Mq di stabilimento  
produttivo

FABBRIO

**300**

dipendenti



**40**

Linee di prodotto  
e confezionamento



**1.300**

Prodotti



**185 milioni**

di Amarene  
all'anno



**50%**

di dipendenti  
donne





## PRESENZA GLOBALE

«Pensa globalmente e agisci localmente» è sempre stata la filosofia di Fabbri, grazie anche ad una struttura organizzativa di tipo manageriale che si fonde con la passione delle tradizioni familiari.

La dolcezza Fabbri è conosciuta in tutta Europa e nel mondo. È uno stile di grande successo, che prosegue grazie alle nuove generazioni entrate in azienda e al management che ha portato il dolce «Italian style» in oltre 100 Paesi del mondo. A gestire la presenza sui mercati esteri, più di 100 importatori nei diversi territori del mondo e 10 società collegate.



*Italian Family Company*

## LE NOSTRE SEDI

### **G. FABBRI DEUTSCHLAND GMBH**

Witneystr. 1 82008 Unterhaching  
Tel. +49 89 6659560  
Fax +49 89 66595610  
fabbri.deutschland@fabbri1905.com

### **FABBRI FRANCE S.A.R.L.**

415 rue Claude Nicolas Ledoux - Eiffel Park B  
Pôle d'Activité d'Aix en Provence  
F-13854 Aix en Provence Cedex 3  
Tel. +33 4 42207439  
Fax +33 4 42207461  
fabbri.france@fabbri1905.com

### **FABBRI 1905 IBERICA SL**

C/Diputació, 260  
08007 Barcelona  
PI: IVA ESB65746083  
fabbri.iberica@fabbri1905.com

### **FABBRI ARGENTINA S.R.L.**

Ruta Panamericana  
Ramal Escobar Km. 38  
Colectora Oeste n.º 180  
Garin, Pdo de Escobar (1619)  
Prov. de Buenos Aires  
Tel. +54 11 5263 7172/0810-220-1905  
argentina@fabbri1905.com

### **FABBRI BRASIL LTDA.**

Alameda dos Nhambiquaras, 1438  
Moema - São Paulo- SP - Brasil  
Cep: 04090-003  
Tel. +55 11 56789072  
Fax +55 11 55653870  
fabbri.brasil@fabbri1905.com

### **FABBRI USA, LLC.**

**New York Office (Main Office)**  
4301 22nd St. Suite 518  
Long Island City, NY 11101  
Tel. +1 718.764.8311  
Fax +1 718.764.8314  
info@fabbriorthamerica.com

### **West Coast Office**

509 N Sepulveda Blvd, Unit 204 -  
Manhattan Beach, CA 90266  
Tel. +1 424.246.3595  
Fax +1 718.764.8314  
marketing-usa@fabbri1905.com

### **FABBRI CANADA INC.**

672 DuPont st. Toronto, ON  
M6G 1Z6  
Tel. +1 437.703.3126  
Fax +1 437.703.3129  
marketing-canada@fabbri1905.com

### **FABBRI (SHANGHAI) FOOD TRADING CO., LTD**

RM 1208, NO.58, Wuhua Road,  
Hongkou District, Shanghai 200086 PRC  
Tel. +86-21-65123839 - 810  
Fax +86-21-65128289  
fabbri.china@fabbri1905.com

### **FABBRI ASIA**

6 Shenton Way  
#39-02 OUE Downtown One  
Singapore 068809  
Tel. +65 82990397  
fabbri.asia@fabbri1905.com

Tamara Ferioli | Piccolo grande Amare...  
Tecnica mista, base 20 x 20 cm, altezza totale 48 cm  
Premio Fabbri per l'arte 2015





## I NOSTRI CLIENTI E I NOSTRI PRODOTTI

**FABBRI**  
1905

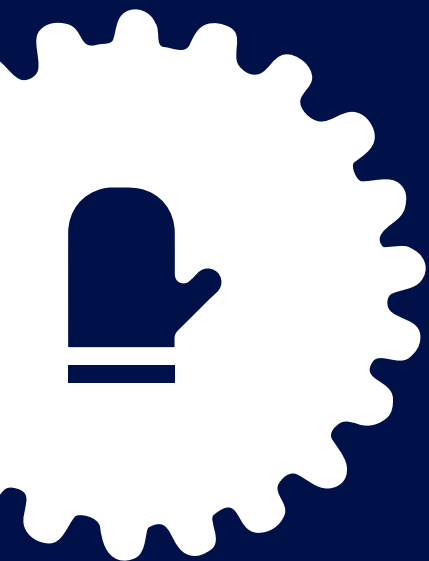




## CONSUMATORI

### Prodotti per l'utilizzo domestico

Forti di una leadership di mercato in costante aumento, la gamma dei prodotti Fabbri dedicata al consumo domestico, ha l'obiettivo di portare il know how e la qualità dei mercati professionali al servizio dei consumatori.





## PROFESSIONISTI

### Prodotti per gelatieri, pasticceri, chef, baristi e bartender

Ispirati alla tradizione italiana, i prodotti Fabbri anticipano le nuove tendenze di gusto dei consumatori e offrono a tutti i professionisti del food e del beverage - gelatieri, pasticceri, chef, baristi e bartender - le migliori soluzioni ad alto valore aggiunto per dare forma alla loro creatività.







## INGREDIENTI PER IL CONSUMATORE

**Nel Largo Consumo Fabbri  
è leader nazionale in tutti i mercati in cui opera**

Dagli sciroppi ai topping, dalla frutta al liquore, passando per l'inimitabile Amarena Fabbri, l'azienda può vantare non solo di essere il n.1 su questi segmenti di mercato, ma di averli praticamente creati, portando il know how e l'esperienza del mondo professionale al servizio dei consumatori. L'alta qualità dei prodotti e delle materie prime utilizzate, la cura del packaging, l'innovazione continua hanno contribuito nel tempo a costruire questo risultato, confermato anno dopo anno dai dati di vendita.





## INGREDIENTI PER IL CONSUMATORE

### AMARENA FABBRI

Sinonimo di qualità e bontà, Amarena Fabbri è il prodotto icona dell'azienda. Nata oltre 100 anni fa da una ricetta di famiglia tutt'oggi segreta, è ormai sinonimo della categoria merceologica sul mercato. Amarena Fabbri è il complemento ideale del gelato e l'ingrediente che rende speciale ogni dolce. Un prodotto storico e immutato nel gusto, ma sempre attuale e moderno negli utilizzi. Perfetta per cocktail e aperitivi, è squisita in abbinamento ai formaggi o con ricette di carne. Oggi come cento anni fa continua ad incantare il mondo, anche grazie al suo inconfondibile vaso, disponibile in più dimensioni e formati.

### FRAGOLA FABBRI

È il risultato di una lavorazione sapiente e delicata in grado di esaltare le caratteristiche del frutto. Le fragole, accuratamente selezionate e lavorate in sciroppo di fragola di alta qualità, restano intere, sode e piacevoli all'assaggio. Immerse nel loro sciroppo, mantengono la fragranza e l'aroma fruttato e leggermente acidulo della fragola fresca.

### ZENZERO FABBRI

Pianta di origine orientale, lo zenzero ha conquistato i palati di tutto il mondo per il suo sapore unico e le sue proprietà benefiche. Ispirato dalla ricetta che ha reso unica ed inimitabile Amarena Fabbri, nasce una nuova specialità. Zenzero Fabbri, immerso in un pregiato sciroppo con curcuma, conquista ogni palato grazie al suo gusto fresco e piacevolmente piccante, ed è l'ingrediente perfetto per tante ricette dolci, salate e per i cocktail.

### SCIROPPI

Disponibili in oltre 30 gusti, sono ideali per una bibita o una granita rinfrescante, ma anche per aggiungere gusto a gelati, yogurt, macedonie, ricette di caffetteria; nel latte o per la preparazione dei ghiaccioli sono una gioia per i bambini. Da provare anche come ingredienti dei dolci, inclusi quelli da forno. La bottiglia, con il suo inconfondibile design, è estremamente pratica grazie al tappo "apri e chiudi" e al salvagoccia.

#### - LINEA ZERO

La gamma di sciroppi senza zuccheri aggiunti, con sucralosio. Calorie zero e piacere a mille!

#### - LINEA -30% ZUCCHERI

Una grande innovazione del mercato: i gusti più apprezzati dai consumatori formulati con il 30% di zuccheri in meno rispetto alla ricetta tradizionale, con materie prime pregiate ed innovative, senza edulcoranti artificiali, senza conservanti e solo con aromi naturali.

### TOPPING

Deliziose salse dolci, create con materie prime di altissima qualità per offrire bontà e fantasia nella gamma di gusti più ampia sul mercato. Eccezionali per personalizzare gelati, crepes, semifreddi e come ingredienti o decorazione di dolci, sono quel tocco in più in grado di rendere unica e personale ogni ricetta.

### FRUTTA AL LIQUORE

Specialità al liquore uniche che vantano una lunga tradizione di successo sul mercato. Da gustare a fine pasto o per aggiungere una nota alcolica nelle ricette, con il loro pack curato e raffinato sono un dono ideale per le occasioni di festa. Per gli amanti del cioccolato, Choco Cherry unisce il gusto delle ciliegie ad un cremoso liquore al cacao. E per chi preferisce contenere il consumo di alcol è disponibile Easy Cherry, l'inimitabile ciliegia al liquore Fabbri con solo il 12% vol.

### BABÀ AL RHUM

Una squisita specialità italiana di alta pasticceria in cocktail al Rhum leggermente alcolico, con il 6°Vol. Ideale per ogni momento della giornata, da gustare da solo o con l'aggiunta di frutta, gelato, crema al mascarpone o zabaione... è un piccolo grande piacere da mangiare in un sol boccone!

### CIOCCOLATA

Una gamma di preparati per cioccolato calda che uniscono alla bontà e cremosità della cioccolato in tazza altre caratteristiche straordinarie: 0% zuccheri aggiunti, gluten free e fonte di fibre.







## INGREDIENTI PER GELATIERI

**Fabbri rappresenta il partner ideale per ogni artigiano del gelato, al quale offre ottimi strumenti per la migliore e più completa espressione della sua creatività e professionalità**

Ai maestri gelatieri Fabbri assicura qualità, valore aggiunto, formazione e servizio oltre a gamme complete di prodotti professionali, per creare eccellenti gelati di tradizione italiana, soft e semifreddi, freschissimi frappé e granite e tanto ancora.





## INGREDIENTI PER GELATIERI

### AMARENA FABBRI

Amarena Fabbri, riferimento di gusto nella Cultura Italiana, dal 1915 è icona di bontà e di genuinità. Perfetta sul gelato è ideale anche per decorare, guarnire e dare gusto ad ogni creazione, è disponibile in 4 calibri diversi, con sciroppo e sgocciolata, intera o in pezzi, anche in versione variegato, topping, Simplé e nappage.

### BASI

Forti della lunga tradizione e dell'esperienza, Fabbri 1905 offre ai professionisti della gelateria artigianale oltre 50 soluzioni per ottenere il migliore gelato, personalizzabile secondo la propria ricetta, gusto e tradizione.

La nostra ampia gamma di prodotti permette di selezionare la soluzione più adatta a valorizzare le creazioni dei gelatieri, scegliendo tra gli aromi panna, vaniglia, latte o un sapore più neutro.

### NEUTRI, INTEGRATORI, EMULSIONANTI E AROMATIZZANTI

Una gamma di prodotti pensata per conferire al gelato le sue caratteristiche essenziali: cremosità, spatolabilità, ottima tenuta in vaschetta ed eccellente struttura.

### PASTE AROMATIZZANTI

Oltre 80 paste aromatizzanti concentrate realizzate con le più nobili materie prime da aggiungere alla miscela base per realizzare un'ampia gamma di gusti di gelato. Disponibili in versione crema e frutta racchiudono al loro interno altissime percentuali di frutta, tutta lavorata all'interno dello stabilimento di Anzola dell'Emilia (BO).

### SIMPLÉ - PRODOTTI COMPLETI

Una gamma di oltre 60 prodotti ready to use dalle alte performance: perfetti per realizzare gelati tradizionali italiani e soft-ice o come ingredienti dall'alto contenuto di frutta per semifreddi, frappé, granite alla siciliana o nel granitore. Fabbri li propone sia in "pasta" sia "polvere".

### PRODOTTI PER GELATO SOFT-ICE

Una linea di preparati in polvere bilanciati e completi, facilmente solubili a freddo, specifici per la preparazione della miscela da utilizzare nelle macchine per il gelato espresso.

### VARIEGATI

Una vasta proposta di oltre 50 paste zuccherine o anidre, lisce, con pezzi di frutta o croccanti inclusioni. Essenziali per arricchire il gelato in vaschetta o i semifreddi, così versatili da stimolare la fantasia del gelatiere. Irresistibile la gamma delle Nutty perfetta anche per i cremini a strati.

### TOPPING E DECORAZIONI

Le Gourmet Sauce sono golose salse di eccellente qualità per decorare e farcire le più originali creazioni di gelateria. All'interno della gamma di oltre 40 prodotti, la selezione dei Gold si distingue per la qualità e l'eccellenza. Le decorazioni solide disponibili sono tra le più classiche della gelateria tra cui le stelline colorate e il croccante.

### COPERTURE

Preparati in pasta ideali per la realizzazione di coperture croccanti, facili da utilizzare e subito pronti all'uso. Cioccolato e cioccolato bianco sono perfetti per personalizzare la proposta in gelateria. Ideali per stecchi e per torte moderne e pasticceria sottozero. Preparati in pasta ideali per la realizzazione di coperture croccanti, facili da utilizzare e subito pronti all'uso. Un'ampia varietà di gusti e colori per personalizzare la proposta in gelateria. Ideali per stecchi e per torte moderne e pasticceria sottozero.







## INGREDIENTI PER PASTICCERI

**Fabbri propone una gamma di prodotti specifici  
per realizzazioni di alta pasticceria**

Prodotti dall'alto servizio aggiunto,  
perfetti come alleati in laboratorio di pasticceria  
o nella cucina di un ristorante.

Un mondo di specialità che permettono di innovare  
processi di pasticceria, grazie al know how di Fabbri  
al servizio del professionista.





## INGREDIENTI PER PASTICCERI

### AMARENA FABBRI

Amarena Fabbri, riferimento di gusto nella Cultura Italiana, dal 1915 è icona di bontà e di genuinità. Perfetta per decorare, guarnire e dare gusto ad ogni creazione, è disponibile in 4 calibri diversi, con sciroppo e sgocciolata, intera o in pezzi, anche in versione variegato, topping, nappage, colate, passate e farciture.

### BASI

Un'ampia gamma di prodotti in polvere, perfettamente bilanciato per la preparazione di ottimi dolci quali crepes e prodotti vegani quali meringhe, pan di Spagna, pasta frolla, macaron e spumini.

### PASTE AROMATIZZANTI

Paste aromatizzanti concentrate anidre o idrate, disponibili in oltre 80 varianti gusti creme e frutta. Facili da utilizzare grazie alla loro fluidità, garantiscono una resa ottimale e costante in tutte le preparazioni di pasticceria, da forno e sottozero, dall'impasto alle farciture; ideali per praline.

### PRODOTTI CONCENTRATI AROMATIZZANTI E PREPARAZIONI GOURMET

Una selezionata gamma di prodotti concentrati aromatizzanti in polvere per la produzione facile e veloce di mousse dolci e salate e semifreddi.

### FARCITURE

Una gamma completa di variegati di assoluta qualità che si prestano come ottimi alleati per la realizzazione di un'infinità di gusti. Oltre 50 varianti di gusto al servizio della fantasia e alla creatività del Maestro Pasticcere.

### NUTTY

Nutty è speciale, non solo nel gusto, ma anche per i suoi molteplici utilizzi! Una crema spalmabile golosa, invitante e sorprendente. Una gamma di creme anidre, lisce o con cereali, che si adattano sia alle più basse temperature mantenendo la loro cremosità che come farciture e in alcuni casi anche in forno.

### PREPARATI IN PASTA CON TUORLI D'UOVO PASTORIZZATI

Ideali nelle lavorazioni in cui è richiesto l'impiego dell'uovo, con garanzia totale sotto il profilo igienico. Pastovopan e Pastovocrem sono una eccellenza di Fabbri con cui sottolinea nuovamente il servizio a favore dell'artigiano; Mentre Pate à bombe è il prodotto ready to use per la realizzazione di semifreddi e dolci al cucchiaino sottozero.

### CACAO

Da pregiatissime varietà di cacao olandese, il miglior cacao tostato per un'alta qualità in ogni preparazione di pasticceria artigianale.

### COLATE, PASSATE

Una gamma di deliziose composte di frutta con pezzi o lisce ideali per fornire al pasticcere soluzioni professionali e spunti creativi sempre nuovi. Specifiche per i dolci da forno in quanto non bollono in cottura.

### GLASSE E NAPPAGE

Prodotti professionali che garantiscono una copertura brillante e uniforme, protagonisti delle torte moderne perché prevengono la loro disidratazione e ossidazione. Belle e gustose sempre perfette al taglio.

### SPECIALITÀ AL LIQUORE

La qualità della migliore frutta impreziosita da una leggera nota alcolica per molteplici lavorazioni di pasticceria. Sono disponibili anche in bellissime confezioni regalo. I Babà sono un fiore all'occhiello di Fabbri.







## INGREDIENTI PER BARISTI

**Tanti prodotti per creare una sinergia  
di emozioni in caffetteria e per tutte le occasioni  
di consumo diurno**

Dagli sciroppi per aromatizzare la caffetteria calda e fredda  
agli ingredienti per preparazioni veloci e pratiche come  
le cremefredde, la versatilità e la qualità dei prodotti  
Fabbri li rende ottimi per realizzare anche rinfrescanti  
granite, frappè, smoothies, lemonades e tè freddi.



## INGREDIENTI PER BARTENDER

Fabbri da sempre supporta i professionisti del beverage con soluzioni innovative attraverso l'utilizzo di ingredienti premium del bere miscelato

Una linea completa di prodotti dedicata a tutte le occasioni di consumo night time per ottimi cocktail e long drink ma anche per creare nuovi e colorati aperitivi sia alcolici che analcolici.









## INGREDIENTI PER BARTENDER E BARISTI



### AMARENA FABBRI

Sinonimo di qualità e dolcezza, Amarena Fabbri non è un semplice garnish ma è l'ingrediente speciale per aperitivi e cocktail raffinati e sorprendenti.

### SCIROPPI MIXYBAR

Una linea completa di concentrati di frutta e non solo, gli sciroppi rispondono a ogni esigenza di ricettazione dai grandi classici alle creazioni originali.

### POLPE MIXYFRUIT

Grande versatilità e un altissimo contenuto di polpa di frutta fanno delle polpe Fabbri un autentico must per i professionisti del bar.

### MARENDRY

Da un'antica ricetta rinasce Marendry, la rivisitazione di un liquore storico, un bitter arricchito dal sapore e dal colore della classica, inimitabile, Amarena Fabbri.

### TOPPING GOURMET SAUCE

Le salse Fabbri per caffetteria calda e fredda sono perfette per aromatizzare caffè e cappuccini ma anche in abbinamento alla gamma delle cioccolate Fabbri.

### CIOCCOLATE

Con i prodotti Chococioc è possibile preparare ottime cioccolate dense e cremose da abbinare con salse e sciroppi.

### MOLECOLARE

Fabbri rivoluziona il mondo del bartending con la sua innovativa trilogia in 3 dimensioni diverse: Cocktail solidi, per degustare ogni specialità da bere sottoforma di brillante gelatina; Spherology, che trasforma bibite e cocktail in sfere dal cuore liquido; Aria&Velluto per realizzare prelibate strutture impalpabili, morbide e schiumose (aria) o dense e compatte (velluto) che si sciolgono in bocca lasciando intatto tutto il loro aroma.

### CREMEFREDDE

Cremose tentazioni per preparare dessert al bicchiere. Basta aggiungere al granitore il latte e liberare la fantasia per creare tante golose combinazioni.

### COMPLEMENTI

Una vasta gamma di complementi per cocktail alcolici e analcolici permette al professionista di personalizzare i drink dandogli un tocco in più:

#### - LINEA SOUR

Per esaltare il gusto di tutte le ricette di frutta un preparato a base di succo di limone e lime perfettamente bilanciato.

#### - AGAVE BIO

Dolcezza naturale in sostituzione dello zucchero classico, è eccezionale per cocktail, tè e tisane, yogurt, macedonie e dolci.

#### - GUM NERO

Il colore nero, legato a moderni standard di stile ed eleganza, rende Gum Nero l'ingrediente ideale per donare un colore inaspettato ai cocktail classici oppure per creare intriganti contrasti di colore.

#### - FRAPPÉ PLUS

Il primo prodotto liquido per ottenere frappé, smoothies e milkshakes perfettamente omogenei e che non si separano dopo pochi istanti.

#### - GRANITINA

Prodotto in polvere pronto all'uso e bilanciato per realizzare in pochi minuti una base neutra per granita con il granitore. Una volta pronta è sufficiente unire Mixybar Fabbri per ottenere un'ottima granita dal gusto desiderato.





## INGREDIENTI PER CHEF E PROFESSIONISTI DEL FOOD SERVICE

Fabbri, grazie all'esperienza  
dei suoi tecnici gelatieri e pasticceri,  
fornisce soluzioni food service attraverso ingredienti  
che facilitano il lavoro dei professionisti  
del «fuori casa» per esaltare piatti salati e dessert

Ai professionisti della ristorazione Fabbri garantisce  
gamme complete di prodotti ad alto contenuto di servizio,  
ideali per risparmiare tempi e costi senza rinunciare alla qualità.





## INGREDIENTI PER CHEF E PROFESSIONISTI DEL FOOD SERVICE

### AMARENA FABBRI

Ingrediente perfetto per ogni specialità di pasticceria, come per farciture e decorazioni ma anche ideale per un elegantissimo aperitivo o per un raffinato accompagnamento a dolci e dessert. Amarena Fabbri è sorprendente anche abbinata con il formaggio o sulle carni.

### TOPPING

Più di 30 salse dolci per decorare e arricchire gelati, macedonie, semifreddi, mousse e dessert al piatto.

### DECORAZIONI

Kroccant alla temperatura di circa 30° C è morbido e cremoso, a contatto con il freddo Kroccant si trasforma in una croccante e deliziosa decorazione al gusto di Cioccolato e Cioccolato Bianco, perfetta per realizzare praline, gelati, dolci, spiedini di frutta e macedonie. Speciale anche per decorare cocktail, long drink, frappè e liquori.

### BASI PER GELATO

- BASI PER GELATI DI CREME A CALDO E FREDDO

Prodotti in polvere per preparare la miscela base dei gelati ai gusti creme; garantiscono al gelato cremosità, spatolabilità, ottima tenuta in vaschetta ed eccellente struttura.

### - MORBIFRUTTA

Base in polvere per la preparazione a freddo di gelati e sorbetti alla frutta.

### - LIMONE SDL

Un solo prodotto adatto sia per la realizzazione di ottimi gelati che per freschi e cremosi sorbetti al gusto di limone.

### SIMPLÈ - PRODOTTI COMPLETI

Concentrati di frutta, pastorizzati, bilanciati e completi, ideali per la preparazione di semifreddi, gelati e frappè ai gusti frutta.

### BASI PER DESSERT

-PANNAMOUSSE

Base neutra indicata per la preparazione di mousse, bavaresi, pannacotta, crème caramel, budini e come fermapanna. Permette di preparare con facilità dolci cremosi, morbidi e con un'ottima tenuta al taglio.

### - PANNAMOUSSE ZERO

Prodotto in polvere senza zuccheri aggiunti a cui aggiungere latte o panna fresca, per la realizzazione di dessert come mousse e panna cotta.

### - MASCARPIÙ

Prodotto in polvere che con la sola aggiunta di panna consente di ottenere una morbida crema di mascarpone perfetta per ogni tipo di dolce da consumare a temperatura positiva (+ 2°/+ 4°C).

### - BASE PER SEMIFREDDO

Prodotto in polvere specifico per la realizzazione di semifreddi. Dà volume e struttura e li rende perfetti al taglio anche all'uscita dal freezer.

### - PATE À BOMBE

Base all'uovo per semifreddi, mousse e parfait da servire anche a -18°C.

### - BASE VEGAN

Un solo prodotto per realizzare eccellenti ricette 100% vegan ok come pan di Spagna, pasta frolla, meringa, macaron e streusel.

### PASTE AROMATIZZANTI

Paste concentrate cremose e fluide ideali per la preparazione di gelati, dolci e semifreddi.

### NAPPAGE

Glasse per la copertura di dolci e semifreddi sempre perfetti al taglio. Delicatamente gustosi, rimangono trasparenti e brillanti sia a temperatura positiva che negativa.

### VARIEGATI, CROCCOLOSI E NUTTY

Paste dense di frutta e di creme per decorare e farcire torte, semifreddi, mousse, pizze dessert, crepes. Rimangono fluidi e cremosi anche a bassa temperatura.

### FARCITURA AMARENA FABBRI

Tutto il sapore di Amarena Fabbri in una farcitura speciale per cornetti.

### COMPLEMENTI

- BASE PER COCKTAIL SOLIDI E ASPIC  
Preparato speciale per la realizzazione di originali cocktail solidi alcolici e analcolici, aspic di frutta e panne cotte.

### - ARIA&VELLUTO

Preparato in forma liquida per creare velluti e arie di qualunque sapore, da servire sui cocktail o nei piatti in abbinamento a carne o pesce.

### - SPHEROLOGY

Due prodotti che permettono di realizzare la tecnica della sferificazione ovvero trasformare i liquidi (liquori, sciroppi, salse, caffè, tè, centrifugati di frutta) in sfere di diverse dimensioni. Spherology consente di creare "ravioli" (sfere di medie dimensioni) o "caviale" (mini-sfere), dalla struttura solida all'esterno e liquida all'interno.

### CREME FREDDA

- CREMAFREDDA

Preparati in polvere, disponibili in diversi gusti, per realizzare creme fredde con il granitore.

### - SORBETTO AL LIMONE

Preparato in polvere per preparare freschi e cremosi sorbetti con il granitore.

### - FRAPPÈ POWDER

Preparati in polvere, semplici da utilizzare, per la realizzazione di frappè.

### GELATINE

- FRESCAFRUTTA GELÉE

Gelatina pronta all'uso per dessert alla frutta. Conferisce un aspetto brillante alla preparazione e allo stesso tempo permette alla frutta (mele, pere, banane, ananas, pesche, ecc.) di mantenersi come appena tagliata. Disponibili anche nella versione GELATINA A SPRUZZO con nebulizzatore.

### - CHIARAFRUTTA

Preparato da diluire in acqua che consente di mantenere frutta e verdure chiare e gustose a lungo come appena tagliate.







## INGREDIENTI PER L'INDUSTRIA

Fabbri, forte della sua esperienza centenaria nel settore del food & beverage internazionale, offre il suo know-how all'industria alimentare, ai grandi clienti, alle catene del F&B, alle compagnie di crociera e alle catene di ristorazione veloce (QSR), per la creazione di prodotti e progetti taylor made, grazie a un team altamente specializzato di ricerca e sviluppo e di marketing.









## LE NOSTRE PARTNERSHIP INDUSTRIALI

La collaborazione con altre eccellenze della tradizione food & beverage nazionale e internazionale è una consuetudine per Fabbri che vi vede riflesso un proprio valore strategico. L'azienda, che opera oggi nei 5 continenti, crede da sempre nel valore della condivisione e nella capacità di fare squadra per una crescita strutturale del Made in Italy.









fabbri1905.com  
amarenafabbri.com  
cocktailfabbri.it  
premiofabbri.it





FABRI

