



FABBRI
1905
simplé
Gelato System

Semplicemente Versatile



FABBRI 1905 simplé

Gelato System

qualità

versatilità

risparmio
energetico

semplicità

velocità

Una linea di **prodotti completi**, già **pastorizzati**, disponibili
in “**pasta**” o in “**polvere**”,
perfettamente bilanciati, ad alto contenuto di servizio.

Due mani in più in laboratorio:
basta aggiungere latte e/o acqua



1
VERSA IL CONTENUTO
DI 1 LATTINA (O BUSTA)
DI SIMPLÉ
IN UNA CARAFFA



2
AGGIUNGI
2 PARTI DI ACQUA
E/O LATTE



3
MESCOLA
IL CONTENUTO
DELLA CARAFFA



4
VERSA LA MISCELA NEL
MANTECATORE E... IN 10 MINUTI
IL GELATO È PRONTO!



Perché sceglierli

- ✓ INGREDIENTI **COMPOSTI BILANCIATI**
- ✓ GARANTITI IGIENICAMENTE
PERCHÉ **PASTORIZZATI**
- ✓ GARANTISCONO **SPATOLABILITÀ E
CREMOSITÀ** AL GELATO
- ✓ **PERFETTA TENUTA** IN VASCHETTA
- ✓ **TEMPI DI PRODUZIONE OTTIMIZZATI**
- ✓ **VERSATILITÀ** DI UTILIZZO

- ✓ **60 GUSTI** DISPONIBILI IN TUTTE
LE STAGIONI
- ✓ IN MANTECATORE PER GUSTOSE
GRANITE ALLA SICILIANA
- ✓ IN GRANITORE PER LA
GRANITA CLASSICA
- ✓ PER REALIZZARE **GELÉE**
- ✓ PER REALIZZARE **SEMIFREDDI**

Un'**ampia gamma** di sapori mediterranei ed esotici,
tante varietà classiche ed innovative anche nella gamma dei gusti creme.



SIMPLÉ FRUTTA
in pasta,
ad altissimo contenuto
di polpa di frutta



SIMPLÉ AGRUMI
in polvere,
per preservare
le caratteristiche
organolettiche
degli agrumi



SIMPLÉ CREME
in pasta,
per gelati cremosi
e spatolabili



SIMPLÉ CIOCCOLATI
in polvere,
perchè derivanti
direttamente
dalle fave di cacao



**SIMPLÉ CAFFÈ,
COCCO E YOGURT**
in polvere,
per preservare la natura
dell'ingrediente di base



Per gelati artigianali
e sorbetti



Come gelée
per dolci



Per Soft-Ice
(solo per formulazioni
senza pezzi)



Per granite,
milkshake
e smoothies

GELATO ARTIGIANALE

VUOI UN
gelato 
artigianale
pieno e corposo?

Ce n'è per **tutti i gusti**.
Cioccolati, gusti crema e
sorbetti di frutta e agli agrumi.
Sempre **cremosi**,
spatolabili
e con la garanzia di un **gusto**
sempre perfetto
in tutte le stagioni.



L'IDEA IN PIÙ

SOFT-ICE

4 semplici gesti per preparare un
buonissimo **SuperSoft!**.
È sufficiente aggiungere ad 1 lattina di
Simple del gusto desiderato 3 lattine
di acqua o latte, miscelare e mettere
nella macchina soft.



GRANITE

PER GRANITE
CLASSICHE

GRANITORE
(15 MIN)



SIMPLÉ

+



4 DI ACQUA

= **45** GRANITE

PER GRANITE
ALLA SICILIANA

MANTECATORE
(10 MIN)



SIMPLÉ

+



3 DI ACQUA

= **40** GRANITE

COME PREPARARE

granite 
classiche o alla
siciliana? 



Simplé è ideale per
la preparazione di

gustosissime Granite.

Scopri com'è facile realizzarle velocemente,
senza rinunciare a qualità, genuinità e
alto contenuto di frutta.

SMOOTHIES E MILKSHAKE

**vuoi preparare
ottimi smoothies
e milkshake?**

**IN BREVE
TEMPO?**

RICETTA PER GLI SMOOTHIES

**BLENDER
(20-30 SEC)**



60/80 GR
DI SIMPLÉ

+



50 ML
DI ACQUA
NATURALE

+



150 GR
O 1 SCOOP
DI GHIACCIO

RICETTA PER I MILKSHAKE

**BLENDER
(20-30 SEC)**



60/80 GR
DI SIMPLÉ

+



50 ML
DI ACQUA
NATURALE

+



150 GR
O 1 SCOOP
DI GHIACCIO



Non ti resta
che scegliere il gusto
che preferisci, versarlo nel **blender**,
aggiungere **acqua/latte** e **ghiaccio**.
Voilà, lo Smoothie o il milkshake è pronto!

SEMIFREDDI E GELÉE

IL MODO PIÙ
SEMPLICE

per preparare
semifreddi
e gelée?



Semifreddo con Simplé pasta

INGREDIENTI

- Panna g 500
- **Simplé Fabbri** pasta g 250

PROCEDIMENTO

Semi-montare la panna fredda. Aggiungere il **Simplé** pasta al gusto desiderato al cucchiaino senza smontare il composto. È anche possibile montare i due ingredienti insieme, ben freddi.

Semifreddo con Simplé polvere

INGREDIENTI

- Panna g 500
- **Simplé Fabbri** polvere g 250
- Latte g 150

PROCEDIMENTO

Reidratare il **Simplé** polvere del gusto desiderato con il latte. Semi-montare la panna fredda e aromatizzarla con il composto di **Simplé** ottenuto.

Gelée con Simplé

INGREDIENTI

- Acqua g 100
- **Pannamousse Fabbri** g 50
- **Simplé Fabbri** g 175

PROCEDIMENTO

Unire acqua e **Pannamousse**. Far bollire. Poi aggiungere il **Simplé** del gusto desiderato e mescolare senza formare bolle. Colare negli stampi e far gelificare a temperatura ambiente. Poi, se necessario è possibile anche abbattere di temperatura.

CODICE	PRODOTTO	 PESO kg	Pz/ct TMC	 DOSAGGIO g/l	 ALLERGENI	CERTIFICAZIONI	 X MAC SOFT
PRODOTTI COMPLETI E BILANCIATI PER GELATI E SEMIFREDDI							
SIMPLE FRUTTA IN PASTA (lattina)							
9225018	AMBRENO FABBRI	1,5	8/36	1,500 kg + 2,300 l latte ●		 	NO
9225219	ALBICOCCA	1,5	8/36	1,500 kg + 2,300 l acqua ●		 	SI
9225209	ANANAS	1,5	8/48	1,500 kg + 2,300 l acqua ●		 	NO
9225206	BANANA	1,5	8/48	1,500 kg + 2,300 l acqua ●		 	SI
9225212	COCCO	1,5	8/48	1,500 kg + 2,300 l latte ●	L	 	NO
9225258	CUOR D'ANGURIA CA	1,5	8/36	1,500 kg + 2,300 l acqua ●		 	SI
9225241	FICO D'INDIA	1,5	8/24	1,500 kg + 2,300 l acqua ●		 	SI
9225207	FRAGOLA	1,5	8/36	1,500 kg + 2,300 l acqua ●		 	NO
9225213	FRAGOLINA DI BOSCO	1,5	8/36	1,500 kg + 2,300 l acqua ●		 	NO
9225239	FRUTTI DI BOSCO	1,5	8/60	1,500 kg + 2,300 l acqua ●		 	NO
9225020	GELSO NERO	1,5	8/36	1,500 kg + 2,300 l acqua ●		 	NO
9225244	KIWI	1,5	8/36	1,500 kg + 2,300 l acqua ●		 	NO
9225237	LAMPONE	1,5	8/36	1,500 kg + 2,300 l acqua ●		 	NO
9225024	LIME LIMONE E ZENZERO	1,5	8/24	1,500 kg + 2,300 l acqua ●		 	SI
9225284	MANGO	1,5	8/36	1,500 kg + 2,300 l acqua ●		 	SI
9225233	MELAGRANA	1,5	8/24	1,500 kg + 2,300 l acqua ●		 	SI
9225279	MELA VERDE	1,5	8/36	1,500 kg + 2,300 l acqua ●		 	NO
9225226	MELONE	1,5	8/36	1,500 kg + 2,300 l acqua ●		 	SI
9225227	MIRTILLO	1,5	8/60	1,500 kg + 2,300 l acqua ●		 	NO
9225228	MOJITO	1,5	8/36	1,500 kg + 2,300 l acqua ●		 	SI
9225248	PAPAYA	1,5	8/36	1,500 kg + 2,300 l acqua ●		 	SI
9225257	PERA WILLIAMS	1,5	8/36	1,500 kg + 2,300 l acqua ●		 	SI
9225222	PESCA GIALLA	1,5	8/36	1,500 kg + 2,300 l acqua ●		 	NO
SIMPLE FRUTTA IN POLVERE (busta)							
9236326	ARANCELLO	1,25	12/36	1,250 kg + 2,500 l acqua ●	L/S	 	SI
9236301	ARANCIA ROSSA	1,25	12/36	1,250 kg + 2,500 l acqua ●	L/S	 	SI
9236318	COCCOBELLO	1,25	12/24	1,250 kg + 2,500 l acqua ●	L	 	NO
9236303	LIME	1,25	12/36	1,250 kg + 2,500 l acqua ●	L/S	 	SI
9236327	LIMONCELLO	1,25	12/36	1,250 kg + 2,500 l acqua ●	L	 	SI
9236347	LIMONCELLO S.D.L.	1,25	12/36	1,250 kg + 2,500 l acqua ●	L/S	 	SI
9236334	LIMONE	1,25	12/36	1,250 kg + 2,500 l acqua ●	L	 	SI
9236306	LIMONE AL BASILICO	1,25	12/36	1,250 kg + 2,500 l acqua ●	L	 	SI
9001230	LIMONE MACO	1,25	12/36	1,250 kg + 2,500 l acqua ●		 	SI
9236336	LIMONE P.L.	1,25	12/36	1,250 kg + 2,500 l acqua ●	L	 	SI
9236339	LIMONE S.D.L.	1,25	12/36	1,250 kg + 2,500 l acqua ●	L/S	 	SI
9236332	MANDARINELLO	1,25	12/36	1,250 kg + 2,500 l acqua ●	L/S	 	SI
9236323	POMPELMO ROSA	1,25	12/36	1,250 kg + 2,500 l acqua ●	L/S	 	SI
SIMPLE CREME IN PASTA (lattina)							
9225091	CREMA ALL'UOVO	1,4	8/48	1,400 kg + 2,145 l latte ●	U	 	SI
9225095	GLACE BLU	1,5	8/60	1,500 kg + 2,300 l latte ●		 	SI
9225093	LIQUIRIZIA	1,5	8/60	1,500 kg + 2,300 l latte ●	SE	 	SI
9225072	MENTA	1,5	8/36	1,500 kg + 2,300 l latte ●		 	SI
9225101	NOCCIOLA	1,35	8/60	1,350 kg + 2,300 l latte ●		 	SI
9225084	VANIGLIA	1,5	8/36	1,500 kg + 2,300 l latte ●		 	SI
9225105	VANIGLIA NERA	1,5	8/24	1,500 kg + 2,300 l acqua ●	L	 	SI
9225085	ZUCCHERO FILATO AZZURRO	1,5	8/36	1,500 kg + 2,300 l latte ●		 	SI
9225075	ZUCCHERO FILATO ROSA	1,5	8/36	1,500 kg + 2,300 l latte ●		 	SI
SIMPLE CREME IN POLVERE (busta)							
9236330	CAFFÈ ESPRESSO	1,25	12/36	1,250 kg + 2,500 l latte ●	L/U	 	SI
9236341	CIOCCOLATO AL LATTE SL	1,5	10/18	1,500 kg + 2,500 l acqua ●		 	NO
9236097	CIOCCOLATO AL PEPERONCINO	1	12/36	1 kg + 2,500 l latte ●	L	 	SI
9236322	CIOCCOLATO BIANCO	1,6	10/24	1,600 kg + 2,400 l acqua ●	L/S	 	SI
9236321	CIOCCOLATO FONDENTE	1,5	10/36	1,500 kg + 2,500 l acqua ●	L	 	SI
9236315	CIOCCOLATO FONDENTE SDL	1,5	10/36	1,500 kg + 2,500 l acqua calda ●		 	SI
9236307	CIOCCOLATO FONDENTE ZERO SDL	1,5	10/24	1,500 kg + 2,500 l acqua ●		 	SI
9236319	CIOCCOLATO NERO FONDENTE	1,5	10/36	1,500 kg + 2,500 l acqua ●		 	SI
SIMPLE YOGURT (busta)							
9236308	KEFIR	1,3	10/24	1,300 kg + 3 l latte ●	L	 	SI
9236057	YOGOFULL PIU'	1,05	10/24	1,050 kg + 2 l latte ●	L/G	 	SI
9236065	YOGOGRECO	1,2	12/24	1,200 kg + 3 l latte ●	L	 	SI

LEGENDA CERTIFICAZIONI:  KOSHER -  HALAL -  VEGAN OK -  VEGAN -  PALM OIL FREE -  FREE FROM.

● USO A FREDDO - ● USO A CALDO.

I PRODOTTI FABBRI NON CONTENGONO GRASSI VEGETALI/IDROGENATI.
LEGENDA ALLERGENI: U = UOVA; S = SOIA; L = LATTE; G = GLUTINE; F = FRUTTA SECCA IN GUSCIO; A = ARACHIDI; SO2 = ANIDRIDE SOLFOROSA; SE = SEDANO.