



AMORENS®
FABRI
l'Originale



FABBRI Street Art

L'opera è un vero e proprio omaggio alla città di Bologna che da oltre cento anni custodisce l'anima dell'azienda.

L'idea di Fabbri 1905 di trasformare il muro esterno della propria sede storica nasce con l'**intento di decorare e donare bellezza allo spazio urbano**.

Il finish protettivo, oltre a preservare l'opera, assorbe anidride carbonica.

A firmare il progetto è **Cheone**, artista di fama internazionale, e il Murale è un **racconto poetico**: Madre Natura regala l'abbondanza di un raccolto, la dona alla città, tra realismo fedele e immaginazione.

Fotografia del murale realizzato dallo street artist Cheone, creato su tre lati della storica sede di Fabbri 1905 a Bologna.





AMARENS[®]
FABBRI
l'Originale

*“Un frutto croccante
immerso in uno sciroppo
dolce e aromatico,
dal gusto caratteristico
ed inconfondibile”.*





Dal 1915 Amarena Fabbri: eccellenza di gusto, nata dalle mani di Rachele

E SIN DA ALLORA, UNICA E INIMITABILE

Da cinque generazioni, il classico gusto di Amarena Fabbri, leader incontrastato nelle preferenze degli italiani, in tutto il mondo si abbina a qualsiasi ricetta ed è l'ingrediente perfetto per tingere di passione ogni invenzione. Un frutto dalla consistenza croccante in uno sciroppo di canditura dolce e aromatico, per un'esperienza sensoriale indimenticabile.

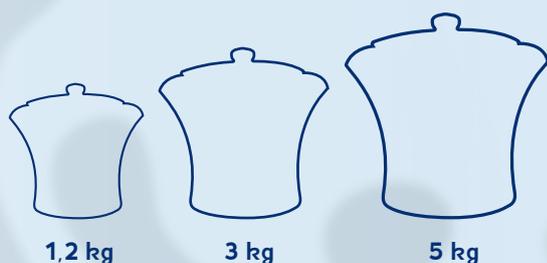
Amarena Fabbri, con il suo inconfondibile piacere avvolgente, conquista al primo assaggio. Una tradizione di famiglia che negli anni si è trasformata in un simbolo prezioso. La lavorazione del famoso frutto è nata nel 1915 dall'intuizione di Rachele, moglie di Gennaro Fabbri. Un'idea che ha trasformato un semplice prodotto della natura in un'icona di gusto e di stile. Un successo dovuto alla sua bontà.

Il vaso Amarena Fabbri, icona di stile Made in Italy nel mondo

Il vaso dai tipici decori bianchi e blu è stato ideato dal ceramista di Faenza Riccardo Gatti nel 1928 e omaggiato da Gennaro a Rachele Fabbri.

Tuttora una **icona senza tempo del design italiano**, Amarena Fabbri è stata selezionata all'interno del "Fattobene Pop Up" nel **MoMA Design Store**, uno spazio dedicato alla valorizzazione e alla vendita di prodotti d'eccellenza e iconici del Made in Italy, e per l'esposizione sul design del packaging intitolata "Unpacking Tomorrow: The Design of Food Packaging" al Museum of Design Atlanta - **MODA**.

Amarena Fabbri è sinonimo di «**Made in Italy**». Dalla passione culinaria alla ricerca artistica, il passo è breve. Nel 2005, anno del Centenario dell'azienda, Amarena Fabbri è diventata protagonista assoluta del «**Premio Fabbri per l'arte**». Edizione dopo edizione, artisti internazionali si cimentano in un tributo all'iconografia Fabbri, sperimentando linguaggi artistici diversi per declinare bellezza e bontà di un grande mito italiano.



✓ Disponibile in varie dimensioni



Perché sceglierci in gelateria

Why choose us for artisanal gelato



CREIAMO INGREDIENTI
PER LA GELATERIA **DAL 1930**
we make gelato ingredients since 1930



UNICA, ORIGINALE
ED AMATA DAI
CONSUMATORI

*unique, original.
Everybody loves it!*

**QUALITÀ GARANTITA
DELLE MATERIE PRIME**

*certified quality
of raw materials*



**100 % DELLA PRODUZIONE
NELLO STABILIMENTO
DI BOLOGNA**

*100% of the production
made in Bologna*



SEVERI CAPITOLATI
PER LA **CERTIFICAZIONE**
DEI FORNITORI

*strict quality controls
to obtain **certifications**
from our providers*

DA OLTRE **100 ANNI** QUALITÀ
RICONOSCIUTA DAL PUBBLICO
PROFESSIONALE E DAI CONSUMATORI

*for over **100 years** high quality worldwide
appreciated by **professionals** and **end users***



il nostro impegno per:

our commitment to:

il rispetto dei dettami religiosi

the respect for religious dictates

la salute e il benessere

health and wellness

KOSHER





IRRESISTIBILE
CROCCANTEZZA

SCIROPPO
DOLCE E
AROMATICO

SAPORE
ORIGINALE E
DISTINTIVO

POLPA
MORBIDA

La perfezione di un frutto, prodotto con passione nel nostro stabilimento di Bologna

Nata nel 1915 dall'intuizione di Rachele Fabbri, Amarena Fabbri mantiene ancora la stessa ricetta di famiglia, i lunghi tempi di candidatura e una componente umana imprescindibile nella lavorazione.

Amarena Fabbri nasce da un'accurata selezione dei migliori frutti, freschi di stagione e denocciolati. Il processo di canditura ricalca sempre l'antico procedimento: le amarene sono poste su vassoi, detti candissoire, e ricoperte di sciroppo, mantenendo una temperatura costante e determinando con precisione il grado zuccherino ideale: un processo di candidatura "leggero" che permette di ottenere l'unica e inimitabile Amarena Fabbri, preservandone tutta la croccantezza esterna e la morbida polpa.



foto di Niccolò Biddau

Anatomia di un'icona

L'**autenticità** del suo **sapore unico** nasce dalla ricetta originale, che la rende l'ingrediente distintivo di innumerevoli preparazioni di gelateria, pasticceria e beverage. **Una sola e inimitabile ricetta declinata in più versioni**, per frutti di diversa grandezza e in base all'utilizzo, affinché la bontà di Amarena Fabri possa essere la stessa in tutte le preparazioni. In questa monografia abbiamo raccolto i nostri **suggerimenti** per scegliere il miglior calibro e la giusta quantità di sciroppo per ogni ricetta, ma resta sempre alla **creatività del professionista** scegliere l'Amarena Fabri più congeniale per il proprio lavoro.



MAGNUM

Diametro tra 20 e 22 mm.

Ideale per preparazioni di gelateria/pasticceria in cui si desideri valorizzare la presentazione oppure all'interno del dolce per un maggiore gusto di amarena. Adatta anche ad essere tagliata a metà per particolari decorazioni.

CALIBRO 18/20

Diametro tra 18 e 20 mm.

È ideale per decorare coppette, coni, tartellette e mignon.



Un ingrediente prezioso

LE DIVERSE CONFEZIONI E CALIBRI SONO PERFETTE PER OGNI TIPO DI UTILIZZO, COME INGREDIENTE O DECORAZIONE.

Bakery
Pasticceria classica
Finger Food
Praline

Grandi lievitati
Pasticceria fredda
Cocktail
Gelateria



CALIBRO 16/18

Diametro tra 16 e 18 mm.
Questo calibro è particolarmente indicato per gelaterie, pasticcerie, bar e ristoranti.



SGOCCIOLATA INTERA

Pensata appositamente per l'utilizzo in pasticceria, si caratterizza per l'assenza dello sciroppo di conservazione.



SGOCCIOLATA IN PEZZI

È ottima per la lavorazione di prodotti da forno, dove la presenza di Amarene deve essere perfettamente distribuita all'interno dell'impasto, ad esempio nei grandi lievitati, come panettoni e colombe, oppure cake da forno.

**AMBERLE
FABRI**
l'Originale



Gelateria



prodotto consigliato
Amarena Fabbri 16/18

9122507 / 9122509

PLUS E SUGGERIMENTI

- ✓ PER DECORARE VASCHETTE
- ✓ PER DECORARE COPPETTE
- ✓ PER ARRICCHIRE LA VARIEGATURA

Da sempre la preferita dai consumatori, è ciò che tutti cercano in gelateria.

SCOPRI LE RICETTE



Perfetta per decorare e variegare vaschette, coppette e coni grazie al suo gusto unico e distintivo e alla croccantezza del frutto.



**AMBERLE
FABRI**
l'Originale





Bakery

prodotto consigliato
Amarena 18/20

9981246 / 9981247

PLUS E SUGGERIMENTI

- ✓ CAKE
- ✓ BISCOTTERIA
- ✓ PLUMCAKE
- ✓ TORTE



SCOPRI LE RICETTE



Grazie alla sua versatilità, Amarena Fabbri vanta **innumerevoli utilizzi in pasticceria**, tra cui le tante applicazioni per la preparazione di dolci da forno e per personalizzare ogni creazione di **pasticceria classica e sottozero**.

**AMARENB
FABRI**
l'Originale



Grandi lievitati

prodotto consigliato
Amarena sgocciolata

9250278 / 9250282 / 9250310



PLUS E SUGGERIMENTI

- ✓ PANETTONI
- ✓ COLOMBE
- ✓ LIEVITATI DA COLAZIONE

Con Amarena Fabbri è possibile personalizzare e donare un gusto unico a tutti i lievitati.

SCOPRI LE RICETTE



Una golosa alternativa per chi non ama i canditi. Grazie al suo aroma fruttato **esalta il gusto della pasta lievitata** naturalmente.



**AMBERLE®
FABRI**
l'Originale





Pasticceria fredda negativa

prodotto consigliato
Amarena magnum

9981248 / 9981250

PLUS E SUGGERIMENTI

- ✓ COME INGREDIENTE
- ✓ COME DECORAZIONE

Come ingrediente o come guarnizione, Amarena Fabbri stupisce anche nei semifreddi.

SCOPRI LE RICETTE



La sua speciale texture, **croccante fuori e morbida dentro**, la rende perfetta anche per la pasticceria negativa.



**AMBERLE®
FABRI**
l'Originale





Pasticceria fredda positiva

prodotto consigliato
Amarena 18/20

9981246 / 9981247

PLUS E SUGGERIMENTI

- ✓ COME INGREDIENTE
- ✓ COME DECORAZIONE

Come ingrediente o come guarnizione, Amarena Fabbri è inimitabile anche in bavaresi, mousse e dessert al piatto.

SCOPRI LE RICETTE



Dal gusto unico ed originale, Amarena Fabbri si sposa perfettamente con la cremosità delle **mousse** e delle preparazioni più amate della **pasticceria positiva**.





Miscelazione



prodotto consigliato
Amarena Garnish 18/20

9110920

PLUS E SUGGERIMENTI

- ✓ COME INGREDIENTE
- ✓ COME GARNISH

Prodotto iconico
della storia del
food & beverage
italiano.

SCOPRI LE RICETTE



Con le sue note rosse brillanti,
aggiunge un tocco di raffinatezza
in più a **cocktail, long drink e aperitivi**.
Un vero concentrato di gusto
nell'universo del bere miscelato.
Irresistibile nelle varianti "cherry"
di **Martini e Cosmopolitan**

AMARENSA FABBRI **per il consumatore**

- ✓ Amarena Fabbri Opaline 600 g
- ✓ Amarena Fabbri 400g
- ✓ Amarena Fabbri 230g
- ✓ Amarena Fabbri 120g
- ✓ Amarena Fabbri 35g

Tradizione, passione e vita familiare sono gli ingredienti di Amarena Fabbri.
La sua ricetta è la stessa creata nel 1915 da Rachele Buriani
e tramandata di generazione in generazione dalla famiglia Fabbri.
L'ingrediente perfetto per esaltare tutte le preparazioni dolci e salate
in 6 diversi formati da asporto.







AMARENA FABBRI

creatività senza confini



Nappage Il tocco finale

Nappage Amarena Fabbri è il **tocco finale di tanti dolci e semifreddi**.

Copertura lucida e brillante, conferisce al dolce un aspetto irresistibile anche a temperatura negativa.

Colate Con pezzi di frutta

Ricche di pezzi di frutta, oltre il 95%, le Colate Amarena Fabbri sono **appositamente pensate per soddisfare le richieste dei professionisti più esigenti**. Perfette sia per le lavorazioni a freddo, sia per le specialità da forno, mantenendo inalterato il loro inconfondibile sapore.



Simple Ready to use

Una linea di prodotti ready to use, **perfettamente bilanciati, ad alto contenuto di servizio, ed estremamente versatili**.

Simple Amarena Fabbri con il suo gusto distintivo, unico ed inconfondibile è perfetto per realizzare gelati, granite, milkshake e semifreddi.

Variegati Densi e cremosi

Paste zuccherine con pezzi di frutta, dalla particolare formulazione che garantisce fluidità e cremosità anche a bassa temperatura. Il Variegato Amarena Fabbri, denso, cremoso e ricco di pezzi di frutta, è **disponibile in 3 diverse declinazioni** (classico, light e con nota di "marasca"), ma sempre con il gusto unico e inimitabile di Amarena Fabbri.



	CODICE	PESO CONF. Kg	PZ. PER CT.	AMARENSA FABBRI	UTILIZZI
SPECIALITÀ IN SCIROPPO	9122509	2,750	3/6	Amarena Fabbri TuttoFrutto cal. 16/18	Ideale per gelaterie, pasticcerie, bar e ristoranti. È presente una giusta proporzione tra frutto e sciroppo, ottima quindi per i dolci al piatto.
	9981247	3,200	3/6	Amarena Fabbri TuttoFrutto cal. 18/20	Per decorare un dessert con una o poche amarene.
	9981250	3,200	3/6	Amarena Fabbri Magnum cal. 20/22	Unica nel suo genere per la dimensione.
	9132525	3,200	3/6	Amarenata Fabbri TuttoFrutto cal. 22/24	Per decorare un dessert con una o poche amarene.
	9135050	1,850	3	Amarena Fabbri Sgocciolata intera cal. 16/18	Intera, per i grandi lievitati, per le lavorazioni di pasticceria e/o ristorazione.
	9250278	10,000	1	Amarena Fabbri Sgocciolata intera cal. 16/18	Intera, per i grandi lievitati, per le lavorazioni di pasticceria e/o ristorazione.
	9135055	1,850	3	Amarena Fabbri Sgocciolata in pezzi	In pezzi, per i grandi lievitati, per le lavorazioni di pasticceria e/o ristorazione.
	9250310	10,000	1	Amarena Fabbri Sgocciolata in pezzi	In pezzi, per i grandi lievitati, per le lavorazioni di pasticceria e/o ristorazione.
	9250282	7,000	1	Amarena Fabbri Sgocciolata per Lievitati	Intera, per i grandi lievitati, per le lavorazioni di pasticceria e/o ristorazione.
	SIMPLE	9225018	1,500	8	Amarena Fabbri
VARIEGATI	9400262	4,500	3	Amarena Fabbri	Variegato con frutti in pezzi.
	9400256	4,500	3	Amarena Fabbri Export	Variegato denso e cremoso con frutti interi, dalla caratteristica nota di "marasca", acidula e amarognola.
	9400231	4,200	3	Amarena Fabbri Light	Variegato con frutti interi, senza zucchero saccarosio, con fruttosio, senza grassi e senza glutine, ideale in abbinamento a gusti light.
	9409005	4,500	3	Nappage Amarena Fabbri Ca	Particolarmente brillante anche a temperatura negativa.
NAPPAGE	9409017	4,500	3	Nappage Amarena Fabbri Cn	Con coloranti naturali, rimante brillante anche a temperatura negativa.
	9400305	1,500	3	Nappage Amarena Fabbri Ca	Particolarmente brillante anche a temperatura negativa.
	9420192	4,500	3	Amarena Fabbri Colata	Dal colore intenso e brunito tipico di Amarena Fabbri e ricca di pezzi di frutta e perfetta sia per le lavorazioni a freddo, sia per le specialità da forno.
COLATE	9420151	4,500	3	Amarena Fabbri Colata Classica	Dal sapore più aspro, tipico della varietà Amarena Brusca, è ricca di pezzi di frutta e perfetta sia per le lavorazioni a freddo, sia per le specialità da forno.
	9420153	4,500	3	Amarena Fabbri Colata Brusca	Dal colore intenso e brunito tipico di Amarena Fabbri e ricca di pezzi di frutta e perfetta sia per le lavorazioni a freddo, sia per le specialità da forno.
	9110920	1,000	6	Amarena Fabbri Garnish	Amarena Fabbri non è solo un semplice garnish, ma l'ingrediente speciale per aperitivi e cocktail raffinati e sorprendenti.
PRODOTTI RETAIL	9110935	0,035	24	Amarena Fabbri 35 g	Monoporzione elegante e pratica per hotel e ristoranti, accattivante in avavacassa e regalo ideale per le tue promozioni.
	9110916	0,120	24	Amarena Fabbri 120 g	Dal 1915 unica e inimitabile, da sempre la preferita dai consumatori.
	9110978	0,230	6	Amarena Fabbri 230 g	Dal 1915 unica e inimitabile, da sempre la preferita dai consumatori.
	9110909	0,400	6	Amarena Fabbri 400 g	Dal 1915 unica e inimitabile, da sempre la preferita dai consumatori.
	9110966	0,600	6	Amarena Fabbri Opaline 600 g	Dal 1915 unica e inimitabile, da sempre la preferita dai consumatori.
	9225320	0,957	3	Latta Amarena Fabbri Opaline + Ricettario	Confezione in latta, finemente decorata, con l'iconico vaso di Amarena Fabbri, un cucchiaino di ceramica decorata e un libro inedito con tante ricette.
	9110962	1,800	1	Couvette Amarena Fabbri + n.2 Coppe	Per un regalo unico, la confezione con Amarena Fabbri 600 g e due coppe in ceramica finemente decorate.
	9110952	3,750	1	Couvette Amarena Fabbri + Vaso 1,2 Kg	Confezione con l'iconico vaso di Amarena Fabbri 1,2 Kg.
	9370410	0,100	12	Panettoncino con Amarena Fabbri 100 g	
	9370411	0,500	12	Panettone con Amarena Fabbri 500 g	Un connubio che nasce dalla tradizione del dolce fare italiano.
LIEVITATI	9377380	0,500	12	Panettone con Amarena Fabbri Latta 500 g	L'impasto soffice e fragrante esaltato dal gusto unico, originale e distintivo di Amarena Fabbri.
	9370412	1,000	6	Panettone con Amarena Fabbri 1 Kg	
	9020830	1,000	6	Colomba con Amarena Fabbri 1 Kg	
CARAMELLE	9377005	0,075	8	Herbanelle Amarena Fabbri	Un'esplosione di gusto: la dolcezza e la leggera acidità del ripieno cremoso all'amarena creano un'armonia di sapori davvero unica.



FABRI
1905

Italian Family Company