



**FABRI**  
1905



 . **BASI** . 



# PERCHÈ SCEGLIERE LE NOSTRE BASI



## TRADIZIONE E AFFIDABILITÀ

Fabri 1905 da oltre cent'anni è azienda protagonista nel mercato della gelateria artigianale come fornitore delle **migliori materie prime e ingredienti composti** per la realizzazione del **gelato artigianale secondo la tradizione italiana**.

## INNOVAZIONE DEL PRODOTTO

**Ricerca e sviluppo e innovazione costante** nei processi produttivi sono alla base della nostra offerta.

## AMPIA GAMMA

Proponiamo un'ampia scelta di prodotti differenziati **che rendono ogni Base adatta alle esigenze di ricetta di ogni cliente**.

## QUALITÀ COSTANTE

Garantiamo in ogni lotto di produzione la **costanza nella qualità e nella bilanciatura**. Le materie prime sono selezionate e certificate secondo gli **alti standard che Fabri si impone dal 1905**.

## GARANZIE E CERTIFICAZIONI

Costanti audit interni in stabilimento e presso quelli dei nostri fornitori ci permettono di vantare **numerose certificazioni** ottenute con i più alti punteggi. Tra queste BRC, IFS, KOSHER, HALAL, ISO 14001, ISO 9001, VEGAN OK.

Per approfondire  
tutti gli argomenti  
visita il nostro sito





## I fondamentali del gelato

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

## Scegli la base perfetta per la tua creazione

Per **tecnica produttiva**: a caldo/a freddo e per le diverse **grammature**.

Per la **nota aromatica** che apportano alla miscela gelato (latte, burro, vaniglia, panna, neutro).



Per la **quantità** e **qualità** degli elementi che contengono (latte in polvere, grassi, proteine, fibre, stabilizzanti ed emulsionanti)

Per la presenza di **zuccheri diversi** e/o **dolcificanti alternativi**, per ottenere differenti strutture di gelato



# Le basi bianche

	UTILIZZO	CARATTERISTICHE	AROMA
<b>NEVEPANN 50 Bollo Oro</b> 9234806 	 8x 2,5kg BUSTA	 Presenza di proteine magre del latte. Senza grassi vegetali <b>Dosaggio: 50 g/l</b>	Delicato di panna
<b>NEVEPANN 50 C</b> 9234810  	 8x 2,5kg BUSTA	 Priva di grassi aggiunti e dalla texture fine e setosa. Senza grassi vegetali <b>Dosaggio: 50 g/l</b>	Vaniglia
<b>NEVEPANN 50 MIX</b> 9236505  <b>KOSHER</b>	 8x 2,5kg BUSTA	 A basso dosaggio. I grassi vegetali (di cocco) e i sucrosteri aiutano a ottenere una struttura ricca e spatolabile. <b>Dosaggio: 50 g/l</b>	Panna
<b>NEVEPANN BAVIERA</b> 9964562 	 8x 2,5kg BUSTA	 Ricca di emulsionanti ed addensanti. Con E473 e senza grassi vegetali <b>Dosaggio: 50 g/l</b>	Panna
<b>BELPANNA 50 CF</b> 9234825   	 8x 2,5kg BUSTA	 Con proteine di patata, con proteine di pisello. Ottima per gelato vegano e per una preparazione rapida a freddo. <b>Dosaggio: 50 g/l</b>	Panna
<b>FIORDILATTE TIPO OLANDESE</b> 9236528 	 8x 2,5kg BUSTA	 Ad elevato contenuto di latte in polvere; per un gelato asciutto, dall'ottima spatolabilità e tenuta <b>Dosaggio: 50 g/l</b>	Latte e intenso di burro
<b>SUPERPANNA PIU'</b> 9234804 	 8x 2,5kg BUSTA	 Con panna in polvere, ricca di magri del latte, funzionamento a caldo e a freddo. <b>Dosaggio: 50 g/l</b>	Latte e intenso di panna e burro
<b>IDEA 100 CF</b> 9236530  	 8x 2,5kg BUSTA	 Altissima percentuale di latte scremato. Con grassi vegetali NON IDROGENATI <b>Dosaggio: 100 g/l</b>	Intenso di latte
<b>EUROMIX 100 FIORDILATTE</b> 9236504  	 8x 2,5kg BUSTA	 Presenza di proteine del latte e amido modificato. Con E473 e grassi vegetali NON IDROGENATI <b>Dosaggio: 100 g/l</b>	Spiccato di latte
<b>GELTOCREM 100</b> 9002000 	 8x 2,5kg BUSTA	 Presenza di proteine del latte e amido modificato. Con E473 e grassi vegetali NON IDROGENATI <b>Dosaggio: 100 g/l</b>	Vaniglia
<b>NEVEPANN 100 Bollo Oro</b> 9234800 	 8x 2,5kg BUSTA	 Ricca di proteine del latte. Ideale per l'utilizzo con paste aromatizzanti. Con E473 e senza grassi vegetali <b>Dosaggio: 100 g/l</b>	Panna
<b>NEVEPANN 100 CF</b> 9236529  	 8x 2,5kg BUSTA	 Ricca di grassi e proteine del latte. Con grassi vegetali NON IDROGENATI <b>Dosaggio: 100 g/l</b>	Burro & panna
<b>NEVEPANN 100 MIX</b> 9236545 	 8x 2kg BUSTA	 Ricca di grassi e proteine del latte. Con E473 e grassi vegetali NON IDROGENATI <b>Dosaggio: 100 g/l</b>	Latte
<b>NEVEPANN 100 MIX FIORDILATTE</b> 9236547 	 8x 2kg BUSTA	 Ricca di grassi e proteine del latte. Con E473 e grassi vegetali NON IDROGENATI <b>Dosaggio: 100 g/l</b>	Deciso di latte & panna
<b>NEVEPANN 100 MIX SUPERPANNA CF</b> 9234525 	 8x 2kg BUSTA	 Ricca di grassi e proteine del latte. Con E473 e grassi vegetali NON IDROGENATI <b>Dosaggio: 100 g/l</b>	Pieno di latte & panna
<b>NEVEPANN 100 MIX VANIGLIA GIALLA</b> 9236537 	 8x 2,5kg BUSTA	 Ricca di grassi e proteine del latte. Con E473 e grassi vegetali NON IDROGENATI <b>Dosaggio: 100 g/l</b>	Vaniglia Colorazione Gialla
<b>NEVEPANN BELPANNA 100 CF</b> 9234827   	 8x 2,5kg BUSTA	 Presenza di proteine vegetali. Ottima per gelato vegano. Con grassi vegetali NON IDROGENATI <b>Dosaggio: 100 g/l</b>	Delicato alla vaniglia
<b>NEVE FREE</b> 9234590 	 8x 2kg BUSTA	 Senza additivi E, solo 4 ingredienti, senza aromi e senza coloranti <b>Dosaggio: 125 g/l</b>	Neutro
<b>NEVEMAX</b> 9236527  	 8x 2kg BUSTA	 Ricca di magri del latte. Con E473 e grassi vegetali NON IDROGENATI <b>Dosaggio: 125 g/l</b>	Delicato alla vaniglia

<b>NEVEPANN 150 MIX</b> 9236508 	8x  BUSTA		Ricca di grassi e proteine del latte. Con grassi vegetali NON IDROGENATI <b>Dosaggio: 150 g/l</b>	Neutro Senza aromi Senza coloranti
<b>FANTASTICA</b> 9236501 	8x  BUSTA		Presenza di maltodestrine per una miscela compatta. Senza grassi vegetali <b>Dosaggio: 200 g/l</b>	Pieno di latte & vaniglia
<b>GELTOCOMPLEX</b> 9002140 	8x  BUSTA		Presenza di maltodestrine per una miscela compatta. Senza grassi vegetali <b>Dosaggio: 200 g/l</b>	Pieno di latte & vaniglia
<b>GELTOCOMPLEX M</b> 9002144 	8x  BUSTA		Presenza di maltodestrine per una miscela compatta. Senza grassi vegetali. Potere areante superiore rispetto a Geltocomplex <b>Dosaggio: 200 g/l</b>	Pieno di latte & vaniglia
<b>NEVEPANN 200</b> 9236512 	8x  BUSTA		Presenza di maltodestrine per una miscela compatta. Senza grassi vegetali. Ricca di grassi del latte <b>Dosaggio: 200 g/l</b>	Pieno di latte & vaniglia
<b>SUPERCREMOSA SL</b> 9236324   	8x  BUSTA	 	Con latte scremato delattosato. Senza lattosio (lattosio inferiore a 0,1%), con aromi naturali, senza coloranti. <b>Dosaggio: 250 g/l</b>	Gusto di latte e leggermente vanigliato. Senza lattosio
<b>SUPERCREMOSA S.A.</b> 9236541  	8x  BUSTA		Ricca di magri del latte. Con E473 e grassi vegetali NON IDROGENATI <b>Dosaggio: 250 g/l</b>	Delicato di latte
<b>SUPERMIX</b> 9236513 	8x  BUSTA		Ricca di proteine del latte. LAVORABILE CON ACQUA. Con E473 e grassi vegetali NON IDROGENATI <b>Dosaggio: 500 g/l</b>	Latte

## Le basi frutta

	UTILIZZO	CARATTERISTICHE	AROMA	
<b>NEVEFRUTTA</b> 9234814   	8x  BUSTA	 	Presenza di proteine del frumento ed assenza di derivati del latte. Senza grassi vegetali <b>Dosaggio: 50 g/l</b>	Neutro Senza aromi Senza coloranti
<b>MORBIFRUTTA</b> 9236021   	12x  BUSTA		Assenza di derivati del latte e ideale per sorbetti. Senza grassi vegetali <b>Dosaggio: 50 g/l</b>	Neutro Senza aromi Senza coloranti
<b>MORBIFRUTTA 100</b> 9236029   	12x  BUSTA		Assenza di derivati del latte e ideale per sorbetti. Senza grassi vegetali <b>Dosaggio: 100 g/l</b>	Neutro Senza aromi Senza coloranti
<b>NEVEPANN 100 GV</b> 9236013  	12x  BUSTA	 	Presence di proteine vegetali e animali. Con grassi vegetali NON IDROGENATI <b>Dosaggio: 100 g/l</b>	Neutro Senza aromi Senza coloranti
<b>NEVEFRUTTA FREE</b> 9234815   	8x  BUSTA		Solo 5 ingredienti (fibra alimentare, maltodestrine, fruttosio, fibra di agrumi e succo di limone concentrato disidratato) <b>Dosaggio: 125 g/l</b>	Senza additivi Senza emulsionanti Con fibra vegetale e di agrumi
<b>NEVIA</b> 9233652   	12x  BUSTA		Ricca di fibre vegetali. Senza grassi vegetali. IDEALE SIA PER FRUTTA CHE PER CRÉMA. <b>Dosaggio: 400 g/l</b>	Neutro

## Le basi pronte

	UTILIZZO	CARATTERISTICHE	AROMA	
<b>BASEGEL FRUTTA</b> 9236040   	12x  BUSTA		Ricco di fibre e proteine vegetali. Ideale per sorbetti di frutta <b>Dosaggio: Simple</b>	Neutro Senza aromi Senza coloranti
<b>CREMOLPANN</b> 9225088   	8x  LATTINA		Base in pasta. Con latte concentrato <b>Dosaggio: Simple</b>	Leggero di panna
<b>BASEGEL</b> 9225087   	8x  LATTINA		Base in pasta. Ideale per gelato vegano <b>Dosaggio: Simple</b>	Leggero di vaniglia



*Italian Family Company*

[fabbri1905.com](http://fabbri1905.com)

