

FABBRI
1905



Tradition italienne depuis 1905



❧ **SAISON 2026** ❧

GLACERIE ET PÂTISSERIE



Avec **FABBRI** 1905 **faites grandir votre activité.**

Toujours à l'avant-garde de l'innovation dans le secteur Ho.Re.Ca., Fabbri 1905 transforme son offre grâce à une vision qui va bien au-delà du rôle de simple fournisseur d'ingrédients. Aujourd'hui, l'entreprise est un partenaire stratégique pour les glaciers, pâtisseries, chefs et restaurateurs, capable de transformer les tendances mondiales en :

- **SOLUTIONS À HAUTE VALEUR AJOUTÉE**
- **OPPORTUNITÉS DE BUSINESS**



FABBRI
1905
Gelato System
p.4



BEBI
Bowl
&
MARENGO FABBRI®
p.12



CORNER
Shop
FABBRI
1905
p.16



NOUVEAUTÉS
de gamme
p.22



NOUVEAUTÉS

FABBRI
1905
Gelato
System

La glace artisanale italienne aussi dans les bars, restaurants et hôtels, pâtisserie.



LA RÉVOLUTION DE LA GLACE !

Un système complet de machines, de produits et de recettes pour le monde Ho.Re.Ca. Fabbri **Gelato System** met en valeur la « magie » du moment où la glace prend vie, prête à être dégustée et personnalisée selon les goûts de chaque client.

POURQUOI EST-CE UNE OPPORTUNITÉ DE BUSINESS AVANTAGEUSE ?

- ✓ REVENUS ÉLEVÉS
- ✓ FORTE MARGE
- ✓ GLACE ARTISANALE DE QUALITÉ PREMIUM
- ✓ SIMPLICITÉ OPÉRATIONNELLE



Glaces

Un dessert devient un **spectacle**
Un corner devient une **scène**
Un établissement devient une **destination**



Brioches garnies



Recettes pour la restauration



Affogati

FABBRI
1905

Gelato System

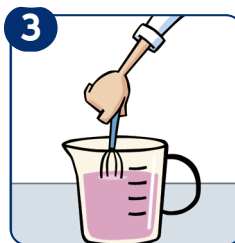
4 ÉTAPES SIMPLES



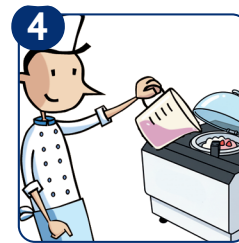
Verser le contenu d'une boîte ou d'un sachet de Simple dans un pichet



Ajouter deux bidons d'eau ou de lait



Mélanger le contenu du pichet



Verser le mélange dans la turbine et... en 15 minutes, la glace est prête !



AVANTAGES CLÉS

- ✓ Un fournisseur unique pour tout le nécessaire: ingrédients, livres de recettes et matériel.
- ✓ Assistance technique dédiée (Fast Maintenance).
- ✓ Produit compétitif, soutenu par une marque reconnue au niveau mondial pour sa qualité et son succès.

Une gamme unique pour un système unique:
produits complets, marbrages
et décorations pour une infinité de recettes.



Produits complets, prêts à l'emploi et parfaitement équilibrés, auxquels il suffit d'ajouter de l'eau ou du lait avant le turbinage pour obtenir une glace artisanale parfaite.

Plus de 60 parfums disponibles.
Idéals également pour les granités.



LES SPÉCIALITÉS AU SIROP

Les Spécialités au sirop concentrent l'excellence Fabbri dans trois ingrédients iconiques: **Amarena, Fraise et Gingembre.**

Des matières premières sélectionnées et des procédés de fabrication distinctifs donnent naissance à des produits au goût intense, iconique et polyvalent.



Sauces onctueuses idéales pour personnaliser chaque préparation de glacerie et de pâtisserie, en valorisant, au-delà du goût, l'aspect visuel des créations.

Large gamme de parfums sans gluten.



MARBRAGES

Pâtes sucrées ou anhydres, lisses, avec morceaux de fruits ou enrichies de morceaux croquants.

5 gammes aux consistances et saveurs variées.



La nouvelle gamme de crumble **sans gluten et sans lactose**, à la texture croquante unique, idéale pour des jeux de textures dans de multiples préparations.

Trois saveurs iconiques: **Amarena Fabbri, Biscuit Noir et Café.**

NOUVEAUTÉS

FABRI
1905
simplé
Gelato System

BASE SIMPLÉ G.S.

Code 9234527
Cartons de 6 sachets de 1 kg

La base complète pour une glace
saveur **fiordilatte sans lactose**.

EXCELLENT PARCE QUE:

- ✓ sans lactose
- ✓ sans gluten
- ✓ halal
- ✓ arômes naturels

Dosage

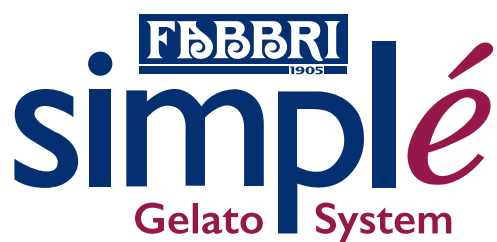
1 KG DE BASE + 2 L D'EAU

Procédé

À FROID



FABRI
Gelato
System



NOISETTE

Code 9225101

Cartons de 8 boîtes de 1,350 kg

Toute la richesse de la noisette dans un produit aussi polyvalent que savoureux: il permet de réaliser une excellente glace artisanale, un surprenant granité sicilien ou un semifreddo irrésistible à la noisette.

EXCELLENT PARCE QUE:

- ✓ noisette italienne
- ✓ 26,5% de noisettes sur la composition
- ✓ torréfaction intense
- ✓ sans lactose
- ✓ sans gluten
- ✓ sans huile de palme



FABBRI
**Gelato
System**

NOUVEAUTÉS

FABBRI
1905
simplé
Gelato System

PISTACCHIO®
FABBRI

Code 9225103

Cartons de 8 boîtes de 1,350 kg

Produit complet, parfaitement équilibré
et à haut rendement de service.

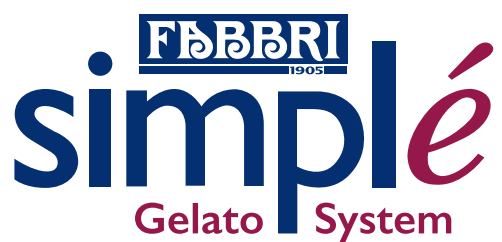
**Possibilité de réaliser une glace
sans lactose** (en utilisant
du lait délactosé).

EXCELLENT PARCE QUE:

- ✓ 21% de pistaches sur la composition
- ✓ torréfaction foncée
- ✓ sans lactose
- ✓ sans gluten
- ✓ sans huile de palme



FABBRI
Gelato
System



VANILLE

NOUVELLE FORMULE!

Code 9225289

Cartons de 8 boîtes de 1,450 kg

Produit complet pour réaliser une glace
au goût intense de vanille.

Parfait pour une utilisation en restauration,
en association avec les desserts.

EXCELLENT PARCE QUE:

- ✓ goût de vanille net et rond
- ✓ sans note agrumée
- ✓ sans lactose
- ✓ sans gluten
- ✓ sans huile de palme

FABBRI
Gelato
System



NOUVEAUTÉS



BOBI
Bowl
&
MORENS FABBRI®



UNE TENDANCE VENUE DU BRÉSIL, AVEC UN SUPERALIMENT D'EXCELLENCE

L'açaí est une baie brésilienne, semblable à la myrtille, considérée comme un véritable **superaliment** grâce à ses propriétés antioxydantes.

L'açaí est l'ingrédient phare des célèbres bowls aux fruits, désormais tendances dans le monde entier. Au goût unique, équilibré et riche en **propriétés nutritionnelles**.



✓ POUR UN REPAS COMPLET
À FAIBLE APPORT CALORIQUE

✓ RICHE EN PROPRIÉTÉS ANTIOXYDANTES,
FIBRES ET SELS MINÉRAUX



UN NOUVEAU BUSINESS POUR VOTRE ÉTABLISSEMENT

Introduisez dans votre établissement un **concept moderne**,
en forte croissance et à très haute rentabilité.

Açaí Bowl & Amarena Fabbri est l'opportunité
clé en main qui séduit les clients et vous permet
d'augmenter vos revenus de manière simple.

POURQUOI LE CHOISIR ?

- Concept distinctif
- Attire de nouveaux clients
- Forte rentabilité
- Augmentation du ticket moyen
- Simplicité opérationnelle



JUSQU'À
80%
DE MARGE

+20%
augmentation
du ticket
moyen

AÇAÍ BOWL & AMARENA FABBRI

offre une **solution complète**
comprenant :

- ✓ Produits pour créer un sorbet
goût açaí
- ✓ **Amarena Fabbri**
- ✓ **Gourmet Sauce Fabbri**
- ✓ Bowls personnalisés
- ✓ Recettes équilibrées
- ✓ Supports de communication
pour le point de vente



Delipaste

FABBRI
1905

15%

DE PURÉE D'AÇAÍ

FABBRI
1905
simplé
Gelato System

26%

DE PURÉE D'AÇAÍ

PLUS:

- ✓ avec purée d'açaí
- ✓ vegan
- ✓ sans lactose
- ✓ sans gluten

NOUVEAUTÉS

selezione di ARTEFIERA
in mostra una selezione delle opere

**PREMIOFABBRI
PER L'ARTE**
THE FABBRI ART PRIZE

PRIMA SALA

FRANCESCO CARO
BOLD ANARCHY 2000 ELLI FABBRI
EDIZIONE 10/10
ALTERNATIVE PRODUCTION
ARTIST'S EDITION

LUCE PIRELLA
THE SPECTACLE OF DISAPPEARING GIRL
PRODOTTORE A CURA DI LUCA PIRELLA
EDIZIONE 10/10
ALTERNATIVE PRODUCTION
ARTIST'S EDITION

ANDREA TESTA
ECCE NOCCOLO
EDIZIONE 10/10
ALTERNATIVE PRODUCTION
ARTIST'S EDITION

ANDREA TESTA
PESCE DOLCE
EDIZIONE 10/10
ALTERNATIVE PRODUCTION
ARTIST'S EDITION

EDIZIONE 10/10
ALTERNATIVE PRODUCTION
ARTIST'S EDITION

CORNER
Shop
FABBRI
1905

LA VALEUR QUI TRANSFORME CHAQUE ÉTABLISSEMENT

Corner Shop Fabbri apporte de la valeur à votre point de vente et **enrichit votre offre**, en transformant votre établissement en un véritable point de référence pour vos clients, avec des propositions originales et les dernières innovations.

COMMENT ? Grâce à la création de **corners dédiés et personnalisables** au sein de votre établissement, qu'il s'agisse d'un **bar**, d'un **glacier**, d'une **pâtisserie** ou d'un **hôtel**.



POURQUOI EST-CE UNE OPPORTUNITÉ DE BUSINESS ?

- ✓ **Nouvelle source de revenus immédiate**
Revenus additionnels sans modifier votre cœur de métier
- ✓ **Augmentation du ticket moyen**
Achats d'impulsion, idées cadeaux originales, compléments parfaits à l'activité de votre établissement
- ✓ **Attraction de nouveaux clients**
Plus de visibilité, votre établissement devient un nouveau point de référence, plus de ventes sur l'ensemble de votre offre
- ✓ **Effet premium pour le point de vente**
Corner iconique qui valorise le positionnement et différencie l'établissement
- ✓ **Confiance immédiate pour vos clients**
Fabbri est une marque historique, reconnue comme une excellence du Made in Italy



PERSONNALISEZ
VOTRE POINT
DE VENTE
COMME VOUS
LE SOUHAITEZ



PRÉSENTOIRS ET ÉLÉMENTS D'AMÉNAGEMENT

LARGE GAMME DE PRODUITS



Fruits au sirop



Mini Toppings



Chocolats



Pâtes à tartiner



Spécialités à la liqueur



Liqueurs de fruits



Coffrets cadeaux



Produits au levain

NOUVEAUTÉS



GLACES
& BOISSONS
À EMPORTER



Un format
"extra-premium", clé en main

LE MAGASIN SUR ROUES QUI AMÈNE
FABBRI AU GRAND PUBLIC

Bien plus qu'une remorque. Un véritable point de vente itinérant proposant glaces, affogato, cocktails et une **sélection des produits Fabbri les plus appréciés.**

FABBRI
1905

Trailer

POURQUOI EST-CE UNE OPPORTUNITÉ BUSINESS?

Dans le retail traditionnel, l'espace est souvent une contrainte. Avec le **Fabbri Trailer**, il devient un choix stratégique.

- ✓ Offrez une qualité premium grâce à une grande marque italienne
- ✓ Ouvrez votre activité là où se trouve le public (événements, salons, sites touristiques, manifestations)
- ✓ Attirez chaque jour de nouveaux consommateurs

DEUX VERSIONS DE TRAILER. UNE SEULE EXCELLENCE.



Glaces

- ✓ 2 machines Gelato System visibles
- ✓ machine à café
- ✓ assortiment de produits Retail Fabbri

Une offre complète alliant glaces, affogato et milkshakes.



Beverage

- ✓ 1 machine Gelato System visible
- ✓ station bar intégrée
- ✓ machine à café
- ✓ assortiment de produits Retail Fabbri

Idéal pour créer des cocktails, cocktails glacés, boissons chaudes et froides.

L'EXCELLENCE ITALIENNE EN MOUVEMENT!



NOUVEAUTÉS
de gamme

AMARENA® FABRI

MARBRAGE AUX FRUITS ENTIERS

Code 9400221

Cartons de 3 seaux de 4,5 kg

Le nouveau marbrage Amarena Fabbri aux fruits entiers élargit la gamme avec un produit à **forte teneur en fruits entiers**, à la couleur éclatante et au bouquet **aromatique intense**.

Pour un rendu visuel impeccable et une excellente tenue en vitrine.

Toute la **saveur originale du marbrage** qui a fait l'**histoire de la glace italienne** dans le monde.

CARACTÉRISTIQUES:

- ✓ couleur rouge vif
- ✓ arômes et colorants naturels
- ✓ parfaite tenue sur la glace



NOUVEAUTÉS
de gamme



FRAMBOISE, GRAINES DE CHIA ET NOIX DE CAJOU CROUSTILLANTES

Code 9225615
 Cartons de 6 boîtes de 1,2 kg

Marbrage anhydre sur base de crème au lait. Il associe l'**intensité fraîche de la framboise** lyophilisée au **croquant des graines de chia et des noix de cajou**, créant un équilibre parfait entre goût et texture.

LA SOLUTION POUR:

- Stratifier des crémeux
- Marbrer des glaces
- Créer des enrobages en pâtisserie
- Réaliser des chocolats au goût fruité

EXCELLENT PARCE QUE:

- ✓ inclusions de framboise lyophilisée
- ✓ graines de chia et noix de cajou
- ✓ arômes naturels
- ✓ colorants d'origine naturelle
- ✓ sans gluten
- ✓ sans huile de palme



NOUVEAUTÉS
de gamme



Coperture

FBBRI
1905

FRAMBOISE, GRAINES DE CHIA ET NOIX DE CAJOU CROUSTILLANTES

Code 9225639

Cartons de 3 boîtes de 1,2 kg

Toute la saveur de Snackolosi également en version enrobage pour **bâtonnets et cornets**.

EXCELLEN PARCE QUE:

- ✓ temps de solidification: 30 secondes
- ✓ consistance subtile et croquante
- ✓ pas de bris lors du durcissement et de la conservation
- ✓ arômes naturels
- ✓ colorants d'origine naturelle
- ✓ sans gluten
- ✓ sans huile de palme



NOUVEAUTÉS
de gamme



**Une Explosion
de Saveurs!**

**CROUSTILLANT UNIQUE
POUR CHAQUE PRÉPARATION
DE GLACERIE
ET DE PÂTISSERIE.**

**GLUTEN
FREE**



**EXCELLENT
PARCE QUE:**

- ✓ polyvalence dans les préparations
- ✓ croustillance constante dans le temps
- ✓ arômes naturels
- ✓ sans additifs colorants
- ✓ colorants d'origine naturelle
- ✓ vegan
- ✓ sans gluten
- ✓ sans huile de palme





FABRI
1905
crumblé
AMARENA FABRI®

Code 9240010
Cartons de 3 seaux de 1,5 kg

La saveur inimitable de l'Amarena Fabbri dans une nouvelle texture croustillante et raffinée. **Unique sur le marché** pour ce profil gustatif, elle allie **caractère, polyvalence et reconnaissabilité iconique**.



FABBRI
1905
crumblé
CAFÉ

Code 9240020
Cartons de 3 seaux de 1,5 kg

Saveur intense et aromatique de café,
avec des notes torréfiées qui subliment
chaque préparation. Idéal pour enrichir
les recettes traditionnelles ou diversifier l'offre.



FABBRI
1905
crumblé
BISCUIT NOIR

Code 9240030
Cartons de 3 seaux de 1,5 kg

Saveur intense et caractéristique
de biscuit au cacao. Idéal pour proposer
des **créations distinctives et uniques.**



NOUVEAUTÉS
de gamme



FRAMBOISE

Code 9225113

Cartons de 8 boîtes de 1,5 kg

Produit complet pour sorbets artisanaux au goût intense de framboise, avec une **très haute teneur en fruits** garantissant fraîcheur et couleur naturelle.

EXCELLENT PARCE QUE:

- ✓ 86 % de fruits sur l'étiquette
- ✓ 33 % de fruits en bac
- ✓ arômes naturels
- ✓ colorants d'origine naturelle
- ✓ fibres
- ✓ vegan
- ✓ sans gluten

Sans conservateurs
Sans émulsifiants



HAUTES PERFORMANCES POUR:

- STRUCTURE
- TENUE
- SPATULABILITÉ



NOUVEAUTÉS
de gamme



CALAMANSI & YUZU

Code 9225026

Cartons de 8 boîtes de 1,5 kg

Un **mélange unique d'agrumes exotiques**, qui associe les notes acidulées du calamansi philippin à l'élégance florale du yuzu japonais.

Le résultat est un **profil aromatique frais**, aux intenses nuances agrumées et tropicales. **Surprenant en bouche**, distinctif et en parfaite adéquation avec les tendances du moment.

EXCELLENT PARCE QUE:

- ✓ 22,5 % de jus de calamansi et yuzu
- ✓ arômes naturels
- ✓ colorants d'origine naturelle
- ✓ vegan
- ✓ sans gluten



NOUVEAUTÉS
de gamme



Delipaste

FABBRI
1905

TOFFEE

Code 9225779

Cartons de 8 seaux de 1,5 kg

Pâte aromatisante douce et enveloppante,
au **goût riche et beurré rappelant**
le caramel toffee classique, avec des notes
caramélisées et de vanille.



DOUX **RICHE**
BEURRÉ
ENVELOPPANT
NON AMER

EXCELLENT PARCE QUE:

- ✓ goût fidèle
- ✓ arômes naturels
- ✓ sans gluten



NOUVEAUTÉS
de gamme



Glasse e Nappage



FRAMBOISE

Code 9409038

Cartons de 3 seaux de 4,5 kg

Toute la saveur de la framboise dans un nappage à la **finition brillante**, même à température négative.

Enrobage brillant
et coupe parfaite



EXCELLENT PARCE QU :

- ✓ 30 % de jus de framboise
- ✓ arômes naturels
- ✓ sans gluten
- ✓ vegan





Toutes les
nouveau  s 2026



fabbri1905.com

