

TODOS LOUCOS POR

**NUTTY**

**FABRI**  
1905

**SEM  
ÓLEO DE  
PALMA**

**RECEITUÁRIO**



A linha Nutty é especial, não só no paladar, mas também para seus múltiplos usos. Você pode usá-lo para rechear e cobrir Gelatos, Tortas, Mousses e Biscoitos.

Com diversos sabores, desde o clássico Nutty Avelã e Cacau a versões como Nutty Chocolate Branco, Nutty Nero levando personalidade e criatividade a suas criações e o crocante e delicioso Nutty Cereais para criar as combinações de sabores mais apreciadas por adultos e crianças.

E se o verde é bom com tudo, aqui está o Nutty Pistache, um creme macio adequado para rechear croissants e brioches, levando sofisticação para as mais diversas preparações.

Além de sabor e versatilidade toda a gama de produtos Nutty não contém óleo de palma, podendo ser usados pelos seus sabores irresistíveis e servidos em total segurança. Porque qualidade, segurança e respeito ao meio ambiente sempre foram ingredientes fundamentais dos produtos Fabbri.

Nas próximas paginas você vai conhecer algumas dicas e receitas com nossa linha Nutty.

**NUTTY**  
NOCCIOLA-CACAO



**NUTTY**  
CIOCCOBIANCO



**NUTTY**  
NERO



**NUTTY**  
PISTACCHIO



**NUTTY**  
CEREALI









## GELATO

### O SABOR IRRESISTÍVEL

Convidativo aos olhos, delicioso ao paladar ... **é o Nutty!** Mesclado com leite e pão italiano, você terá um sabor irresistível que ninguém abre mão.



## CREMINO

### O BOMBOM EM VERSÃO DE CHOCOLATE NA CUBA

Fácil, imediato, delicioso: aqui está outro sabor de gelato com Nutty. Em camadas com gelato de avelã para recriar todo o sabor do famoso **BomBom Cremino**.







## A RECEITA

- 2kg de Nutty
- 2lt leite
- 250g de pão italiano, melhor se for torrado

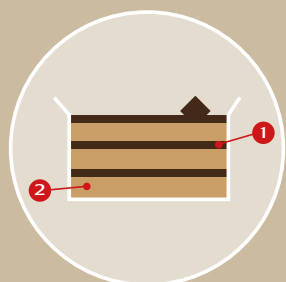
Misturar e bater os três ingredientes com uma batedeira, leve a produtora, após o gelato pronto, usar o Nutty para decorar a superfície da cuba e adicionar algumas fatias de pão já com Nutty.



## A RECEITA

- 4kg Base Branca
- 320g Delipaste Avelã Fabbri
- Nutty

Misturar a base branca com a Delipaste de Avelã e levar a produtora. Após o gelato pronto alternar na cuba camadas de gelato com camadas de Nutty. Terminar com Nutty em uma cuba rasa e decorar conforme desejado.



- 1 Nutty
- 2 Gelato de avelã

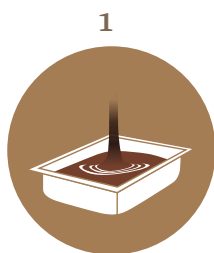


# NA CUBA

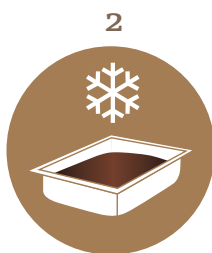
## NATURALMENTE COMO É

Pronto para servir, derramado assim como é na cuba: **torna-se gelato imediatamente.**

Com o sabor pleno de avelã-cacau, torna-se um novo sabor a ser oferecido na vitrine.



Do baldinho para a cuba



Congelar a -14°C



Servir nas casquinha ou no copinho



### GELATO DE NATA COM NUTTY

#### A RECEITA

- 1kg Base Branca
- 20g Pamatis Fabbri
- Q.B. Nutty Avelã Cacau Fabbri

Gelato de Nata



Nutty Avelã Cacau Fabbri





# CONFEITARIA

## NÃO TEME NENHUMA TEMPERATURA

A qualidade deste produto fantástico é sem limites. Utilizado também em especialidades de confeitaria e **bolos assados**, oferece surpreendentes resultados mesmo quando cozidos, graças ao seu extraordinário rendimento.

Pão de Ló de Chocolate



Nutty Avelã Cacau Fabbri

Mousse Baunilha

### TARTELLETTE (“Tortinhas”) - A RECEITA

- Massa Flora
- Nutty

Em uma forma preparar o fundo de Massa Flora (espessura 3,5 mm), preencher com Nutty e levar ao forno estático a 170/180°C (com a válvula fechada) por 23/25 minutos.

**NOTA:**

*Abrir a válvula durante os últimos 5 minutos de cozimento.*

### TESTE DO FORNO: APROVADO!



Nutty Avelã Cacau Fabbri

## MOUSSE BAUNILHA

### A RECEITA

- 500g Creme de Leite 35%
- 20g Baunilha Super SC Fabbri
- 125g Mousse Cream Fabbri

Misturar todos os ingredientes na batedeira até obter a consistência desejada.

# NUTTY

FABBRI  
1905

PISTACHE



Nutty Pistache  
Fabbri

Gelato de  
Pistache

EXPERIMENTE TAMBÉM NA CUBA  
PARA PREPARAR ORIGINAIS  
CREMINI DE PISTACHE.



Nutty Pistache  
Fabbri

## O VERDE COMBINA COM TUDO

Um creme suave adequado para recheiar croissants e brioques já assados além de tornar especiais muitas outras preparações tais como semifreddi, bolos, crêpes, macaron e verrine.



### CREMINO DE PISTACHE

#### A RECEITA

- 1 kg Base Branca
- 70g Pistache Puro Fabbri
- Q.B. Nutty Pistache Fabbri

FABBRI  
FABBRI



Mousse  
Mascarpone

Pão de Ló

Nutty Pistache  
Fabbri

### MOUSSE MASCARPONE

#### A RECEITA

- 500g Creme de Leite 35%
- 50g Mascarpone Fabbri

Misturar todos os ingredientes na batedeira até obter a consistência desejada.



# NUTTY

FABBRI  
1905

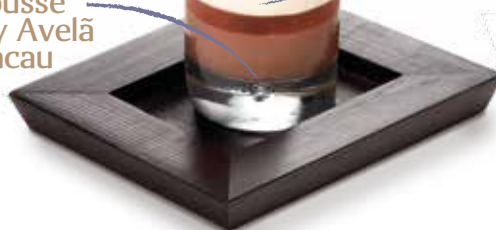
CHOCO BRANCO

## GOSTO LEVE

Na cuba em camadas ou como mesclas, o chocolate branco nunca decepciona, nem em confeitarias, onde ele libera todo o seu potencial **em semifreddi, crepes, bombons** e muito mais.



Mousse Nutty Avelã Cacau



## MOUSSE NUTTY AVELÃ

### A RECEITA

- 500g Creme de Leite 35%
- 50g Nutty Avelã Cacau Fabbri
- 125g Mousse Cream Fabbri

Misturar todos os ingredientes na batedeira até obter a consistência desejada.

## MOUSSE CHOCOLATE BRANCO

### A RECEITA

- 500g Creme de Leite 35%
- 125g Mousse Cream Fabbri
- 50g Nutty Bianco Fabbri

Misturar todos os ingredientes na batedeira até obter a consistência desejada.



## GELATO OREO

### A RECEITA

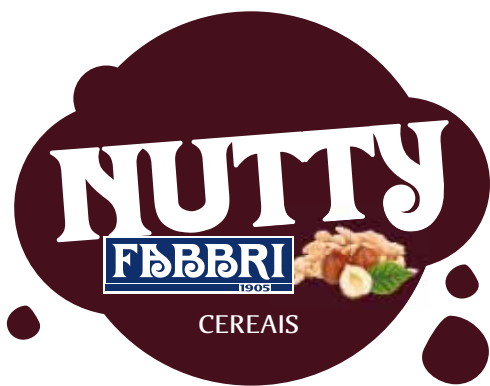
- 1 kg Base Branca
- 70g Baunilha SC Fabbri
- Q.B. Nutty Nero Fabbri



## GOSTO TAMBÉM REQUER UM CERTO ESTILO

Delicioso como um biscoito, elegante em suas preparações, Nutty Nero é a novidade criada para dar um toque de glamour a um sabor já incrível. Para gelatos, é perfeito como mesclas e sua consistência especial o torna também ideal para **criações em camadas**, como na versão cremino.





## DELÍCIAS CROCANTES

Todo o sabor dos cereais nas duas versões: branca e avelã, para oferecer também nos gelatos as combinações de sabores mais apreciadas por adultos e crianças. Excepcional também para confeitaria!



Nutty Cereais Fabbri

### GELATO AVELÃ E NUTTY AVELÃ

#### A RECEITA

- 1 kg Base Branca
- 70g Delipaste Avelã Fabbri
- Q.B. Nutty Cereais Fabbri

### GELATO COCO COM NUTTY CEREAIS

#### A RECEITA

- 1 kg Base Branca
- 100g Delipaste Coco Fabbri
- Q.B. Nutty Cereais Fabbri



# PARA O PONTO DE VENDA

Adesivo de janela e display de balcão

ADESIVO DE JANELA



DISPLAY DE BALCÃO



## DISPENSER

- tampa dosadora em aço, robusta e resistente
- o diâmetro da tampa do dispenser é feito para caber o baldinho de Nutty Fabbri
- garante uma dosagem do produto prática e fácil
- a tampa do baldinho cobre toda a embalagem: isso é ideal para expor o Nutty no ponto de venda



1

Colocar o Nutty na casquinha



Para um gelato delicioso até a última mordida



2

Mesclar gelatos na casquinha ou no copinho.

























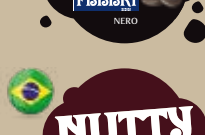








# UM SABOR PARA TODOS

É impossível não querer experimentar todas as especialidades da gama Nutty Fabbri: AVELÃ-CACAU, PISTACHE, NERO, CHOCO-BRANCO, CEREAIS E CEREAIS BRANCOS, a gelateria artesanal tem agora um sabor diferente.

De fato, existem muitos usos desta versátil gama, adequados para a preparação de qualquer especialidade na confeitaria. Use sua criatividade com Nutty!

 PESO KG	 PESO KG/CX.	 UN./CX.	 SEM GLÚTEN	 GORDURA VEGETAL REFINADA	 ALERGÊNICOS	HALAL	KOSHER	SHELF LIFE
---	---	---	--	--	---	-------	--------	------------

  BALDE	4,2	12,6	3			L/O/A F/S	H	KIH KD	48
  LATA	1,2	3,6	3			L/O/A F/S	H	KIH KD	36
  BALDE	4,2	12,6	3			L/O/A F/S	H	KIH KD	24
  BALDE	4	12	3			L/O/A F/S	-	-	24
  LATA	1	3	3			L/O/A F/S	H	KIP* KD	24
  BALDE	3,8	11,4	3			L/O/A F/S	-	-	24
  LATA	1	3	3			L/O/A F/S	-	-	24
  BALDE	3,6	10,8	3	-		L/O/A F/S/G	H	KIH* KD	36

OS PRODUTOS FABBRI NÃO CONTÊM GORDURAS VEGETAIS HIDROGENADAS.

Legenda dos Alergênicos: O = Ovos; S = Soja; L = Leite; G = Glúten; F = Fruta seca com casca; A = Amendoim; SO<sub>2</sub> = Dióxido de enxofre; SE = Salsão

Legenda de certificação Kosher: KK = Estrela-K; KD = Estrela-D; KIH = Kosher Italia Halavi; KIP = Kosher Italia Parve

(\*) = Certificação em andamento  Produto já disponível no Brasil

