newsfood.com

www.ecostampa.it

Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la **cookie policy**.
Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

Halloween: dolcetto o scherzetto? Meglio un Gelato!

26 Ottobre 2023 By Redazione

Un cono *"occhio del diavolo"*, una coppetta "*palude radioattiva"*, o una cialda al "sentiero infernale"? Altro che dolcetto o scherzetto: nella notte più pazza dell'anno è il gelato che si fa spaventosamente delizioso! **L'idea è di Fabbri 1905, che ha ideato e messo a disposizione dei gelatieri di tutta Italia uno speciale ricettario composto da 14 proposte di gusti tema Halloween**, pensate per attrarre e divertire i clienti in occasione di una festa sempre più amata e seguita anche nel nostro Paese.

Così, dopo il caldo anomalo che ha riempito le gelaterie di tutta Italia, in questo primo scorcio d'autunno sono la creatività e ovviamente la qualità della proposta a dover continuare a conquistare il pubblico. Le ricette vogliono essere **una fonte di ispirazione per il professionista**, uno strumento facile e veloce da replicare, ma di grande impatto visivo, che interpreta in modo originale i trend più richiesti in questo momento in gelateria.

Protagonisti di questo speciale ricettario saranno infatti i gusti gelato ispirati al mondo della pasticceria e delle torte "american style", gli accostamenti audaci di sapori e consistenze, e ovviamente, l'intramontabile Amarena Fabbri in una vaschetta mostruosamente buona.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

newsfood.com

www.ecostampa.it

Mi piace:

Caricamento...

VISITA LO SHOP ONLINE DI NEWSFOOD

Le Specialità in Sciroppo Fabbri 1905 protagoniste alla Notte dei Maestri del Lievito Madre 2023

Il Maestro Accademico Francesco Elmi, storico ambassador di Fabbri 1905, ha presentato il panettone gianduia, Amarena Fabbri e Zenzero Fabbri, insieme alla variante con arancia, mandarino e Zenzero Fabbri, durante la Notte dei Maestri del Lievito Madre 2023, andata in…

Fabbri 1905 a Tuttofood 2023: le novità e i grandi classici

La tradizione si intreccia con l'innovazione nelle proposte di Fabbri 1905 per la prossima edizione di Tuttofood. Nuovi sono i BomBon, le prime e uniche praline che racchiudono al loro interno un'Amarena Fabbri. Nati dalla collaborazione con Maxtris, l'azienda cioccolatiera napoletana, i…

A Fabbri 1905 il Premio Ecommerce Food Award 2023

L'E-commerce Food Award 2023, l'Oscar dei siti per la vendita online del comparto food organizzato da Ecommerce School per la categoria sciroppi e guarnizioni, è andato allo shop online di Fabbri 1905. Online dal 2016, l'e-commerce Fabbri 1905, in un…

Fabbri 1905 e CAST Alimenti avviano partnership triennale

Fabbri 1905 e CAST ALIMENTI hanno firmato una partnership triennale per avviare un percorso formativo per gli allievi della storica scuola di cucina. Obiettivo: formare i professionisti del futuro e creare nuove opportunità di lavoro. Oggi il mondo del fuoricasa…

Made in Italy più difeso in Cina

La buona notizia riguarda il vaso dell'Amarena Fabbri, o meglio il packaging di tutti i prodotti dell'azienda bolognese caratterizzati dagli inconfondibili decori bianchi e blu, a cui oggi arriva un riconoscimento importante da un tribunale cinese. "Con decisione emessa il…

bonat.it

Gruppo Cremonini

vitella

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706