



Pasqua: la Colomba incontra Amarena Fabbri

L'azienda bolognese presenta la sua originale Colomba Cuor di Amarena Fabbri.

Una rivisitazione unica del dolce tipico della Pasqua, ideale anche come dono.

Bologna, 18 marzo 2024 – Nel dolce simbolo della festa di Pasqua batte un cuore di Amarena: dopo il grande successo del Panettone, Fabbri 1905 presenta la sua originale Colomba Cuor di Amarena Fabbri, inimitabile regina di dolcezza dal 1915.

Un dolce unico nel suo genere, capace di incarnare l'eccellenza della tradizione dolciaria italiana e la creatività, tra giochi di consistenze e intensità di sapori.

Con un impasto ricco di autentiche Amarene Fabbri, questa Colomba si distingue per il suo gusto pieno e avvolgente, che porta con sé più di un secolo di esperienza nel mondo del dolce. Il processo di lievitazione lenta, grazie all'utilizzo del lievito naturale, conferisce a questa specialità una consistenza soffice e una fragranza irresistibile.

Colomba Cuor di Amarena Fabbri è frutto di un importante lavoro del team di Ricerca&Sviluppo Fabbri 1905, composto da esperti pasticceri, che ha dedicato tempo e passione per creare un prodotto che soddisfi i palati più esigenti. L'artigianalità, la qualità e l'intensità di gusto sono il risultato di un'attenta lavorazione che si riflette in ogni morso.

A rendere unico il nuovo dolce, come da tradizione Fabbri, è anche il fattore estetico: il packaging, con i classici faentini bianchi e blu, firma inconfondibile dell'azienda bolognese, è elegante e immediatamente riconoscibile e rende la Colomba anche un ricercato regalo per amici e parenti.

La Colomba Cuor di Amarena Fabbri è in vendita in grande distribuzione e nelle migliori pasticcerie/bar italiani e sullo shop di Fabbri 1905.

PREZZO RACCOMANDATO: euro 27,90

FORMATO 750 gr

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

anita.lissona@leadcom.it 335 498993
carlo.petronella@leadcom.it 389 2443460
federica.levi@leadcom.it 338 1220693



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
federica.levi@leadcom.it 338 1220693