



Sigep 2023
21 – 25 gennaio

Hall A5-C5

Un'Isola del gusto nel segno della Food Experience

Qualità, sostenibilità e servizio: Fabbri 1905 porta al Sigep di Rimini un'offerta che anticipa i nuovi bisogni di consumo. Accanto ai grandi classici, rivisitati in chiave contemporanea, acquistano peso i prodotti free from, mentre si fanno largo nuovi momenti esperienziali.

Rimini, 21 gennaio 2023 - Grandi classici rivisitati in chiave contemporanea, nuovi prodotti che giocano con le consistenze e la fantasia, esperienze, demo, masterclass per sperimentare e toccare con mano le nuove tendenze del settore. E su tutto lei, Amarena Fabbri, da oltre cento anni icona di famiglia ed emblema del gusto italiano nel mondo, che non perde la capacità di stupire e che sarà protagonista della fiera e di nuove occasioni di consumo. È uno spazio dinamico e vivo quello che Fabbri 1905 ha realizzato al Sigep, l'appuntamento di riferimento per i professionisti di pasticceria, gelateria e beverage, in programma a Rimini dal 21 al 25 gennaio. Un'Isola della dolcezza, ubicata nella sua storica posizione – Hall A5-C5 – pensata per accogliere i visitatori e guidarli in un percorso che racconta le tre anime dell'azienda bolognese nel mondo professionale ma soprattutto la sua vocazione alla qualità e al servizio, che si traduce in prodotti genuini, sicuri e sostenibili, capaci di intercettare le richieste del mercato, dei nuovi consumatori e ovviamente dei professionisti del fuoricasa. Un incontro tra la tradizione del saper fare italiano e lo spirito innovativo e contemporaneo che si ritrova anche nel concept estetico dello stand, che richiama l'opera dello street artist Cheone – Madre Natura – realizzata la scorsa estate sulla sede storica dell'azienda. Un omaggio al legame tra Fabbri 1905 e l'arte all'insegna dell'amore per la città di Bologna e del rispetto per la natura.

Le tendenze

Proprio la "natura", la qualità dei prodotti e delle materie prime rappresentano i cardini della proposta che l'azienda, forte della sua capacità di farsi interprete e anticipatrice delle tendenze del mercato, porta in fiera.

I consumatori sono sempre più attenti, consapevoli ed esigenti: superato il concetto di "semplicemente biologico", sono valori quali **naturalità**, **sostenibilità** e **servizio** a orientare le scelte di acquisto. Come si evince dall'ultimo Position Paper realizzato da *The European House – Ambrosetti* per

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

anita.lissona@leadcom.it 335 498993

federica.levi@leadcom.it, carlo.petronella@leadcom.it



ADM Associazione Distribuzione Moderna e presentato a *Marca by BolognaFiere 2023*, il 62% degli italiani è particolarmente sensibile al tema della sostenibilità, dell'origine e della sicurezza alimentare, mentre sarà la **Food Experience**, ossia la capacità di offrire prodotti "free from" e ad alto contenuto di servizio una delle direttrici di mercato del futuro.

Un futuro che per Fabbri è consuetudine, come dimostrano le innumerevoli certificazioni (Kosher, Halal, Vegan OK, standard internazionali UNI EN ISO 14001, UNI EN ISO 9001:2015, IFS e BRC), gli oltre 600 prodotti gluten free, i 400 senza lattosio e la sempre più strategica gamma dei **Free From**, l'ampia proposta di prodotti senza glutine, coloranti e aromi artificiali targata Fabbri che si arricchisce quest'anno con **due novità a etichetta corta e clean**.

Parlando di **servizio** l'azienda di Bologna, da sempre al fianco di chi lavora nel fuoricasa, affina ancora di più la sua capacità di essere problem solver, offrendo nuove soluzioni versatili. Un sostegno non solo pratico ma anche creativo: accanto ai prodotti acquistano sempre più peso le proposte di nuove idee di consumo e di momenti esperienziali.



Le novità

Variegati e Snackolosi

Nella gamma degli Snackolosi, Fabbri lancia il nuovo gusto Amarena Fabbri con croccante di nocciola e mandorle e inclusione di amarena in pezzi: si chiama **Croccante all'Amarena Fabbri** ed è una delle novità più attese del Sigep. Una crema anidra con il gusto unico e inimitabile di Amarena Fabbri per una consistenza crunchy e avvolgente.

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

anita.lissona@leadcom.it 335 498993

federica.levi@leadcom.it, carlo.petronella@leadcom.it

Il prodotto conferma il trend in grande ascesa dei gusti snack. Può essere utilizzato sia in gelateria – per variegare, come cremino, all'interno dei coni – sia in pasticceria – come inserto nei dolci o come copertura.

Glasse e Nappage

Protagonisti della proposta Fabbri due grandi classici della gelateria e della pasticceria, due evergreen da sempre amati da grandi e piccini: il **cioccolato** e il **pistacchio**, a cui sono dedicate le novità principali nelle gamme.

Nascono infatti la **Glassa al Cioccolato al Latte** (coprente e lucida, con aromi naturali e senza coloranti artificiali, gluten free e palm oil free) e la nuova **Glassa al Pistacchio**, crema anidra con effetto coprente e finitura opaca, con il 10% di pistacchio e una piacevole nota sapida, cui si aggiunge la nuova **Glassa al Limone** con aromi naturali e un colore intenso con le note di bucce di limone.

Nutty Wow

Nell'offerta **Nutty Wow** fanno il loro ingresso in famiglia il **Cioccolato Fondente**, crema anidra con cacao monorigine Ghana, e il **Pistacchio**, con oltre il 30% di pistacchi, da utilizzare entrambi tal quali, come cremino o all'interno dei coni per variegare.



Simplé

Grandi sorprese anche tra i **Simplé**, i prodotti ad alto contenuto di servizio e di versatilità per eccellenza, che si arricchiscono con una variazione sul tema cioccolato davvero ampia: **Cioccolato Bianco**, **Nero Fondente**, **Cioccolato Fondente ZERO SDL** con Zero zuccheri aggiunti e senza derivati del latte, e infine lo sfizioso **Cioccolato al Peperoncino**, cioccolato al latte con la giusta nota di piccante.

Grande rilevanza in fiera, inoltre, su una delle linee – **Free From** – nella quale l’azienda bolognese crede e investe da anni e che ben rappresenta la sua filosofia: rispetto per l’ambiente, rigore nella scelta delle materie prime, attenzione per le esigenze alimentari dei diversi tipi di consumatori. Oltre a **Neve Free**, la base per gelati con soli 4 ingredienti che garantisce una struttura stabile e cremosa, l’ampia proposta di prodotti senza glutine, coloranti e aromi artificiali si arricchisce infatti con **NeveFrutta Free**, una base per gelato alla frutta dalla triplice garanzia, massima espressione del concetto di free from, poiché ad etichetta clean e corta - con solo 5 ingredienti, tra cui fibra vegetale di agrumi.

L’iconico Vaso Fabbri si fa in tre

Tuttora una icona senza tempo del design italiano, il **vaso di Amarena Fabbri**, selezionato nel 2019 all’interno del “Fattobene Pop Up” nel MoMA Design Store di New York, sarà in esposizione nel mese di marzo alla mostra sul design del packaging intitolata “Unpacking Tomorrow: The Design of Food Packaging” al Museum of Design Atlanta - MODA. Ad ampliare la collezione arrivano in fiera i due nuovi tesori di casa, che affiancano Amarena Fabbri tra tradizione e innovazione: il vaso di **Fragola Fabbri**, delizia di frutti semi-canditi di piccolo calibro in sciroppo di fragola, e quello di **Zenzero Fabbri**, piccante prelibatezza con pepite di zenzero immerse in pregiato sciroppo di zenzero e curcuma.





Novità nel bicchiere

“All day long”: dalle preparazioni di **caffetteria artigianale** al colorato mondo dell’aperitivo, passando per le **bibite artigianali** l’imperativo è promuovere nuove occasioni di consumo legate alla convivialità, al dolce vivere tipico italiano, al divertimento consapevole. Dalla pausa caffè, che diventa coccola rilassante e sorprendente per tutta la famiglia, al classico momento di socialità made in Italy che l’azienda di Bologna reinterpreta proponendo tante colorate versioni, low e zero alcool, del drink per antonomasia dell’happy hour - lo **Spritz**. Con una variante originale e leggera, lo **Sbritz®**, con la “B” di birra! Cocktail low alcool dove la birra si sostituisce al prosecco.

Leggerezza, qualità e fantasia nel bicchiere sono gli ingredienti con cui creare un infinito ventaglio di **bibite artigianali**: Fabbri porta in fiera un menù completo con gli **Sciroppi Mixybar** (ben 59 concentrati di frutta ideali per realizzare aperitivi, long drink, cocktail, smoothie, granite o bibite fresche) e gli **Sciroppi Mixybar Plus** (sciroppi ad alta concentrazione di frutta, senza coloranti e conservanti, ai gusti Cocco, Fragola, Banana, Passion Fruit e Lime, Limone e Zenzero).

Golosità senza rinunce infine con i **Frappè Powder zero** (disponibili nei gusti yogurt, fiordilatte e cioccolato), formulazioni facilissime da usare per realizzare gustosi frappé senza zuccheri aggiunti, dal contenuto calorico ridotto, da provare anche solo con acqua.

AL SEGUENTE LINK LE IMMAGINI IN ALTA DEFINIZIONE DEI NUOVI PRODOTTI

<https://www.dropbox.com/scl/fo/xonggytarh1aul9ur0l5r/h?dl=0&rlk=ey=z2zf0tsqrlmyt3m9kq7jjvgi6>