



FABBRI

FAGYLALT és CUKRÁSZATI ALAPANYAGOK



FABBRI
1905

Suha Kereskedelmi Kft.

AMARENA FABBRI



Az egyedülálló Amarena Fabbri a hagyomány és a minőség szimbóluma, a Fabbri vállalat jelképe, mely meghatározta a sikerét.

A gondosan kiválasztott gyümölcs és a több, mint hetven éve változatlan, eredeti recept teszi az Amarena Fabbri-t nélkülözhetetlenné, legyen szó fagyaltról, süteményekről vagy bármilyen édességről, desszertéről.

MEGGY SZIRUPBAN – AMARENA FABBRI (ízek, kizserelések)

AMARENA 16/18 – Kizserelés: 1,25 kg, 6 db/karton
AMARENA MAGNUM 20/22 – Kizserelés: 3,2 kg, 6 db/karton
AMARENA BRISURES – Kizserelés: 2,75 kg, 6 db/karton
AMARENA GEL. 18/20 – Kizserelés: 3,2 kg, 6 db/karton
AMARENA SGOCCIOLATA (Csak szemek),
Kizserelés: 1,85 kg, 3 db/karton



ÖNTETEK



Egy különleges ajánlat kínálatunkban, mellyel egyedivé varázsolhatja desszertjeit, fagyalatkelyeit.

Széles ízválasztékban, a szivárvány összes színében, különleges, hidegre dermedő változatban is.

TOPPING FABBRI

Ízek, kizserelések

Meggy, Amaretto, Narancs, Kakaó, Kávés, Karamell, Fehércsokoládé, Csokoládé, Tejkaramella, Eper, Szamóca, Erdei gyümölcs, Kiwi, Málna, Citrom, Áfonya, Menta, Mogyorós kakaó, Mogyoró, őszibarack, Tropical Blue, Vanília, Tojáslikőr.

(950gr., flakon, cseppengésgátló szeleppel, 6 db/karton)

KROCCANT Hidegre dermedő öntetek

Ízek, kizserelések

KROCCANT Csokoládé – Kizserelés: 780 gr, 6 db/karton

KROCCANT Fehércsokoládé – Kizserelés: 780 gr, 6 db/karton

FRISSENTARTÓ

CHIARAFRUTTA – Kizserelés: 900 gr, 6 db/karton



KLASSZIKUS ÉS KÜLÖNLEGES PASZTÁK



A legjobb választás kiváló, krémes kézműves fagyalt valamint cukrászati specialitások (torták, krémek, pralinék) készítéséhez.

A karakteres ízek, a legmagasabb minőségi elvárásoknak megfelelő gyártástechnológia együttesen jelent garanciát a kiváló minőségre.

Ízálaszték:

CROCKANTELLA, BRONTEI PISZTACIA 100%, PISZTACIA 100% , CIOCCO BIANCO (Fehércsokoládé), TORRONE CLASSICO (Mézes-mandulás), LECHE MERENGADA, BABA (Likőrös piskota), CASSATA SICILIANA (Szicíliai gyümölcssei), CIOCCOLATO (Csokoládé), GIANDUIA (Mogyorós csokoládé), GIANDUIA TORINO (Mogyorós csokoládé), LELLO (Rafaello), NOCCIOLATO BIANCO (Mogyorós fehér csokoládé), NOCCIOLA & CACAO (Mogyorós kakaó) , NOCE (Dió), PISTACCHIO FINE (Pisztácia), PEANUTS (Földimogyoró), STRACCIATELLA , STRACCIATELLA BIANCA, NOCCIOLA PRALINATA (Mogyorós praliné), NOCCIOLA CREMOSA EXPORT (Krémes mogyoró)
Kiszerelés: 3,8-4,5 kg. vödör, 3 db./ karton

CAPPUCCINO, PANNA COTTA („Sült tejszín”), PISTACCHIO GRAN. (Dar. pisztácia), VANIGLIA SUPER (Vanília), VANIGLIA FRANCIA (Francia vanília), TIRAMISU (Tiramisu), AMARETTO, AZZURROKRÉM, CARMELLO (Karamell) CROCCANTINO (Rumos dió), CROSTATA (Linzer), MALAGA MARSALA (Mazsolás malaga), MANDORLA (Mandula), MALAGA RHUM (Rumos malaga), MENTA (Menta), MENTA BIANCA (Fehérmenta), MOKA (Kávé), VANIGLIA CREMA (Vanília), ZUPPA INGLESE (Angol puncs), ZABAIONE MARSALA (Tojáslikőr), MARRONS GLACES (Gesztenye)
Kiszerelés: 1,5 kg. zárható fémdoboz, 8 db./ karton.

NOCCIOLA (Mogyoró)

Kiszerelés: 1 kg. zárható műanyagtégely, 6 db./ karton.

A Vanília Super, Karamell, Kávé és Tiramisu paszták 4,7 kg.-os kiszerelésben is elérhetők.



GYÜMÖLCSPASZTÁK



A Fabbri gyümölcspaszták széleskörű felhasználási lehetőséget biztosítanak kiváló minőségű gyümölcsfagyaltok, valamint cukrászati specialitások (torták, krémek, pralinék) készítéséhez.

A friss, természetes ízek, melyek visszaadják a gyümölcsök zamatát és illatát, a legmagasabb minőségi elvárásoknak megfelelő gyártás együttesen jelent garanciát a kiváló minőségre. A gyümölcspaszták kombinálhatóak friss vagy fagyasztott gyümölcscsel

Ízválaszték:

ALBICOCCA (Sárgabarack), ANANAS (Ananász), ARANCIA (Narancs) AMARENA (Meggy), BANANA (Banán), COCCO (Kókusz), FRAGOLA (Eper), FRUTTI DI BOSCO (Erdei gyümölcs), KIWI, LAMPONE (Málna), PASTA AL LIMONE (Citrom), MELA VERDE (Zöldalma), MELONE (Sárgadinnye), MIRTILLO (Áfonya), MORA (Szeder), PESCA (őszibarack), MANDARINO (Mandarin), MANGO (Mango), MARACUJA,
Kiszerelés: 1,5 kg. fémdoboz, 8 db/karton.

Javasolt adagolás: fagyalathoz 50-120gr. egy liter alapkeverékhez.

Krémekhez: 50-120 gr. egy kg. krémhez.

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



ALAPPOROK TEJES FAGYLALTOKHOZ



Krémes fagyaltokhoz kifejlesztett alapkeverékeink használata garantálja a kiváló, krémes állagú fagyaltot, mely struktúráját a tégelyben, valamint a tárolás során is hosszú ideig megőrzi.

Hideg, meleg vagy mindkét eljárással elkészíthető alapkeverékeink szeles választékával minden elképzeléshez kínálunk megoldást.

Választék és kiszerelés

Nevepann 100 SPCF 2 kg. 8 db./ karton

Nevepann 50 CF, Nevepann 50 F, Nevepann 50 C, Superpanna CF,

Euromix, Euromix FDL 2,5 kg. 8 db./ karton

Neutro SP, Neutro 10C, Nevefull 1 kg.

Felhasználási és adagolási javaslat tejes alapokhoz

(adagolás: gr./alap egy liter tejhez),

Meleg eljáráshoz: Nevepann 100 SPCF, az igazi „magas” fagyaltokhoz (125gr),

Nevepann 50 C, (50gr) Neutro 10 C (10gr), Euromix 100, FDL (100gr)

Hideg eljáráshoz: Nevepann 50 F (50gr)

Hideg és meleg eljárással egyaránt elkészíthető alapok:

Nevepann 100 SPCF (100gr) Nevepann 50 CF (50gr),

Superpanna CF (100gr)



ALAPPOROK GYÜMÖLCS- FAGYLALTOKHOZ



A Fabbri gyümölcsfagyaltokhoz ajánlott alapkeverékeivel friss, könnyű, kiváló állagú fagyaltok készíthetők.

A Nevefrutta gyümölcsalap tejszármazék mentes.

Választék és kiszerelés

Nevefrutta 50 2,5 kg. 8 db./ karton

Neutralfive Fruit, Nevepann 100 Fruit 1 kg.

Felhasználási és adagolási javaslat gyümölcsalapokhoz:

Nevefrutta 50 (50gr) Nevepann 100 Fruit (100gr),

Neutralfive Fruit (5 gr)



SPECIÁLIS ALAPANYAGOK



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

FÉLKÉSZ POROK:

Liofilizált gyümölcsöt tartalmazó készítmények, könnyű, friss gyümölcsfagyaltokhoz.

CITROM (Limone L) – Kiszerezés: 1 kg, 6 db/karton

NARANCS (Arancio L) – Kiszerezés: 1 kg, 6 db/karton

– Kiszerezés: 1 kg, 6 db/karton

Joghurtos fagyaltok és krémek ízesítéséhez:

YOG 30 (lágy joghurt íz),

FABBRIYOG (Intenzív joghurt íz)

Kiszerezés: 1 kg, 6 db/karton

MASCARPONE 40 ÉS PAMATIS

Mascarpone ízű cukrászati specialitások, Tiramisú, krémek, fagyaltok készítéséhez.

Kiszerezés: 1 kg. tasak, 6 db./ karton

Javasolt adagolás: Pamatís: 50 gr,

Mascarpone 40: 40 gr. 1 kg. krémhez.

NEW YORK CHEESECAKE - az Év Fagyaltja 2009 díjnyertese.

Lágy, krémes különlegesség

– Kiszerezés: 1 kg, 10 db/karton

KALÓRIASZEGÉNY KÉSZPOROK:

Ízletes, alacsony kalóriatartalmú fagyaltok készítéséhez

DIALIGHT CIOCCOLATO, DIALIGHT YOGURT, DIALIGHT VANIGLIA

Kiszerezés: 750 gr, 12 db/karton

ÉLCSIKOZÓK LÁGYFAGYALTHOZ:

RAINBOW BLUE (Vanília), RAINBOW CIOCCOLATO (Csokoládé),

RAINBOW FRAGOLA (Eper)

Kiszerezés: 1,5 kg, 8 db/karton



VARIEGATO



A kézműves- fagyaltkészítéshez nélkülözhetetlenek a csillogó, élénk színű, klasszikus és különleges, krémes és gyümölcsös ízekben elérhető Fabbri variegatok.

Crockoloso: Klasszikus variegatok ropogós darabokkal megbolondítva, ellenállhatatlan...

Ízek, kiszerezések:

AMARENA EXPORT (Meggy-darabos)

AMARENA (Meggy-egész)

AMARENA LIGHT (Meggy)

CARAMELLO (Karamell)

CILIEGIE (Cseresznye)

FRAGOLA (Eper)

LAMPONE (Málna)

FR. DI BOSCO (Erdei gyümölcs)

ARANCIA (Narancs)

FICHI CARAMELLATI (Karamellás Füge)

NOCCIOLA & CACAO

MARACUJA

MOJITO (Lime)

MOU (Tejkaramella)

VARIEGATO PEANUTS (Földimogyoró)

MANDORLE e PINOLI (Fenyőmagos-mandulás)

BISCOTTI – COOKIES (Csokiskeksz)

CROCKOLOSI NOCCIOLA (Mogyorós)

CROCKOLOSI CIOCCOBIANCO CON MERINGHE (Fehércsokoládé)

CROCKOLOSI GIANDUIA (Mogyorós csokoládé)

CROCKOLOSI BISCOTTO CROCK (Csokiskeksz)

CROCKOLOSI CAFFÉ

Kiszerezés: 3,8 – 4,5 kg. műanyag vödör, 3 db./ karton.



SIMPLÉ KÉSZTERMÉKEK



Tökéletesen kiegyensúlyozott, pasztörizált alapanyagok gyümölcsös és klasszikus ízekben, azonnali felhasználásra készen.

Minden szükséges alkotóelem hozzáadásával készült termékek krémes, tartalmas klasszikus, vagy friss gyümölcsfagyaltok gyors elkészítéséhez. Kiválóan használható gyümölcsös mousse-ok, vagy hideg krémek ízesítéséhez is.

SIMPLE' KÉSZPASZTÁK:

Ízek, kiszerezések

ANANÁSZ, BANÁN, EPER, ERDEI GYÜMÖLCS, KIWI, MÁLNA,

GÖRÖGDINNYE, CITROM, ZÖLDALMA, SÁRGADINNYE, ÁFONYA,

PAPAYA, SÁRGABARACK, VILMOSKÖRTE, VADÁFONYA, ŐSZIBARACK,

TIRAMISU, ANGOL PUNCS, **COLA, MOJITO, GELSO (FEKETE SZEDER)**

Kiszerezés: 1,5 kg lezárható fémdoboz, 8 db./ karton

SIMPLE' KÉSZPOROK:

Ízek, kiszerezések

ÉTCSOKOLÁDÉ az Év Fagyaltja 2010. aranyérmese

CHILIS CSOKOLÁDÉ, KÖRTÉS CSOKOLÁDÉ, LIME,

VÉRNARANCS, ZÖLDTEA, YOGHURT LIGHT, GRAPEFRUIT

Kiszerezés: 1,05- 1,25 kg. tasak, 12 db./ karton.



STABILIZÁTOROK KRÉMEKHEZ



MOUSECREAM+5

Könnyen felhasználható Mousse-krém stabilizátor, finom, kiváló állagú krémek készítéséhez.

Használatával a sütemények fagypont feletti hőmérsékleten is tárolhatók.

A termékkel készített édességek napokig megőrzik a frissességüket, állagukat és jól szeletelhetőek maradnak. Tejszinhab stabilizátorként is alkalmazható, a tejszín hosszú ideig lágy és krémes marad.

Kiszerezés: 1 Kg-os tasak



BEVONÓZSELÉK (NAPPAGE)



Különleges, intenzív ízű termékek, elsősorban hideg sütemények, parfék bevonására. Mindig csillogó, sima felületet képez, tökéletesen szeletelhető. Negatív hőmérsékleten is.

Ízek, kiszerezések

Sárgabarack, Meggy, Maracuja, Pisztrácia, Eper, Áttetsző, Karamell, Csokoládé

Kiszerezés: 4,5 kg. műanyag vödör, 3 db/karton

TOP GELEE (Bevonózsélé)

Kiszerezés: 1,45 kg, 6 db/karton



PASTOVOCREM



Pasztörizált, cukrozott tojássárgája cukrászati felhasználásra, tojás alapú krémek, fagyaltok készítéséhez. 140 gr. Pastovocrem megfelel 70 gr. cukor – 70 gr. tojássárgája keverékének.

Kiszerezés:
1,4 kg., üveg



SELEN



Ideális hideg krémek készítéséhez.

Alacsony hőmérsékleten is megőrzi krémes állagát, jégkásagépben is kiválóan elkészíthető.



FABBRI

1905

Suha Kereskedelmi Kft.

Mobil: +36 (20) 667-3728

E-mail: fabbri@fabbri.hu

www.fabbrigelato.hu

