



*Glasse e Nappage*

**FABBRI**  
1905



La perfezione  
diventa  
semplice



# Glasse e Nappage

**FABBRI**  
1905

## COLORA CON GUSTO LE TUE PREPARAZIONI

### LE GLASSE

**COPRENTI**, DALLA FINITURA LUCIDA O OPACA

### I NAPPAGE

**TRASLUCIDI**, LASCIANO INTRAVEDERE IL DOLCE,  
DALLA FINITURA BRILLANTE



## Perché utilizzare le Glasse e i Nappage Fabbri

1

Preservano dal contatto con il freddo della vetrina proteggendo dalla disidratazione

3

Perfetta anche sui gelati come eleganti coperture di cremini

2

Dal sapore distintivo e caratterizzante, aggiungono un gusto in più ad ogni creazione

4

Si conservano a temperatura ambiente anche una volta aperte

## Come si usano



\*Tranne Glassa Cioccolato Bianco che deve essere scaldata a 45°C e fatta raffreddare a 28°C prima dell'emulsione

# Nappage Neutro

## CREATIVITÀ SENZA LIMITI

Il **Nappage** che non può mancare.  
Un solo prodotto per realizzare **infinite coperture**  
con **diversi sapori e colori**.



### Ottimo perché

- ✓ TAL QUALE PER CONFERIRE **brillantezza e protezione** AD OGNI PREPARAZIONE
- ✓ CON L'AGGIUNTA DI QUALSIASI DELIPASTE FABBRI IDRATO E SIMPLÉ FABBRI IN PASTA PER **personalizzare gusto e colore** E RENDERE UNICA OGNI TUA CREAZIONE.

### Nappage Neutro

9409001

- ✓ GLUTEN FREE
- ✓ SENZA COLORANTI
- ✓ VEGANO
- ✓ KOSHER
- ✓ HALAL



con **Simplé Lampona**  
9225237



con **Delipaste Moka**  
9225435



**Nappage Neutro**  
tal quale



*Nappage*

# BRILLANTEZZA E TRASLUCENZA GARANTITE

I **Nappage Fabbri** sono il **tocco finale** per tanti dolci e semifreddi.  
Coperture **lucide** e **brillanti** che conferiscono al dolce un  
aspetto **irresistibile**.



## AMARENA FABBRI CN

Cod 9409017 Secchiello da 4,5 kg

- ✓ gluten free
- ✓ senza coloranti artificiali
- ✓ gusto unico ed inimitabile di Amarena Fabbri, dal colore rosso intenso



## AMARENA FABBRI

Cod 9400305 Lattina da 1,5 kg

Cod 9409005 Secchiello da 4,5 kg

- ✓ gluten free
- ✓ vegan
- ✓ gusto originale di Amarena Fabbri, dal colore intenso e brillante



## Albicocca

Cod 9409015 Secchiello da 4,5 kg

- ✓ colore arancione vivace e accattivante
- ✓ gluten free
- ✓ vegan
- ✓ kosher
- ✓ il sapore tipico dell' albicocca





## Caramello

Cod 9400005 Secchiello da 4,5 kg

- ✓ elegante colore ambrato
- ✓ vegan
- ✓ il classico sapore del caramello per una nota golosa



## Fragola

Cod 9409021 Secchiello da 4,5 kg

- ✓ gluten free
- ✓ vegan
- ✓ con una delicata nota acidula tipica della fragola e un intenso color porpora



## Limone

Cod 9409031 Secchiello da 4,5 kg

- ✓ gluten free
- ✓ vegan
- ✓ palm oil free
- ✓ con aromi naturali
- ✓ senza coloranti artificiali
- ✓ dal colore intenso e una nota distintiva e delicata di buccia di limone





# PERFETTAMENTE COPRENTI

Sono il **tocco finale** per rendere **invitante ed unica** ogni preparazione.  
Donano un'elegante **nota di colore** e apportano **gusto al dolce**.

## Cioccolato Bianco

Cod 9409037 Lattina da 1,4 kg  
Cod 9409033 Secchiello da 3,9 kg

- ✓ particolarmente versatile: può essere usato come base per creare glasse personalizzate aggiungendo Delipaste Fabbri o coloranti
- ✓ gluten free
- ✓ dal gusto tipico di cioccolato bianco e dal color avorio



## Cioccolato al latte

Cod 9409036 Lattina da 1,4 kg  
Cod 9409035 Secchiello da 4,5 kg

- ✓ palm oil free
- ✓ gluten free
- ✓ con aromi naturali
- ✓ senza coloranti artificiali
- ✓ tutto il gusto del cioccolato al latte in una glassa coprente dalla finitura lucida e brillante



## Cioccolato

Cod 9400309 Lattina da 1,5 kg  
Cod 9409010 Secchiello da 4,5 kg

- ✓ un classico per tutte le preparazioni di crema e frutta
- ✓ gluten free
- ✓ palm oil free
- ✓ vegano
- ✓ kosher
- ✓ gusto tipico del cioccolato fondente, ha colore scuro e brillante



## Pistacchio

Cod 9409034 Secchiello da 3,8 kg

- ✓ glassa anidra al pistacchio, coprente e dalla finitura opaca
- ✓ con il 10% di pistacchio
- ✓ nota sapida
- ✓ finitura opaca
- ✓ gluten free
- ✓ palm oil free
- ✓ con aromi naturali
- ✓ senza coloranti artificiali



**PISTACCHIO**  
FINITURA OPACA



# Glassa Cioccolato Bianco

## LA BASE PER INFINITE COPERTURE

La **versatilità** ha il gusto inconfondibile di **cioccolato bianco**:  
**colora e aromatizza** le tue creazioni in mille modi diversi.



### Ottima perché

- ✓ PUÒ ESSERE AROMATIZZATA **sia con Delipaste Fabbri anidri e idrati e Simplé Fabbri in pasta**
- ✓ CON L'AGGIUNTA DI UN COLORANTE, OTTIENI **infinite combinazioni cromatiche** AL GUSTO IRRESISTIBILE DI CIOCCOLATO BIANCO.



con **Simplé Lampone**  
9225237



con **Delipaste Liquirizia**  
9225479



**Glassa Cioccolato Bianco**  
tal quale





# Glasse e Nappage



COLORE	GUSTO	USO	GUSTO	NOTE
NAPPAGE	<b>Nappage Neutro</b> Cod 9409001 	 SECCHIELLO	✓ scaldare a 40°C / 50°C, mescolare e versare	✓ brillante anche a temperatura negativa ✓ tal quale per conferire brillantezza e protezione ad ogni preparazione ✓ con l'aggiunta di qualsiasi Delipaste Fabbri e Simplé Fabbri per personalizzare gusto e colore
	<b>Amarena Fabbri</b> Cod 9409017 	 SECCHIELLO	✓ scaldare a 40°C / 50°C, mescolare e versare	✓ gusto unico ed inimitabile di Amarena Fabbri ✓ colore rosso intenso
	<b>Amarena Fabbri CA</b> Cod 9400305 lattina Cod 9409005 secchiello 	 LATTINA   SECCHIELLO	✓ scaldare a 40°C / 50°C, mescolare e versare	✓ gusto originale di Amarena Fabbri ✓ colore intenso e brillante
	<b>Albicocca</b> Cod 9409015 	 SECCHIELLO	✓ scaldare a 40°C / 50°C, mescolare e versare	✓ gusto dell'albicocca ✓ colore arancione vivace e accattivante
	<b>Caramello</b> Cod 9400005 	 SECCHIELLO	✓ scaldare a 40°C / 50°C, mescolare e versare	✓ classico sapore del caramello con una nota dolce ✓ elegante color ambrato
	<b>Fragola</b> Cod 9409021 	 SECCHIELLO	✓ scaldare a 40°C / 50°C, mescolare e versare	✓ gusto della fragola con una delicata nota acidula ✓ intenso color porpora
	<b>Limone</b> Cod 9409031 	 SECCHIELLO	✓ scaldare a 40°C / 50°C, mescolare e versare	✓ nota distintiva e delicata di buccia di limone ✓ aromi naturali ✓ colore intenso
GLASSE	<b>Cioccolato bianco</b> Cod 9409037 lattina Cod 9409033 secchiello 	 LATTINA   SECCHIELLO	✓ scaldare a 45°C; far raffreddare a 28°C, mescolare e versare	✓ gusto tipico di cioccolato bianco ✓ color avorio ✓ come base per creare glasse personalizzate aggiungendo Delipaste Fabbri o Coloranti
	<b>Cioccolato</b> Cod 9400309 lattina Cod 9409010 secchiello 	 LATTINA   SECCHIELLO	✓ un classico per tutte le preparazioni di crema e frutta ✓ scaldare a 40°C / 50°C, mescolare e versare	✓ gusto tipico del cioccolato fondente ✓ color brillante e scuro
	<b>Cioccolato al latte</b> Cod 9409036 lattina Cod 9409035 secchiello 	 LATTINA   SECCHIELLO	✓ perfetto per una finitura lucida e brillante ✓ scaldare a 40°C / 50°C, mescolare e versare	✓ gusto tipico del cioccolato al latte ✓ aromi naturali ✓ senza coloranti
	<b>Pistacchio</b> Cod 9409034 	 SECCHIELLO	✓ perfetto per una finitura opaca e coprente ✓ scaldare a 40°C / 50°C, mescolare e versare	✓ gusto tipico con una nota sapida ✓ aromi naturali ✓ 10% di pistacchio



Italian Family Company