



Italian Family Company

COMPANY PROFILE





SIAMO UN'AZIENDA DI FAMIGLIA
DAL 1905



INDICE

Il purpose Fabbri	4	LE NUOVE SOLUZIONI DI BUSINESS	50
Siamo un'azienda di famiglia. Dal 1905	6	Fabbri solution provider	51
Se la qualità è il nocciolo dell'azienda, Amarena Fabbri ne è l'icona	8	Gelato System	52
		Cocktail System	54
		Acai Bowl	56
		Corner Shop	58
		Trailer	60
LA NOSTRA STORIA	10	I NOSTRI CLIENTI E I NOSTRI PRODOTTI	62
Oltre 100 anni di dolcezza... Made in Italy	11	Consumatori e professionisti	63
La nostra storia	12	Prodotti per il consumatore	64
Campagne pubblicitarie stampa e tv	18	Ingredienti per gelatieri	66
		Ingredienti per i pasticceri	68
		Ingredienti per bartender	70
		Ingredienti per baristi	71
		Ingredienti per chef e professionisti del food service	74
		Ingredienti per l'industria	77
		Le nostre partnership	78
IL NOSTRO MONDO	22		
Il nostro impegno	23		
La salute e il benessere	24		
Le persone	26		
Il rispetto dei dettami religiosi alimentari	30		
L'ambiente	32		
La produzione	34		
La formazione	36		
La cultura Premio Fabbri per l'arte	38		
LA NOSTRA AZIENDA	40		
I numeri	41		
Presenza sul territorio	42		
Il Silos	44		
Presenza globale	46		
Lo shop Fabbri 1905 in via Rizzoli a Bologna	48		

IL PURPOSE



Portare i sapori della buona tradizione italiana, in versioni sempre inedite, nelle case e nei locali di tutto il mondo, con la passione e l'autenticità di un'azienda di famiglia.

Perché la salute e la felicità delle persone nel condividere, in ogni momento della giornata, il piacere di una creazione unica fatta con il cuore è la chiave del nostro impegno da più di un secolo.







SIAMO UN'AZIENDA DI FAMIGLIA. DAL 1905

Fabbri 1905, forte dell'esperienza centenaria nella tradizione alimentare italiana, offre sia al pubblico dei professionisti che dei consumatori, ingredienti «premium» e soluzioni innovative, ad alto valore aggiunto, per dare forma alla personale creatività nella preparazione in casa e nel “fuori casa” di specialità del food and beverage.



SIAMO UN'AZIENDA DI FAMIGLIA ITALIANA

**La nostra storia: una storia viva,
piena di sentimento e di passione.**

Tutto è iniziato nel 1905 dall'intuito di Genaro Fabbri con l'apertura della "Premiata Distilleria G.Fabbri" a Portomaggiore, Ferrara. Dopo pochi anni, il crescente successo porta al trasferimento nella più ampia sede di Bologna e la guida dell'azienda passa di generazione in generazione per oltre 100 anni. Ancora oggi infatti Fabbri 1905 è guidata dalla quarta e quinta generazione della famiglia Fabbri.

LA QUALITÀ È IL NOCCIOLO DELL'AZIENDA

**Un'azienda si può definire grande
quando la qualità dei suoi prodotti,
dei suoi processi e delle sue persone
è superiore in tutto.**

Fabbri 1905 è l'espressione perfetta della qualità coniugata alla straordinaria passione con cui le persone perseguono la mission aziendale attraverso la costante innovazione dei prodotti e delle tecnologie utilizzate.

AMARENA FABBRI È LA NOSTRA ICONA

**Amarena Fabbri è l'icona di un'azienda
che ha una grande storia da raccontare.**

Era il 1915 quando Rachele Fabbri, moglie del fondatore, ideò la ricetta della "marena con frutto". Oggi, e da oltre 100 anni, Amarena Fabbri è il risultato, unico e mai eguagliato, di una lavorazione che viene tramandata di generazione in generazione, diventata nel tempo emblema di eccellenza del Made in Italy e leader incontrastata nelle preferenze degli italiani, in tutto il mondo.

FABBRI: ECCELLENZA DEL «SAPER FARE» ITALIANO

**Fabbri è sinonimo di eccellenza
del «Made in Italy» nel mondo.**

Fabbri 1905 esprime la qualità e l'eccellenza del "Made in Italy" attraverso i prodotti, i processi di lavorazione e la grande passione delle persone che lavorano in azienda. Se oggi Fabbri vanta una fama sul piano internazionale, lo si deve alla grande attenzione che pone nei confronti della qualità.

SE LA QUALITÀ È IL NOCCIOLO DELL'AZIENDA, **AMARENA FABBRI** NE È L'ICONA



Il nostro cuore: Amarena Fabbri, in tutte le sue dolci variabili, sinonimo di eccellenza italiana nel mondo.

È un frutto goloso declinato in tanti modi diversi, che aiuta ad esprimere creatività e passione in ogni momento della giornata. 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.

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'Amarena Fabbri, sperimentando linguaggi artistici diversi per declinare bellezza e bontà di un grande mito italiano.





Italian Family Company

LA NOSTRA LEADERSHIP IN ITALIA



86 DP

**Distribuzione
Ponderata**

Copriamo
tutta la distribuzione
moderna in Italia

(Fonte Dati Circana A.T. Dic. 2025)

Abbiamo una quota
di mercato in Italia
pari a:

(Fonte Dati Circana A.T. Dic. 2025)

77%
In Val.

Altri



1

LA NOSTRA STORIA

OLTRE 100 ANNI DI DOLCEZZA... MADE IN ITALY

Fabbri 1905 è l'espressione perfetta della qualità coniugata alla straordinaria passione con cui le persone perseguono la mission aziendale attraverso la costante innovazione dei prodotti e delle tecnologie utilizzate.

È il 1905. A Portomaggiore il giovane Gennaro Fabbri acquista una drogheria con tinaia annessa e la trasforma nella "Premiata Distilleria G. Fabbri". I primi prodotti targati Fabbri coincidono infatti con una gamma di liquori che ottengono un crescente successo, tanto da spingerlo presto a trasferire la distilleria nella più ampia sede di Borgo Panigale, a Bologna, ancora oggi cuore pulsante dell'azienda. Dieci anni più tardi, nel 1915, su ricetta della moglie Rachele nasce un prodotto ancora oggi considerato inimitabile: l'Amarena Fabbri, che con il suo vaso in ceramica a decori bianchi e blu diventerà presto simbolo di bontà e icona dell'azienda.

Gennaro e la moglie Rachele non sanno ancora di aver dato vita ad uno stile unico, fatto di gusto e dolcezza, che si è poi tramandato di generazione in generazione, fino ai giorni nostri. Da allora, per oltre un secolo, Fabbri 1905 continua ad innovare lanciando prodotti destinati a segnare la storia del food&beverage italiano come i suoi famosi sciroppi, gli innovativi Cremolati - i primi ingredienti composti per la gelateria artigianale - e i versatili topping. Oggi l'azienda esporta i suoi 1.300 prodotti in oltre 100 nazioni e conta 10 sedi internazionali.

Portomaggiore
Via Cavour



LA NOSTRA STORIA



1905 - Le origini



Il giovane Gennaro Fabbri, allora quarantacinquenne, a Portomaggiore (Ferrara) apre una drogheria con piccola distilleria annessa e la trasforma nella **"Premiata Distilleria G. Fabbri"**.

Il successo dei primi liquori è immediato e la distilleria viene spostata a partire dal 1914 nella più ampia sede di Borgo Panigale (Bologna), tutt'ora sede centrale della società.

1915 - Nasce Amarena Fabbri

Rachele Fabbri, moglie di Gennaro, inventa la mitica **"Amarena Fabbri"** a partire dalla ricetta contadina della "Marena con frutto". Inizialmente venduta in damigiane, deve la sua fortuna anche al **famoso vaso dell'amarena a decori bianchi e blu, geniale invenzione del fondatore, che lo commissiona al ceramista Gatti di Faenza** e che fa la sua comparsa qualche anno dopo diffondendosi ben presto sui banconi dei bar di tutta la penisola. Con il suo inconfondibile vaso di ceramica, Amarena Fabbri oggi è emblema del gusto italiano nel mondo.





Anni '20 - Crescita e innovazione

Accanto ai liquori, inizia la produzione degli sciroppi che affiancano l'Amarena, il cui successo è in continua crescita. I figli di Gennaro, Romeo e Aldo, partecipano attivamente allo sviluppo dell'azienda, affiancando il padre nell'ideazione di una **politica di marketing rivoluzionaria** per quei tempi.

Gennaro, ad esempio, chiama i suoi liquori d'esordio "Primo Maggio" e "Amaro Carducci". Per il primo strizza l'occhio ai militanti e simpatizzanti socialisti, con il secondo celebra il poeta dell'Unità nazionale, premio Nobel nel 1906.

E per ampliare la distribuzione dei suoi prodotti manda i suoi figli, Aldo e Romeo, a pubblicizzare il marchio Fabbri in giro per l'Italia a bordo di due miti, l'Isotta Fraschini, l'auto delle dive, e l'Itala, la vettura del famoso raid Parigi-Pechino del 1907, conquistando immediatamente notorietà e ammirazione.

Anni '30 - Nuovi prodotti, nuovi territori

La produzione continua ad allargarsi, con le **ciliegie al liquore**, altro prodotto che incontra rapidamente il favore del pubblico, e le confetture e conserve di frutta.

1933 - Ditta G. Fabbri di Aldo e Romeo Fabbri

L'azienda passa interamente nelle mani dei figli di Gennaro, Aldo e Romeo, e in quell'anno cambia nome in "**Ditta G. Fabbri di Aldo e Romeo Fabbri**". La seconda generazione porta nuova linfa innovativa, implementando le produzioni dell'azienda con l'allargamento della gamma degli Sciroppi che poi diventeranno famosi come "**Inventabibite**".



1935 - Il Bar Centrale di Bologna



Gennaro acquista il **Bar Centrale di Bologna** che, caso unico per quei tempi, viene tenuto aperto 24 ore su 24: il Bar Centrale è il salotto «bene» di Bologna sito nel cuore del centro cittadino, di fronte alla Sala Borsa, centro d'affari e trattative. I figli lo trasformano in un elegante locale dove degustare, tra le tante specialità, il gelato artigianale, preparato da un famoso gelatiere dell'epoca con i primi ingredienti specifici per questo mercato che Fabbri mette a punto nel suo stabilimento.

1947 - Trasformazione industriale



Dal dopoguerra alla ripresa: Fabbri diventa grande. Negli anni del Dopoguerra e della ripresa economica, l'azienda si trasforma nella società per azioni «**G. Fabbri SpA**». È il 1947 e l'iniziativa dei nipoti del fondatore, Fabio e Giorgio, porta a dare slancio alla produzione di liquori e di prodotti tradizionali come l'Amarena Fabbri e gli Sciroppi di frutta.



1952 - L'ingresso nella gelateria

Nati dall'intuizione degli anni '30 per il Bar Centrale, i **Cremolati** — ovvero paste complete a base di creme o frutta che, con la semplice aggiunta di acqua o latte e la mantecazione, si trasformano in gelato — diventano presto molto più di un'idea innovativa.

Il brand esplode, affermandosi come il prodotto destinato a conquistare il mercato internazionale. Destinati agli artigiani che cominciano allora ad utilizzare le prime macchine elettriche per la produzione di gelati, questi semilavorati riscuotono un clamoroso successo, aprendo, di fatto, un nuovo mercato: quello del gelato artigianale Made in Italy e le gelaterie che lo producono possono, così, iniziare a diffondersi nel mondo.

1954 - Formazione dei gelatieri

Furgoncini attrezzati come **laboratori scuola** percorrono l'Italia per formare i gelatieri non solo sull'utilizzo dei prodotti Fabbri per realizzare gelati di qualità, ma sul mestiere in tutte le sue sfaccettature: dalle tecniche di produzione alla gestione dell'attività: un'altra idea innovativa con cui il marchio accresce la propria notorietà facendo crescere la professione del gelatiere artigiano.





1957 - Carosello

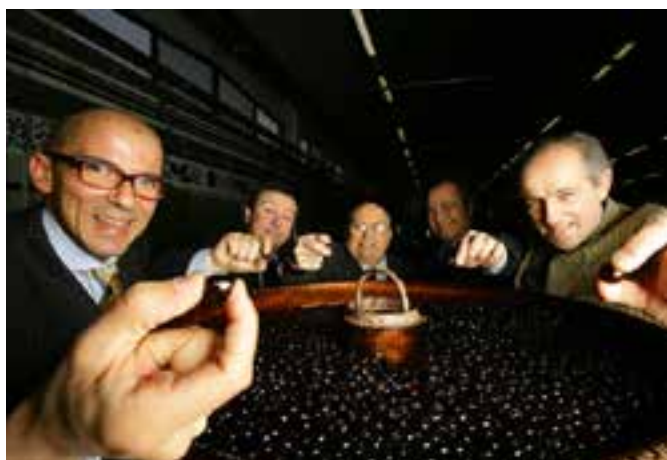
Con l'avvento della televisione e del **Carosello**, il marchio Fabbri entra nelle case di milioni di italiani. Rimane una pietra miliare nel panorama degli spot televisivi il celebre personaggio "Salomone, il pirata pacioccone".

Senza dimenticare la serie "Un pittore alla settimana" con protagonisti grandi pittori, allora sconosciuti, del calibro di Guttuso, Capogrossi, Gentilini, Cagli, Salvatore, o gli spot con Buscaglione, Pisu, Adolfo Celi, Tino Buazzelli.

Anni '60 e '70 - Il nuovo stabilimento

Nel **1961** Romeo è nominato Cavaliere del Lavoro.

Alla guida dell'azienda subentra via via la terza generazione Fabbri con i fratelli Giorgio, Fabio e il cugino Stefano. La produzione viene trasferita nel **nuovo stabilimento ad Anzola Emilia**, dove continua tuttora. Lo stabilimento storico di Borgo Panigale viene progressivamente convertito a uffici. Il marchio Fabbri comincia a diffondersi in tutta Europa.



Anni '80 - La quarta generazione

In azienda è ormai operativa la quarta generazione, rappresentata dai pronipoti del fondatore - Andrea, Nicola, Paolo e Umberto - impegnata nel consolidamento e nell'affermazione del marchio sui mercati internazionali.

1990 – Nascono le tre business unit

L'azienda inizia a strutturarsi per aree di business – largo consumo, beverage, gelateria e pasticceria – per rispondere in modo sempre più mirato ai diversi mercati di riferimento. Nel canale bar continua ad ampliarsi la gamma di referenze: nascono Mixybar e Mixyfruit per il bere miscelato, insieme a soluzioni per l'aromatizzazione di caffè, cioccolate, cappuccini e tè.



1997 – Spiga

Nasce Spiga, la scuola di formazione oggi nota come Fabbri Masterclass, un centro di formazione di alto livello per la crescita professionale di gelatieri, pasticceri, baristi e bartender.

1999 – Fabbri 1905 S.p.A.

L'azienda si trasforma in "Fabbri 1905 S.p.A.", e successivamente, nel 2002, a seguito di un ulteriore riassetto societario, nascono la "Fabbri G. Holding Industriale S.p.A.", che detiene il 100% di "Fabbri 1905 S.p.A."

2005 – Centenario

È l'anno del **Centenario**: un Vaso celebrativo "limited edition", la monografia Cento Anni Fabbri, la partecipazione al Festival di Venezia, il Premio Fabbri per l'Arte, eventi e molto altro segnano un compleanno condiviso con affetto dagli Italiani che vedono nel marchio l'emblema del Made in Italy dolciario nel mondo.



2010 – La quinta generazione



Sono già attivi in azienda diversi esponenti della **quinta generazione**.

2015 – 100 anni di Amarena Fabbri

Compie 100 anni l'icona di casa Fabbri, l'Amarena, e in onore della sua creatrice Rachele Fabbri, il Premio Fabbri per l'Arte si colora di rosa con un'edizione tutta al femminile, mentre con l'operazione digitale Storie di Amarena si raccolgono i ricordi delle persone legati all'Amarena.

2021 – Marchi Storici

Nel Registro speciale dei **Marchi Storici Italiani** (istituito con decreto del 10 gennaio 2020 dal Ministero dello Sviluppo Economico) si trovano ben sei «Marchi storici di interesse nazionale» riconosciuti a Fabbri 1905, un caso quasi unico, eccezionale testimonianza del profondo legame con la storia del Paese, del costume, della società e della sua industria manifatturiera. Marchi storici sono il corporate brand “Fabbri”, il product brand “Amarena Fabbri”, il decoro faentino con gli arabeschi blu su campo bianco identificato come segno distintivo della produzione dell’azienda e il packaging inconfondibile delle bottiglie degli Sciroppi Fabbri, gli “Inventabibite”, Grappuva e Nevepann.



2024 – Il primo Fabbri Shop

Nella primavera 2024 Fabbri 1905 ha inaugurato il suo primo shop monomarca, che riprende la tradizione avviata dal fondatore nel 1935 con l’apertura dell’allora celebre Bar Centrale. Il punto vendita celebra la storia del marchio offrendo un’esperienza immersiva che unisce prodotti, arte e formazione: i visitatori possono scoprire una selezione esclusiva, ammirare le opere del Premio Fabbri per l’Arte e partecipare a incontri su pasticceria casalinga e mixology con degustazioni guidate dai brand ambassador. L’apertura segna l’inizio di una nuova fase di espansione internazionale, pensata per far conoscere il brand in modo diretto e coinvolgente.

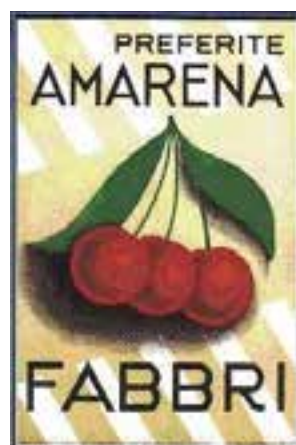
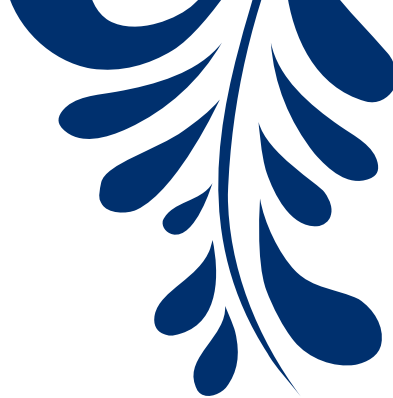


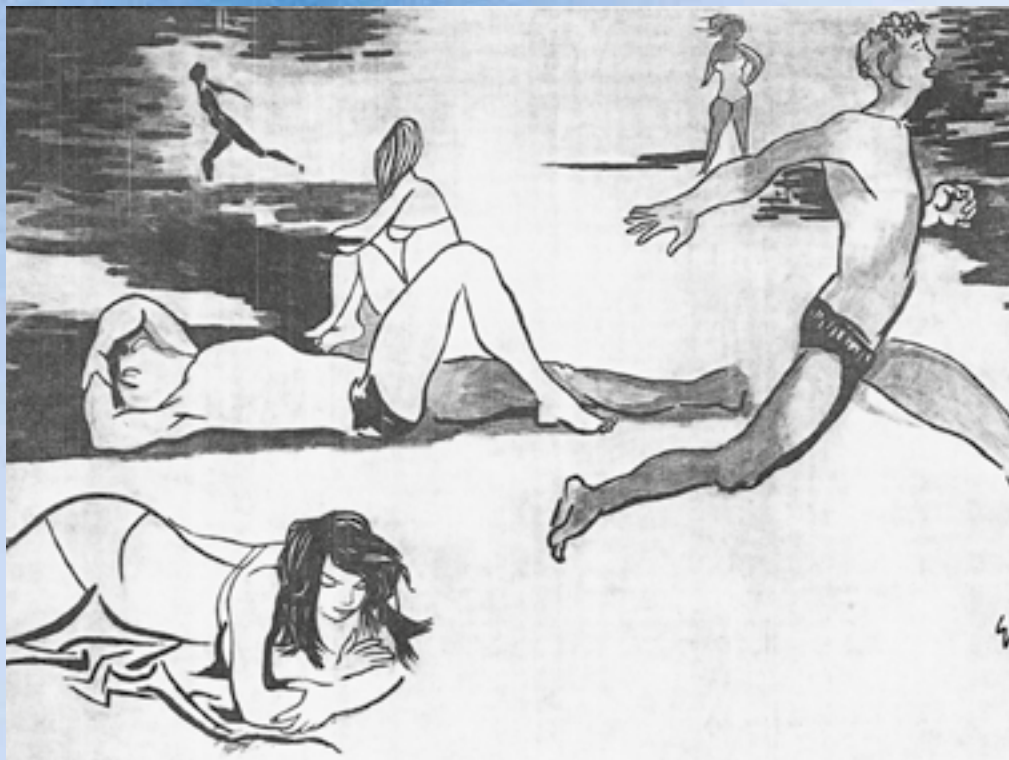
OGGI

Nata come una piccola distilleria, Fabbri 1905 si è affermata definitivamente come una holding familiare, attiva nei settori della Gelateria, Pasticceria, Largo Consumo, Beverage e Caffetteria. Oggi è una multinazionale impegnata a promuovere il Made in Italy dolciario in tutte le sue forme, portando l’eccellenza del marchio Fabbri in tutto il mondo. Alla guida dell’impresa c’è la quarta generazione della famiglia, affiancata validamente dalla 5ª generazione. Sono passati 120 anni, ma i valori fondamentali della Fabbri 1905 restano immutati, così come il valore del marchio, simbolo di qualità, tradizione e innovazione italiana. Un riconoscimento celebrato il 10 settembre 2025 con l’emissione di un francobollo dedicato, inserito nella serie tematica “Le Eccellenze del sistema produttivo e del Made in Italy”, iniziativa promossa da Poste Italiane e approvata dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy.



CAMPAGNE PUBBLICITARIE STAMPA E TV





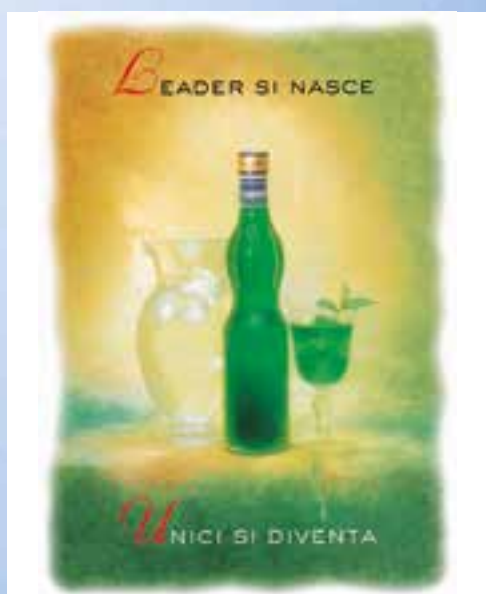
Nei 20 anni in cui Carosello va in onda il pubblico italiano ricorda anche altre serie, come ad esempio "Un pittore alla settimana", con protagonisti del calibro di Guttuso, Capogrossi, Gentilini, Cagli, Salvatore, ritratti nei loro studi.



Con Salomone, il pirata pacioccone e i suoi sketch comici l'azienda è sicuramente entrata a far parte della storia non solo della televisione italiana, ma anche di quella personale di milioni di italiani che ancora ne ricordano i divertenti episodi.



Un'altra serie rimasta memorabile è quella con grandi artisti come Buscaglione, Pisu, Adolfo Celi, Tino Buazzelli.



Alcune campagne affissioni

Campagna affissioni Ciliegie Fabbri - 2003



Campagna affissioni Amarena Fabbri 2020 - è sempre tempo di zeppole Amarena Fabbri



Campagna affissioni dedicata alla Zeppola con Amarena e Zenzero Fabbri di Armando Testa - 2024



Campagna affissioni Topping Fabbri - 2025





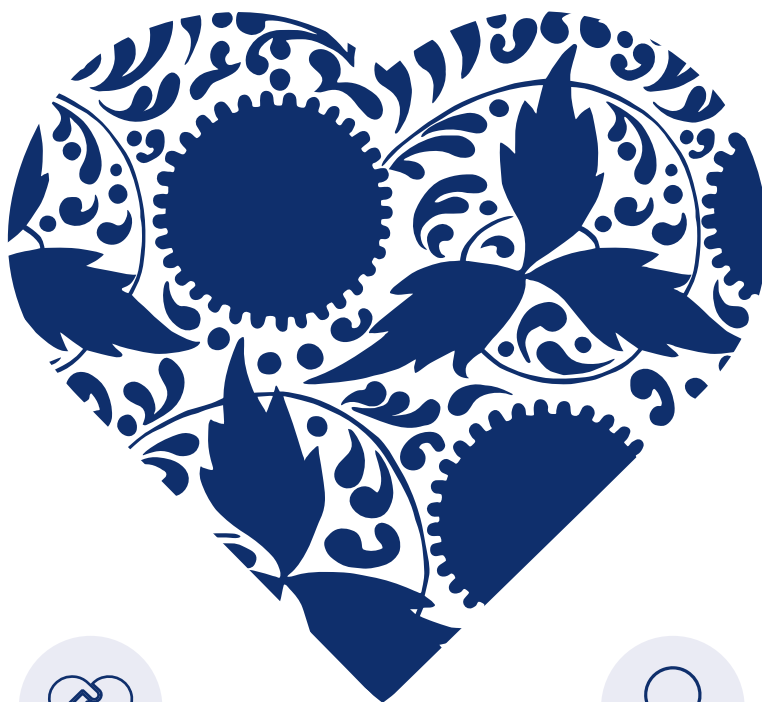
IL NOSTRO MONDO



IL NOSTRO IMPEGNO

Sicurezza, gusto e benessere alimentare.
Siamo un'azienda attenta a ogni persona.
I nostri prodotti sono preparati con ingredienti
genuini e processi di lavorazione.

A partire dal 2022, abbiamo raccolto i valori che ci hanno sempre contraddistinto in un **percorso formalizzato per integrare e sistematizzare la sostenibilità nel nostro operato, redigendo il primo Bilancio di Sostenibilità** sulla base dei più solidi e diffusi standard di rendicontazione europei, i Global Reporting Initiative Standard (GRI Standard) e cogliendo l'opportunità di raccontare in un documento ufficiale il nostro lavoro, frutto di decenni di esperienza nel settore.



Rispetto dei valori
religiosi



Relazioni
tra le persone



Rispetto
per l'ambiente



Rispetto
dei valori etici



Valorizzazione
delle persone



Costante ricerca
di qualità/eccellenza nei
prodotti e nei servizi offerti

LA SALUTE E IL BENESSERE



Le intolleranze alimentari sono un tema sempre più caro ai consumatori di tutto il mondo.

Il nostro impegno è costante nella ricerca e sviluppo di prodotti che possano garantire a chiunque l'opportunità di liberare la propria fantasia in cucina.

**LACTOSE
FREE**

PRODOTTI LACTOSE FREE

L'intolleranza al lattosio è ormai molto diffusa ed è spesso difficile trovare prodotti che soddisfino questa particolare esigenza alimentare.

Siamo costantemente impegnati nella ricerca e nello sviluppo di nuove proposte.

PIÙ DI
400
prodotti
"LactoseFree"

**GLUTEN
FREE**

PRODOTTI GLUTEN FREE

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine che necessita attenzioni particolari.

Per questo ci impegniamo, grazie alla costante ricerca e all'innovazione tecnologica, affinché i consumatori celiaci non debbano rinunciare a gusto e fantasia.

PIÙ DI
600
prodotti
"GlutenFree"



PRODOTTI VEGAN

Un prodotto viene definito vegano solo se la sua realizzazione non implica in alcun modo lo sfruttamento di animali. Essere vegani è una filosofia di vita, un modo di essere consapevole e rispettoso, per diventare parte di un mondo pieno di energia positiva. Per far fronte alle diverse esigenze dei consumatori, offriamo una vasta gamma di prodotti adatti ai vegani.

PIÙ DI
40
prodotti
«Vegan OK»



LE PERSONE



Pari opportunità, attenzione all'economia del territorio, alla cultura e alla ricerca scientifica sono gli obiettivi che guidano Fabbri 1905 e che si concretizzano nel suo impegno in numerosi progetti sociali, dal supporto all'inclusione lavorativa per le persone in difficoltà al sostegno della ricerca scientifica, fino alla promozione di opportunità professionali per le donne.

SOSTEGNO ALLA RICERCA

Fabbri supporta la ricerca scientifica non solo con contributi economici, ma anche attraverso un coinvolgimento diretto nella realizzazione di nuove iniziative.

-  Dal 2015 l'azienda collabora con **AiL** - Associazione Italiana contro le Leucemie, linfomi e mieloma, contribuendo al sostegno di progetti di ricerca e alle attività dell'associazione. Anche nel 2025 l'azienda ha continuato a sostenere il progetto di ricerca "**Mutazione di TP53 e LAM**", sviluppato presso l'Istituto di Ematologia "L. e A. Seragnoli" di Bologna e dedicato allo studio delle leucemie mieloidi acute, confermando il proprio impegno a favore dello sviluppo scientifico e del miglioramento delle cure per i tumori del sangue.
-  Inoltre, Fabbri 1905 supporta le campagne natalizie e pasquali di AiL con la donazione di Panettoni e Colombe all'Amarena Fabbri e Cuor di Amarena Fabbri Bombon, un contributo che trasforma ogni euro raccolto in oltre 3 euro di valore sociale, collocando l'azienda tra i Major Donor di AiL Bologna.
-  Infine, Fabbri è da sempre al fianco della **Fondazione ANT Italia Onlus**, la più grande realtà non profit italiana impegnata nell'assistenza specialistica domiciliare gratuita per i malati di tumore.





VALORIZZAZIONE DELLE DONNE E INCLUSIONE SOCIALE

La promozione delle pari opportunità rappresenta da sempre uno dei valori distintivi di Fabbri 1905. L'azienda si caratterizza per una forte presenza femminile all'interno dell'organizzazione, con una distribuzione equilibrata tra donne e uomini nelle diverse funzioni aziendali.

Questo impegno si concretizza anche nel sostegno a progetti dedicati alla formazione e all'inclusione professionale.



Tra queste iniziative rientra il corso professionale di gelateria artigianale realizzato nell'ambito del progetto **"SISOSTIENE in carcere"**, promosso da Soroptimist International d'Italia. L'iniziativa ha l'obiettivo di favorire il reinserimento sociale e lavorativo di donne detenute attraverso percorsi formativi qualificanti.



Soroptimist International d'Italia



Nel 2025 sono stati realizzati otto corsi di formazione in diversi istituti penitenziari italiani, offrendo alle partecipanti l'opportunità di acquisire competenze professionali concrete e spendibili nel mercato del lavoro. Al termine del percorso le partecipanti ricevono un diploma ufficiale riconosciuto.



Un ulteriore esempio dell'impegno dell'azienda nella promozione del talento femminile è rappresentato da **Lady Amarena**, il concorso internazionale dedicato alle bartender.

Nato nel 2015, Lady Amarena è oggi l'unico concorso internazionale riservato alle barlady, con l'obiettivo di valorizzare la creatività e la professionalità delle donne nel mondo della mixology.

Il concorso prevede selezioni nazionali in diversi Paesi e culmina, ogni due anni, nella finale internazionale. A ottobre 2025 si è svolta la finale Italiana dell'Ottava edizione, **patrocinata dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy**.



ATTIVITÀ DI SOSTEGNO ALLA COMUNITÀ CITTADINA E REGIONALE

Da sempre attenta al benessere della comunità, oggi Fabbri è attivamente impegnata nella sostenibilità di progetti locali di grande valore sociale.

- L'azienda sostiene **Intelligenza Alimentare**, un progetto promosso dall'associazione **Bimbo Tu Onlus**, che ha l'obiettivo di supportare i ragazzi affetti da disturbi alimentari e le loro famiglie.
- Fabbri supporta anche le attività della **Frolleria di Anffas Mirandola**, un biscottificio che offre opportunità di lavoro a ragazzi con disabilità cognitive.



IL RISPETTO DEI DETTAMI RELIGIOSI ALIMENTARI

Poniamo massima attenzione alle specifiche esigenze alimentari dei nostri consumatori, proponendo un'offerta diversificata nel rispetto delle differenti culture e delle esigenze di derivazione religiosa.



PRODOTTI HALAL

Halal è una parola araba molto preziosa, che significa «lecito». Nel rispetto di ogni tradizione, garantiamo che i prodotti e gli ingredienti di eccellenza del «Made in Italy» siano conformi alle regole islamiche, dalla materia prima al prodotto finito, rispettando gli standard qualitativi Halal Italia in tutte le fasi del processo di produzione.

PIÙ DI
300
prodotti Halal



PRODOTTI KOSHER

Il termine ebraico Kosher significa «adatto» e indica l'insieme delle regole religiose che governano l'alimentazione ebraica. Gran parte dei nostri prodotti sono preparati nel rispetto delle regole alimentari stabilite dalla tradizione ebraica e sono certificati Triangle K Kosher e Triangle K D Kosher.

PIÙ DI
500
prodotti Kosher



L'AMBIENTE

Per Fabbri 1905 la gestione responsabile degli impatti ambientali rappresenta un elemento integrato nei processi produttivi e organizzativi.

Le attività aziendali vengono sviluppate con attenzione alla gestione delle risorse naturali, all'efficienza energetica, alla riduzione delle emissioni e al recupero dei materiali, nel rispetto della normativa applicabile e attraverso il monitoraggio periodico delle prestazioni ambientali. I dati ambientali riportati in questa pagina si riferiscono agli stabilimenti produttivi gestiti da Fabbri 1905 e sono aggiornati sulla base delle rilevazioni interne disponibili.

GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE

Fabbri 1905 utilizza acqua proveniente da pozzi autorizzati di proprietà, trattata attraverso sistemi di filtrazione e potabilizzazione conformi alla normativa vigente. L'acqua impiegata nei processi di raffreddamento viene recuperata e riutilizzata tramite sistemi di ricircolo finalizzati alla riduzione dei consumi idrici. I reflui vengono trattati mediante impianti di depurazione dedicati e sottoposti a monitoraggi periodici, mentre i principali parametri ambientali sono verificati nel rispetto dei limiti previsti dalla normativa applicabile.

Nel 2022 il consumo complessivo di acqua è stato pari a 110 mila m³. A partire da tale valore di riferimento, l'azienda ha avviato studi e analisi finalizzati alla razionalizzazione dell'utilizzo della risorsa idrica lungo l'intero ciclo produttivo. Queste attività sono orientate all'individuazione di interventi di efficientamento e ottimizzazione dei processi, con l'obiettivo di conseguire, entro il 2030, una riduzione di almeno il 30% dei consumi idrici rispetto al 2022, a parità di mix produttivo.

Nell'ambito di questo percorso sarà inoltre installato un sistema avanzato di misurazione e monitoraggio in tempo reale dei consumi d'acqua, che consentirà una maggiore accuratezza nella raccolta dei dati, l'individuazione tempestiva di eventuali inefficienze e il supporto alle decisioni finalizzate al miglioramento continuo delle prestazioni ambientali.



EFFICIENZA ENERGETICA

Fabbri 1905 è impegnata in un percorso di miglioramento continuo delle proprie prestazioni energetiche, attraverso l'analisi dei consumi e l'individuazione di interventi volti ad aumentare l'efficienza dei processi produttivi e delle infrastrutture aziendali.

Con riferimento ai consumi di gas naturale, l'azienda ha definito l'obiettivo di ridurre del 25% i consumi rispetto al valore registrato nel 2022, a parità di mix produttivo e di volumi realizzati, entro il 2030. Il consumo di gas naturale nel 2022 è stato pari a 1.050 Smc, valore assunto come anno base per il monitoraggio dei progressi verso il raggiungimento del target.

Per quanto riguarda l'energia elettrica, Fabbri 1905 ha stabilito l'obiettivo di raggiungere entro il 2027 il 100% di approvvigionamento da fonti rinnovabili, prevedendo che il 25% del fabbisogno elettrico complessivo sia coperto da energia prodotta internamente attraverso impianti di generazione da fonti rinnovabili. Tale impegno si inserisce nella strategia aziendale di progressiva decarbonizzazione delle attività produttive e di riduzione dell'impatto ambientale lungo l'intera catena del valore.

Il conseguimento di tali obiettivi sarà supportato da attività di monitoraggio e controllo dei consumi energetici, finalizzate a individuare ulteriori opportunità di efficientamento e a garantire un utilizzo sempre più sostenibile delle risorse energetiche.



CONTROLLO DELLE EMISSIONI

Le emissioni atmosferiche derivanti dalle attività produttive sono sottoposte a monitoraggio e gestione attraverso sistemi di filtrazione e trattamento. Gli impianti dedicati alla movimentazione e allo stoccaggio delle polveri alimentari sono dotati di sistemi filtranti finalizzati alla riduzione della dispersione di particelle in atmosfera. Fabbri 1905 utilizza inoltre sistemi di trattamento dei flussi emissivi e impianti di deodorizzazione per il contenimento delle emissioni odorigene associate ai processi di depurazione. Le emissioni vengono gestite nel rispetto delle autorizzazioni ambientali applicabili.



PACKAGING E RECUPERO DEI MATERIALI

Nel corso degli anni Fabbri 1905 ha introdotto soluzioni di packaging orientate alla riduzione del peso degli imballaggi e alla semplificazione delle attività di recupero dei materiali. Per alcune linee di prodotto il vetro è stato sostituito con imballaggi in PET, materiale conferibile nella raccolta della plastica secondo le modalità previste dai regolamenti locali. Le caratteristiche di riciclabilità degli imballaggi dipendono dai sistemi di raccolta e trattamento disponibili nei diversi territori.



GESTIONE DEI RIFIUTI

I rifiuti prodotti dalle attività aziendali vengono gestiti tramite operatori autorizzati al recupero, riciclo o smaltimento, nel rispetto della normativa vigente. I materiali derivanti dagli imballaggi — tra cui carta, cartone, plastica, legno, vetro e metallo — vengono avviati, ove possibile, a processi di recupero. I sottoprodotti e i residui organici possono essere destinati a impianti di trattamento per la produzione di biogas, secondo le modalità previste dagli operatori incaricati.



FOTOVOLTAICO

Fabbri 1905 ha realizzato, in collaborazione con Gruppo Hera, un impianto fotovoltaico presso lo stabilimento produttivo di Anzola dell'Emilia destinato principalmente all'autoconsumo energetico. L'impianto, con potenza installata pari a 900 kWp, è stato collocato sulle coperture degli edifici esistenti, senza ulteriore occupazione di suolo. Secondo le stime progettuali, l'impianto potrà produrre annualmente circa 978.287 kWh di energia elettrica da fonte solare. Sulla base dei fattori emissivi utilizzati in fase di progetto, tale produzione potrebbe contribuire a una riduzione delle emissioni associate ai consumi energetici dello stabilimento pari a circa 280 tonnellate di CO2 equivalente all'anno. Le stime ambientali riportate si riferiscono alla vita utile prevista dell'impianto, stimata in circa 30 anni, e sono soggette alle condizioni operative effettive, ai livelli di autoconsumo e ai fattori di emissione applicabili nel periodo di esercizio. L'intervento rientra nelle iniziative aziendali finalizzate all'incremento dell'autoproduzione energetica da fonti rinnovabili e al miglioramento dell'efficienza energetica dei processi produttivi.



LA PRODUZIONE



CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 14001

Fabbri 1905 spa ha ottenuto e mantiene attiva la certificazione ambientale UNI EN ISO 14000 mediante visite ispettive di ente esterno indipendente (Det Norske Veritas), dimostrando così il proprio impegno al rispetto dell'ambiente ed al contenimento dei consumi delle preziose risorse ambientali.



CERTIFICAZIONE ISO 9001

Nel 1905, la passione per il buono è ciò che spinse Gennaro Fabbri a muovere i primi passi nel settore dolciario e a fondare l'azienda bolognese. Da quel momento, Fabbri 1905 si è sempre impegnata a mantenere alto il livello di qualità dei propri prodotti e la certificazione di Conformità UNI EN ISO 9001:2015 è la testimonianza di una produzione di qualità, conforme alle normative e affidabile nel tempo.



CERTIFICAZIONE BRC FOOD

Il BRC Global Standard for Food Safety ha lo scopo di garantire che i prodotti a marchio siano ottenuti secondo standard qualitativi ben definiti e nel rispetto di requisiti minimi. È uno degli standard relativi alla sicurezza alimentare riconosciuto dal Global Food Safety Initiative (GFSI), un'iniziativa internazionale, il cui scopo è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura. Lo standard si applica alle aziende alimentari di trasformazione e preparazione ed individua gli specifici elementi di un sistema di gestione focalizzato sulla qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti, che prende come riferimento per la pianificazione e implementazione la metodologia HACCP.



CERTIFICAZIONE IFS FOOD

Lo Standard IFS (International Food Standard) ha lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori food a marchio della GDO, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge. Lo standard individua gli specifici elementi di un sistema di gestione focalizzato sulla qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti, che prende come riferimento per la pianificazione e implementazione la metodologia HACCP.



In questa pagina: foto di Niccolò Biddau

LA FORMAZIONE



Un centro di formazione di alto livello per la crescita professionale di gelatieri, pasticceri, baristi e bartender

Fabbri Master Class – Scuola permanente internazionale di gelateria e pasticceria artigianale a Bologna – offre da oltre 20 anni corsi di formazione di base e avanzati volti ad aiutare la crescita professionale di gelatieri, pasticceri, baristi e bartender in Italia e all'estero.

L'offerta formativa Fabbri Master Class spazia dai corsi collettivi alle lezioni individuali in cui è possibile concordare con gli insegnanti i temi da affrontare sia in termini teorici che pratici sulla base delle esigenze personali.

Creata per soddisfare le esigenze di formazione di professionisti e aspiranti tali, la scuola Fabbri Master Class dispone di aule moderne e attrezzate.



SPIGA

La FMC di oggi affonda le sue radici nel 1997, quando nasceva con il nome di Spiga. Un progetto formativo pionieristico dedicato alla diffusione della cultura del gelato e della pasticceria artigianale. Nel tempo si è evoluto fino a diventare l'attuale FMC, punto di riferimento internazionale per la formazione professionale.



LA CULTURA PREMIO FABBRI PER L'ARTE

La diffusione del Made in Italy nel mondo significa anche questo: entrare a tutto tondo nel flusso dell'arte e lasciarsi trasportare dalla passione.

La famiglia Fabbri è da sempre affascinata dalla dimensione artistica della vita: "nel nostro lavoro, la ricerca di uno stile unico e irripetibile è lo stimolo che ci spinge a migliorare e a creare delle piccole magie". Il premio Fabbri per l'Arte, ideato in occasione del centenario dell'azienda, è una manifestazione triennale a cui dal 2005 hanno partecipato artisti di fama internazionale che hanno realizzato opere con tecniche e mezzi espressivi vari. Il legame con l'arte nasce dai primi anni di vita di Fabbri: è il fondatore stesso, Gennaro Fabbri, a commissionare a un ceramista il celebre vaso bianco e blu diventato icona aziendale. Un legame, quello con l'arte, che si rinnova negli anni '60, l'epoca del Carosello, con un "Pittore alla settimana", una serie di filmati pubblicitari in cui artisti emergenti, tra i quali anche un giovanissimo Guttuso, vengono ripresi nell'intento di creare le loro opere. Una tradizione di mecenatismo che si rinnova nel tempo assumendo connotati moderni.

Oggi più che mai, crediamo che il sostegno e la valorizzazione dei giovani artisti siano un'opportunità per tutti, perché l'arte arricchisce gli artisti che la realizzano, i fruitori che la assaporano e i mecenati che credono nel valore delle persone e della creatività.

6
EDIZIONI
DAL 2005

140
OPERE
ESIBITE

8
MOSTRE





LA NOSTRA AZIENDA

I NUMERI



ANZOLA

STABILIMENTO PRODUTTIVO



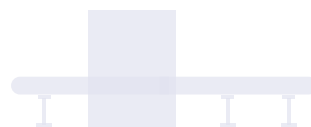
> 180.000

MQ DI STABILIMENTO
PRODUTTIVO



350

DIPENDENTI



40

LINEE DI PRODOTTO
E CONFEZIONAMENTO



1300

PRODOTTI



50%

DI DIPENDENTI
DONNE

PRESENZA SUL TERRITORIO



La crescita e l'internazionalizzazione di Fabbri ha solide radici nel territorio di origine: la sede di Fabbri è tuttora a Bologna, nel quartiere Borgo Panigale, mentre il cuore produttivo 100% «made in Bologna» si trova ad Anzola Emilia, a pochi chilometri di distanza.

Il 6 luglio 2022 è stato inaugurato un sorprendente Murale, voluto dall'azienda e firmato da Cheone, artista di fama internazionale noto per i suoi lavori in stile anamorfico, che ha trasformato il muro di cinta dell'edificio di Borgo Panigale in una tela d'artista con l'intento di donare nuova bellezza al quartiere, decorando lo spazio urbano con un'opera che potesse diventare patrimonio e orgoglio del territorio, così come è da sempre il grande vaso di amarena che campeggia sull'ingresso.

Il Murale è un racconto poetico: **Madre Natura** regala l'abbondanza di un raccolto, la dona alla città, tra realismo fedele e immaginazione, rendendo protagonisti fiori, amarene, api e farfalle.

Ma non solo arte. Da sempre per Fabbri il rapporto con l'ambiente è un fatto naturale, e per questo l'azienda si è impegnata a coprire la superficie con un innovativo prodotto protettivo della tecnologia italiana: **Airlite Hystoriqa** che, oltre a proteggere l'opera, è in grado di **depurare l'aria** da agenti inquinanti come gli ossidi di azoto (NOx).





IL SILOS



Fabbri ha deciso di estendere il proprio impegno nella valorizzazione del territorio, intervenendo sul Silos di proprietà dell'azienda situato di fronte allo stabilimento di Anzola dell'Emilia.

Nell'ambito dell'intervento di ristrutturazione, l'azienda ha realizzato un progetto di riqualificazione urbana volto a rendere omaggio al territorio, alla cultura cittadina ed emiliana e alla storia di cui Fabbri è parte integrante da oltre un secolo. Anche in questo caso Fabbri ha scelto di affidarsi a Cheone, uno dei più affermati interpreti della street art italiana e internazionale, riconosciuto per la sua straordinaria capacità tecnica e il valore artistico delle sue opere. L'intervento, completato nel dicembre 2025, è stato concepito in piena continuità estetica con il Murale realizzato presso la sede di Via della Pietra, creando un legame visivo e narrativo tra i due luoghi simbolo della storia aziendale.





PRESENZA GLOBALE

«Pensa globalmente e agisci localmente»
è sempre stata la filosofia di Fabbri, grazie anche
ad una struttura organizzativa di tipo manageriale
che si fonde con la passione delle tradizioni familiari.

La dolcezza Fabbri è conosciuta in tutta Europa e nel mondo. È uno stile di grande successo, che prosegue grazie alle nuove generazioni entrate in azienda e al management che ha portato il dolce «Italian style» in oltre 120 Paesi del mondo. A gestire la presenza sui mercati esteri, più di 100 importatori nei diversi territori del mondo e 10 società collegate.



Premio Fabbri per l'Arte
V edizione - 2016
Tamara Ferioli
Piccolo grande Amare

LE NOSTRE SEDI

G. FABBRI DEUTSCHLAND GmbH

Witneystraße 1
D-82008 Unterhaching
Tel +49 89 665956-0
Fax +49 89 665956-10
fabbri.deutschland@fabbri1905.com

FABBRI FRANCE S.A.R.L.

415 rue Claude Nicolas Ledoux - Eiffel Park B
Pôle d'Activité d'Aix en Provence
F-13290 Aix en Provence Cedex 3
Tel. +33 4 42207439
Fax +33 4 42207461
fabbri.france@fabbri1905.com

FABBRI 1905 IBERICA SL

C/Diputació, 260
08007 Barcelona
PI: IVA ESB65746083
fabbri.iberica@fabbri1905.com

FABBRI ARGENTINA S.R.L.

Ruta Panamericana
Ramal Escobar Km. 38
Colectora Oeste n.ro 180
Garin, Pdo de Escobar (1619)
Prov. de Buenos Aires
Tel. +54 11 5263 7172/0810-220-1905
argentina@fabbri1905.com

FABBRI BRASIL LTDA.

Rua Geraldo Flausino Gomes, 78 - cj 73/74
Cidade Monções - 04575-060
São Paulo - SP
Tel. +55 11 2730-0530
Whatsapp: + 55 11 91583-7845
fabbri.brasil@fabbri1905.com

FABBRI USA, LLC.

1410 Broadway suite 2104
New York NY 10018
Phone: +1.718.764.8311
Email: info-usa@fabbri1905.com

West Coast Office

509 N Sepulveda Blvd, Unit 204
Manhattan Beach, CA 90266
Tel. +1 424.246.3595
Fax +1 718.764.8314
marketing-usa@fabbri1905.com

FABBRI CANADA INC.

672 DuPont st. Toronto,
ON M6G 1Z6
Tel. +1 437.703.3126
Fax +1 437.703.3129
marketing-canada@fabbri1905.com

FABBRI (SHANGHAI) FOOD TRADING CO., LTD

RM 1208, NO.58, Wuhua Road,
Hongkou District, Shanghai 200086 PRC
Tel. +86 15800506324
Fax +86-21-65128289
fabbri.china@fabbri1905.com

FABBRI ASIA

6 Shenton Way
#39-02 OUE Downtown One
Singapore 068809
Tel. + 66 80-643-8890
Tel. + 65 88582795
fabbri.asia@fabbri1905.com

LO SHOP FABBRI 1905 IN VIA RIZZOLI A BOLOGNA

Nel cuore di Bologna, sotto le Due Torri, a marzo 2024 ha aperto le porte il primo **negozio monomarca**, un luogo che non è solo negozio, ma un vero e proprio viaggio nei sapori e nei colori dell'Italia.

In via Rizzoli 40C prende vita uno spazio iconico dove tradizione e innovazione si incontrano per raccontare la storia della famiglia e di un marchio che da oltre un secolo accompagna i momenti di convivialità.

Fabbri Shop è pensato per emozionare: qui l'**Amarena Fabbri** e i suoi celebri sciropi diventano protagonisti di esperienze sensoriali che vanno oltre l'acquisto. Degustazioni, racconti, piccoli segreti di cucina guidano i visitatori in un percorso fatto di ricordi e nuove scoperte, con la possibilità di portare a casa non solo un prodotto, ma un pezzo autentico di stile di vita italiano.

Con più di **120 specialità**, dallo storico patrimonio dolciario fino ai **liquori e distillati premium** della Premiata Distilleria G. Fabbri, lo shop accoglie famiglie, viaggiatori e appassionati che desiderano lasciarsi conquistare da sapori unici. Ogni angolo è curato per offrire un'esperienza "dolce", che coinvolge tutti i sensi.







4

LE NUOVE SOLUZIONI DI BUSINESS



SOLUTION PROVIDER



Sempre all'avanguardia nell'innovazione nel settore Ho.Re.Ca., Fabbri 1905 trasforma la propria offerta grazie a una visione che va ben oltre il ruolo di fornitore di ingredienti.

Oggi l'Azienda è un partner strategico per gelatieri, pasticceri, chef, ristoratori capace di trasformare i trend globali in:



SOLUZIONI AD ALTO VALORE



OPPORTUNITÀ DI BUSINESS



Scopri di più su
Fabbry System



FABBRI
1905

Gelato System



Il gelato artigianale italiano anche nei bar,
ristoranti, hotel, pasticcerie.

Un sistema completo di macchine, prodotti e ricette per il mondo Ho.Re.Ca. **Fabbri Gelato System** valorizza la "magia" del momento in cui il gelato prende vita, pronto per essere gustato e personalizzato secondo i gusti di ogni cliente.

La rivoluzione del gelato!

Fabbri non offre più solo ingredienti, ma un modello di business completo per aumentare le vendite dei clienti.

GELATO

**BRIOCHES
FARCITE**

AFFOGATI

**RICETTE PER LA
RISTORAZIONE**



Scopri di più su
Gelato System



Video
Intervista



FABBRI 1905 **Cocktail System**



Cocktail artigianali. Veloci, ovunque, sempre.
Il modo di offrire cocktail cambia.
La qualità resta.

Un sistema completo che unisce macchina e ricette per creare cocktail personalizzati direttamente in fusto. È l'unico sistema che permette di creare drink signature artigianali, pronti da spillare, senza stress operativo.

Fabbri Cocktail System rivoluziona il servizio cocktail in ogni contesto.

BAR

RISTORANTI

CATERING

EVENTI

PISCINE

CHIOSCHI



Scopri di più su
Cocktail System



Video
lancio



BEBI Bowl & AMARENA FABBRI®



Il nuovo trend del Superfood come opportunità di Business. Fabbri offre una soluzione completa di:

PRODOTTI
PER CREARE
SORBETTO
GUSTO AÇAÍ

AMARENA
FABBRI

GOURMET
SAUCE FABBRI



BOWL
BRANDIZZATE

RICETTE
BILANCIATE

MATERIALE DI
COMUNICAZIONE
PER IL LOCALE



Scopri di più su
Acai Bowl





Il valore che trasforma ogni locale, dal corner fino ad un completo e personalizzato modello di franchising.

Corner Shop Fabbri porta valore e arricchisce l'offerta dei punti vendita, trasformandoli in punti di riferimento per i clienti, con proposte originali e le ultime innovazioni. Come? Attraverso la creazione di corner dedicati e personalizzabili all'interno dei negozi, che si tratti di un bar, di una gelateria, di una pasticceria, di un hotel.



Scopri di più
sullo Shop



FABBRI
1905

Trailer



Lo Store su Ruote che porta Fabbri al grande pubblico

Nonsolo un trailer. Un vero punto vendita itinerante capace di offrire gelati, affogati, cocktail e una **selezione dei prodotti Fabbri più amati dai consumatori.**

Un format “extra-premium”, chiavi in mano

Il successo non dipende solo dal prodotto, ma dalla capacità di distinguersi: Fabbri 1905 supporta nella creazione di **un’identità forte, coerente e riconoscibile.**



Scopri di più
sul Trailer





I NOSTRI CLIENTI E I NOSTRI PRODOTTI



CONSUMATORI

Prodotti per l'utilizzo domestico

Forti di una leadership di mercato in costante aumento, la gamma dei prodotti Fabbri dedicata al consumo domestico, ha l'obiettivo di portare il know how e la qualità dei mercati professionali al servizio dei consumatori.



PROFESSIONISTI

Prodotti per gelatieri, pasticceri, chef, baristi e bartender

Ispirati alla tradizione italiana, i prodotti Fabbri anticipano le nuove tendenze di gusto dei consumatori e offrono a tutti i professionisti del food e del beverage – gelatieri, pasticceri, chef, barman e bartender – le migliori soluzioni ad alto valore aggiunto per dare forma alla loro creatività.



PRODOTTI PER IL CONSUMATORE

Nel Largo Consumo Fabbri è leader nazionale

Dagli sciroppi ai topping, dalla frutta al liquore, passando per l'inimitabile Amarena Fabbri, l'azienda può vantare non solo di essere il n.1 su questi segmenti di mercato, ma di averli praticamente creati, portando il know how e l'esperienza del mondo professionale al servizio dei consumatori. L'alta qualità dei prodotti e delle materie prime utilizzate, la cura del packaging, l'innovazione continua hanno contribuito nel tempo a costruire questo risultato, confermato anno dopo anno dai dati di vendita.

AMARENA FABBRI



Sinonimo di qualità e bontà, Amarena Fabbri è il prodotto icona dell'azienda. Nata oltre 100 anni fa da una ricetta di famiglia tutt'oggi segreta, è ormai sinonimo della categoria merceologica sul mercato. Esalta gelati, dessert, cocktail e piatti gourmet e continua a conquistare il mondo con il suo gusto unico e l'inconfondibile vaso bianco e blu.

FRAGOLA FABBRI

Frutto di una lavorazione sapiente, le fragole restano intere e piacevoli all'assaggio, immerse in uno sciroppo di alta qualità che esalta il gusto autentico e leggermente acidulo del frutto.

ZENZERO FABBRI

Ispirato dalla ricetta che ha reso unica ed inimitabile Amarena Fabbri, Zenzero Fabbri è immerso in un pregiato sciroppo con curcuma. Conquista il palato grazie al suo gusto fresco e piacevolmente piccante, ed è l'ingrediente perfetto per tante ricette dolci, salate e per i cocktail.

PRALINE - BOMBON

Praline dal cuore intenso e goloso, in tre raffinate varianti tutte da scoprire.

I **Bombon Cuor di Amarena Fabbri** uniscono il gusto inimitabile di Amarena Fabbri al cioccolato fondente più pregiato avvolto da un sottile strato di zucchero che aggiunge una croccantezza inaspettata. Un connubio che esalta la qualità e il carattere di ogni singolo ingrediente.

I **Bombon Cuor di Pistacchio Fabbri** racchiudono un cuore cremoso ed intenso di Pistacchio Fabbri, avvolto da finissimo cioccolato al latte ed impreziosito dalla croccantezza del sottile strato di zucchero esterno. Conquistano al primo assaggio!

Protagonista di **Choco Cherry** è la rinomata Ciliegia al liquore Fabbri, intensa ed inconfondibile. Avvolta da finissimo cioccolato fondente, ogni pralina è un gioiello lavorato a mano con cura e passione in un incontro di sapori unico, elegante e di carattere.

CREME SPALMABILI

Una linea di tre creme pregiate, per esaltare con gusto ogni momento della giornata. Ingredienti di alta qualità, attentamente selezionati e combinati in modo sapiente, nei gusti Cacao e Caramello salato, Cacao e Cocco, Pistacchio Fabbri.

SCIROPPI



Disponibili in oltre 30 gusti, tradizionali e ZERO, sono ideali per una bibita o una granita rinfrescante, ma anche per aggiungere gusto a gelati, yogurt, macedonie, ricette di caffetteria; nel latte o per la preparazione dei ghiaccioli sono una gioia per i bambini. Da provare anche come ingredienti di dolci. La bottiglia, con il suo inconfondibile design, è estremamente pratica grazie al tappo "apri e chiudi".

TOPPING

Deliziose salse dolci, create con materie prime di altissima qualità per offrire bontà e fantasia nella gamma di gusti più ampia sul mercato. Eccezionali per personalizzare gelati, crepes, semifreddi e come ingredienti o decorazione di dolci, sono quel tocco in più in grado di rendere unica e personale ogni ricetta.

FRUTTA AL LIQUORE

Specialità al liquore uniche che vantano una lunga tradizione di successo sul mercato. Da gustare a fine pasto o per aggiungere una nota alcolica nelle ricette, con il loro pack curato e raffinato sono un dono ideale per le occasioni di festa.

BABÀ AL RHUM

Una squisita specialità italiana di alta pasticceria in cocktail al Rhum leggermente alcolico, con il 6°Vol. Ideale per ogni momento della giornata, da gustare da solo o con l'aggiunta di frutta, gelato, crema al mascarpone o zabaione... è un piccolo grande piacere da mangiare in un sol boccone!

LIQUORI DI FRUTTA



Un nuovo capitolo di gusto che nasce dalla lunga esperienza Fabbri nella lavorazione della frutta al liquore. Il **Liquore alla Ciliegia** conquista con il suo rosso rubino e le note intense di piccoli frutti rossi, avvolgenti ed equilibrate. Il **Liquore alla Grappuva** sorprende con il suo brillante giallo paglierino e un bouquet fresco e armonioso di fiori e frutta a polpa gialla.

LIEVITATI E PRODOTTI DOLCI DA FORNO (O BAKERY DOLCE)

Dalla tradizione italiana e dall'inconfondibile gusto di Amarena Fabbri nasce la linea di lievitati Cuor di Amarena Fabbri che celebra le grandi festività: il **Panettone** con pezzi di Amarena Fabbri, l'esclusivo **Pandoro** e la **Colomba** pasquale. Nel mondo del bakery, l'azienda lancia Cuor di Amarena Fabbri **Croccolosa Tart**, una torta che unisce la fragranza della pasta frolla alla golosità di Amarena Fabbri, avvolta da un croccante crumble applicato a mano per un'esperienza di gusto irresistibile.



INGREDIENTI PER GELATIERI

Fabbri rappresenta il partner ideale per ogni artigiano del gelato, al quale offre ottimi strumenti per la migliore e più completa espressione della sua creatività e professionalità

Ai maestri gelatieri Fabbri assicura qualità, valore aggiunto, formazione e servizio oltre a gamme complete di prodotti professionali, per creare eccellenti gelati di tradizione italiana, soft e semifreddi, freschissimi frappé e granite e tanto ancora.



AMARENA FABBRI

Amarena Fabbri, riferimento di gusto nella Cultura Italiana, dal 1915 è icona di bontà e di genuinità. Perfetta sul gelato è ideale anche per decorare, guarnire e dare gusto ad ogni creazione, è disponibile in 4 calibri diversi, con sciropo e sgocciolata, intera o in pezzi, anche in versione Variegato, Topping, Simple e Nappage.

FRAGOLA FABBRI

È il risultato di una lavorazione sapiente e delicata in grado di esaltare le caratteristiche del frutto. Fragole intere di piccolo calibro, semi-candite, accuratamente selezionate e lavorate in sciropo di fragola di alta qualità, restano intere, sode e piacevoli all'assaggio. Immerse nel loro sciropo, mantengono la fragranza e l'aroma fruttato e leggermente acidulo della fragola fresca. Fragola Fabbri, perfetta sul gelato è ideale anche per decorare, guarnire e dare gusto ad ogni creazione.

ZENZERO FABBRI

Pepite di zenzero semi-candite immerse in un pregiato sciropo con curcuma. Dal gusto fresco e piacevolmente piccante, Zenzero Fabbri è croccante, speziato, non fibroso e mantiene la piccantezza in cottura. In gelateria Zenzero Fabbri è perfetto sia come decorazione, sia come ingrediente per preparare il gelato.

BASI



Forti della lunga tradizione e dell'esperienza, Fabbri 1905 offre ai professionisti della gelateria artigianale oltre 50 soluzioni per ottenere il migliore gelato, personalizzabile secondo la propria ricetta, gusto e tradizione. La nostra ampia gamma di prodotti permette di selezionare la soluzione più adatta a valorizzare le creazioni dei gelatieri, scegliendo tra gli aromi panna, vaniglia, latte o un sapore più neutro.

NEUTRI, INTEGRATORI, EMULSIONANTI E AROMATIZZANTI

Una gamma di prodotti pensata per conferire al gelato le sue caratteristiche essenziali: cremosità, spatolabilità, ottima tenuta in vaschetta ed eccellente struttura.

PASTE AROMATIZZANTI

Oltre 100 paste aromatizzanti concentrate realizzate con le più nobili materie prime da aggiungere alla miscela base per realizzare un'ampia gamma di gusti di gelato. Disponibili in versione crema e frutta racchiudono al loro interno altissime percentuali di frutta, tutta lavorata all'interno dello stabilimento di Anzola dell'Emilia (BO).

SIMPLÈ - PRODOTTI COMPLETI

Una gamma di oltre 60 prodotti ready to use dalle alte performance: perfetti per realizzare gelati tradizionali italiani e soft-ice o come ingredienti dall'alto contenuto di frutta per semifreddi, frappè, granite alla siciliana o nel granitore. Fabbri li propone sia in "pasta" sia "polvere".

SORBÈ - PRODOTTI COMPLETI

Una linea di prodotti completi in pasta pronti all'uso, perfettamente bilanciati e dall'alto contenuto di frutta, ideati per realizzare sorbetti artigianali.

PRODOTTI PER GELATO SOFT-ICE

Una linea di preparati in polvere bilanciati e completi, facilmente solubili a freddo, specifici per la preparazione della miscela da utilizzare nelle macchine per il gelato espresso.

VARIEGATI

Una vasta proposta di oltre 50 paste zuccherine o anidre, lisce, con pezzi di frutta o croccanti inclusi. Essenziali per arricchire il gelato in vaschetta o i semifreddi, così versatili da stimolare la fantasia del gelatiere. Irresistibile la gamma delle Nutty perfetta anche per i cremi a strati.

TOPPING E DECORAZIONI

Le Gourmet Sauce sono golose salse di eccellente qualità per decorare e farcire le più originali creazioni di gelateria. All'interno della gamma di oltre 40 prodotti, la selezione dei Gold si distingue per la qualità e l'eccellenza. Le decorazioni solide disponibili sono tra le più classiche della gelateria tra cui le stelline colorate e il croccante.

COPERTURE

Preparati in pasta ideali per la realizzazione di coperture croccanti, facili da utilizzare e subito pronti all'uso. Un'ampia varietà di gusti e colori per personalizzare la proposta in gelateria. Ideali per stecchi e per torte moderne e pasticceria sottozero.



INGREDIENTI PER I PASTICCERI

**Fabbri propone una gamma di prodotti specifici
per realizzazioni di alta pasticceria**

Prodotti dall'alto servizio aggiunto, perfetti come alleati in laboratorio di pasticceria o nella cucina di un ristorante. Un mondo di specialità che permettono di innovare processi di pasticceria, grazie al know how di Fabbri al servizio del professionista.



AMARENA FABBRI

Amarena Fabbri, riferimento di gusto nella Cultura Italiana, dal 1915 è icona di bontà e di genuinità. Perfetta per decorare, guarnire e dare gusto ad ogni creazione, è disponibile in 4 calibri diversi, con sciroppo e sgocciolata, intera o in pezzi, Topping, Nappage, Colate, Passate e Farciture.

FRAGOLA FABBRI

È il risultato di una lavorazione sapiente e delicata in grado di esaltare le caratteristiche del frutto. Fragole intere di piccolo calibro, semi-candite, accuratamente selezionate e lavorate in sciroppo di fragola di alta qualità, restano intere, sode e piacevoli all'assaggio. Immerse nel loro sciroppo, mantengono la fragranza e l'aroma fruttato e leggermente acidulo della fragola fresca. Fragola Fabbri è perfetta per decorare, guarnire e dare gusto ad ogni creazione di pasticceria.

ZENZERO FABBRI

Pepite di zenzero semi-candite immerse in un pregiato sciroppo con curcuma. Dal gusto fresco e piacevolmente piccante, Zenzero Fabbri è croccante, speziato, non fibroso e mantiene la piccantezza in cottura. In pasticceria Zenzero Fabbri è ideale sia come decorazione, sia come ingrediente per la preparazione di lievitati e pasticceria fredda.

BASI

Un'ampia gamma di prodotti in polvere, perfettamente bilanciato per la preparazione di ottimi dolci quali crepes e prodotti vegani quali meringhe, pan di Spagna, pasta frolla, macaron, spumini, mousse e semifreddi.

PASTE AROMATIZZANTI

Paste aromatizzanti concentrate anidre o idrate, disponibili in oltre 80 varianti gusti creme e frutta. Facili da utilizzare grazie alla loro fluidità, garantiscono una resa ottimale e costante in tutte le preparazioni di pasticceria, da forno e sottozero, dall'impasto alle farciture; ideali per praline.

PRODOTTI CONCENTRATI AROMATIZZANTI E PREPARAZIONI GOURMET

Una selezionata gamma di prodotti concentrati aromatizzanti in polvere per la produzione facile e veloce di mousse dolci e salate e semifreddi.

FARCITURE

Una gamma completa di variegature di assoluta qualità che si prestano come ottimi alleati per la realizzazione di un'infinità di gusti. Oltre 50 varianti di gusto al servizio della fantasia e alla creatività del Maestro Pasticcere.

NUTTY

Nutty è speciale, non solo nel gusto, ma anche per i suoi molteplici utilizzi! Una crema spalmabile golosa, invitante e sorprendente. Una gamma di creme anidre, lisce o con cereali, che si adattano sia alle più basse temperature mantenendo la loro cremosità che come farciture e in alcuni casi anche in forno.

PREPARATI IN PASTA CON TUORLI D'UOVO PASTORIZZATI

Ideali nelle lavorazioni in cui è richiesto l'impiego dell'uovo, con garanzia totale sotto il profilo igienico. Pastovopan e Pastovocrem sono una eccellenza di Fabbri con cui sottolinea nuovamente il servizio a favore dell'artigiano; Mentre Pate à bombe è il prodotto ready to use per la realizzazione di semifreddi e dolci al cucchiaio sottozero.

CACAO

Da pregiatissime varietà di cacao olandese, il miglior cacao tostato per un'alta qualità in ogni preparazione di pasticceria artigianale.

COLATE, PASSATE

Una gamma di deliziose composte di frutta con pezzi o lisce ideali per fornire al pasticcere soluzioni professionali e spunti creativi sempre nuovi. Specifiche per i dolci da forno in quanto non bollono in cottura.

GLASSE E NAPPAGE

Prodotti professionali che garantiscono una copertura brillante e uniforme, protagonisti delle torte moderne perché prevengono la loro disidratazione e ossidazione. Belle e gustose sempre perfette al taglio.

SPECIALITÀ AL LIQUORE

La qualità della migliore frutta impreziosita da una leggera nota alcolica per molteplici lavorazioni di pasticceria. Sono disponibili anche in bellissime confezioni regalo. I Babà sono un fiore all'occhiello di Fabbri.



INGREDIENTI PER BARTENDER

Fabbri da sempre supporta i professionisti della miscelazione con soluzioni e idee innovative, attraverso l'utilizzo di ingredienti premium per le loro creazioni

Una linea completa di sciroppi per realizzare ottimi cocktails, long drinks e colorati aperitivi, sia alcolici che analcolici; una linea di spirits dall'origine secolare per creare signature drinks contemporanei; strumenti per cocktail molecolari.



INGREDIENTI PER BARISTI

Tanti prodotti versatili e di qualità, per creare una sinergia di emozioni in caffetteria e per tutte le occasioni di consumo diurno... in ogni stagione!

Sciropi e salse gourmet per aromatizzare e decorare la caffetteria; ingredienti per preparazioni veloci e gustose come cioccolate, cremefredde, frappè e milkshake; soluzioni per realizzare bibite, tè freddi e granite.

AMARENA FABBRI

Sinonimo di qualità e dolcezza, Amarena Fabbri non è un semplice garnish ma è l'ingrediente speciale per aperitivi e cocktail raffinati e sorprendenti.

ZENZERO FABBRI

Preziose pepite di zenzero semi-candito lavorate a mano, immerse in un pregiato sciroppo di zenzero e curcuma. Non solo come drink garnish, il suo sciroppo può essere utilizzato come ingrediente per i cocktail.

SCIROPPI MIXYBAR E MIXYBAR PLUS

Una linea completa di oltre 60 concentrati di frutta e non solo, i Mixybar rispondono ad ogni esigenza di ricetta, dai cocktail alla caffetteria. Tra questi c'è la straordinaria linea Plus, ad alta concentrazione di frutta, massima fluidità e stabilità. Grazie ad un innovativo sistema di trattamento termico, le materie prime si preservano sia dal punto di vista nutrizionale che da quello sensoriale-organoleptico, così da garantire un aroma e un profumo senza eguali.

POLPE MIXYFRUIT

Grande versatilità e un altissimo contenuto di polpa di frutta fanno delle polpe Fabbri un autentico must per i professionisti del bar.

GIN FABBRI

All'origine della storia dell'Azienda, esisteva già un pregiato Gin. Oggi reinterpretato, il Dry Gin Fabbri è distillato con bacche di ginepro, scorze di arancia amara, radici di liquirizia e di angelica, semi di coriandolo e cardamomo, con purissimo distillato di Amarena Fabbri.

MARENDRY

Da un'antica ricetta rinasce Marendry, la rivisitazione di un liquore storico, un bitter arricchito dal sapore e dal colore della classica, inimitabile, Amarena Fabbri.

RATAFIA' FABBRI

Il purissimo Succo di Amarena Fabbri si fonde con il pregiato Sangiovese Superiore DOP creando un liquore unico nel suo genere, dall'aroma intenso, calda corposità ed sapore avvolgente... Un perfetto elisir di Amarena Fabbri, da gustare ghiacciato!

CILIEGE FABBRI

Senza la "i", come nell'originale etichetta in stile futurista. Croccanti e gustose, le Ciliege Fabbri si accompagnano ad un eccellente spirito che può essere utilizzato come ingrediente in miscelazione oppure, già denocciolate, per guarnire i più iconici cocktail.

TOPPING GOURMET SAUCE

Le salse Fabbri per caffetteria calda e fredda sono perfette per aromatizzare caffè e cappuccini ma anche in abbinamento alla gamma delle cioccolate Fabbri.

CIOCCOLATE

Con i prodotti Chococioc è possibile preparare ottime cioccolate dense e cremose da abbinare con salse e sciroppi.

CREMEFREDDE

Cremose tentazioni per preparare dessert al bicchiere. Basta aggiungere al granitore il latte e liberare la fantasia per creare tante golose combinazioni.

MOLECOLARE

Fabbri rivoluziona il mondo del bartending con la sua innovativa trilogia in 3 dimensioni diverse: Cocktail solidi, per degustare ogni specialità da bere sotto forma di brillante gelatina; Spherology, che trasforma bibite e cocktail in sfere dal cuore liquido; Aria&Velluto Shake per realizzare prelibate strutture impalpabili, morbide e schiumose (aria) o dense e compatte (velluto) che si sciolgono in bocca o corpose schiume preparate solo con una semplice shakerata.

FRAPPE' POWDER

Sono ideali per la preparazione di frappè e milkshake grazie alla loro formulazione bilanciata e alla semplicità di utilizzo.

SYRUPMATIC

Gamma di concentrati per preparare grandi quantità di granite in modo veloce, semplicemente diluendo questi sciroppi con acqua all'interno del granitore.

GAMMA ZUCCHERI

Diverse proposte per rispondere alle diverse esigenze dei bartender. Mixybar Plus gold sugar, Zucchero di canna della Mauritius qualità Demerara, Mixybar Plus zucchero italiano, zucchero da barbabietola 100% italiana garantita Italia Zuccheri e Mixybar Zucchero Zero, senza calorie, si aggiungono a Agave bio, la dolcezza naturale in sostituzione dello zucchero classico.

COMPLEMENTI

Una vasta gamma di complementi per cocktail alcolici e analcolici permette al professionista di personalizzare i drink dandogli un tocco in più:

-SORBETTO LIMONE

Per preparare in modo semplice e veloce un menu di sorbetti, aggiungendo acqua e Mixybar per aromatizzare.

- LINEA SOUR

Tre diversi preparati per bilanciare i cocktail. Sweet & Sour Concentrato liquido, con succo di limone e lime, Sweet & Sour in polvere, a base di zucchero, limone e albumina, Lemonbar & Sour a base di limone e albumina.

- GUM NERO

Il colore nero, legato a moderni standard di stile ed eleganza, rende Gum Nero l'ingrediente ideale per donare un colore inaspettato ai cocktail classici oppure per creare intriganti contrasti di colore.

- GRANITINA

Prodotto in polvere pronto all'uso e bilanciato per realizzare in pochi minuti una base neutra per granita con il granitore. Una volta pronta è sufficiente unire Mixybar Fabbri per ottenere un'ottima granita dal gusto desiderato.

-BASE GELATO SYSTEM

Monoporzione da 220g, l'esclusiva base GS permette di preparare in modo facile e veloce un gelato cremoso e spatolabile o cocktail gelato, utilizzando la gamma Mixybar.





INGREDIENTI PER CHEF E PROFESSIONISTI DEL FOOD SERVICE

Fabbri, grazie all'esperienza dei suoi tecnici gelatieri e pasticceri, fornisce soluzioni food service attraverso ingredienti che facilitano il lavoro dei professionisti del «fuori casa» per esaltare piatti salati e dessert

Ai professionisti della ristorazione Fabbri garantisce gamme complete di prodotti ad alto contenuto di servizio, ideali per risparmiare tempi e costi senza rinunciare alla qualità.

AMARENA FABBRI

Ingrediente perfetto per ogni specialità di pasticceria, come per farciture e decorazioni ma anche ideale per un elegantissimo aperitivo o per un raffinato accompagnamento a dolci e dessert, Amarena Fabbri è sorprendente anche abbinata con il formaggio o sulle carni.

TOPPING

Più di 30 salse dolci per decorare e arricchire gelati, macedonie, semifreddi, mousse e dessert al piatto.

DECORAZIONI

Kroccant alla temperatura di circa 30° C è morbido e cremoso, a contatto con il freddo Kroccant si trasforma in una croccante e deliziosa decorazione al gusto di Cioccolato e Cioccolato Bianco, perfetta per realizzare praline, gelati, dolci, spiedini di frutta e macedonie. Speciale anche per decorare cocktail, long drink, frappè e liquori.

BASI PER GELATO

- BASI PER GELATI DI CREME A CALDO E FREDDO

Prodotti in polvere per preparare la miscela base dei gelati ai gusti creme; garantiscono al gelato cremosità, spatolabilità, ottima tenuta in vaschetta ed eccellente struttura.

- MORBIFRUTTA

Base in polvere per la preparazione a freddo di gelati e sorbetti alla frutta.

- LIMONE SDL

Un solo prodotto adatto sia per la realizzazione di ottimi gelati che per freschi e cremosi sorbetti al gusto di limone.

SIMPLÈ - PRODOTTI COMPLETI

Concentrati di frutta, pastorizzati, bilanciati e completi, ideali per la preparazione di semifreddi, gelati e frappè ai gusti frutta.

- BASE GELATO SYSTEM

Base completa per un gelato gusto fiordilatte senza lattosio.

VARIEGATI, CROCKOLOSIE NUTTY

Paste dense di frutta e di creme per decorare e farcire torte, semifreddi, mousse, pizze dessert, crepes. Rimangono fluidi e cremosi anche a bassa temperatura.

FARCITURA AMARENA FABBRI

Tutto il sapore di Amarena Fabbri in una farcitura speciale per cornetti.

BASI PER PASTICCERIA

- PANNAMOUSSE

Base neutra indicata per la preparazione di mousse, bavaresi, pannacotta, crème caramel, budini e come fermapanna. Permette di preparare con facilità dolci cremosi, morbidi e con un'ottima tenuta al taglio.

- PANNAMOUSSE ZERO

Prodotto in polvere senza zuccheri aggiunti a cui aggiungere latte o panna fresca, per la realizzazione di dessert come mousse e panna cotta.

- MASCARPIÙ

Prodotto in polvere che con la sola aggiunta di panna consente di ottenere una morbida crema di mascarpone perfetta per ogni tipo di dolce da consumare a temperatura positiva (+ 2°/+ 4°C).

- BASE PER SEMIFREDDO

Prodotto in polvere specifico per la realizzazione di semifreddi. Dà volume e struttura e li rende perfetti al taglio anche all'uscita dal freezer.

- PATE À BOMBE

Base all'uovo per semifreddi, mousse e parfait da servire anche a -18°C.

- BASE VEGAN

Un solo prodotto per realizzare eccellenti ricette 100% vegan ok come pan di Spagna, pasta frolla, meringa, macaron e streusel.

PASTE AROMATIZZANTI

Paste concentrate cremose e fluide ideali per la preparazione di gelati, dolci e semifreddi.

NAPPAGE

Glasse per la copertura di dolci e semifreddi sempre perfetti al taglio. Delicatamente gustosi, rimangono trasparenti e brillanti sia a temperatura positiva che negativa.

COMPLEMENTI

- BASE PER COCKTAIL SOLIDI E ASPIC

Preparato speciale per la realizzazione di originali cocktail solidi alcolici e analcolici, aspic di frutta e panne cotte.

- ARIA&VELLUTO

Preparato in forma liquida per creare velluti e arie di qualunque sapore, da servire sui cocktail o nei piatti in abbinamento a carne o pesce.

- SPHEROLOGY

Due prodotti che permettono di realizzare la tecnica della sferificazione ovvero trasformare i liquidi (liquori, sciroppi, salse, caffè, tè, centrifugati di frutta) in sfere di diverse dimensioni. Spherology consente di creare "ravioli" (sfere di medie dimensioni) o "caviare" (mini-sfere), dalla struttura solida all'esterno e liquida all'interno.

CREME FREDDI

- CREMAFREDDA

Preparati in polvere, disponibili in diversi gusti, per realizzare creme fredde con il granitore.

- SORBETTO AL LIMONE

Preparato in polvere per preparare freschi e cremosi sorbetti con il granitore.

- FRAPPÉ POWDER

Preparati in polvere, semplici da utilizzare, per la realizzazione di frappè.

GELATINE

- FRESCAFRUTTA GELÉE

Gelatina pronta all'uso per dessert alla frutta. Conferisce un aspetto brillante alla preparazione e allo stesso tempo permette alla frutta (mele, pere, banane, ananas, pesche, ecc.) di mantenersi come appena tagliata. Disponibili anche nella versione GELATINA A SPRUZZO con nebulizzatore.

- CHIARAFRUTTA

Preparato da diluire in acqua che consente di mantenere frutta e verdure chiare e gustose a lungo come appena tagliate.



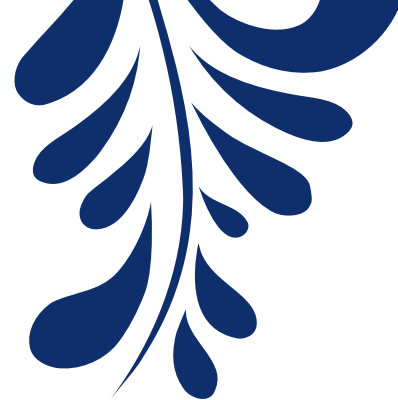


INGREDIENTI PER L'INDUSTRIA

Fabbri, forte della sua esperienza centenaria nel settore del food & beverage internazionale, offre il suo know-how all'industria alimentare, ai grandi clienti, alle catene del F&B, alle compagnie di crociera e alle catene di ristorazione veloce (QSR), per la creazione di prodotti e progetti taylor made, grazie a un team altamente specializzato di ricerca e sviluppo e di marketing



LE NOSTRE PARTNERSHIP



La collaborazione con altre eccellenze della tradizione food & beverage nazionale e internazionale è una consuetudine per Fabbri che vi vede riflesso un proprio valore strategico.

L'azienda, che opera oggi nei 5 continenti, crede da sempre nel valore della condivisione e nella capacità di fare squadra per una crescita strutturale del Made in Italy.





McDonald's Argentina (Arcos Dorados)





fabbri1905.com
store.fabbri1905.com





