



**AMORENS®
FABRI**
l'Originale



FABBRI Street Art

Das Werk ist eine echte Hommage an die Stadt Bologna und bewahrt seit über hundert Jahren die Seele des Unternehmens.

Die Idee von Fabbri 1905, die Außenmauer seines historischen Hauptsitzes umzugestalten, entstand mit der **Absicht, den städtischen Raum zu dekorieren und ihm Schönheit zu verleihen.**

Die Schutzoberfläche schützt nicht nur das Werk, sondern absorbiert auch Kohlendioxid.

Das Projekt stammt von **Cheone**, einem international anerkannten Künstler, und das Wandbild stellt eine **poetische Erzählung** dar: Mutter Natur schenkt die Fülle einer Ernte, schenkt sie der Stadt, zwischen treuem Realismus und Imagination.

Fotografie des Wandgemäldes des Straßenkünstlers Cheone, das an drei Seiten des historischen Hauptsitzes von Fabbri 1905 in Bologna geschaffen wurde.

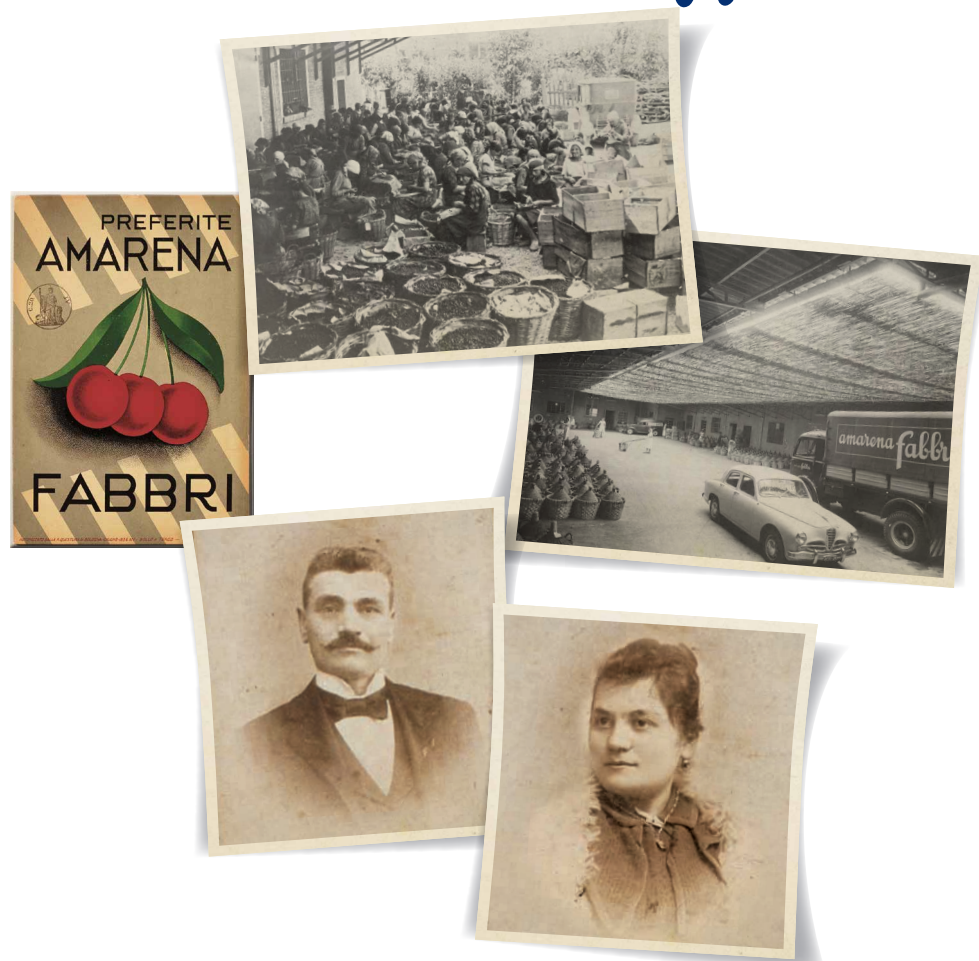




**MMAREN®
FABBRI**
l'Originale

*„Eine knackige Frucht, eingetaucht in
einen süßen und aromatischen Sirup,
mit einem charakteristischen und
unverwechselbaren Geschmack“.*





Seit 1915 Amarena Fabbri: Exzellenter Geschmack aus den Händen von Rachele

UND SEITDEM EINZIGARTIG UND UNNACHAHMLICH

Seit fünf Generationen wird der klassische Geschmack von Amarena Fabbri, dem unbestrittenen Marktführer in den Vorlieben der Italiener, mit jedem Rezept auf der ganzen Welt kombiniert und ist die perfekte Zutat, um jede Kreation mit Leidenschaft zu erfüllen. Eine Frucht mit knackiger Textur in einem süßen und aromatischen Kandiersirup für ein unvergessliches sensorisches Erlebnis.

Amarena Fabbri begeistert mit seinem unverwechselbaren vollmundigen Vergnügen beim ersten Genuss. Eine Familientradition, die sich im Laufe der Jahre zu einem wertvollen Symbol entwickelt hat. Die Verarbeitung der berühmten Frucht begann 1915 auf Grundlage der Intuition von Rachele, der Frau von Gennaro Fabbri. Eine Idee, die ein einfaches Naturprodukt in eine Geschmacks- und Stilikone verwandelt hat. Ein Erfolg aufgrund seiner Güte.

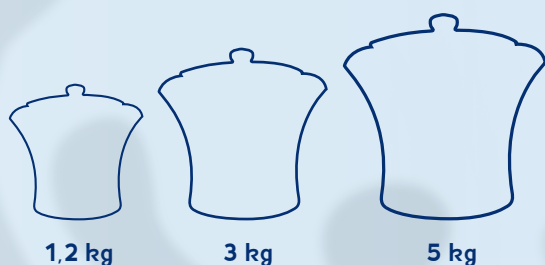
Die Vase von Amarena Fabbri, weltweite Ikone für Made in Italy

Die Vase mit den typischen weißen und blauen Verzierungen wurde 1928 vom Keramiker Riccardo Gatti aus Faenza entworfen und war eine Hommage von Gennaro an Rachele Fabbri.

Bis heute ist Amarena Fabbri eine **zeitlose Ikone des italienischen Designs** und wurde sogar für die Ausstellung „Fattobene Pop Up“ im **MoMA Design Store** ausgewählt, einem Raum, der die Aufwertung und den Vertrieb von exzellenten und ikonischen Produkten Made in Italy gewidmet ist, sowie für die Ausstellung über Verpackungsdesign mit dem Titel „Unpacking Tomorrow: The Design of Food Packaging“ im Museum of Design Atlanta – **MODA**.

Amarena Fabbri ist ein Synonym für «**Made in Italy**». Von der kulinarischen Leidenschaft zur künstlerischen Forschung war es nur ein kleiner Schritt. 2005, im Jahr des 100-jährigen Firmenjubiläums, wurde Amarena Fabbri zum absoluten Protagonisten des «**Premio Fabbri per l'Arte**».

Ausgabe für Ausgabe widmen sich internationale Künstler einer Hommage an die Fabbri-Ikonographie und experimentieren mit verschiedenen künstlerischen Sprachen, um die Schönheit und Güte einer großen italienischen Legende auszudrücken.



✓ In verschiedenen Größen erhältlich



Gründe für die Wahl



HERSTELLUNG
VON ZUTATEN FÜR DIE
SPEISEEISHERSTELLUNG
SEIT 1930



100 % DER PRODUKTION IM WERK
VON BOLOGNA



GARANTIERTE
QUALITÄT
DER ROHSTOFFE



STRENGE VORGABEN FÜR
DIE ZERTIFIZIERUNG VON
LIEFERANTEN



EINZIGARTIG,
AUTHENTISCH UND BEI
VERBRAUCHERN
BELIEBT



SEIT ÜBER 100 JAHREN
VOM FACHSPEZIALISTEN
UND VON DEN VERBRAUCHERN
ANERKANNTE QUALITÄT



Unser Engagement für:

Respekt vor religiösen Geboten

Gesundheit und Wohlbefinden





UNWIDERSTEHLICHE
KNACKIGKEIT

SÜSSER UND
AROMATISCHER
SIRUP

ORIGINALER
UNVERWECHSELBARER
GESCHMACK

WEICHES
FRUCHTFLEISCH

Die Perfektion einer Frucht, hergestellt mit Leidenschaft in unserer Fabrik in Bologna

1915 aus der Intuition von Rachele Fabbri entstanden, pflegt Amarena Fabbri immer noch das gleiche Familienrezept, lange Kandierzeiten und eine handwerkliche Fertigung in der Verarbeitung.

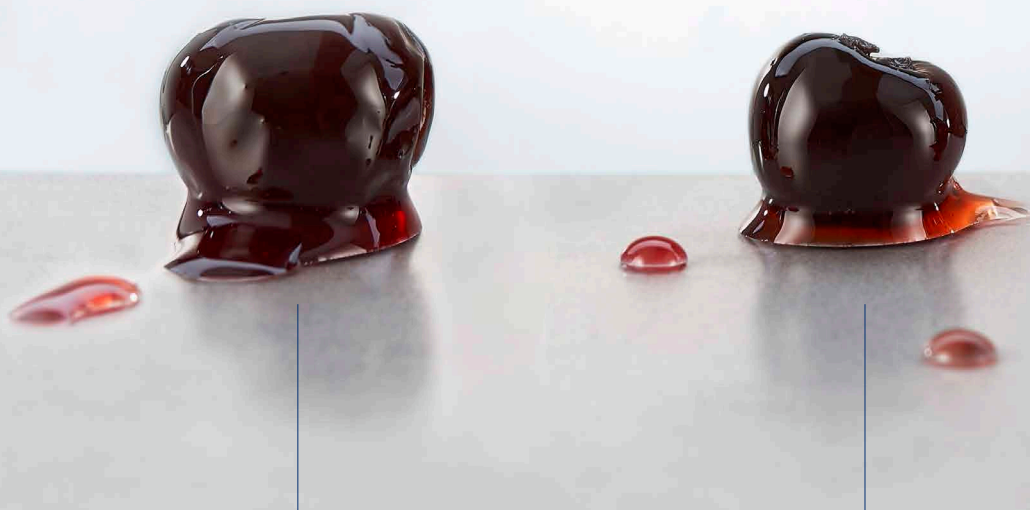
Amarena Fabbri stammt aus einer sorgfältigen Auswahl der besten, saisonfrischen und entsteinten Früchte. Der Kandievorgang folgt immer noch dem traditionellen Verfahren: Die Kirschen werden auf Tablettis, Candissoire genannt, gelegt und mit Sirup bedeckt, wobei eine konstante Temperatur beibehalten und der ideale Zuckergehalt genau bestimmt wird: ein „sanfter“ Kandievorgang, der es ermöglicht, das Einzigartige und Unnachahmliche von Amarena Fabbri zu erhalten, die äußere Knackigkeit und das weiche Fruchtfleisch.



Foto von Niccolò Biddau

Unsere Amarena Fabbri

Die **Authentizität** des **einzigartigen Geschmacks** beruht auf der Originalrezeptur, die eine unverwechselbare Zutat zu unzähligen Eiscrème-, Gebäck- und Getränkezubereitungen bietet. **Ein einzigartigs** und **unnachahmliches Rezept in mehreren Versionen** für Früchte unterschiedlicher Größe und je nach Verwendungszweck erhältlich, damit die Güte von Amarena Fabbri in allen Zubereitungen gleich bleibt. In dieser Monographie haben wir unsere **Vorschläge** für die Auswahl der besten Größe und der richtigen Sirupmenge für jedes Rezept zusammengestellt, aber es bleibt immer der **Kreativität der Fachkraft** überlassen, das passende Produkt von Amarena Fabbri für die eigene Kreation zu wählen.



MAGNUM

Durchmesser zwischen 20 und 22 mm.

Ideal für Eiscrème- / Gebäckzubereitungen, bei denen Sie die Präsentation verbessern möchten, oder im Dessert für einen stärkeren Sauerkirschgeschmack.

Für besondere Dekorationen auch zum Halbieren geeignet.

KALIBER 18/20

Durchmesser zwischen 18 und 20 mm.

ideal zum Dekorieren von Eisbechern, Eiswaffeln, Törtchen und Mignon.



Eine edle Zutat

DIE VERSCHIEDENEN VERPACKUNGEN UND KALIBER EIGNEN SICH PERFEKT FÜR JEDE ART VON VERWENDUNG, ALS ZUTAT ODER DEKORATION.

**Backwaren
Klassische Konditorei
Finger Food
Pralinen**

**Große Hefeprodukte
Tiefgekühltes Gebäck
Cocktail
Eisdiele**



KALIBER 16/18

Durchmesser zwischen 16 und 18 mm.
Dieses Kaliber eignet sich besonders für Eisdiele, Konditoreien, Bars und Restaurants.



ABGETROPFT GANZ

Speziell für die Verwendung in Süßwaren entwickelt und gekennzeichnet durch das Fehlen von Konservierungssirup.



ABGETROPFT IN STÜCKEN

Hervorragend geeignet zur Herstellung von Backwaren, bei denen die Sauerkirschen perfekt im Teig verteilt sein sollen, beispielsweise in großen Sauerteigprodukten wie Panettone und Colomba oder Ofenkuchen.

**AMORENB
FABRI**
l'Originale



Eisherstellung



empfohlenes Produkt
Amarena Fabbri 18/20

9981246

MEHRWERT UND VORSCHLÄGE

- ✓ ZUM DEKORIEREN VON EISWANNEN
- ✓ ZUM DEKORIEREN VON EISBECHERN
- ✓ ZUM BEREICHERN DER MARMORIERUNG



Perfekt zum Dekorieren und Marmorieren von Eiswannen, Eisbechern und Eiswaffeln dank des einzigartigen und unverwechselbaren Geschmacks und der Knackigkeit der Früchte.



**AMORENB
FABRI**
l'Originale





Backwaren

empfohlenes Produkt
Amarena 18/20

9981246

MEHRWERT UND VORSCHLÄGE

- ✓ KUCHEN
- ✓ GEBÄCK
- ✓ PLUMCAKE
- ✓ TORTEN



Dank der Vielseitigkeit bietet Amarena Fabbri **zahlreiche Verwendungsmöglichkeiten in der Konditorei**, darunter viele Anwendungen für die Zubereitung von gebackenen Süßwaren und zur individuellen Gestaltung aller **klassischen und tiefgekühlten Konditoreiprodukte**.

**AMORENB
FABRI**
l'Originale



Große Hefeprodukte

empfohlenes Produkt
Amarena abgetropft

9135050



MEHRWERT UND VORSCHLÄGE

- ✓ PANETTONE
- ✓ COLOMBA
- ✓ HEFE FRÜHSTÜCKSGEBÄCK

Mit Amarena Fabbri können alle Hefeprodukte individuell gestaltet werden, um ihnen einen einzigartigen Geschmack zu verleihen.

ENTDECKEN SIE DIE REZEPTE



Eine leckere Alternative für alle, die Orangeat, Zitronat und Rosinen nicht mögen. Dank des fruchtigen Aromas **heben sie den Geschmack von natürlich gegangenen Teig** hervor.

**AMORENB
FABRI**
l'Originale





Tiefgekühltes Gebäck

empfohlenes Produkt
Amarena Magnum

9981248

MEHRWERT UND VORSCHLÄGE

- ✓ ALS ZUTAT
AMARENA BRISURES
- ✓ ALS DEKORATION
AMARENA MAGNUM

Als Zutat oder
Garnitur verblüfft
Amarena Fabbri
auch bei Eisparfait.



Die spezielle Textur, **außen knackig und innen weich**, macht sie perfekt geeignet für tiefgekühltes Gebäck.

**AMORENB
FABRI**
l'Originale





Gekühltes Gebäck

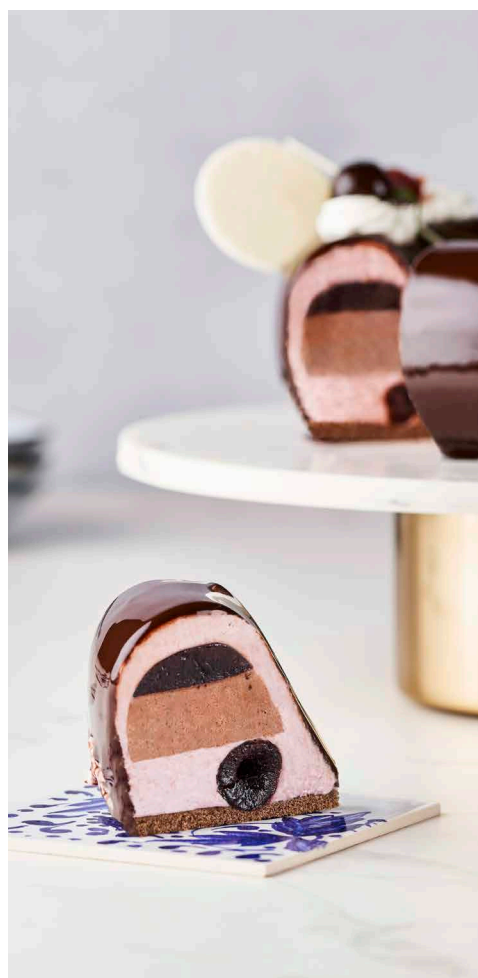
empfohlenes Produkt
Amarena 18/20

9981246

MEHRWERT UND VORSCHLÄGE

- ✓ ALS ZUTAT
AMARENA BRISURES
- ✓ ALS DEKORATION
AMARENA 18/20

Als Zutat oder
Garnitur ist
Amarena Fabbri
auch in Bayerisch
Cremes, Mousses
und Tellerdesserts
unnachahmlich.



Mit einem einzigartigen und originellen
Geschmack lässt sich Amarena
Fabbri perfekt mit der Cremigkeit der
beliebtesten **Mousse** und **gekühlten
Gebäckzubereitungen** kombinieren.



Mixgetränke

empfohlenes Produkt
Amarena Garnish

9110920



MEHRWERT UND VORSCHLÄGE

- ✓ ALS ZUTAT
- ✓ ALS GARNITUR

Ikones Produkt der Tradition italienischer Lebensmittel und Getränke.

ENTDECKEN SIE DIE REZEPTE



Mit seinen leuchtend roten Noten verleiht das Produkt **Cocktails**, **Long-Drinks** und **Aperitifs** einen zusätzlichen Hauch Finesse. Ein wahres Geschmackskonzentrat im Universum der Mixgetränke. Unwiderstehlich in den Varianten „Cherry“ von **Martini** und **Cosmopolitan**

AMARENA FABBRI für den Verbraucher

- ✓ Amarena Fabbri Opaline 600 g
- ✓ Amarena Fabbri 400 g
- ✓ Amarena Fabbri 230 g
- ✓ Amarena Fabbri 35 g

Tradition, Leidenschaft und Familienzusammenhalt sind die Zutaten von Amarena Fabbri.
Das Rezept ist das gleiche, das 1915 Rachele Buriani kreierte und wurde
von der Familie Fabbri von Generation zu Generation weitergegeben.
Die perfekte Zutat, um alle süßen und herzhaften Zubereitungen zu verbessern,
in 6 verschiedenen Formaten zum Mitnehmen.







AMARENA FABBRI

Grenzenlose Kreativität



Nappage Der ultimative Touch

Nappage Amarena Fabbri bietet den **ultimativen Touch für viele Süßspeisen und Eisparfaits**.

Der glänzende und brillante Überzug verleiht dem Dessert auch bei Minustemperaturen ein unwiderstehliches Aussehen.



Füllung mit Fruchtstücken

Die reiche Füllung von Amarena Fabbri enthalten viele Fruchtstücke, nämlich über 95 %, und wurden **speziell entwickelt, um den Bedürfnisse anspruchsvollster Fachkräfte gerecht zu werden**. Sie eignen sich perfekt sowohl für die Kaltverarbeitung, aber auch für Backspezialitäten, wobei der unverkennbare Geschmack unverändert erhalten bleibt.



Simple Gebrauchsfertig

Eine gebrauchsfertige Produktlinie, **perfekt ausgewogen, mit hohem Service-Gehalt und extrem vielseitig**.

Simple Amarena Fabbri eignet sich mit seinem unverwechselbaren, einzigartigen und unverkennbaren Geschmack perfekt für die Herstellung von Speiseeis, Granita, Milchshake und Eisparfait.



Marmoriermassen Dicht und cremig

Zuckerhaltige Massen mit Fruchtstücken, mit einer besonderen Rezeptur, die auch bei niedrigen Temperaturen Fließfähigkeit und Cremigkeit garantiert. Die Marmoriermasse von Amarena Fabbri, dicht, cremig und reich an Fruchtstücken, ist **in 3 verschiedenen Varianten verfügbar** (klassisch, light und mit „Marasca“-Note), hat aber immer den einzigartigen und unnachahmlichen Geschmack von Amarena Fabbri.



SIRUP- SPEZIALITÄTEN	CODE	GEWICHT DER KONF. kg	ST. PRO KART.	AMARENA FABBRI	VERWENDUNG
	9981246	3,200	3	Amarena Fabbri TantoFrutto Kal. 18/20 NAT	Ideal für Eisdieten, Konditoreien, Bars und Restaurants. Der richtige Anteil zwischen Obst und Sirup, daher hervorragend für Tellerdesserts.
WEITERE PRODUKTE	9122511	3,200	3	Amarena Fabbri Kal. 18/20	Zum Dekorieren eines Desserts mit einer oder mehreren Amarena-Kirschen.
	9981248	3,200	3	Amarena Fabbri TantoFrutto Magnum	Einzigartig aufgrund ihrer Größe.
	9135050	1,850	3	Amarena Fabbri Abgetropft ganz Kal. 16/18	Ganz, für große Hefeprodukte, Gebäckzubereitungen und/oder Restaurants.
	9225018	1,500	8	Amarena Fabbri	Gebrauchsfertig, perfekt ausgewogen, mit einem hohen Servicegehalt sowohl in der Eisdiele als auch in der Konditorei.
MARMORIER- MASSEN	9400262	4,500	3	Amarena Fabbri	Marmoriermasse mit Fruchtstücken.
	9400256	4,500	3	Amarena Fabbri Export	Dichte und cremige Marmoriermasse mit ganzen Früchten, mit einer charakteristischen Note von „Marasca“, Sauer- und Bitternoten.
	9400231	4,200	3	Amarena Fabbri Light	Marmoriermasse mit ganzen Früchten, ohne Saccharose, mit Fructose, fett- und glutenfrei, ideal in Kombination mit Light-Geschmacksrichtungen.
	9409005	4,500	3	Nappage Amarena Fabbri Ca	Besonders brillant auch bei Minustemperaturen.
NAPPAGE	9409017	4,500	3	Nappage Amarena Fabbri Cn	Mit natürlichen Farbstoffen, auch bei Minustemperaturen brillant.
	9400305	1,500	3	Nappage Amarena Fabbri Ca	Besonders brillant auch bei Minustemperaturen.
	9420192	4,500	3	Amarena Fabbri Gießmasse	Mit einer intensiven und brünierten Färbung, typisch für Amarena Fabbri, reich an Früchten und perfekt für die Kaltverarbeitung und für Backspezialitäten.
	9420151	4,500	3	Amarena Fabbri Gießmasse Klassisch	Mit einem säuerlichen Geschmack, der typisch für die Sorte Amarena Brusca ist, reich an Fruchtstücken und perfekt für die Kaltverarbeitung und für Backspezialitäten.
GIESSMASSEN	9420153	4,500	3	Amarena Fabbri Gießmasse Brusca	Mit einer intensiven und brünierten Färbung, typisch für Amarena Fabbri, reich an Früchten und perfekt für die Kaltverarbeitung und für Backspezialitäten.
	9110920	1,000	6	Amarena Fabbri Garnierung	Amarena Fabbri ist nicht nur eine einfache Garnierung, sondern auch eine besondere Zutat für raffinierte und überraschende Aperitifs und Cocktails.
	9110935	0,035	24	Amarena Fabbri 35 g	Elegante und praktische Einzelportion für Hotels und Restaurants, anziehend in der Auslage und ein ideales Geschenk für Ihre Werbeaktionen.
	9110978	0,230	6	Amarena Fabbri 230 g	Seit 1915 einzigartig und unnachahmlich, immer der Favorit der Verbraucher.
SPEZIALITÄ- TEN IN SIRUP	9110909	0,400	6	Amarena Fabbri 400 g	Seit 1915 einzigartig und unnachahmlich, immer der Favorit der Verbraucher.
	9110966	0,600	6	Amarena Fabbri Opaline 600 g	Seit 1915 einzigartig und unnachahmlich, immer der Favorit der Verbraucher.
	9225320	0,957	3	Dose Amarena Fabbri Opaline + Rezeptbuch	Dosenverpackung, fein dekoriert, mit dem ikonischen Topf von Amarena Fabbri, einem Löffel aus dekorierter Keramik und einem unveröffentlichten Buch mit vielen Rezepten.
	9110962	1,800	1	Couvette Amarena Fabbri + 2 Becher	Für ein einziges Geschenk die Konfektion mit Amarena Fabbri 600 g und zwei fein dekorierten Keramikbechern.
EINZELHANDELSPRODUKTE	9110952	3,750	1	Couvette Amarena Fabbri + Topf 1,2 kg	Konfektion mit dem ikonischen Topf von Amarena Fabbri 1,2 kg.
	9370475	1,000	6	Panettone mit Amarena Fabbri 1 kg	
	9370470	0,500	12	Panettone mit Amarena Fabbri 500 g	Eine Kombination, die sich aus der Tradition des italienischen Desserts ergibt.
	9370465	0,100	12	Panettone mit Amarena Fabbri 100 g	Der weiche und duftende Teig von Muzzi Tommaso 1913 wird durch den einzigartigen, originellen und unverwechselbaren Geschmack von Amarena Fabbri unterstrichen.
BONBONS	9020830	1,000	6	Colomba mit Amarena Fabbri 1 kg	
	9377005	0,075	8	Herbamelles Amarena Fabbri	Eine Geschmacksexplosion: Die Süße und leichte Säure der cremigen Füllung mit Amarena-Kirschen erzeugen eine wirklich einzigartige Aromaspiele.



FABRI
1905

Italian Family Company