



Natale: il panettone incontra Amarena Fabbri

L'azienda di Bologna esordisce in un mercato da oltre 100 milioni di euro, che vede crescere la richiesta di prodotti premium e originali. Il panettone sarà disponibile in 4 formati, ideali anche come dono natalizio.

Bologna, settembre 2023 – Si celebra un nuovo incontro gastronomico sotto l'albero di Natale: il re dei grandi lievitati, il panettone, incontra Amarena Fabbri, inimitabile regina di dolcezza dal 1915. Nasce così una linea di panettoni premium a lievitazione naturale e dal sapore inconfondibile, figlia della migliore tradizione dolciaria nazionale che esalta l'estro creativo del professionista grazie alla qualità della materia prima.

Il prodotto si fregia di caratteristiche distintive: l'impasto morbido e fragrante del classico panettone avvolge infatti le Amarene Fabbri, regalando ad ogni morso un'esperienza gustativa inedita, fatta di intensità di sapori e giochi di consistenze.

A rendere unico il nuovo dolce di Natale made in Bologna anche il fattore estetico: il packaging inconfondibile, con i classici faentini bianchi e blu – firma di casa Fabbri riconosciuta in tutto il mondo – rende la nuova linea di panettoni anche uno splendido dono natalizio, e non solo. Sono infatti quattro i formati proposti, adatti ad ogni occasione di consumo: il panettoncino da 100 gr per soddisfare una voglia di dolcezza; il panettone con incarto regalo da 500 gr; il panettone con incarto regalo da 1 kg; la preziosa latta decorata da 500 gr, da collezionare. I panettoni potranno essere acquistati anche online sul sito <https://shop.fabbri1905.com/it>.

Fabbri 1905 fa in questo modo il suo ingresso in un mercato che supera i 100 milioni di euro, che non conosce crisi e che vede crescere di anno in anno la domanda di prodotti a produzione premium diversi dal classico, impreziositi da ingredienti particolari che ne garantiscano l'unicità.

Una richiesta alla quale l'azienda bolognese, da sempre attenta nel rispondere ai nuovi trend e alle esigenze di un consumatore esigente e maturo, ha risposto prontamente, forte di una competenza trasversale nell'universo dolciario e di un inesauribile slancio innovativo.

IMMAGINI

DISPONIBILI

AL

<https://www.dropbox.com/scl/fo/1zqbzugq0tavp2n7enzun/h?rlkey=ae9zl0pn3no6f85bzkx60jyp&dl=0>

Ufficio stampa Fabbri 1905 **Lead Communication** T. 02 860616

anita.lissona@leadcom.it 335 498993
carlo.petronella@leadcom.it 389 2443460
barbara.olivieri@leadcom.it 339 2278501

PREZZO RACCOMANDATO

- **Panettoncino con Amarena Fabbri 100 g:** da 3,50 a 3,85 euro
- **Panettone con Amarena Fabbri 500 g:** da 18,40 a 19,50 euro
- **Panettone con Amarena Fabbri in latta 500 g:** da 22,90 a 24,25 euro
- **Panettone con Amarena Fabbri 1000 g:** da 29,90 a 31,90 euro



AT A GLANCE

Tradizione e artigianalità, ma anche slancio innovativo, spirito visionario e attenzione al sociale e alla sostenibilità. Sono le anime che convivono nell' "Azienda dell'Amarena": familiare – siamo oggi alla 5° generazione - fortemente radicata sul territorio bolognese, ma anche holding che esporta oltre 1300 prodotti in più di 100 nazioni, senza mai trascurare l'impegno verso la società, l'ambiente e la ricerca. Un impegno premiato dai numeri: con un fatturato consolidato 2022 che si attesta a 100 milioni di euro, Fabbri 1905 segna una crescita del + 25% rispetto al 2021 derivante dall'incremento dei volumi in tutte le aree geografiche.

La Fabbri viene fondata nel 1905 dal giovane Gennaro che avvia una piccola distilleria per produrre liquori a Portomaggiore, Ferrara. Pochi anni dopo la sede sarà spostata a Bologna, Borgo Panigale, dove ha sede tuttora. Le amarene arrivano dieci anni dopo, su intuizione di Rachele, moglie di Gennaro Fabbri, artefice di un prodotto diventato uno dei simboli del gusto made in Italy nel mondo. Saranno proprio le "invenzioni" e lo spiccato spirito innovativo a far maturare un'azienda che ha contribuito ad aprire nuovi mercati, come quello degli "Sciroppi inventa bibite" o dei "Cremolati" per fare il gelato. La ricerca continua di novità procede parallela al costante rigore con cui vengono trattate le materie prime, all'attenzione alla sicurezza, alla qualità, al gusto e alle esigenze del consumatore, come testimoniano le linee dei prodotti gluten free, senza lattosio e vegan, le certificazioni Kosher e Halal e la rispondenza dei prodotti all'IFS (International Food Standard) e al BRC (British Retail Consortium).

La produzione oggi è divisa in due canali – Professionale e Retail – e organizzata in tre Business Unit: **Pasticceria e Gelateria** artigianali, con prodotti per tutte le esigenze dei professionisti del dolce, dalle basi ai completi, dalle paste aromatizzanti ai variegati e farciture con particolare attenzione alle linee "Free From", senza glutine, coloranti e aromi artificiali, come le basi per gelati Neve Free e NeveFrutta Free. **Beverage**, con un'offerta di soluzioni e servizi rivolta ai mondo della mixology e del bartending che ha visto il recente lancio del Fabbri Dry Gin che rappresenta un ritorno all'antico perché è la riedizione, innovata dall'Amarena, di un grande classico anni '30 della Premiata Distilleria Fabbri. **Largo Consumo**, dove Fabbri è leader indiscusso di mercato, con prodotti come l'Amarena e gli sciroppi, e d'innovazione come testimoniano i recenti lanci delle praline BomBon e delle Creme Spalmabili in tre inedite ricette.

Ufficio stampa Fabbri 1905 **Lead Communication** T. 02 860616

anita.lissona@leadcom.it 335 498993
carlo.petronella@leadcom.it 389 2443460
barbara.olivieri@leadcom.it 339 2278501