



FABBRI
1905



Tradition italienne depuis 1905

NOUVEAUTÉS 2024

GLACERIES ET PÂTISSERIES



Depuis plus d'un siècle

Nous faisons entrer, dans les maisons et commerces du monde entier, la bonne tradition italienne sous des formes toujours originales, avec la passion et avec l'authenticité d'une entreprise familiale. Depuis plus d'un siècle, notre engagement repose sur la santé et la joie des personnes qui partagent, à n'importe quel moment de la journée, le bonheur d'une création unique, faite avec le cœur.

Et nous le faisons avec la même passion, depuis 1905.

La famille Fabbri



TABLE DES MATIÈRES

	Pag.
Nos spécialités en sirop	
Amarena Fabbri, Zenzero Fabbri, Fragola Fabbri	4
Innovation pour votre créativité	
Ovetto	6
Simple et surprenants : Sorbé	
Sorbé Mangue Alphonso et Sorbé Fraise	8
Uniques et excellents : Snackolosi	
Snackolosi Croustillant Mangue et Macadamia	10
Snackolosi Amarena Fabbri Croquant	12
Couverture croquante à l'Amarena Fabbri	14
Focus: sans lactose	16
Base Supercremosa sans lactose	18
Simplé Chocolat au Lait sans lactose	19

SPÉCIALITÉS EN SIROP

FABBRI
1905

Les ingrédients qui font la différence: plus d'un siècle de tradition et savoir-faire nous amène trois icônes de goût et d'excellence italienne.

AMARENS[®] FABBRI

l'Originale



IDÉAL PARCE QUE

- ✓ fruits entiers ou en morceaux
- ✓ 3 calibres, dénoyautées en sirop, égouttées
- ✓ griottes semi-confites
- ✓ fruit croquant et chair tendre
- ✓ traitement de confisage unique
- ✓ 100 % production interne
- ✓ sans conservateur
- ✓ sans arôme ni colorant artificiel
- ✓ durée de conservation égouttées: 12 mois
- ✓ durée de conservation en sirop: 60 mois



ZENZERO FABBRI



IDÉAL PARCE QUE

- ✓ pépites de gingembre: uniques sur le marché
- ✓ non fibreux: facile à découper, agréable à mastiquer
- ✓ goût frais, piquant juste ce qu'il faut
- ✓ maintien du piquant en cuisson
- ✓ gingembre et curcuma : deux superaliments parmi les préférés
- ✓ sans conservateur
- ✓ sans arôme ni colorant artificiel
- ✓ durée de conservation: 36 mois

FRAGOLA FABBRI

IDÉAL PARCE QUE

- ✓ fruits entiers, calibre : 10-20
- ✓ arôme fruité et légèrement acidulé
- ✓ fragrance et arôme de la fraise fraîche
- ✓ sirop fluide, peu dense
- ✓ égouttage facile
- ✓ sans conservateur
- ✓ sans arôme ni colorant artificiel
- ✓ durée de conservation: 60 mois



OVETTO

FABBRI
1905

NOUVEAUTÉS
2024

**INNOVATION
POUR VOTRE
CRÉATIVITÉ**



Référence 9225583
Delipaste Ovetto - 3 seaux de 4 kg

Référence 9225584
Snackolosi Ovetto - 3 seaux de 4 kg

EL GUSTO SNACK POR EXCELENCIA

MOUSSE OU PARFAIT ? À CHACUN LE SIEN

Une proposition vraiment surprenante aussi en pâtisserie. **Pour des mousses et parfaits** à préparer dans un moule original, pour des gâteaux modernes ou pour des desserts resto au verre.


Delipaste

Ovetto

Pâte aromatisante au
goût intense de la crème de lait
légèrement vanillée.

Snackolosi

Ovetto

La couverture qui complète.
Une **crème anhydre**
avec la couleur et le goût typique
du chocolat au lait préféré.

- il devient plus dense et plus masticable
- une plus grande persistance et pour exalter le goût.



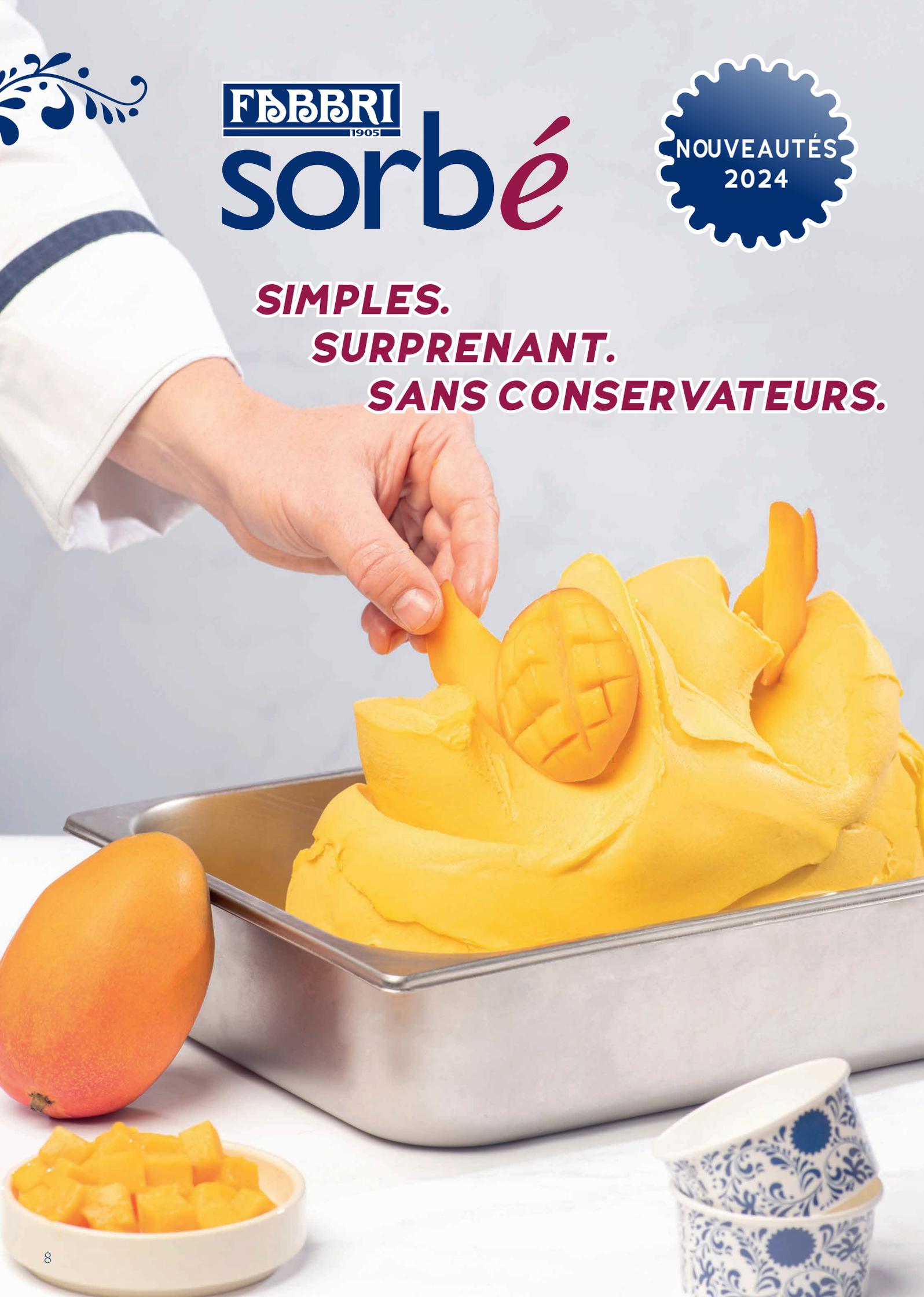


FABBRI
1905

sorbé



**SIMPLES.
SURPRENANT.
SANS CONSERVATEURS.**



JUSQU'À 90% DE FRUITS DONT VOUS NE PERDEZ PAS UNE GOUTTE!



**A NOUVELLE LIGNE SANS CONSERVATEURS
DÉDIÉE AUX SORBETS ARTISANAUX**

Découvrez la gamme



SORBÉ FRAISE

Référence 9225110
Cartons de 8 boîtes de 1,5 kg

IDÉAL PARCE QUE 🍃

- ✓ 90 % de fruits sur l'étiquette
- ✓ 36 % de fruits dans le bac
- ✓ avec arômes naturels
- ✓ sans colorant artificiel
- ✓ avec fibres alimentaires
- ✓ vegan
- ✓ sans gluten
- ✓ sans huile de palme
- ✓ sans lactose



SORBÉ MANGUE ALPHONSO

Référence 9225111
Cartons de 8 boîtes de 1,5 kg

Le goût surprenant de la mangue Alphonso, le fruit tropical de plus en plus apprécié pour sa saveur sucrée, qui rappelle la pêche.

IDÉAL PARCE QUE 🍃

- ✓ 88 % de fruits sur l'étiquette
- ✓ 35 % de fruits dans le bac
- ✓ avec arômes naturels
- ✓ avec colorant d'origine naturelle
- ✓ avec fibres alimentaires
- ✓ vegan
- ✓ sans gluten
- ✓ sans huile de palme
- ✓ sans lactose



UNIQUES et EXCELLENTS

Snackolosi

FABRI
1905

LA FRAÎCHEUR N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI CRUNCHY

Un marbrage anhydre sur une base de crème de lait. Le goût reprend la sucrosité de la **Mangue Alphonso**, exaltée par de **croustillants dés** de mangue et de framboise lyophilisée et par des grains de noix de Macadamia grillés.



CROUSTILLANT MANGUE ET MACADAMIA

Référence 9225599
Cartons de 3 seaux de 3,8 kg



IDÉAL PARCE QUE

- ✓ marbrage anhydre sur base de crème de lait
- ✓ goût de mangue Alphonso
- ✓ inclusions de mangue et framboise
- ✓ 10 % de noix de macadamia grillées
- ✓ avec arômes naturels
- ✓ avec colorant d'origine naturelle
- ✓ sans huile de palme
- ✓ sans gluten

VOUS POUVEZ L'UTILISER

POUR STRATIFIER LES CREMINOS

POUR MARBRER

COMME INSERT ET COUVERTURE
DANS LES DESSERTS

POUR CHOCOLATS
AUX FRUITS



Découvrez la gamme





BEST-
SELLER
2023

Snackolosi

FABBRI
1905

CROQUANT
AMARENA FABBRI®

Référence 9225598
Cartons de 3 seaux de 3,8 kg

L'ICÔNE DE BONTÉ EN VERSION CRUNCHY

Crème anhydre au lait, au goût unique et inimitable d'**Amarena Fabbri**, avec un texture croustillante.



Découvrez la gamme

POLYVALENCE SURPRENANTE



IDÉAL PARCE QUE

- ✓ Crème de lait avec morceaux de griottes
- ✓ 15 % d'inclusions de croquant de noisettes et amandes
- ✓ avec arômes naturels
- ✓ sans colorant artificiel
- ✓ sans huile de palme
- ✓ sans gluten



VOUS POUVEZ L'UTILISER

POUR STRATIFIER LES CREMINOS

POUR MARBRER

COMME INSERT ET COUVERTURE
DANS LES DESSERTS

POUR CHOCOLATS
AUX FRUITS



COUVERTURE CROQUANTE AMARENA FABBRI®

Référence 9225625
Cartons de 3 seaux de 3,8 kg

NOUVEAUTÉS
2024



CE GOÛT HORS DU COMMUN

La nouvelle Couverture croquante à l'Amarena Fabbri
tou le goute, la couleur et les inclusions gourmandes de
Snackolosi Amarena Fabbri Croquant.

DÉLICEUSE JUSQU'À LA DERNIÈRE BOUCHÉE

**COUVERTURE
IMPECCABLE.
AVEC INCLUSIONS!**

IDÉAL
PARCE QUE 

- ✓ délais de solidification:
30 secondes
- ✓ texture fine et souple
- ✓ ne casse pas pendant le
durcissement ni en vitrine
- ✓ avec arômes naturels
- ✓ sans colorant artificiel
- ✓ sans huile de palme
- ✓ sans gluten

VOUS
POUVEZ L'UTILISER

.....
POUR BÂTONNETS GLACÉS

.....
POUR PORTIONS
INDIVIDUELLES
.....



Découvrez la gamme





FOCUS: SANS LACTOSE

LACTOSE
FREE

La santé et la sécurité de consommateurs sont au Coeur des priorités de Fabbri.



En effet, toutes les étapes de la filière doivent être gérées avec grand soin et avec rigueur pour que la sécurité alimentaire maximale soit garantie à tous les consommateurs.



UNE ENTREPRISE FAITE DE PERSONNES, POUR LES PERSONNES



En savoir plus

POINT D'ORGUE SUR L'INCLUSION

Fabbri considère comme des priorités absolues la santé et la sécurité de ses consommateurs qui sont, dès lors, garanties le long de toute la filière de production. En phase de conception, Fabbri protège ses consommateurs en proposant une grande variété de produits conformes aux différentes exigences alimentaires.



En 2024, la gamme de produits **sans lactose** se diversifie encore plus pour répondre aux nouvelles exigences des consommateurs en glacerie et pâtisserie.

BASES

FABBRI
1905

SUPERCREMOSA SANS LACTOSE

**LACTOSE
FREE**



Découvrez la gamme

Référence 9236324
Cartons de 8 sachets de 2,5 kg



**ONCTUOSITÉ
ENVOÛTANTE**

Pour réaliser des glaces
sans lactose



250 g/l

CHAUD/FROID

DILUTION AVEC EAU

IDÉAL PARCE QUE 

- ✓ facile à travailler avec la spatule
- ✓ texture fine
- ✓ tenue parfaite en vitrine
- ✓ avec arômes naturels
- ✓ sans colorants
- ✓ sans huile de palme
- ✓ sans gluten
- ✓ sans lactose

CHOCOLAT AU LAIT SANS LACTOSE

Référence 9236341
Cartons de 10 sachets de 1,5 kg



Découvrez la gamme

LACTOSE
FREE



DILUTION AVEC EAU

IDÉAL PARCE QUE

- ✓ versatile
- ✓ facile à travailler avec la spatule
- ✓ tenue parfaite en vitrine
- ✓ goût intense et rond
- ✓ avec arom naturels
- ✓ sans colorants artificiels
- ✓ sans huile de palme
- ✓ sans gluten
- ✓ sans lactose

GOURMANDISE ET BIEN-ÊTRE

Simplé Chocolat au Lait agrandit la ligne Simplé en poudre pour préparer une **glace au chocolat au lait qui en conserve le goût**, mais sans lactose.

Et en pâtisserie aussi, c'est l'allié parfait pour créer **des parfaits et des mousses** qui ne font aucune discrimination.





Regardez
la vidéo nouveautés
2024

