TUTTI MATTI PER

NUTTY

FABBRI 1905

Le creme anidre per gelateria e pasticceria

Scopri l'ampia gamma

Spazio alla creatività: creme golose e versatili
per infinite specialità di gelateria e pasticceria

NE ABBIAMO FATTE PER TUTTI I GUSTI!

NUTTY FABBRI 1905

7 gusti strepitosamente versatili, lisci o con croccanti inclusioni

Per **variegare** il gelato, per creare strati in irresistibili **cremini**. Golosissimi **mantecati** o come **soft**, sorprendenti per arricchire l'interno dei **coni**. Come **farcitura** di brioches e croissant.

NUTTY FABBRI 1905 WOW

Dal secchiello alla vaschetta

In una formula **più fluida** che li rende cremosi a **temperatura negativa**. Ideali per essere versate **tal quali** in vaschetta, sono perfetti anche per realizzare strati nei **cremini**.

NUTTY FABBRI 1905 Più

Per farcire post-forno

Il gusto inconfodibile di Nutty Fabbri Nocciola e Cacao in una versione **speciale** per le **farciture post-forno**.

			VARIEGATO	CREMINO	TAL QUALE	MANTECATO	INTERNO CONI	FARCITURA POST-FORNO	SOFT	COTTURA	UTILIZZO CON DISPENSER	ALLERGENI
NUTTY	**Nocciola Cacao** 9226742	3x 1,2kg LATTINA	✓	✓		✓	✓		✓	✓	✓	L/U/A F/S
	9225542	3x 4,2kg SECCHIELLO	✓	✓		✓	✓		✓	✓	✓	L/U/A F/S
	Caramello Burro Salato 9225539	3x 4,2kg SECCHIELLO	✓	✓		✓	✓		✓		✓	L/U/A F/S
	Cioccobianco 9225561	3x 4,2kg SECCHIELLO	✓	✓		✓	✓		✓		✓	L/U/A F/S
	Nero 9226738	3x 1kg LATTINA	✓	✓		✓	✓		✓		✓	L/U/A F/S
	9225549	3x 3,8kg SECCHIELLO	✓	✓		✓	✓		✓		✓	L/U/A F/S
	Pistacchio 9226702	3x 1kg LATTINA	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	L/U/A F/S
	9225563	3x 4kg SECCHIELLO	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	L/U/A F/S
	Cereali 9225548	3x 3,6kg SECCHIELLO	✓	✓			✓					L/U/A F/S/G
	Cereali Bianco 9225559	3x 3,6kg SECCHIELLO	✓	✓			✓					L/U/A F/S/G
WOW	**WOW Nocciola e Cacao** 9225579	3x 4,2kg SECCHIELLO	✓	✓	✓	✓	✓				✓	L/U/A F/S
	WOW Cioccolato Fondente 9225581	3x 4kg SECCHIELLO	✓	✓	✓	✓	✓				✓	L/U/A F/S
	WOW Pistacchio 9226720	3x 1,2kg LATTINA	✓	✓	✓	✓	✓				✓	L/U/A F/S
PIÙ	**Più Nocciola e Cacao** 9225552	3x 4,2kg SECCHIELLO						✓			✓	L/U/A F/S

scopri la gamma

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

FABBRI 1905 Italian Family Company

NUTTY FABBRI 1905

Creme lisce

Le creme dalla texture liscia e vellutata

Nocciola e Cacao

Cod. 9226742 secchiello
Cod. 9225542 lattina

- ✔ sapore pieno di nocciola e cacao
- ✔ 11,2% di nocciole e 8,2% di cacao
- ✔ straordinario in cottura

Nero

Cod. 9225549 secchiello
Cod. 9226738 lattina

- ✔ con il 16 % di cacao magro in polvere
- ✔ aroma tipico di biscotto al cioccolato e vaniglia
- ✔ colore nero intenso

Pistacchio

Cod. 9225563 secchiello
Cod. 9226702 lattina

- ✔ con il 32% di pistacchio
- ✔ consistenza perfetta per l'utilizzo con sac à poche
- ✔ gusto tipico e intenso di pistacchio

Cioccobianco

Cod. 9225561

- ✔ il gusto del cioccolato bianco con il 28,8% di latte scremato in polvere
- ✔ eccezionale anche in pasticceria, per semifreddi, praline e torte

Caramello Burro Salato

Cod. 9225539

- ✔ sempre più amato e richiesto
- ✔ ottime performance in dolci a temperatura positiva
- ✔ con 8% di zuccheri caramellizzati
- ✔ ricco di latte scremato e burro in polvere

ECCEZIONALI ANCHE IN PASTICCERIA FREDDA!

Creme con inclusioni

I gusti più amati, Nocciola e Cacao e Cioccobianco anche in versione croccante

Cereali

Cod. 9225548

- ✔ crema di nocciole e cacao con golose inclusioni a base di cereali
- ✔ con croccante a base di riso (8%)
- ✔ ideale per realizzare gustosi cremini dalla consisitenza crunchy

Cereali Bianco

Cod. 9225559

- ✔ crema dal gusto inconfondibile di cioccolato bianco con inclusioni a base di cereali
- ✔ con croccante a base di riso (8%)
- ✔ ricco di latte scremato in polvere

CON INCLUSIONI

FABBRI 1905 Italian Family Company

In gelateria

IDEE DI UTILIZZO

VARIEGATO

Da versare alternando al gelato in uscita dal mantecatore per un **favoloso variegato o sul cono gelato** pronto da servire per un tocco di gusto in più

Ingredienti

Base bianca	3000 g
Nutty Fabbri Nero	q.b.

Procedimento

In estrazione alternare strati di gelato a strati di Nutty Nero. Decorare a piacere

MANTECATO

Invitante agli occhi, **delizioso al palato**. Mantecato insieme al latte per un gusto al quale nessuno potrà rinunciare

Ingredienti

Latte	2300 g
Nutty Fabbri Cioccobianco	1700 g

Procedimento

Amalgamare gli ingredienti con un mixer e mantecare. Estrarre e decorare a piacere

CREMINO

Facile, **immediato**, **squisito**: stratificato in vaschetta per un gelato ancora più goloso

Ingredienti

Simplé Fabbri Cioccolato Bianco	1600 g
Latte	2500 g
Nutty Fabbri Cereali	q.b.

Procedimento

Preparare il gelato al cioccolato bianco. Mantecare. In estrazione alternare un primo strato di gelato al Nutty Cereali. Seguire con un altro strato di gelato e chiudere con una copertura di Nutty Cereali

SOFT

Per un gelato soft dalla **consistenza ancora più ricca e cremosa**

Ingredienti

Latte	3500 g
Nutty Fabbri Caramello Burro Salato	2000 g

Procedimento

Amalgamare gli ingredienti con un mixer e inserire nella macchina soft

In pasticceria

IDEE DI UTILIZZO

BAKERY

Come ingrediente per realizzare **glasse per la pasticceria bakery**

Ingredienti

Nutty Fabbri Cereali Bianco	1000 g
Cioccolato bianco	300 g

Procedimento

Temperare il cioccolato bianco ed unire Nutty Cereali Bianco. Glassare

PASTICCERIA

Verrine e **monoporzioni ancora più golose** grazie alla cremosità di Nutty

Ingredienti

Panna	500 g
Pannamousse V Fabbri	50 g
Delipaste Fabbri Vaniglia Super	20 g
Nutty Fabbri Pistacchio	q.b.
Amarena Fabbri	q.b.

Procedimento

Inserire Pannamousse V nella panna fredda. Reidratare e semimontare il composto in planetaria e alla fine aggiungere il Delipaste Vaniglia Super. In una verrina alternare il Nutty Pistacchio alla mousse. Decorare con Amarena Fabbri

MARITOZZO

Nutty Pistacchio è una crema vellutata adatta a **farcire post forno croissant e brioche** e a rendere speciali numerose altre preparazioni come **semifreddi**, **torte**, **crepe**, **macaron e verrine**

Ingredienti

Nutty Fabbri Pistacchio	q.b.
Panna montata	q.b.

Procedimento

Inserire al cuore Nutty Pistacchio. Chiudere con la panna montata e lisciare. Decorare a piacere

SOLO NUTTY FABBRI PISTACCHIO

COTTURA

Nutty Nocciola e Cacao ha superato anche la prova in forno!

Ingredienti

Fondi di pasta frolla
Nutty Fabbri Nocciola e Cacao

Procedimento

Preparare i fondi pasta frolla (spessore 3,5 mm), riempire con Nutty Nocciola e Cacao e cuocere in forno statico a 170°C per circa 20 minuti, variabile in base alla dimensione della tartelletta

SOLO NUTTY FABBRI NOCCIOLA E CACAO

FABBRI 1905 Italian Family Company

NUTTY FABBRI WOW

Ed è subito gelato!

Ideale per essere **versato tal quale in vaschetta**,
resta morbido e spatolabile a temperatura negativa

Nocciola e Cacao

Cod. 9225579

- ✔ con l'11,2% di nocciole
- ✔ con l'8,5% di cacao
- ✔ senza glutine

Pistacchio

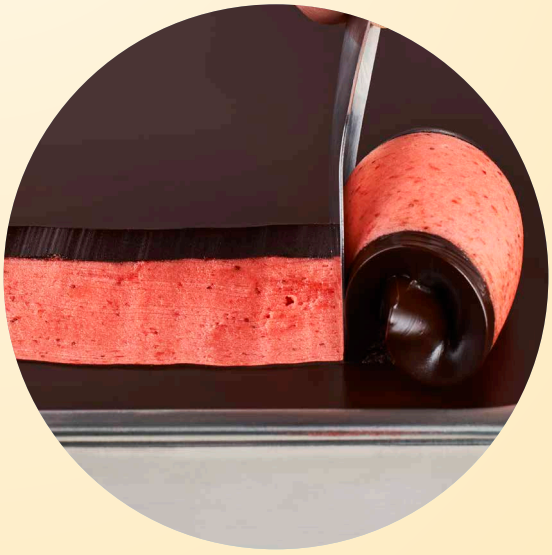
Cod. 9226720

- ✔ con il 35% di pistacchio
- ✔ con burro di cacao
- ✔ senza aromi
- ✔ senza coloranti artificiali
- ✔ vegano
- ✔ senza glutine

Cioccolato Fondente

Cod. 9225581

- ✔ con il 18% di cacao magro monorigine Ghana
- ✔ con zucchero di canna e aromi naturali
- ✔ vegano
- ✔ senza glutine
- ✔ senza coloranti



In gelateria

TAL QUALE

Tal quale in vaschetta, per un **gusto ancora più goloso ed avvolgente**

Ingredienti

Nutty Fabbri WOW Cioccolato Fondente	4000 g

Procedimento

Versare il prodotto tal quale in vaschetta. Abbattere. Esporre in vetrina

CREMINO

2 strati di assoluta bontà, attraente in vetrina conquista al primo assaggio

Ingredienti

Simplé Fabbri Lampone	1500 g
Acqua	2300 g
Nutty Fabbri WOW Pistacchio	1000 g

Procedimento

Mixare il Simplé Lampone con l'acqua. Far riposare 20 minuti. Mantecare. In estrazione procedere a strati alternando il sorbetto ad uno strato di Nutty Wow Pistacchio. Decorare a piacere con lamponi

MANTECATO

Cremoso e dal gusto davvero irresistibile mantecato semplicemente con il latte

Ingredienti

Latte	2300 g
Nutty Fabbri WOW Nocciola e Cacao	1700 g

Procedimento

Amalgamare gli ingredienti con un mixer e mantecare. Estrarre e decorare a piacere

FABBRI 1905 Italian Family Company

NUTTY FABBRI 1905 Più

La farcitura senza eguali

Il gusto inconfondibile di Nutty Nocciola e Cacao
in una versione speciale per la farcitura
di prodotti da forno.

Nocciola e Cacao

Cod. 9225552

- ✔ con il 10,5% di nocciole
- ✔ pensato appositamente per farcire prodotti post-cottura

Post forno Croissant con nocciola e cacao

IDEALE PER REALIZZARE CRÊPE DOLCI NOCCIOLA E CACAO

FABBRI 1905
Italian Family Company

I dispenser
per lattina e per secchiello

Pratici ed eleganti, dal design studiato
per adattarsi perfettamente al tuo lavoro

PER LATTINA

Dispenser per Lattina
9700050

- ✔ GRAZIE AL SUO BECCUCCIO È PERFETTO PER FARCIRE BRIOCHES, PRODOTTI DI PASTICCERIA E PER VARIEGARE CONI E COPPETTE
- ✔ PUÒ ESSERE POSIZIONATO SUL BANCONE PER UNA FARCITURA ESPRESSA
- ✔ STUDIATO PER INCASTRARSI L'UN L'ALTRO CON ALTRI DISPENSER
- ✔ IDEALE PER CREARE UNA BATTERIA DI GUSTI

Tappo Dispenser per Secchiello
9700810

- ✔ IN ACCIAIO, ROBUSTO E RESISTENTE
- ✔ È FATTO SU MISURA PER IL SECCHIELLO NUTTY FABBRI
- ✔ GARANTISCE UN DOSAGGIO PRATICO ED AGEVOLE DEL PRODOTTO

Copri Dispenser per Secchiello
9700800

- ✔ IL COPRI-SECCHIELLO RIVESTE PERFETTAMENTE LA CONFEZIONE
- ✔ È IDEALE PER ESPORRE NUTTY NEL PUNTO VENDITA

PER SECCHIELLO

FABBRI 1905
Italian Family Company

313/01 ITA - 03/2025