AGRICOLAE.EU

www.ecostampa.it

Fabbri 1905 entra nellAccademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano

Le creazioni dei Maestri dellAccademia del Lievito Madre e del Panettone Italiano si arricchiscono di nuovi prodotti deccellenza, le specialità in sciroppo Fabbri: Amarena Fabbri, Fragola Fabbri, Zenzero Fabbri . Ingredienti molto apprezzati dai Maestri per le loro caratteristiche uniche e distintive che li rendono perfetti come inclusioni dei panettoni e in generale dei grandi lievitati. Non solo la già consolidata Amarena: anche gli ultimi nati, come lo Zenzero Fabbri, che ha conquistato i Maestri del Lievito Madre fin dallo scorso dicembre in occasione del lancio del Pan dei Re, il lievito dedicato allEpifania, e la Fragola Fabbri, presentata al Sigep 2023 e già molto apprezzata e protagonista di numerose preparazioni di pasticceria. L Amarena Fabbri, nata nel lontano 1915 dalla creatività di Rachele Fabbri, è da sempre icona di gusto e la preferita dai consumatori e dai Maestri della pasticceria Italiana. Dalla tradizione produttiva che lha resa celebre nascono Zenzero Fabbri, croccanti 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 laroma fruttato e leggermente acidulo della fragola fresca. La partnership fra Fabbri 1905 e lAccademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano nasce dalla condivisione dei valori che muovono le azioni dellAzienda: promuovere e salvaguardare lutilizzo di materie prime di qualità per difendere leccellenza dei prodotti italiani nel mondo. Tutte le specialità in sciroppo Fabbri si contraddistinguono, infatti, per lalta qualità, lassenza di conservanti e il gusto unico ed inimitabile. Fabbri e le sue specialità in sciroppo accompagneranno i Maestri dellAccademia 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. AT A GLANCE Tradizione e artigianalità, ma anche slancio innovativo, spirito visionario e attenzione al sociale e alla sostenibilità. Sono le anime che convivono nell Azienda dellAmarena: familiare siamo oggi alla 5° generazione - fortemente radicata sul territorio bolognese, ma anche holding che esporta oltre 1300 prodotti in più di 100 nazioni, senza mai trascurare limpegno verso la società, lambiente e la ricerca. Un impegno premiato dai numeri: con un fatturato consolidato 2022 che si attesta a 100 milioni di euro, Fabbri 1905 segna una crescita del + 25% rispetto al 2021 derivante dallincremento dei volumi in tutte le aree geografiche. La Fabbri viene fondata nel 1905 dal giovane Gennaro che avvia una piccola distilleria per produrre liquori a Portomaggiore, Ferrara. Pochi anni dopo la sede sarà spostata a Bologna, Borgo Panigale, dove ha sede tuttora. Le amarene arrivano dieci anni dopo, su intuizione di Rachele, moglie di Gennaro Fabbri, artefice di un prodotto diventato uno dei simboli del gusto made in Italy nel mondo. Saranno proprio le invenzioni e lo spiccato spirito innovativo a far maturare unazienda che ha contribuito ad aprire nuovi mercati, come quello degli Sciroppi inventa bibite o dei Cremolati per fare il gelato. La ricerca continua di novità procede parallela al costante rigore con cui vengono trattate le materie prime, allattenzione alla sicurezza, alla qualità, al gusto e alle esigenze del consumatore, come testimoniano le linee dei prodotti gluten free, senza lattosio e vegan, le certificazioni Kosher e Halal e la rispondenza dei prodotti allIFS (International Food Standard) e al BRC (British Retail Consortium). La produzione oggi è divisa in due canali Professionale e Retail e organizzata in tre Business Unit: Pasticceria e Gelateria artigianali, con prodotti per tutte le esigenze dei professionisti del dolce, dalle basi ai completi, dalle paste aromatizzanti ai variegati e farciture con particolare attenzione alle linee Free From, senza glutine, coloranti e aromi artificiali, come le basi per gelati Neve Free e NeveFrutta Free. Beverage, con unofferta di soluzioni e servizi rivolta ai mondo della mixology e del bartending che ha visto il recente lancio del Fabbri Dry Gin che rappresenta un ritorno allantico perché è la riedizione, innovata dallAmarena, di un grande classico anni 30 della Premiata Distilleria Fabbri. Largo Consumo, dove Fabbri è leader indiscusso di mercato, con prodotti come lAmarena e gli sciroppi, e dinnovazione come testimoniano i recenti lanci delle praline BomBon e delle Creme Spalmabili in tre inedite ricettazioni.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706