



*Marche Historique

FABBRI

1905

La Tradition Italienne depuis 1905

**NOUVEAUTÉS 2023 |
GLACE ET PÂTISSERIE**





Italian Family Company



Nous sommes
❖ une entreprise familiale ❖
créée il y a plus d'un siècle



nous utilisons des matières
premières
issues de la **récolte saisonnière**



100 %
production interne



nous sélectionnons et certifions
chaque fournisseur de
matières premières



nous certifions nos produits
selon les normes les plus élevées





✧ La durabilité est notre ✧ engagement au quotidien



verts depuis
1905



GLUTEN
FREE

LACTOSE
FREE



nos **certifications**

Spécialités au sirop

GRIOTTE, FRAISE, GINGEMBRE AU SIROP

**MMBRENB®
FABBRI**

Excellent car

- ✓ DEPUIS TOUJOURS, LA PRÉFÉRÉE DES CONSOMMATEURS
- ✓ 100 % FABRIQUÉE À BOLOGNE
- ✓ RECETTE ORIGINALE DEPUIS 1915
- ✓ GRIOTTES SEMI-CONFITES
- ✓ PROCESSUS DE CONFISAGE UNIQUE
- ✓ FRUIT CROQUANT ET PULPE MOLLEUSE
- ✓ SANS ARÔMES ET SANS COLORANTS ARTIFICIELS



**ZENZERO
FABBRI**



Excellent car

- ✓ DES PETIT CUBES IMMERGÉES DANS UN DÉLICIEUX SIROP DE GINGEMBRE ET DE CURCUMA
- ✓ NON FIBREUX
- ✓ CONSERVE SON PIQUANT PENDANT LA CUISSON

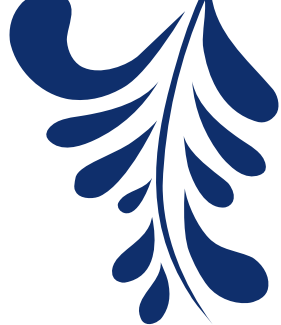
**FRAGOLA
FABBRI**

Excellent car

- ✓ FRAISES ENTIÈRES AU SIROP DE FRAISE
- ✓ FRUITS DE PETITE TAILLE, FACILES À ÉGOUTTER







Snackolosi
FABRI
1905



CROQUANT

AMARENA FABRI®

Une icône de saveur en version crunchy !

Crème anhydre au lait, la saveur unique et inimitable
d'**Amarena Fabbri**, avec inclusions de griotte et de croquant
pour une consistance **crunchy** et enveloppante.

Code 9225598

L'idée pour la pâtisserie

Couverture



L'idée en plus

Bâtonnet Croquant Amarena Fabbri





Vous pouvez l'utiliser

POUR MARBRER

COMME
COUVERTURE

COMME INSERT
DANS LES
GÂTEAUX

Excellent car

- ✓ CRÈME AU LAIT AVEC GRIOTTES EN MORCEAUX
- ✓ 15 % D'INCLUSIONS DE CROQUANT AUX NOISETTES ET AUX AMANDES
- ✓ AVEC DES ARÔMES NATURELS
- ✓ SANS COLORANTS ARTIFICIELS
- ✓ SANS HUILE DE PALME
- ✓ SANS GLUTEN





SPECULOOS

Épicé et irrésistible

Un marbrage tendance à la **délicate saveur épicée** à la texture sablée qui rappelle les biscuits traditionnels typiques de l'Europe du Nord.

Grâce à sa consistance, ce marbrage est **également adapté** à la **pâtisserie froide** pour réaliser des couches et des couvertures.

Code **9225585**



L'idée pour la pâtisserie



Tranche Speculoos

Découvrez les autres produits de la
ligne **Snackolosi**



Bom Bon
Brownie
Caramel Crunchy Salé
Choco Noix de Coco
Choco Menthe
Choco-noir Crunchy Salé

découvrez toute la ligne





Excellent car



- ✓ SANS LAIT NI DÉRIVÉS
- ✓ SANS HUILE DE PALME
- ✓ AVEC DES ARÔMES NATURELS

- ✓ SANS GLUTEN
- ✓ AVEC DES INCLUSIONS DE BISCUIT SANS GLUTEN



Vous pouvez l'utiliser



POUR MARBRER

COMME INSERT
DANS LES GÂTEAUX

POUR LA
BOULANGERIE ET LA
PÂTISSERIE

À L'INTÉRIEUR
DES CÔNES



CHOCOLAT NOIR

Gourmand et prêt à l'usage

Une crème gourmande, enveloppante, avec
18 % de cacao maigre mono-origine Ghana, incroyable tel quel
en bac mais extrêmement polyvalent pour la préparation de glaces

Code 9225581

L'idée en plus  Essayez-le en marbrage lisse



Vous pouvez l'utiliser
TEL QUEL
COMME CREMINI
.....
DANS LES CÔNES
.....
POUR MARBRER
.....

découvrez toute la ligne



Découvrez les autres produits de la ligne
WOW



WOW Noisette Cacao

Code 9225579



.....
**CACAO MONO-
ORIGINE
GHANA**

Excellent car

- ✓ AVEC 18 % DE CACAO
MAIGRE MONO-ORIGINE
GHANA
- ✓ AVEC DU SUCRE DE CANNE
- ✓ VEGAN

- ✓ SANS HUILE DE PALME
- ✓ AVEC DES ARÔMES
NATURELS
- ✓ SANS GLUTEN





qualité

polyvalence

économies
d'énergie

simplicité

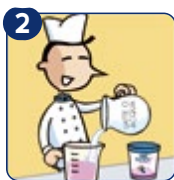
rapidité

La bonne glace artisanale en seulement 10 minutes

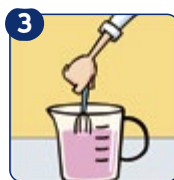
Voilà comment:



1
Versez le contenu
d'1 boîte 7 sac
de Simplé dans une
carafe



2
Ajoutez
2 volumes d'eau
ou de lait



3
Mélangez
le contenu
de la carafe



4
Versez le mélange dans la
sorbetière et en 10 minutes
la glace est prête !

Une vaste gamme de parfums

Plus de
34
produits
sous forme de pâte



Plus de
24
produits
en poudre

Pourquoi les choisir

- INGRÉDIENTS DE QUALITÉ, FORMULE ÉQUILIBRÉE
- HYGIÈNE GARANTIE PAR LA PASTEURISATION
- GLACE FACILE À SERVIR À LA SPATULE ET ONCTUOSITÉ GARANTIE
- PARFAITE TENUE EN BAC
- TEMPS DE PRODUCTION OPTIMISÉS
- POLYVALENCE D'UTILISATION
- PARFUMS FRUITS DISPONIBLES EN TOUTES SAISONS
- DANS LA SORBETIÈRE POUR DE DÉLICIEUX GRANITÉS À LA SICILIENNE
- DANS LA MACHINE À GRANITÉS POUR LE GRANITÉ CLASSIQUE
- POUR RÉALISER DES ENTREMETS GLACÉS
- POUR LA GLACE À L'ITALIENNE

découvrez toute la ligne



CHOCOLAT ZÉRO SDL

Le chocolat à l'état pur

Le parfum le plus apprécié également en version **sans sucres ajoutés**,
sans lactose et vegan.

Code **9236307**



Excellent car

- ✓ À BASE DE CACAO MAIGRE EN POUDRE (25 %)
- ✓ SANS LAIT NI DÉRIVÉS
- ✓ SANS SUCRES AJOUTÉS*
*contient naturellement des sucres
- ✓ ÉDULCORÉ AVEC DE LA STÉVIA
- ✓ SOURCE DE FIBRES
- ✓ SANS COLORANTS
- ✓ AVEC DES ARÔMES NATURELS
- ✓ CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS
- ✓ SANS HUILE DE PALME
- ✓ SANS GLUTEN





FABBRI
1905
simplé
Gelato System



CHOCOLAT AU PIMENT

La douceur qui pique

La saveur du chocolat au lait en parfaite harmonie
avec les notes épicées du piment

Code **9236097**





Les milles nuances du chocolat

Synonyme de plaisir et de raffinement, le **chocolat séduit** de plus en plus.
Du **chocolat blanc** au **chocolat noir** à fort pourcentage de cacao,
en passant par le **chocolat sans sucre** ou encore par le chocolat au **piment**.

Un **éventail haut en saveurs et en couleurs**, pour satisfaire tous les palais.



Les Simplé dédiés au parfum Chocolat

Chocolat Blanc

9236322

- ✓ 43 % de chocolat en poudre
- ✓ saveur caractéristique des barres au chocolat blanc les plus appréciées

Chocolat au piment

9236097

- ✓ le chocolat au lait avec la note épicée du piment
- ✓ couleur chaude et saveur authentique

Chocolat noir

9236321

- ✓ 48 % de chocolat en poudre
- ✓ saveur caractéristique du chocolat noir

Chocolat noir SDL

9236315

- ✓ 48,9 % de chocolat en poudre
- ✓ **sans dérivés du lait**
- ✓ saveur intense de chocolat noir

Chocolat Noir ZÉRO SDL

9236307

- ✓ 25 % de cacao maigre en poudre
- ✓ sans sucres ajoutés, édulcoré avec de la stévia
- ✓ **sans dérivés du lait**
- ✓ source de fibres

Chocolat Noir Extra

9236319

- ✓ 75 % de chocolat
- ✓ à la couleur foncée très intense
- ✓ saveur caractéristique du chocolat noir



Ce n'est pas une gamme de produits, mais **une philosophie de production**,
une approche **sensible** à la saveur, qui commence
par le respect des différentes exigences de nutrition.

✓ SANS COLORANTS ARTIFICIELS

✓ SANS OGM

✓ SANS ARÔMES ARTIFICIELS

✓ SANS CONSERVATEURS



NEVE FREE

Une base *propre* avec peu d'ingrédients

Une base avec peu d'ingrédients, **4 ingrédients** seulement :
dextrose, lait écrémé en poudre, protéines de lait et fibres végétales.

Code **9234590**



Produit **PROPRE** Étiquetage **COURT**

SEULEMENT **4**
INGRÉDIENTS

dextrose
lait écrémé
en poudre
protéines du lait
fibres végétales



Excellent car

- ✓ SANS ADDITIFS
- ✓ SANS ÉMULSIFIANTS
- ✓ SAVEUR NEUTRE
- ✓ AVEC FIBRE D'AGRUMES
- ✓ SANS ARÔMES
- ✓ SANS GLUTEN



découvrez toute la ligne

NEVEFRUTTA FREE

Les fruits n'ont jamais été aussi *free*

Base pour glaces et sorbets aux fruits, avec recette **sans émulsifiants
ni aucun type d'additif.**

Avec seulement **5** ingrédients, il assure une structure crémeuse, stable et facile à servir
avec la spatule.

Code **9234815**



Produit **PROPRE** Étiquetage **COURT**

**SEULEMENT 5
INGRÉDIENTS**

fibre alimentaire
fructose
fibre d'agrumes
jus de citron
concentré déshydraté
maltodextrine



Excellent car

- ✓ SANS ADDITIFS
- ✓ SANS ÉMULSIFIANTS
- ✓ AVEC FIBRE D'AGRUMES
- ✓ AVEC FIBRE VÉGÉTALE
- ✓ LÉGÈRE NOTE CITRIQUE
- ✓ SANS GLUTEN
- ✓ VEGAN

Vous pouvez l'utiliser
**EN
ASSOCIATION
AVEC DES
FRUITS FRAIS OU
SURGELÉS**





De très nombreux produits, pour chaque exigence

Depuis toujours, notre **engagement est constant** en matière de recherche et de développement de produits sûrs et de qualité, **sans renoncer à la gourmandise.**

Nous estimons que les produits à étiquetage court et propre sont indispensables pour proposer une offre complète, sous tous les points de vue.





Glasse e Nappage

FABRI
1905



GLAÇAGE PISTACHE

Une qualité étonnante !

Glaçage anhydre à la pistache, couvrant et au **fini mat**.
Il assure d'excellentes performances aussi bien à température négative
que positive, en restant stable et toujours parfait lors de la coupe.
Avec 10 % de pistache, pour un **arôme naturel et savoureux**.

Code **9409034**

Excellent car

- ✓ 10 % DE PISTACHE
- ✓ AVEC UN ARÔME NATUREL
- ✓ SANS HUILE DE PALME
- ✓ NOTE SAPIDE
- ✓ SANS COLORANTS ARTIFICIELS
- ✓ SANS GLUTEN





Glasse e Nappage

FABRI
1905

NOUVEAUTÉ

GLAÇAGE CHOCOLAT AU LAIT

À déguster avec les yeux et les papilles

Toute la saveur du chocolat au lait dans un **glaçage couvrant**, au **fini brillant et lumineux** également à température négative.

Code 9409035



Excellent car

- ✓ AVEC DES ARÔMES NATURELS
- ✓ SANS HUILE DE PALME
- ✓ SANS COLORANTS ARTIFICIELS
- ✓ SANS GLUTEN





Glasse e Nappage

FABRI
1905

NAPPAGE CITRON

Brillance parfum citron

La touche finale pour des entremets glacés et des desserts frais.
Une couverture **brillante**, à la **couleur intense**, avec des **arômes naturels** et une note intense d'**écorce de citron**.

Code 9409031



découvrez toute la ligne

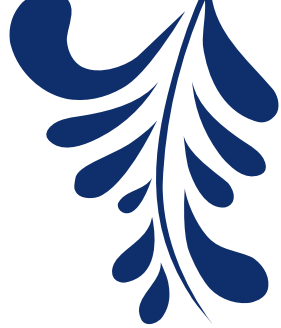


Excellent car

- ✓ PARFAIT LORS DE LA COUPE
- ✓ SANS COLORANTS ARTIFICIELS
- ✓ SANS HUILE DE PALME

- ✓ LUMINEUX ÉGALEMENT À TEMPÉRATURE NÉGATIVE
- ✓ AVEC DES ARÔMES NATURELS
- ✓ SANS GLUTEN





PANNAMOUSSE V

SANS GÉLATINES D'ORIGINE ANIMALE

Pour des gourmandises végétariennes

Il s'agit d'une base neutre pour la préparation de **mousses, bavares, panna cotta, crèmes caramel, flans** et pouvant être utilisée comme **stabilisateur pour fixer la chantilly**.

Elle permet de préparer facilement des gâteaux crémeux, onctueux et avec une excellente tenue lors de la coupe.

Code **9234545**

Panna cotta



Excellent car

- ✓ SANS GÉLATINES D'ORIGINE ANIMALE
- ✓ AVEC DES ARÔMES NATURELS
- ✓ SANS COLORANTS ARTIFICIELS
- ✓ SANS GLUTEN

VÉGÉTARIEN

découvrez toute la ligne



Mousse

FABBRI

1905

✧ dans le monde ✧



Tamara Ferioli
PICCOLO GRANDE AMARE...
Mixed media

The Fabbri Art Prize 5th edition

nos filiales

FABBRI **FRANCE** S.A.R.L.
G. FABBRI **DEUTSCHLAND** GMBH
FABBRI 1905 **IBERICA** S.L.
FABBRI **SHANGHAI** FOOD TRADING CO.LTD.
FABBRI **ASIA** PTE LTD.
FABBRI **CANADA** INC.
FABBRI **USA** 1905, LLC
FABBRI **ARGENTINA** S.R.L.
FABBRI **BRASIL** LTDA





Les papillons et les coccinelles sont librement tirés de l'œuvre réalisée sur le bâtiment Fabbri 1905 à Bologne par l'artiste international Cheone.



Italian Family Company