Accedi

Iscriviti alla Newsletter

Leggi la Digital Edition

Vai allo SHOP

italiangourmet

NEWS SHOP VIDEO RICETTE EVENTI RIVISTE DIGITALI CONGUSTO

Accedi

Home News Il Pasticcere e Gelatiere

Il Pasticcere e Gelatiere

# Fabbri 1905 entra nell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre

*Giugno 2023*

Le creazioni dei **Maestri dell'**Accademia del Lievito Madre e del Panettone Italiano si arricchiscono di nuovi prodotti d'eccellenza, le specialità in sciroppo Fabbri. **Amarena Fabbri**, **Fragola Fabbri**, **Zenzero Fabbri** sono ingredienti molto apprezzati dai maestri per le loro caratteristiche uniche e distintive. Caratteristiche che li rendono perfetti come inclusioni nei panettoni e in generale nei grandi lievitati.

## Non solo la già consolidata Amarena

Anche gli ultimi nati hanno conquistato i maestri. Come lo Zenzero, scoperto e amato dallo scorso dicembre, in occasione del lancio del Pan dei Re, il lievito dedicato all'Epifania. E la Fragola, presentata al Sigep 2023, già molto apprezzata e protagonista in numerose preparazioni di pasticceria.

Nata nel lontano 1915 dalla creatività di Rachele Fabbri, l'azienda è da sempre icona di gusto e la preferita dai consumatori e dai maestri della pasticceria italiana. Tutte le sue specialità in sciroppo si contraddistinguono, infatti, per l'alta qualità, l'assenza di conservanti e il gusto unico ed inimitabile.

Dalla tradizione produttiva che l'ha resa celebre nascono **Zenzero Fabbri**, croccanti

Recenti

Fabbri 1905 entra nell'Accademia dei...

Torte Moderne. Al cioccolato, alla...

Raviolo di ravioli in 6 stagionature di...

Malfatti di spinaci e ricotta di bufala al...

L'Alfabeto di Ellegì di Licia Granello. C...

La Ricetta

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

pepite di zenzero semi-candito immerse in uno sciroppo di curcuma e zenzero, e **Fragola Fabbri**, frutti interi, semi-canditi, con tutta la fragranza e l'aroma fruttato e leggermente acidulo della fragola fresca.

## La partnership tra Fabbri 1905 e l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano

La collaborazione nasce dalla condivisione dei valori che muovono le azioni di entrambi i partner: promuovere e salvaguardare l'utilizzo di materie prime di qualità per difendere l'eccellenza dei prodotti italiani nel mondo.

L'azienda e le sue specialità in sciroppo accompagneranno i Maestri dell'Accademia del Lievito Madre e del Panettone italiano nei **prossimi appuntamenti**:

**– Parma, 24 luglio, Notte** Maestri del Lievito Madre
**– Napoli, 5 ottobre, Convention Mondiale del Panettone**
**– Milano, novembre, Festa del Panettone**

a cura di Redazione Italian Gourmet

#Fabbri 1905
#Accademia dei Maestri del Lievito Madre
#Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano
#amarena Fabbri

**Ti potrebbero interessare**

**Ricette Correlate**

**Gnocchi di barbabietola e spuma di patate**

**Tags**

#Pasticceria 264
#Panificazione 64
#Cucina 47
#Bakery 26
#pasticcere 26
#torte 10

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706