

ITALIAN FOOD TODAY

QUOTIDIANO DELLA FILIERA AGROALIMENTARE E DELL'HO.RE.CA



- HOME
- DALLE AZIENDE ▾
- GDO RETAIL
- MONDO HORECA
- TECNOLOGIE
- IMPRESE & C
- CANALI ▾
- CONTATTI ▾

PASTA, PANE & DOLCI



Le creme spalmabili Fabbri 1905 debuttano in formato mignon



ITALIANFOODTODAY È PARTNER DI AIC



RISTORANDO

A Novembre a Carrara La Cittadella del Gusto dell'AIC

I Love Poke in crescita si espande all'estero

Un concentrato di dolcezza in formato mignon per stupire e coccolare tanto i

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

clienti di ristoranti e alberghi, quanto gli ospiti di matrimoni e feste con un originale e delizioso cadeau: le creme spalmabili Fabbri 1905 debuttano nel mini formato da 30 gr in un pack da 24 pezzi, disponibile sia nel canale Cash & Carry, sia sullo shop online dell'azienda bolognese (<https://store.fabbri1905.com/collections>).

Tre vasetti decorati che racchiudono tre ricette irresistibili, gluten free, le stesse con le quali l'azienda bolognese ha esordito nel mondo delle creme spalmabili nel 2022 con il formato 200gr: Pistacchio, Cacao e Cocco, Cacao e Caramello Salato.

- Il pistacchio, di cui l'azienda segue con particolare sapienza tutto il processo di produzione, inclusa la delicata fase di tostatura per ottenere un prodotto d'eccellenza, che esalta al meglio gusto e profumo intrinseci del pistacchio.
- L'esotico cacao-cocco dove la rotondità golosa del cacao si esalta con la dolce morbidezza dei fiocchi di cocco.
- L'esplosivo abbinamento cacao-caramello salato che gioca con le diverse consistenze, che passano dalla morbidezza della crema al crunchy dei cristalli di caramello. Un gusto trendy già molto amato dai tanti consumatori che lo hanno scelto nella versione 200 gr.



ARTICOLO PRECEDENTE



Da Invitalia 4,5 milioni a Avicola
Monteverde per ampliare lo
stabilimento di Rovato

LASCIA UN COMMENTO

Commento *

Nome *

Email *

Sito web

Invia commento

Andrea Pieraccini vince la quinta edizione della Sabatini Cocktail Competition

The World's Best Restaurants 2024: due italiani nella classifica dal 51esimo al 100esimo posto



[ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER](#)