Fabbri Gelato System: arriva la soluzione completa per hotel, ristoranti e catering

20250120113736fabbriindex-a1bab489

Un'offerta a 360° pensata per accontentare praticamente tutte le anime del **fuori casa** quella che **Fabbri 1905 ha presentato all'edizione in corso di svolgimento al Sigep** di Rimini. A cominciare da **Fabbri Gelato System**, sistema completo di macchina, prodotti e ricette facile perfetto per arricchire la proposta di hotel, ristoranti o catering, che consente di **realizzare un prodotto artigianale ovunque e in ogni momento**.

LA PREMIATA DISTILLERIA FABBRI

Composta da quattro referenze, la linea comprende:

- **Gin Fabbri**, rivisitazione di una ricetta della maison risalente agli anni Trenta attualizzata con purissimo distillato di Amarena Fabbri, che con le sue note morbide e fruttate esalta i sentori erbacei e speziati delle botaniche tipiche del gin. Dal Gin Fabbri nasce la **Gin Tonic Revolution** made in Bologna: una proposta innovativa e divertente per interpretare uno dei drink più amati dal pubblico con tutta la varietà e qualità degli sciroppi Fabbri;

- **Marendry**, la rivisitazione attuale dello storico liquore in una bottiglia identica all’originale degli anni Cinquanta. Dall’inebriante mix delle note amaricanti del bitter e dal sapore avvolgente e inconfondibile di Amarena Fabbri. L’aperitivo italiano della “dolce vita” perfetto anche per creativi twist di mixology;

- **Ciliege Speciali**, speciali non solo per la mancanza della “i” che riporta la mente all’italiano degli Anni Venti, ma perché sono naturalmente rosse e succose, senza alcun additivo o colorante. Infine, perché sono croccanti ed immerse in uno sciroppo a bassa gradazione alcolica che le rende squisite da mangiare;

- **Ratafià**, ultimo nato della famiglia, un vero e proprio elisir di Amarena Fabbri: il succo purissimo del frutto si fonde con un pregiato Sangiovese Superiore Romagna DOP, creando un liquore unico nel

suo genere, dall'aroma intenso, calda corposità e un sapore avvolgente. Di grande impatto anche la bottiglia, ispirata allo stile art déco, dalla forma elegante e raffinata, senza tempo, proprio come Fabbri. Il Ratafià si presta ad essere consumato in purezza rigorosamente ghiacciato, nei momenti di convivialità e condivisione, durante un fine pasto accompagnato con un ottimo dolce.

L'APERITIVO ALL'ITALIANA

Al Sigep, Fabbri 1905 celebra il rito dell'aperitivo italiano con le sue **originali versioni** – coloratissime grazie all'utilizzo dell'ampia gamma di sciroppi - **del drink dell'happy hour** per antonomasia: lo **Spritz**, con le tante varianti originali e leggere. Immancabile anche quest'anno lo SBritz, marchio registrato, il cocktail dove la birra si sostituisce al prosecco, da proporre in tanti colori e sapori.

MIXYBAR PLUS

È la linea di **sciroppi** di avanguardia preparati per far scoprire un'esperienza di gusto mai provata prima, una vera e propria nuova era della mixology. Ingredienti sapientemente bilanciati per qualsiasi preparazione e profumi che **si uniscono in perfetta armonia in qualsiasi cocktail**, dalla massima fluidità e stabilità. Questo il segreto dei Mixybar Plus ottenuto grazie a un sistema di trattamento termico che consente di preservare la materia prima sia dal punto di vista nutrizionale che da quello sensoriale-organolettico.

PER IL BAKERY

Bake & Glaze è un prodotto pronto all'uso per i prodotti da forno - **a spruzzo** - progettato per un doppio utilizzo: pre-cottura per conferire una doratura croccante e uniforme a croissant, maritozzi e viennoiseire in genere, post-cottura per una lucidatura pratica e veloce su baba, cake crostate con colate o frutta cotta. Fabbri poi propone **Delipaste Vaniglia Bianca**: una pasta aromatizzante, per gelati e dolci, dal colore neutro con bacche e con una ricca puntinatura senza nota agrumata, con la nota balsamica della vaniglia indiana, dalla resa impeccabile. Ampia anche la gamma dedicata al mondo del senza lattosio che quest'anno annovera **Selen Senza Lattosio**, una base per semifreddi e gelato caldo con tutto il gusto pulito di latte e panna senza lattosio: ottima capacità montante e struttura stabile.

FABBRI SHOP IN SHOP

Un nuovo **modello di business per le gelaterie e le pasticcerie**, pensato per far diventare la propria attività un vero e proprio punto di riferimento per il cliente: in uno stesso ambiente il consumatore

potrà infatti trovare oltre all’offerta di gelato e pasticceria una selezione di prodotti Fabbri dedicati al consumo. Per il professionista è un’occasione per **diventare ancora più attrattivo e incrementare lo scontrino medio**. Il nuovo concept di Fabbri infatti trova nella sua ampiezza di gamma e di proposte non solo una celebrazione della qualità del marchio, ma anche un modello di business con fondamenta solide, capace di attirare clienti fedeli, innovare l’offerta e generare profitto sostenibile.