

TERMÉKEK  
ÉS ÚJDONSÁGOK

100  
év  
FABBRINI  
FABBRINI

FAGYLALT  
ÉS CUKRÁSZATI  
TERMÉKKATALÓGUS

FABBRINI  
1905



1915  2015

## ÉVSZÁZADOS TRADÍCIÓ

A Fabbri Amarena sokkal több, mint a különleges, édes íz szinonimája.

Rachele Fabbri, az alapító felesége alkotta meg 1915-ben a „Marena con frutto” receptjét, és ma az Amarena Fabbri egyedülálló eredménye annak a generációkon át alkalmazott eljárásnak, mely a kezdetektől Rachele eredeti receptjét követi.

Ezért válhatott az Amarena Fabbri a **Made in Italy** minőség szimbólumává világszerte.

Ma és az elmúlt 100 év során ez az egyedülálló olasz különlegesség ízét és minőségét adja minden kézműves alkotásnak.



AMARENA 100  
FABBRI év

Évszázados olasz tradíció

# ALAPOK



## ALAPPOROK TEJES FAGYLALTOKHOZ



Selymes fagyaltokhoz kifejlesztett alapkeverékeink használata garantálja a kiváló, krémes állagú fagyaltot, mely struktúráját a tégelyben, a tárolás során is hosszú ideig megőrzi. Hideg, meleg eljárással elkészíthető, valamint univerzális alapkeverékeink széles választékával minden elképzeléshez kínálunk megoldást.

### MELEG ELJÁRÁSHOZ

Nevemax, az igazi „magas” fagyaltnak

- NEVEPANN 50 C
- NEUTRO 10 C

### HIDEG ELJÁRÁSHOZ

- NEVEPANN 50 F

### HIDEG ÉS MELEG ELJÁRÁSSAL EGYARÁNT ELKÉSZÍTHETŐ ALAPOK

- NEVEPANN 100 CF
- NEVEPANN 100 SPCF
- NEVEPANN 50 CF
- BELPANNA 50 CF
- BELPANNA 100 CF



## ALAPPOROK GYÜMÖLCSFAGYLALTOKHOZ



A Fabbri gyümölcsfagyaltokhoz ajánlott alapkeverékeivel friss, könnyű, kiváló állagú fagyaltok készíthetők. Felhasználási és adagolási javaslat gyümölcsalapokhoz.

- NEVEFRUTTA 50
- NEUTRALFI VE FRUIT
- MORBIFRUTTA

### Felhasználási és adagolási javaslat tejes alapokhoz

Az adagolás termékenként eltérő, mindig a címkén található gyártói javaslat az irányadó. Adagolás: gr/alap egy liter tejhez.



## FÉLKÉSZ ALAPANYAGOK, ÍZESÍTŐK



A Fabbri kínálatában számos magas minőségű, azonnali használatra kész, tökéletesen oldódó por alapú félkész termék szerepel, melyekkel kiváló gyümölcsös, joghurtos valamint különleges alapú fagyaltok és cukrászati specialitások készíthetők.

### FÉLKÉSZ POROK

Liofilizált gyümölcsöt tartalmazó készítmények, könnyű, friss gyümölcsfagyaltokhoz.

- CITROM (Limone L) - 1 kg
- NARANCS (Arancio L) - 1 kg

### JOGHURTOS FAGYLALTOK ÉS KRÉMEK ÍZESÍTÉSÉHEZ

- YOG 30 (lágy joghurt íz) - 1 kg
- FABBRIYOG (intenzív joghurt íz) - 1 kg

### GRAN CIOCCOLATO

Krémes csokoládéfagyalt készítéséhez.  
Kiszerezés: 2,5 kg

### NEW YORK CHEESECAKE

Cheesecake (sajttorta) fagyaltok és desszertek készítéséhez.  
Kiszerezés: 1 kg

### BASE RICOTTA

Ricotta készpor  
Kiszerezés: 1 kg

### PASTA AL LIMONE

Citrom paszta kréme, fagyaltok, cukrászati termékek ízesítéséhez.

- PAMAATIS - 1 kg
- MASCARPONE 40 - 1 kg

Mascarpone ízű fagyaltok, desszertek készítéséhez ajánlott liofilizált ízesítőporok.

### ÉLCSÍKOZÓK LÁGYFAGYLALTHOZ

- RAINBOW BLUE (Vanília) - 1,5 kg
- RAINBOW CIOCCOLATO (Csokoládé) - 1,5 kg
- RAINBOW FRAGOLA (Eper) - 1,5 kg

FAGYLALT

## PASZTÁK



### KLASSZIKUS ÉS KÜLÖNLEGES PASZTÁK



A válogatott alapanyagok és a legmodernebb gyártástechnológia garantálják a Fabbri klasszikus paszták minőségét és egyedi ízét.

A széles választékban elérhető Fabbri klasszikus paszták fagylaltok és cukrászati készítmények, desszertek ízesítésére egyaránt alkalmasak.

- MANDULA - 1,35kg
- AMARETTO - 1,3 kg
- AZZURROKREM - 1,35kg
- BABA - 4,7 kg
- CSOKIS KEKSZ - 1,5 kg
- KENYÉR - 1 kg
- KENYÉR - 3,6 kg
- CAPPUCCHINO - 1,4 kg
- KARAMELL - 1,5 kg
- CSOKOLÁDÉ - 4,1 kg
- KÁVÉ - 1,45 kg
- LINZER - 1,5 kg
- GIANDUIA - 4,3 kg
- MÉZESKALÁCS - 1,5 kg
- KÓKUSZ-MANDULA - 3,8 kg
- MALAGA - 1,5 kg
- MENTA - 1,5 kg
- FÖLDIMOGYORÓ - 3,8 kg
- PISZTÁCIA - 1,5 kg
- TIRAMISU - 1,25kg
- VANÍLIA - 1,5 kg
- VANÍLIA SUPER - 1,5 kg
- VANÍLIA FRANCIA - 1,5 kg
- DIÓ - 4 kg
- FEHÉR CSOKOLÁDÉ - 4,1 kg
- ANGOL PUNCS - 1,45 kg
- TOJÁSLIKŐR - 1,25 kg
- VANÍLIA BOURBON - 1,5 kg
- PISZTÁCIA 100% - 3,6 kg
- KUGLÓF - 1,4 kg
- PISZTÁCIA KRÉMES - 4,1 kg



100%  
MADE IN  
ITALY



### GYÜMÖLCSPASZTÁK



A Fabbri gyümölcspaszták a friss gyümölcsök természetes ízével kiválóan alkalmasak gyümölcsfagylaltok, desszertek és egyéb cukrászati termékek készítéséhez. A válogatott alapanyagok, a modern gyártástechnológia együttesen jelentenek garanciát a kiváló minőségre.

- AMARENA - 1,5 kg
- SÁRGABARACK - 1,5 kg
- BANÁN - 1,5 kg
- SZEDER - 1,5 kg
- ÁFONYA - 1,5 kg
- KÓKUSZ - 1,35 kg
- ZÖLDALMA - 1,5 kg
- KIWI - 1,5 kg
- MANDARIN - 1 kg
- MANGÓ - 1,5 kg
- SÁRGADINNYE - 1,5 kg
- NARANCS - 1,5 kg
- MARACUJA - 1,5 kg
- ŐSZIBARACK - 1,5 kg
- ANANÁSZ - 1,5 kg
- MÁLNA - 1,5 kg
- EPER - 1,5 kg
- ERDEI GYÜMÖLCS - 1,5 kg

**Az adagolás termékenként eltérő, mindig a címkén található gyártói javaslat az irányadó.**

# VARIEGATO



## VARIEGATO



A Fabbri széles választékban kínál kiváló minőségű, klasszikus és gyümölcsös variegatokat. Fagylaltok rétegezéséhez és desszertek, cukrászati készítmények díszítéséhez, ízesítéséhez.

- AMARENA - 4,5 kg
- AMARENA LIGHT - 4,2 kg
- NARANCS - 4,5 kg
- MARACUJA - 4,5 kg
- ŐSZIBARACK - 4,5 kg
- MANGÓ - 4,5 kg
- KÖRTE - 4,5 kg
- MÁLNA - 4,5 kg
- EPER - 4,3 kg
- ERDEI GYÜMÖLCS - 4,3 kg
- ANANÁSZ - 4,5 kg
- CSOKIS KEKSZ - 4,3 kg
- TEJKARAMELLA - 4,5 kg
- FÖLDIMOGYORÓ - 4,2 kg
- KARAMELLIZÁLT FÜGE - 4,5 kg
- STRACCIATELLA - 3,8 kg
- ÉTCSOKOLÁDÉ - 3,9 kg
- FEHÉR NUTTY MÜZLI - 3,6 kg
- SÓS VAJKARAMELL - 4,5 kg
- MÉZES MANDULA - 3,8 kg
- STRACCIATELLA FEHÉR - 3,8 kg
- NUTTY - 4,2 kg
- NUTTY NERO - 1 kg

## CROCKOLOSO VARIEGATO-CSALÁD:

Klasszikus, krémes variegatok roppanós gabonával, kekszdarabokkal.

- CSOKIS KEKSZ CROCK - 3,9 kg
- FEHÉRCOKOLÁDÉ CROCK - 4,2 kg
- KÁVÉ CROCK - 3,8 kg
- GIANDUIA CROCK - 3,8 kg
- MÉZESKALÁCS CROCK - 3,9 kg
- MANDULÁS-FENYŐMAGOS CROCK - 4 kg
- PISZTÁCIA CROCK - 3,8 kg



## SIMPLÉ KÉSZTERMÉKEK



A Simplé termékek minden szükséges összetevőt tartalmaznak, így azonnal felhasználhatók. Tejjel vagy vízzel elkeverve akár lágyfagylaltgépben is gyorsan, kényelmesen elkészíthetők.

## SIMPLÉ' KÉSZPASZTÁK

- KÖRTE - 1,5 kg
- EPER - 1,5 kg
- SÁRGADINNYE - 1,5 kg
- VATTACUKOR VILÁGOSKÉK - 1,5 kg
- VATTACUKOR PINK - 1,5 kg

## SIMPLÉ' KÉSZPOROK

- VÉRNARANCS - 1,25 kg
- LIME - 1,25 kg
- LIMONCELLO - 1,25 kg
- GRAPEFRUIT - 1,25 kg
- ÉTCSOKOLÁDÉ - 1,5 kg

Az adagolás termékenként eltérő, mindig a címkén található gyártói javaslat az irányadó.



FAGYLALT

# AMARENA FABBRI



## AMARENA FABBRI

A száz éve változatlan receptúra alapján készülő Amarena Fabbri világszerte a minőség és a tradíció jelképe. Egyedülálló ízvilágával ma már nélkülözhetetlen a modern és a tradicionális cukrászatban egyaránt.

- AMARENA MAGNUM 20/22 – 3,2 kg
- AMARENA 18/20 – 3,2 kg
- AMARENA 18/20 – 12,5 kg



## ÖNTETEK, TOPPINGOK

Intenzív ízű, csillogó színű önteteinkkel vendégei kedve szerint díszítheti, ízesítheti desszertjeit, süteményeit, fagylaltjait. A felhasználási lehetőségekben csak a fantázia szab határt.

### GOURMET SAUCES:

- |                  |               |                  |              |
|------------------|---------------|------------------|--------------|
| • ZÖLDALMA       | • ÉTCSOKOLÁDÉ | • FEHÉRCOKOLÁDÉ  | • CITROM     |
| • JUHARSZIRUP    | • MEGGY       | • CSOKOLÁDÉ      | • ÁFONYA     |
| • MANGÓ          | • AMARETTO    | • TEJKARAMELLA   | • MENTA      |
| • MARACUJA       | • NARANCS     | • EPER           | • ÓSZIBARACK |
| • KÓKUSZ         | • KAKAÓ       | • ERDEI GYÜMÖLCS | • TOJÁSLIKÓR |
| • PISZTÁCIA GOLD | • KÁVÉ        | • KIWI           |              |
| • BODZA          | • KARAMELL    | • MÁLNA          |              |

### KROCCANT:

Hidegre dermedő öntetek.

- CSOKOLÁDÉ - 780 gr
- FEHÉRCOKOLÁDÉ - 780 gr

### FRISSENTARTÓ:

- CHIARAFRUTTA - 900 gr

# CUKRÁSZATI ALAPANYAGOK



## MOUSSECREAM +5

A Moussecream +5 segítségével egyszerűen, gyorsan készíthetünk magas minőségű krémeket, desszerteket.

Kiszerezés: 1 kg

- MOUSSECREAM+5



## BEVONÓZSELÉK (NAPPAGE)

Intenzív ízű, csillogó színű bevonzselék, semifreddok, desszertek, modern torták készítéséhez.

Kiszerezés: 4,5 kg

- COTTON CANDY (Vattacukor)
- CITROM
- SÁRGABARACK
- MEGGY
- MARACUJA
- PISZTÁCIA
- EPER
- SEMLEGES
- KARAMELL
- CSOKOLÁDÉ



## TOP GELEE:

Azonnal felhasználható, áttetsző bevonzselé.

Kiszerezés: 1,4 kg



## PASTOVOCREM

Pasztőrözött tojássárgája krém cukorral. Kréme, tészták, fagyaltok, desszertek készítéséhez.

Kiszerezés: 1,4 kg



## SELEN

Krémpor desszertek, semifreddok, modern torták készítéséhez.

Kiszerezés: 1,25 kg



Az adagolás termékenként eltérő, mindig a címkén található gyártói javaslat az irányadó.