

FABBRI
1905

UN MONDO
DI SPECIALITÀ





Fiori e bacche di Sambuco Fiori di Sambuco Maracuja Triple Sec Bitter Melograno Fragola Più Cranberry Mojito Mandarino Lampone

I concentrati di frutta



Menta Glaciale Bianca Pesca Gialla Banana Cocco Mela Verde Fragola Granatina Frutti di Bosco Anice

I concentrati di frutta - Linea Cocktail



Granatina Papaya Melone Melograno Banana Mela Verde Cocco Cranberry Passion Fruit Pesca Bianca Fragola Kiwi

Le polpe di frutta



Chai Pan di Zenzero Amaretto Cannella Caramello Cioccolato Cioccolato Menta Cocco Ginseng Irish Cream Nocciola Noce

I concentrati per la Caffetteria



Mango Fragolina di Bosco Papaya Ananas Rose Anguria Kiwi Lime Melone Tropical Blu

Linea Cocktail



Menta Bio Menta Zero Menta Menta delle Alpi Limone Orzata Arancia Tamarindo Latte di Mandorla Cedrata Amarena Cola

I concentrati di frutta - Linea Drink e Granite



Sweet & Sour concentrato Sweet & Sour Cocco Cranberry Fragola Mojito Passion Fruit Zuchero di canna Blu Agave Bio



Vaniglia Caramello Zero Nocciola Zero Vaniglia Zero Amaretto Caramel Mou Choco Bianco Cioccolato Nocciola Nocciola Cioccolato Vaniglia Zabaione

Le salse



LE POLPE DI FRUTTA

I Mixyfruit sono da sempre un autentico must per barman e bartender: una gamma di prodotti ad altissimo contenuto di polpa e frutta. La loro versatilità li rende perfetti per la preparazione di ogni tipo di cocktail, long drink, milk shake, smoothies e di qualunque ricetta dove sia richiesto l'utilizzo della frutta.

GLUTEN FREE



12 GUSTI:
Banana, Cocco, Cranberry, Fragola, Granatina, Kiwi, Mela Verde, Melograno, Melone, Papaya, Passion Fruit, Pesca Bianca.
Speed bottle da 1 litro.

6 GUSTI:
Cocco, Cranberry, Fragola, Mojito, Passion Fruit, Zucchero di canna.
Speed bottle da 0,5 litri.

BLU AGAVE BIOLOGICA

100%
SCIROPPO
D'AGAVE

Lo sciroppo di origine naturale di provenienza biologica certificata Agave Bio è eccezionale per cocktail, tè e tisane, yogurt, macedonie e dolci.

- ✓ il suo sapore neutro non modifica il gusto degli alimenti
- ✓ ha un potere dolcificante più elevato rispetto allo zucchero classico
- ✓ ha un basso indice glicemico.

GLUTEN FREE



CONFEZIONE:
Speed bottle da 0,5 litri.

I COMPLE

CHIARAFRUTTA

Pronto all'uso utile per chi prepara e offre quotidianamente alla propria clientela macedonie, torte di frutta, cocktail a base di frutta o verdure in pinzimonio. Indispensabile per mantenere frutta e verdura chiara e naturale come appena tagliata.

GLUTEN FREE



GAMMA:
Chiarafrutta.
CONFEZIONE:
bottiglia in PE
da 900 g.

LEMONDRY

Succo di limone in polvere da diluire semplicemente con acqua. Innumerevoli le destinazioni d'uso sia al bar che in ristorazione: dalla preparazione di cocktail a base frutta ai tè caldi e freddi, dalle macedonie fino alle applicazioni sul salato come vinaigrette e condimento di verdure, carne e pesce.

GLUTEN FREE



GAMMA: Lemondry.
CONFEZIONE:
Busta da 60 g
Paccotti da 6 buste
Cartone da 6 paccotti

Una linea completa di concentrati di frutta per realizzare - in tutte le stagioni - aperitivi, long drink, cocktail e smoothies. Non solo! Anche ZERO ALCOL, i più noti cocktail internazionali nella variante analcolica. Una volta aperti e conservati a temperatura ambiente mantengono intatte le loro qualità fino all'ultima goccia.

GLUTEN FREE

mixy BAR

I concentrati di frutta
LINEA COCKTAIL

www.cocktailfababri.com

43 GUSTI:
Amarena, Ananas, Anguria, Anice, Arancia, Banana, Bitter, Cedrata, Cocco, Cola, Cranberry, Fiori di Sambuco, Fiori e bacche di Sambuco, Fragola, Fragolina di Bosco, Frutti di Bosco, Granatina, Kiwi, Latte di Mandorla, Lampone, Lime, Limone, Mandarino, Mango, Maracuja, Mela Verde, Melograno, Melone, Menta, Menta Bio, Menta delle Alpi, Menta Glaciale Bianca, Menta Zero, Mojito, Orzata, Papaya, Pesca, Rose, Tamarindo, Triple Sec, Tropical Blu, Zucchero Liquido.

ETICHETTA ROSSA:
FragolaPiù.

CONFEZIONE:
Bottiglia in PET
da 1 litro (1,3 kg).



LE MENTI

COCKTAIL "SOUS"

Sweet & Sour Concentrato liquido.
Il primo del mercato del mercato!

Con succo di limone e lime, perfettamente bilanciato, esalta il gusto cocktail e di tutte le preparazioni a base di frutta come macedonie, smoothies, frullati.

SI PREPARANO
FINO A 6 LITRI DI PREMIX!

Sweet & Sour in polvere, a base di zucchero, limone e albumina ideale per preparare in un solo gesto il PREMIX più utilizzato dai barman.

Lemonbar & Sour è un preparato a base di limone e albumina che una volta diluito in acqua, diventa una pratica ed eccellente alternativa di qualità all'uso del frutto fresco.

GLUTEN FREE



GAMMA E CONFEZIONE:
Sweet & Sour Concentrato:
speed bottle da 1 litro.
Sweet & Sour: busta da 300 g.
Lemonbar & Sour:
busta monodose da 70 g.

I concentrati di frutta LINEA DRINK E GRANITE

I Mixybar sono concentrati versatili. Sono infatti ideali anche per aggiungere gusto a tè freddi, realizzare rinfrescanti bibite e personalizzare direttamente nel bicchiere una granita neutra. Possono essere usati singolarmente o abbinando più gusti.

GLUTEN FREE

AMARENA FABBRI

Unica, inimitabile...
anche nei cocktail

Sinonimo di qualità e dolcezza
è ingrediente speciale per aperitivi
e cocktail raffinati e sorprendenti.
Ottima con il prosecco per l'ormai
classico sparkling Amore Mio,
buonissima con la vodka
per una variante "cherry"
di Martini e Cosmopolitan.



CONFEZIONI:
Lattina da 1,250 kg
Vaso Maxi Opaline da 1,200 kg
Vaso Opaline da 600 g



COCKTAIL TIKI

Un nuovo trend da seguire subito!
Il vasetto di Amarena è il bicchiere
ideale per offrire originali cocktail
TIKI all'AMARENA come Mai Tai,
Mojito, Caipiroska e tanti altri.



CONFEZIONE:
Speed bottle da 1 litro (1,1 kg).

SORBETTO AL LIMONE

PRONTO DA BERE

Il sorbetto al limone Fabbri è la soluzione
ideale per i locali che vogliono offrire questo
dessert senza utilizzare il granitore.
Infatti si conserva a temperatura ambiente ed è
subito pronto all'uso, basta 1 ora di congelatore.

- ✓ FATTO SOLO CON LIMONI ITALIANI
- ✓ SENZA LATTOSIO
- ✓ SENZA ALCOL
- ✓ GLUTEN FREE

SPHEROLOGY

Live a new experience

La sferificazione è una tecnica della gastronomia molecolare che, attraverso prodotti naturali, trasforma i liquidi (liquori, sciroppi, salse, caffè, tè, centrifugati di frutta) in sfere di diverse dimensioni. Questa tecnica consente di creare "ravioli" (sfere di medie dimensioni) o "caviare" (mini-sfere), che avranno una struttura solida all'esterno e liquida all'interno. Grazie al kit Fabbri SPHEROLOGY, questo processo di trasformazione diventa semplice e veloce.



BASE PER COCKTAIL SOLIDI

Preparato in polvere appositamente studiato per gelatinare in modo pratico e veloce, cocktail, sia alcolici che analcolici, realizzare aspic di frutta e panne cotte.

CONFEZIONE:
Busta da 1 kg.



ASTUCCIO:
1 bottiglia THE MIX,
1 bottiglia THE FORM,
1 ricettario, 1 cartello da banco.



ARIA&VELLUTO

Live a new experience

Aria&Velluto Fabbri è un innovativo 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. Il nuovo prodotto consente a chef e bartender di realizzare prelibate strutture impalpabili, che scompariranno in bocca, lasciando intatto l'aroma di ciò che trasportano. È un unico prodotto liquido, immediatamente solubile, facilmente dosabile, non altera il sapore della preparazione, è abbinabile sia a prodotti alcolici che analcolici. È garantito e conforme rispetto alle norme igienico-sanitarie a cui devono sottostare i locali.



CONFEZIONE:
Bottiglia da 800 g.

Concentrati di rapida diluizione e con basso tenore di acidità; eccellenti sostituti dello zucchero, dolcificano e aromatizzano caffè, cappuccini, cioccolate e ogni specialità calda e fredda a base di caffè o latte.

GLUTEN FREE

mixy BAR

**I concentrati
PER LA CAFFETTERIA**



17 GUSTI:
Amaretto, Cannella,
Caramello, Chai,
Cioccolato, Cioccolato
Menta, Cocco, Ginseng,
Irish Cream, Nocciola,
Noce, Pan di Zenzero,
Vaniglia, Caramello ZERO,
Menta ZERO, Nocciola
ZERO, Vaniglia ZERO.

CONFEZIONE:
Bottiglia in PET
da 1 litro (1,3 kg).



COFFEE SAUCES

Otto salse cremose ideali per creare ricette "stratificate" enfatizzando oltre al gusto, l'aspetto visivo delle creazioni di caffetteria, calda e fredda.

8 GUSTI: Amaretto, Caramel Mou,
Choco-Bianco, Cioccolato, Nocciola,
Nocciola-Cioccolato, Vaniglia, Zabaione.

CONFEZIONE: Bottiglia PE da 950 g,
Zabaione da 900 g,
Nocciola-Cioccolato da 800 g.



FABBRI
1905

www.cocktailfabbri.com

**Contattaci per ricevere
informazioni su prodotti e ricette!**

