

Sambuco Zero Fabbri, per uno Spritz Hugo senza zuccheri aggiunti

Caratterizzato dallo 0% di zuccheri e da meno di 2kcal per 100 ml, Sambuco Zero Fabbri va ad aggiungersi alle altre sette referenze della linea zero. È uno dei gusti più richiesti e ricercati dal mercato e finalmente arriva anche in versione zero: a proporlo, prima azienda nel panorama nazionale, è Fabbri 1905, forte della sua esperienza centenaria e della sua capacità di interpretare i nuovi trend. Sambuco Zero nasce dai fiori di sambuco, piccoli e bianchi, caratterizzati da un profumo dolce e delicato. Fresco e dalle note floreali, caratterizzato



dallo 0% di zuccheri e da meno di 2kcal per 100 ml, va ad aggiungersi alle altre sette referenze della linea zero, in risposta alle esigenze di consumatori sempre più scrupolosi e attenti alla forma fisica, che non vogliono tuttavia rinunciare al gusto. Fabbri 1905 è leader assoluto di questa categoria di mercato in crescita costante negli ultimi anni. Sambuco Zero è l'alleato perfetto per preparare l'aperitivo estivo per antonomasia, lo Spritz Hugo, che si potrà gustare da oggi anche in versione più leggera, senza pensieri. Ideale anche per combattere il caldo ormai alle porte e si presta alla creazione di ricette originali, facili, veloci, dal gusto unico e ovviamente meno caloriche. Ma sono tante le possibilità offerte dal Sambuco Zero in ogni momento della giornata, da una dissetante limonata pomeridiana a un classico Gin Tonic impreziosito dai fiori di sambuco per accompagnare una serata. Per scoprire le ricette, si veda: <https://www.fabbri1905.com/consumatori/sciroppi-fabbri/ricette/> Sambuco Zero è disponibile nei migliori supermercati, nel nuovissimo negozio Fabbri sotto le due torri bolognesi e nell'e-shop <https://shop.fabbri1905.com>: nell'inconfondibile bottiglia infrangibile da 560 ml, dotata di un comodo tappo apri e chiudi, è in vendita a un prezzo consigliato di 5,80. Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!