

L'universo della ristorazione chiama e "l'azienda dell'Amarena" risponde con una intera gamma di soluzioni veloci, affidabili, vincenti e all'avanguardia per i professionisti del settore di tutto il mondo.

#fabbri1905, animo bolognese e vocazione internazionale, le presenta a HOST 2019 (Fiera #milano 18-22 ottobre), la fiera leader mondiale dedicata al mondo della ristorazione e del fuoricasa, in due isole golose sulla "Gelateria & Pasticceria" (Padiglione 6, stand E32 E40 F33 F39) e sul pianeta "Beverage" (Padiglione 18, Stand F60 G63).

## Le Isole del gusto Fabbri

L'isola "Pasticceria & Gelateria", situata al Padiglione 6, sarà aperta sui quattro lati e avrà un doppio laboratorio e vetrine dove i grandi classici – come l'intramontabile vasetto di Amarena Fabbri – convivranno con le novità come Simplé Aloe, ultimo nato della linea Simplé che sarà premiato a Host con lo "Smart Label con menzione speciale del Maestro Iginio Massari". Simplé Aloe condensa due delle qualità più ricercate dai professionisti: la rapidità (bastano appena 10 minuti per preparare un ottimo #gelato artigianale, ma anche una granita o uno smoothie milkshake o soft-ice gourmet) e l'azione sul benessere dell'aloë, scientificamente confermato.

L'isola "Beverage", situata al Padiglione 18, condenserà un piccolo universo del bere, suddiviso in 2 emisferi in grado di coprire le esigenze dell'ospitalità fuori casa H24: l'isola-bar del giorno, che comprenderà le Coffee Specialities e i Cold Drinks; l'isola-bar della notte, che sarà animata dai drink di Aperitivo Italiano, dai Cocktails by Fabbri - compresa una selezione alcol free – e dagli stupefacenti Cocktail Molecolari. Una library di ingredienti e sapori per replicare perfettamente l'eccellenza made in Italy ad ogni latitudine: come la crema di caffè alla Pastiera Napoletana o al Gianduia o il colorato universo degli Spritz targato Fabbri.

## Sweet & Drink: le soluzioni Fabbri per il mondo bar

Obiettivo dichiarato è offrire ai professionisti dell'accoglienza uno spettro completo di soluzioni innovative, pratiche, versatili, contemporanee e – inderogabilmente - di alta qualità. Prodotti, contenuti, ma anche educationalspettacolo: Fabbri coinvolgerà il pubblico con Masterclass "vip"

Scritto da Administrator

Venerdì 18 Ottobre 2019 16:04 -

---

e “demo” per mostrare all’opera tutta la carica golosa e problem solving della sua ricca proposta aziendale.

Una proposta in continua evoluzione per un’azienda dalle solide radici storiche che non smette di guardare avanti, cogliendo, e se possibile anticipando, i trend futuri. #fabbri1905 è, infatti, da sempre attenta a intercettare i trend di mercato per offrire al consumatore un’esperienza di consumo appagante, ma ricercata, combinando ingredienti dall’alto valore aggiunto e gustosi.

## I dolci Superfood

Isola “Gelateria & Pasticceria” (Padiglione 6, stand E32 E40 F33 F39)

E’ il caso di Simplé Aloe, ultimo nato della linea Simplé, che verrà premiato a Host con lo “Smart Label con menzione speciale del Maestro Iginio Massari”, neo nominato “Miglior Pasticcere del Mondo”. A Host potrà essere degustato nell’interpretazione di un altro maestro pasticcere, Francesco Elmi, come Gelée Aloe.

Simplé Aloe è solo l’ultimo nato tra i prodotti #fabbri1905 che cavalca il trend dei Superfoods: negli ultimi anni infatti l’offerta della gelateria è stata arricchita con una linea di variegati che strizzano l’occhio a questo tipo di proposta. Il nuovo variegato “Cedro e Curcuma” che sarà presentato a Host si aggiunge al variegato “Mela e cannella” e “Zenzero e Sambuco” lanciati nel 2019. Tutti offrono una combinazione di gusto particolarmente innovativa accomunata dalle spezie più trendy del momento. Questi “super variegati” si sposano inoltre perfettamente con il nuovissimo Simplé Yogurt GRECO, altra novità presentata a Host.

Molte sono le proposte “golose” da assaggiare in anteprima a Host: Amor di Limone, dove la freschezza del limone incontra il gusto intenso del Nutty Nero. Amor di Fragola, una dolce fragola candita ricoperta da una soffice mousse. Il panettone del Maestro Elmi, finalista al Panettone World Champion.

Inoltre le intramontabili Amarè e Amarè Mignon, gli inimitabili semifreddi al cuore morbido di Amarena Fabbri, oltre ad altre golose preparazioni come i cantucci vegani e gli amaretti.

La “Drink Strategy”: dalla pastiera napoletana allo Spritz by Fabbri

Isola “Beverage” (Padiglione 18, Stand F60 G63)

Dalla perfetta “Pastiera Napoletana” in versione crema di caffè al cocktail molecolare, dai colori dello Spritz per un indimenticabile Aperitivo Italiano al classico “Americano a Bologna” a base di Marendry, da assaporare in un bicchiere a forma dell’inimitabile vasetto di Amarena. Fabbri porta ad HOST la sua “Drink Strategy”, un insieme selezionato e variegato di proposte per soddisfare le esigenze di tutti i clienti, a ogni latitudine e a ogni ora del giorno e della notte.

La proposta Day Time comprende Cold Drinks e Coffee Specialties, che spaziano dalla tradizione made in Italy - come la crema alla Pastiera Napoletana o al Gianduia – a prodotti che strizzano l’occhio alla clientela internazionale, come gli “Espresso&Tonic” Tikal Flower o Masala Mule. Un’attenzione alle ultime tendenze testimoniata anche da FRAPPE’ POWDER, prodotto in polvere per frullati, frappè e smoothies, che verrà presentato al mercato per l’occasione.

Sul fronte Night Time l’azienda bolognese propone la sua personale versione dell’Aperitivo Italiano – dallo Spritz reinterpretato nei “mille colori Fabbri” ai classicissimi firmati Marendry – una variegata lista di Cocktails – tra cui una selezione analcolica, pensata anche per il mercato arabo – e una spettacolare selezione Molecular. E lo spettacolo non mancherà di certo nell’isola Fabbri, che sarà animata da Masterclass VIP di Bruno Vanzan, Gianni Cocco e dalla nuova Lady Amarena, fresca di elezione a Bologna.

“Oggi innovare – spiegano in Fabbri - significa guardare con curiosità al mercato senza dare nulla per scontato, avere la sensibilità di ascoltare, anticipando le esigenze del consumatore, senza però perdere la propria identità. Dare un alto servizio a favore del professionista senza compromettere la qualità. Innovare significa infine cercare di migliorarsi costantemente, puntando sulla ricerca, la tecnologia delle materie prime, la qualità e soprattutto sul talento delle persone”.