



Fabbri 1905 – Stand C06

A Mixology Experience 2023 Fabbri 1905

Fabbri 1905 debutta a Mixology Experience (7 – 9 maggio) con i prodotti dedicati alla cocktelerie d'autore

Bologna, 4 maggio – Fabbri 1905 torna alle sue origini con la partecipazione a Mixology Experience. Infatti, la storia dell'Azienda bolognese inizia negli primi del '900 quando la "Premiata Distilleria G. Fabbri" lanciò il cordiale Primo Maggio, l'Amaro Carducci e il Virov, il liquore a base di uovo e marsala.

Nel tempo l'azienda bolognese si è impegnata su altri fronti e oggi ritorna nel mondo della mixology con il gin, il bitter, gli sciroppi alla frutta, i dolcificanti liquidi e i garnish come la famosissima Amarena Fabbri.

Calendario

La partecipazione di Fabbri 1905 a Mixology Experience si arricchisce di diverse masterclass curate da bartender di fama internazionale che si terranno nello stand dell'azienda - C08.

Domenica 7 nel pomeriggio Mattia Pastori preparerà il Fabbri Italian Collins con Fabbri Dry Gin, succo di limone, Mixybar Plus Zuccherio Italiano e soda; e un cocktail con Mixybar Gold Sugar.

Lunedì 8 pomeriggio - martedì 9 mattina guest star Federica Geirola, Lady Amarena Italia 2021 con il suo Yumi con cui ha vinto Lady Amarena Italia e un altro cocktail

Lunedì 8 maggio ore 12.00 Gianni Cocco realizzerà Cappuccino Estivo Jakyll/Hyde, una preparazione con caffè e Fabbri Dry Gin.

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

anita.lissona@leadcom.it 335 498993
alessandra.iannello@leadcom.it 349 8671874
carlo.petronella@leadcom.it 389 2443460



Le novità

A Mixology Experience Fabbri 1905 presenterà le novità dell'anno dedicate al mondo dei cocktail bar.

Nella gamma **Mixybar Plus** le novità sono i gusti ananas e mirtillo.

La gamma di sciroppi Fabbri Mixybar Plus si caratterizza per l'impiego di ingredienti naturali lavorati con le tecnologie più avanzate, come per esempio impianti ultraclean per il riempimento di cui al momento dispone solo l'industria farmaceutica.

L'Azienda si approvvigiona, infatti, di ingredienti prima scelta frutto di rigidi e severi capitolati di qualità e sottoposti a regolari controlli periodici. Qualità che si ritrova anche nell'acqua utilizzata per la lavorazione che è purissima e incontaminata poiché proviene da antichi pozzi profondi oltre 250 metri.

Gli impianti di lavorazione di ultima generazione sono in grado di rispettare e salvaguardare la parte nobile della frutta. Il trattamento termico innovativo è adeguato alla carica microbiologica di ogni ingrediente riuscendo così a rispettarne i valori nutrizionali e gli aspetti organolettici. Inoltre, la fase di riempimento è realizzata in impianti ultraclean che lasciano inalterato la fragranza del sapore della frutta.

Ananas Plus è uno sciroppo dal colore giallo vivo con riflessi caldi e dalla trama fitta che, una volta diluito, assume una tonalità opalescente. Lo sciroppo contiene il 61% di succo di ananas raccolti da selezionati produttori che dona al naso il bouquet di note intense del frutto appena tagliato. Al palato è dolce, morbido e molto equilibrato con una persistente chiusura di frutta tropicale matura. Si abbina perfettamente con i migliori distillati tropicali.

Mirtillo Plus ha una trama fitta color rubino intenso con sfumature rosso scuro. Diluito mantiene il suo colore naturale in una tonalità più trasparente.

Il 32% di succo di mirtillo regala al naso sentori molto intensi di bacche, profumi di sottobosco e di piccoli frutti rossi maturi. Al palato è delicatamente fresco, di buona e profonda struttura. Equilibrato, piacevolmente morbido e avvolgente. Finale con persistenti note fruttate. Una volta diluito restituisce fedelmente acidità e sapori del succo di mirtillo (senza note devianti verso la mora e altri frutti di bosco).

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

anita.lissona@leadcom.it 335 498993
alessandra.iannello@leadcom.it 349 8671874
carlo.petronella@leadcom.it 389 2443460



Gli zuccheri

La gamma degli zuccheri per mixology si arricchisce di tre nuove referenze della linea Mixybar: Zucchero Italiano Plus, Gold Sugar Plus e Zero Zuccheri.

Zucchero Italiano Plus è un prodotto nato dalla collaborazione con Italia Zuccheri – Coprob, l'unica filiera di oltre 7.000 aziende agricole dello zucchero interamente italiana. Zucchero italiano Plus è un vero e proprio nettare dal gusto rotondo che rivela un'intensità zuccherina unica. Questo zucchero liquido è stato appositamente formulato per sciogliersi istantaneamente in qualsiasi bevanda calda o fredda, per un uso pratico e veloce con un gusto eccezionale.

Gold Sugar Plus è a base di zucchero della qualità Demerara, lo zucchero di canna delle Mauritius, una piccola isola sperduta nell'Oceano Indiano, fra i maggiori paesi produttori di zucchero al mondo. La canna da zucchero trova il suo habitat migliore nelle piantagioni mauriziane, dove è baciata dal sole e cullata dall'umidità. La qualità Demerara è uno zucchero di canna grezzo, a grana grossa e dal caratteristico colore dorato, poiché non è sbiancato e quindi privo di residui chimici da raffinazione, ricavato dal puro succo di canna da zucchero. Questo conferisce al Gold Sugar Plus uno splendido e vivace giallo ambrato con riflessi che evocano l'oro antico. Diluito assume sfumature dorate. Al naso regala ricche note di caramello, liquirizia, carrube e frutta cotta. Al palato è dolce e morbido con ricordi erbacei, speziati e vegetali. Il Gold Sugar Plus con il suo sapore autentico e il suo potere dolcificante, ha un carattere intenso e fruttato. Le sue note profumate perfettamente bilanciate, sono una risorsa sensoriale per chi vuol dare un tocco elegante ed esotico alle ricette.

Zero Zuccheri, dal sapore deliziosamente ricco e complesso, si abbina perfettamente a tutte le preparazioni calde o fredde come caffè, cioccolato e cocktail, senza lasciare alcun retrogusto tanto da renderlo irriconoscibile rispetto al classico saccarosio. Perfetta soluzione nel classico caffè shakerato per chi vuole zero calorie senza compromettere il gusto.

Gin Fabbri, il territorio in una bottiglia

Il Gin Fabbri è nato negli Anni '30 da una ricetta del fondatore Gennaro Fabbri. Oggi, un secolo dopo, Fabbri Dry Gin ritorna in una veste nuova, ma ispirata all'originale, e introducendo nello scenario odierno dei gin la nota distintiva del purissimo distillato di Amarena Fabbri.

Per realizzare il Fabbri Dry Gin le singole botaniche 100% naturali (bacche di ginepro, scorze di arancia amara, radici di angelica, semi di coriandolo,

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

anita.lissona@leadcom.it 335 498993
alessandra.iannello@leadcom.it 349 8671874
carlo.petronella@leadcom.it 389 2443460



cardamomo, radice di liquirizia), vengono distillate singolarmente. Segue poi il marriage, un periodo di riposo durante il quale le singole molecole si "abbracciano". A questo punto viene miscelato il distillato di Amarena Fabbri che l'azienda estrae "in purezza".

L'operazione di appartenenza al territorio si completa con la bottiglia realizzata da Vetreria Etrusca, fedele riedizione di quella degli Anni '20 e oggi conservata nel Museo aziendale il suo elegante e raffinato disegno déco ricorda, nelle "spalle", i classici portici di Bologna, Patrimonio Unesco.

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

anita.lissona@leadcom.it 335 498993
alessandra.iannello@leadcom.it 349 8671874
carlo.petronella@leadcom.it 389 2443460



Percorsi

La visita a Mixology Experience sarà facilitata dai percorsi tematici che si snodano all'interno del Salone. Fabbri 1905 è presente con i suoi prodotti nei percorsi:

Aperitivi&Co Experience con Marendry Bitter, Fabbri Dry Gin, Ciliegie Speciali, Mixybar, Plus, Amarena Fabbri, Zenzero Fabbri e Gum Nero

Juniper Experience con Fabbri Dry Gin.

Coffee Mixology con Mixybar, Plus, Mixybar Zero, Amarena Fabbri, Zenzero Fabbri, Mixyfruit, Gourmet Sauce, Gum Nero.

No-Low alcohol con Mixybar, Plus, Mixybar Zero, Amarena Fabbri, Zenzero Fabbri, Mixyfruit, Gum Nero.

Agave Experience con Agave Bio.

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

anita.lissona@leadcom.it 335 498993
alessandra.iannello@leadcom.it 349 8671874
carlo.petronella@leadcom.it 389 2443460



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 organizzata su 17 linee e divisa in due canali – Professionale e Retail – che riflettono le anime di Fabbri 1905: il fuoricasa – con prodotti e soluzioni per i mondi pasticceria, gelateria, ristorazione e bar – e il largo consumo - dove tutto il know-how espresso sui mercati professionali viene tradotto per il mondo consumer, nel quale Fabbri è leader indiscusso di mercato con prodotti come l'Amarena e gli sciroppi. Sul fronte Retail il 2022 ha visto l'azienda impegnata nella progettazione e lancio di moltissimi nuovi prodotti che, non solo rappresentano la spinta all'innovazione che da sempre contraddistingue l'azienda, ma segnano il suo ingresso in mercati nuovi: il Bombon Cuor di Amarena Fabbri nel mercato praline e le 3 Creme Spalmabili al pistacchio, al cacao e caramello salato e al cioccolato e cocco nel grande mercato delle spalmabili. Anche nel mondo Beverage non sono mancati lanci importanti come il 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.

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

anita.lissona@leadcom.it 335 498993
alessandra.iannello@leadcom.it 349 8671874
carlo.petronella@leadcom.it 389 2443460