

**FABRICA
FABRI**

PRAZER ÚNICO
EM TODO O
MUNDO



**FABRICA
1905**

www.fabbrica1905.com

ÍNDICE

A HISTÓRIA DA AMARENA FABBRI	2		
A LINHA DE PRODUTOS	3		
RECEITAS			
• Torta e Croissant com Amarena	4	• Rocambole Suíço de Marzipan	20
• Zeppole de São José com Amarena	5	• Rabanada com Amarena	20
• Trouxinha com Amarena	6	• Terrina de Mascarpone e Vinho Nero D'Avola com Amarena	21
• Krapfen com Amarena	7	• The Devil's Amarena	22
• Panettone com Amarena	8	• Risalamande com Amarena	23
• Colomba com Amarena	8	• Panquecas com Amarena	23
• Babá com Amarena	9	• Sushi Amarena	24
• Cup Cake com Amarena	10	• Peito de Pato c/molho cremoso de Amarena	25
• Petit Four com Amarena	11	• Molho p/ Churrasco com cereja Amarena	25
• Bolo Napolitano com Amarena	12	• Salada de Frango com Amarena	26
• Cheesecake com Amarena	13	• Frango Teriyaki com Amarena	26
• Mil folhas com Amarena	14	COQUETÉIS	
• Bolo Floresta Negra com Amarena	15	• Amarena Amore Mio	27
• Verrine de Dia dos Namorados com Amarena	16	• Amarena Pirulito	27
• Pistarena com Amarena	17	• Amarena Caipiroska	28
• Buche de Noel Desejo com Amarena	18	• Amarena Vodka Sour	28
• Petisco com Amarena	19	• Amarena Mojito	29
• Bastão Crocante com Amarena	19	• Amarena Sunrise	29
		SUGESTÕES	30



A HISTÓRIA DA AMARENA FABBRI

A História

A Amarena foi “inventada” durante os anos 20 por Raquel, a esposa de Gennaro Fabbri. Durante esse mesmo período, o pote de Amarena com a decoração única branca e azul foi produzido por um grande artista ceramista do período para agradecer Raquel pela sua criação, e começando a aparecer nas prateleiras em bares e cafeterias de toda a Itália. Ninguém nunca poderia imaginar que a cereja silvestre agridoce na forma de xarope viria a se tornar o símbolo de uma empresa que hoje exporta para mais de 95 países no mundo.

Os Tamanhos da Amarena

As cerejas silvestres, para tornarem-se “Amarena Fabbri”, precisam ser frescas e crocantes e ter um tamanho padrão. Os frutos são ainda medidos e divididos de acordo com o tamanho antes de serem selecionados para fins diferentes de produção. Por exemplo, a cereja Amarena com 1,6cm de diâmetro vai para a fabricação de sorvete, aquelas com 2 cm de diâmetro são enviadas para os Chefs de confeitaria que utilizam as Amarenas Fabbri na decoração de sobremesas e bolos.

Tecnologia e Profissionalismo

Todo o processo de produção é controlado pelos softwares mais avançados, de forma a evitar qualquer possibilidade de erro. Além do mais, cada etapa de produção e cada ingrediente utilizado possuem o código de barras que permite, quando necessário, identificar o fornecedor das cerejas Amarena, o container do açúcar usado na produção, etc. Porém isso não significa que o profissionalismo não seja exigido: a seleção final para cada cereja Amarena é ainda feita manualmente pelos profissionais mais especializados.

O processo de cristalização da Amarena

Após a remoção do caroço, somente as melhores Amarenas são cristalizadas por um processo secreto que até hoje assim como há 80 anos conferem o mesmo resultado, o produto que se tornou o símbolo da empresa.

A Amarena Fabbri tornou-se um ingrediente essencial em inúmeros tipos de preparação em mais de 95 países por onde é distribuída. A coleção de receitas é o resultado de uma primeira seleção de especialidades apreciadas no mundo todo com Amarena. Um agradecimento especial aos Chefs parceiros ao redor do mundo pelas sugestões na produção da primeira coletânea de receitas trazidas da tradição culinária de cada país.





A LINHA DE PRODUTOS

Diferentes embalagens e tamanhos destinados para usos profissionais específicos. Amarena Fabbri é o ingrediente perfeito para um infinito número de sobremesas dando um toque único para cada criação de confeitaria. Para Barmen e Chefs de restaurantes ele é empregado em uma grande variedade de drinks e preparações. Para produtores de sorvete, Amarena Fabbri torna-se o ingrediente final para decorar e aromatizar sorvetes.

FRUTA

AMARENA FRUTTO

Amarena inteira pré-cristalizada no seu xarope, ideal para recheios, decoração e para enriquecer taças de sorvetes e sobremesas.

- Tamanho 16/18
- Tamanho 18/20

AMARENA TUTTO FRUTTO

Amarena inteira pré-cristalizada no seu xarope ideal para recheios, decoração e para enriquecer taças de sorvete e sobremesas. Maior porcentagem de fruta que o Amarena fruto. O Tamanho magnum é especialmente indicado para decorações de confeitaria.

- Tamanho 18/20
- Tamanho 20/22 MAGNUM
- Tamanho 22/24 MAGNUM

AMARENA DRIED

Amarena inteira pré-cristalizada sem xarope

- Tamanho 16/18

AMARENA BRISURE

Amarena picada pré-cristalizada no seu xarope, ideal para qualquer tipo de recheio em especialidades de confeitaria.

AMARENA 120 g

Amarena Fabbri em um pote de 120g

AMARENA 230 g

A bela forma fiel e inesquecível da Opaline, em uma embalagem refinada e funcional, para todo uso diário.

AMARENA OPALINE 600 g

AMARENA MAXIOPALINE 1,200 kg

Embalagem para presente no pote característico de vidro opalescente, com padrões em azul no mesmo formato do pote em cerâmica.

RECHEIOS

AMARENA COLATA PURA FRUTA COM PEÇAS

Purê de Amarena rico em pedaços, ideal para tortas de frutas, croissants, recheios e bolos. Perfeito para bolos e preparações ao forno.

AMARENA PASSATA FRUIT PURÉE WITHOUT PIECES

Recheio delicado de fruta, rico em frutas.

AMARENA FABBRI

Recheio cremoso, vermelho brilhante, com o aroma único Amarena Fabbri, com pedaços de frutas.

AMARENA FABBRI EXPORT

Recheio cremoso com o aroma único Amarena Fabbri, com polpa de frutas. Com corantes naturais.

AMARENA LIGHT

Todo o sabor do recheio Amarena sem açúcar. Contém corantes naturais.

AROMAS

DELIPASTE AMARENA

Aroma concentrado em pasta com alta concentração do suco e polpa de fruta. Contém corantes naturais.

MIXYBAR AMARENA

Xarope altamente concentrado e aromático, rico em polpa e suco de fruta. Ideal para o preparo de granita, frapês, milkshakes, sorbets, aperitivos, coquetéis e long drinks.

Embalagem para varejo AMARENA SYRUP

AMARENA ZERO

Sem adição de açúcar, adoçado com Splenda (sucralose) para um drink com zero calorias.

TOQUES DE ACABAMENTO

AMARENA NAPPAGE

Delicadamente aromatizado, ideal para cobertura de sobremesas e semifreddos. Transparente e brilhante seja em temperaturas positivas ou negativas.

TOP AMARENA

Deliciosa calda doce para decorar e enriquecer um salada de frutas, semifreddo, mousse e sobremesas finas.

Embalagem para varejo MINI TOP AMARENA 225 g

Esta embalagem é indicada para o varejo, mas é também perfeita para coffee shops, gourmets e delicatessens assim como sorveterias.

TORTA E CROISSANT COM AMARENA

TORTA DE AMARENA

INGREDIENTES

- Massa podre
- Amarena Colata

MASSA SABLÉ / MASSA PODRE

Ingredientes

Farinha	500g
Manteiga	300g
Pastovocrem Fabbri	150g
Açúcar de confeitiro	90g

Preparo:

Em uma batedeira planetária, misturar a manteiga e a farinha de modo a obter o efeito sablé (areia). Adicione o Pastovocrem e o açúcar e misture até obter uma mistura lisa e homogênea. Deixe descansar na geladeira por no mínimo 2 horas antes de utilizar.

MONTAGEM DO DOCE

Estenda a massa e coloque na forma. Aplique uma camada de Amarena escorrida e cubra com algumas tiras de massa. Asse em forno previamente aquecido a 170°C por 15/30 minutos.

CROISSANTS

MISTURA DO FERMENTO

Ingredientes

Farinha	1800g
Fermento	250g
Água	1000g

Preparo:

Misture o fermento com a Água. Adicione a farinha, misture e deixe descansar até dobrar de volume.

DOUGH

Ingredientes

Farinha "fraca"	1500g
Farinha "forte"	2000g
Manteiga	600g
Ovos inteiros	650g
Açúcar refinado	700g
Sal	50g
Mel	50g
Leite Integral	1000g

Para cada Kg de massa, faça as dobras com 300g de manteiga.

Preparo:

Adicionar todos os ingredientes na mistura com o fermento. Colocar na batedeira planetária e misturar por cerca de 25/30 minutos. Retire a massa e deixe crescer por 30 min.

MONTAGEM DO DOCE

Espalhe a massa coloque a manteiga e dobre em 3 por três vezes, alternando um tempo de resfriamento de 15 minutos. Forme os croissants e deixe crescer. Coloque no forno a 170°C por 25/30 minutos.





ZEPPOLE DE SÃO JOSÉ COM **AMARENA**

INGREDIENTES

- Massa de zeppole
- Custard Cream (Creme inglês/ Creme de ovos)
- Amarena Fabbri

MASSA DE ZEPPOLE'S

Ingredientes

Água	100g
Manteiga	260g
Sal	12g
Farinha	1000g
Ovos	1200g
Açúcar de confeiteiro	a gosto
Óleo de girassol	2L

Preparo

Coloque a Água, a manteiga e o sal em uma panela. Leve para ferver e então adicione a farinha de uma só vez. Misture com uma colher de madeira, ate que massa se desprenda da panela. Coloque em uma batedeira planetária, adicione lentamente os ovos batidos e misture por alguns minutos. Com o bico de

confeiteiro, feito com papel de forno e bico estrela, faça as zeppole em formatos de anel. Frite em óleo de girassol a 180°C. Variação assadas: coloque em um forno pré-aquecido a 200°C por 3 a 4 minutos e depois finalize fritando no óleo quente. sacà-poche with star nozzle.

CUSTARD CREAM / CREME INGLÊS

Ingredientes

Leite	900g
Açúcar	100g
Pastovocrem Fabbri	400g
Crema de leite	100g
Amido de arroz	80g
Vanilla Delipaste	10g

Preparo

Coloque o leite na panela junto com a Vanilla e o creme de leite. Levar à fervura. Bata bem o Pastovocrem junto com o açúcar e o amido. Adicione o leite, misture com o fouet e ferva até atingir uma consistência cremosa. Deixe em uma forma e cubra com filme de PVC, sem deixar

o ar entre o filme e o molho, de modo a evitar que forme a película. Dê um choque térmico a 4°C.

FINALIZAÇÃO

Decore com o custard cream/ creme inglês e com a Amarena Fabbri.



FAGOTTINO

COM AMARENS

(TROUXINHA COM AMARENA)

INGREDIENTES

- Massa com fermento
- Massa de croissant
- Creme Custard (Creme Inglês/ creme de ovos)
- Amarena Fabbri

MASSA COM FERMENTO

Ingredientes

Farinha	1800g
Fermento	250g
Água	1000g

Preparo

Misture o fermento com a Água. Adicione a farinha, misture e deixe descansar até dobrar de volume.

MASSA

Ingredientes

Farinha "fraca"	1500g
Farinha "forte"	2000g
Manteiga	600g
Ovos inteiros	650g
Açúcar refinado	700g
Sal	50g
Mel	50g
Leite Integral	1000g

Para cada Kg de massa, faça as dobras com 300g de manteiga.

Preparo

Adicionar todos os ingredientes na mistura com o fermento. Colocar na batedeira planetária e misturar por cerca de 25/30 minutos. Retire a massa e deixe crescer por 30 minutos.

CUSTARD CREAM / CREME INGLÊS

Ingredientes

Leite	900g
Açúcar	100g
Pastovocrem Fabbri	400g
Creme de leite	100g
Amido de arroz	80g
Vanilla Delipaste	10g

Preparo

Coloque o leite na panela junto com a Vanilla e o creme de leite. Levar à fervura. Bata bem o Pastovocrem junto com o açúcar e o amido. Adicione o leite, misture com o fouet e ferva até atingir uma consistência cremosa. Deixe em uma forma e cubra com filme de PVC, sem deixar o ar entre o filme e o molho, de modo a evitar que forme a película. Dê um choque térmico a 4°C.

MONTAGEM DO DOCE

Dobre a massa de croissant 3 vezes em 3 com o que for necessário de manteiga e deixe uma massa com a espessura de 5 mm. Corte em quadrados de cerca de 6 cm de lado. Recheie com o creme inglês, um Amarena Cherry, deixe crescer e asse em forno a 170°C por 25/30 minutos.

KRAPFEN COM AMARENA

INGREDIENTES

- Massa de krapfen
- Molho Custard (creme inglês/ creme de ovos)
- Amarena Fabbri

MASSA DE KRAPPEN

Ingredientes

Farinha de confeitoiro	1000g
Açúcar refinado	200g
Manteiga	200g
Sal	20g
Ovos	5
Levedo de cerveja fresco	50g
Fava de baunilha	1

Preparo

Misture todos os ingredientes de modo a formar uma mistura homogênea. Deixe descansar por 12 horas.

CUSTARD CREAM (CREME INGLÊS / CREME DE OVOS)

Ingredientes

Leite	1000g
Açúcar	260g
Farinha	130g
Casca de limão	1/2
Gemas de ovos	4

Preparo

Ferva o leite com a casca de limão. Bata as gemas com o açúcar, adicione a farinha e junte lentamente ao leite, misturando cuidadosamente com um fouet para evitar grumos. Ferva o creme por 3 minutos. Leve para resfriar.

MONTAGEM FINAL

Espalhe a massa com um rolo, usando um pouco de farinha para evitar que a massa grude e corte em círculos. Espalhe o creme custard sobre cada círculo adicione duas cerejas Amarena. Cubra com o resto da massa corte em formato redondo. Coloque em uma forma de assar, deixe crescer por 20 minutos a pincele com gema de ovo e um apitada de açúcar. Asse em forno por 18 minutos a 180°C. Polvilhe com açúcar de confeitoiro e sirva morno.



PANETTONE

COM AMARENS

O DOCE TÍPOCO ITALIANO PARA
O NATAL

Ingredientes para a primeira sova

Açúcar	1750g
Água	1500g
Gemas de ovos	2250g
Fermento natural	1500/2000g
Farinha para panetone	4000g
Manteiga	2500g

Preparo

Dissolva o açúcar em 1 litro de Água, adicione os ovos e sove até que a massa fique homogênea. Adicione a Água restante e finalmente a manteiga a temperatura ambiente. Deixe descansar por 12/14 horas à temperatura de 25°-26°C. A massa deve estar a 26°C para poder crescer adequadamente. Deve triplicar de volume.

Ingredientes para a segunda sova

Farinha para panetone	1000g
Açúcar	350g
Gemas de ovos	450g
Manteiga 5	00g
Sal	120g
Fava de baunilha	8
Dried Amarena Fabbri	3500g

Preparo

Una a massa da primeira sova com a farinha, adicione o açúcar e as gemas de ovos. Sove e adicione a manteiga e o sal, una e então adicione as frutas. Deixe descansar por uma hora. Faça as partes, deixe descansar mais uma hora e então coloque na forma. Deixe descansar

por mais uma hora e então coloque a uma temperatura a 30°C para crescer por mais 5/6 horas. Volte à temperatura ambiente e asse cada parte de 1 kg a temperatura de 170°C por 60 minutos. Uma vez fora do forno, ponha-o de cabeça para baixo por pelo menos 3 horas e embale no dia seguinte. O fermento natural indicado se refere ao fermento ácido, uma vez que ele foi resfriado por no mínimo 3 vezes, uma a uma (fermento ácido/porção de farinha), fermentando a 30°C por 3 horas a cada vez.

TESTE A MESMA RECEITA PARA
PREPARAR O TÍPICO DOCE DE PASCOA

COLOMBA

COM AMARENS





BABÀ COM AMARENA

INGREDIENTES

- Babà Fabbri
- Creme aromatizado com Amarena
- Amarena Fabbri
- Top Gelée Fabbri

CREME AROMATIZADO COM AMARENA

Ingredientes

Açúcar refinado	50g
Creme de leite	100g
Xarope de Amarena	80g

Preparo

Bata o creme e o açúcar e adicione o xarope de amarena.

MONTAGEM

Coloque os babás em uma grelha e deixe escorrer o excesso de rum, escorra delicadamente. Com um pincel, passe sobre os babas, uma camada de Top Gelée e deslize verticalmente de forma que ele se abra como um livro. Coloque os Babas no prato de servir e preencha com o creme usando um bico de confeiteiro. Decore o prato com um buquê de frutas frescas, raspas de limão cristalizadas e cerejas Amarena Fabbri.



CUP CAKE COM AMARENS

INGREDIENTES

- Amarena Cake
- Amarena Icing / Cobertura de Amarena
- Amarena Cream/ Creme de Amarena
- Amarena Fabbri

AMARENA CAKE/ BOLINHO

Ingredientes

Farinha	130g
Açúcar	130g
Manteiga	130g
Ovos	100g
Fermento químico	3-4 g
Cerejas Amarena picadas	80g

Preparo

Bata o açúcar com a manteiga, adicione os ovos, peneire os pós, adicione as cerejas Amarena picadas

e coloque em forminhas de papel. Asse a 170°C por aproximadamente 15 minutos. Cueza en horno a 170 °C durante aproximadamente 15 minutos.

AMARENA ICING / COBERTURA

Ingredientes

Açúcar de confeiteiro	500g
Água	60g
Xarope de Amarena	30g
Suco de limão	10g

Preparo

Misture o açúcar, a água e o xarope de Amarena, adicione o suco de limão e emulsione.

AMARENA CREAM CREME DE AMARENA

Ingredientes

Manteiga	500g
Açúcar de confeiteiro	550g
Delipaste Amarena	80g

Preparo

Bata a manteiga muito bem com o açúcar e então adicione o Delipaste Amarena.

MONTAGEM DO DOCE

Cubra os cupcakes com a Cobertura e decore com o creme de Amarena e as cerejas Amarena.

PETIT FOUR

COM AMARENA

INGREDIENTES

- Petit Four
- Amarena Fabbri

Ingredientes

Pasta de amêndoas	1000g
Claras de ovos	300g
Amêndoas em lascas	a gosto

Preparo

Coloque a pasta de amêndoas na batedeira planetária e adicione as claras delicadamente até que a mistura fique macia. Molde o petit four com a pasta de amêndoas e coloque uma cereja Amarena no centro de cada um. Adicione mais pasta de amêndoa, enrole nas amêndoas e polvilhe com o açúcar de confeiteiro. Asse a 180°C por 10/12 minutos.



baked cakes

NEAPOLITAN CAKE

COM AMARENA

(BOLO NAPOLITANO COM AMARENA)

INGREDIENTES

- Creme custard (Creme Inglês/ creme de ovos)
- Massa sablé (Massapodre)
- Sponge Cake (Pão de Ló)
- Amarena Fabbri

CUSTARD CREAM (CREME INGLÊS / CREME DE OVOS)

Ingredientes

Leite	500g
Açúcar	100g
Pastovocrem Fabbri	400g
Creme de leite	100g
Amido de arroz	80g
Vanilla Delipaste	10g

Preparo

Coloque o leite em uma panela junto a Vanilla e com o creme de leite. Leve a ferver. Bata bem o Pastovocrem junto com o açúcar e com o amido. Adicione o leite, misture com o fouet e ferva ate

que ele atinja a consistência cremosa. Ponha numa forma e cubra com um filme plástico sem deixar ar entre o filme e o creme, de forma a evitar que se forme uma película enquanto resfria. Dê um choque térmico até 4°C.

MASSA SABLÉ

Ingredientes

Farinha	500g
Manteiga	300g
Pastovocrem Fabbri	150g
Açúcar de confeitiro	90g

Preparo

Coloque na batedeira planetária a manteiga e a farinha até obter

um efeito de areia. Adicione o pastovocrem e o açúcar e misture de leve. Deixe a massa resfriar na geladeira por pelo menos duas horas antes de utilizar.

SPONGE CAKE (PÃO-DE-LÓ)

Ingredientes

Ovos inteiros	1600g
Açúcar refinado	1000g
Farinha	1000g
Manteiga	200g

Preparo

Aqueça os ovos e o açúcar enquanto bate. Adicione a farinha peneirada e finalmente a manteiga derretida. Asse a 190°C.

MONTAGEM DO DOCE

Cubra uma forma com altura de 4 cm com 2 cm de massa sablé. Adicione uma camada do creme custard e coloque uma camada de Pão de Ló com 1 cm de espessura sobre tudo. Arrume as cerejas Amarena, adicione mais uma camada de creme custard e cubra com a massa sablé. Asse em forno por cerca de 35 minutos a 170°C. Deixe resfriar, polvilhe açúcar de confeitiro e decore com algumas cerejas Amarena.





CHEESECAKE COM AMARENA

AMARENA CHEESECAKE

Ingredientes

Ovos grandes	6
Açúcar (xícara)	1 ½
Cream cheese	900g
Creme azedo	250g
Creme de leite espesso	250g
Suco de um limão	
Extrato de baunilha (colher de sopa)	1
Farinha para untar (colher de sopa)	2
Fabbri Amarena drained picadas (xícaras)	½

BASE DO CHEESECAKE

Ingredientes

Biscoitos graham quebrados (xícara)	1 ½
Manteiga derretida (colher de sopa)	6
Açúcar (xícara)	½
Cobertura Fabbri Amarena Marbling (xícara)	1

Preparo

Pre-aqueça o forno a 220°C.

Adicione os ovos, o açúcar o cream cheese, o creme azedo, o creme de leite espesso, o suco de limão, a baunilha e a farinha no mixer. Bata na velocidade baixa até obter uma textura homogênea. Adicione a Amarena picada. Enquanto a mistura do bolo estiver batendo, faça a base. Misture os ingredientes da base. Coloque em uma forma aro 22 com o fundo removível e pressione a massa. Leve ao refrigerador por 15 minutos. Quando a base estiver fria, espalhe o Amarena Marbling sobre a base. Deixe descansar por 5 a 10 minutos. Asse em forno a 220°C por 15 minutos. Abaixar a temperatura do forno para 150°C e asse por uma hora. Desligue o forno. Não abra o forno por duas horas. Após duas horas, retire o cake e coloque para refrigerar.



MIL-FOLHAS COM AMARENA

INGREDIENTES

- Massa Folhada
- Creme chantilly
- Amarena Fabbri

MASSA FOLHADA "Detrempe"

Ingredientes

Farinha	350g
Água	175g
Sal	15g

Preparo

Misturar os ingredientes por 10 minutos e deixar descansar.

"Beurrage" AMANTEIGAR / FOLHAR

Ingredientes

Manteiga	50g
Farinha 00	150g

Preparo

Com o rolo de macarrão misture a manteiga mole e a farinha até formar um retângulo e deixar descansar na geladeira por 1 hora. Colocar a "beurrage" no centro da massa "Detrempe" previamente preparada como um grande retângulo. Preencha os quatro cantos da "detrempe" com a manteiga, envolvendo-a completamente. Trabalhar a massa com a técnica das 6 dobras. Assar em forno a 200°C por 15 minutos.

CREME CHANTILLY

Ingredientes

Pastovocrem	100g
Açúcar	25g
Amido	20g
Leite	225g
Creme de Leite	25g
Delipaste Vanilla	5g
Creme de Leite Fresco	270g

Preparo

Coloque o leite na panela junto com a Vanilla e o creme de leite. Leve à fervura. Bata bem o Pastovocrem junto com o açúcar e o amido. Adicione o leite, misture com o fouet e ferva até atingir uma consistência cremosa. Coloque em uma forma e cubra com um filme plástico sem deixar ar entre o creme e o filme, de forma a evitar a formação de película. Dê um choque térmico até 4°C. Adicione 270g do creme de leite fresco.

MONTAGEM DO BOLO

Fazer 3 camadas de massa folhada e creme chantilly com Amarena Fabbri picada. Decorar com açúcar de confeitaria e Amarena Fabbri.

FLORESTA NEGRA

COM AMARENA

INGREDIENTES

- Mousse de Chocolate
- Mousse de chocolate com kirsch
- Pão de ló de chocolate
- Amarena Fabbri

MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes

Creme de leite	800g
Chocolate meio amargo cobertura	240g
Delipaste Chocolate Fabbri	40g

Preparo

Fundir co chocolate cobertura com a pasta de chocolate a 40°C. Adicionar sobre o creme semi batido e bater rapidamente a fim de evitar que o chocolate endureça.

CHANTILLY MOUSSE WITH KIRSCH

Ingredientes

Creme de leite	1500g
Moussecream +5°	150g
Açúcar refinado	75g
Delipaste Vanilla	30g
Kirsch	50g

Preparo

Coloque o moussecream+5° e o creme de leite na batedeira planetária, misture bem com o fouet e deixe no freezer por 2 minutos. Bata até que fique fofo e macio. Finalmente adicione o Delipaste, o açúcar e o kirsch.

PÃO-DE-LÓ

Ingredientes

Ovos inteiros	2000g
Açúcar refinado	1350g
Farinha	1350g
Cacau em pó	140g
Manteiga derretida	300g

Preparo

Aqueça os ovos e o açúcar enquanto estiver batendo. Adicione a farinha peneirada e o cacau em pó. Finalmente adicione a manteiga derretida. Asse a 190°C.

MONTAGEM DO DOCE

Corte o pão-de-ló em três partes. Forme uma camada da mousse de chocolate e uma camada de Amarena Fabbri, então adicione uma segunda camada de pão-de-ló de chocolate molhada com kirsch. Forme uma camada de mousse de chantilly, finalize com a última camada de pão-de-ló, molhe e espalhe o que restou da mousse de chantilly.

Decore em volta do bolo com raspas de chocolate e rolinhos de chantilly. Decore em cima com cerejas Amarena e polvilhe o açúcar de confeiteiro.



SAN VALENTINE'S

VERRINE COM AMARENA

(DIA DOS NAMORADOS)

INGREDIENTES

- Panna Cotta
- Nappage Amarena Fabbri (Cobertura)
- Amarena Marbling Fabbri
- Amarena Fabbri

PANNA COTTA

Ingredientes

Creme de leite	400g
Leite	100g
Mousse cream+5 Fabbri	125g

Preparo

Aquecer o leite ate 50°C, adicionar o Moussecream e misturar até que a temperatura atinja 28°C; Colocar sobre o creme de leite.

MONTAGEM DA VERRINE

Colocar um pouco da Amarena Marbling no fundo da verrine. Colocar a Panna Cotta e dar um choque térmico no freezer. Cobrir com a Amarena Nappage. Decorar com uma ou duas cerejas Amarena, dois corações de chocolate e um anel de chocolate.





PISTARENA COM AMARENA

INGREDIENTES

- Creme Inglês
- Mousse de Chocolate
- Bavaroise de Pistache
- Coração de Amarena

CREME INGLÊS

Ingredientes

Leite	500g
Pastovocrem	220g

Preparo

Ferva o leite e adicione o Pastovocrem misturando delicadamente.

MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes

Creme Inglês	180g
Chocolate a 64%	120g
Creme de leite semi batido	250g

Preparo

Quebre o chocolate em pequenos pedaços e emulsione adicionando o creme inglês ainda morno. Finalmente bata forte o creme com um fouet.

PISTACHIO BAVAROISE

Ingredientes

Pastovocrem	200g
Delipaste Pistache	100g
Leite integral	400g
Moussecream+5	200g
Creme de leite meio batido	750g

Preparo

Aqueça o leite a 69°C, adicione o Moussecream+5, misture bem, adicione o Pastovocrem e o Delipaste Pistache, resfrie a 12°C, finalmente jogue sobre o creme de leite semi batido.

AMARENA HEART

Ingredientes

Açúcar	80g
Água	120g
Cerejas de Amarena	100g

Preparo

Ferver a água e o açúcar e adicionar as cerejas Amarena.

MONTAGEM DO BOLO

Prepare o coração do bolo com a mousse de chocolate fechando com o biscoito de chocolate encharcado com o coração de Amarena e dê um choque térmico. Coloque a bavaroise em uma forma de 2 cm, coloque o coração e feche/cubra com o biscoito de chocolate. Submeta a um choque térmico. Cubra com a Nappage Amarena e decore com as cerejas Amarena.



AMARENS DESIRE

BUCHE DE NOEL (TRADICIONAL DOCE DE NATAL NA FRANÇA)

INGREDIENTES

- Mousse de chocolate branco
- Gellée de frutas (recheio)
- Biscoit Crunchy Chocobianco
- Amarena Fabbri

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO

Ingredientes

Pastovocrem	300g
Folhas de gelatina	12g
Creme de leite meio batido (35% gordura)	500g
Delipaste Chocolate Branco	80g

Preparo

Bata o Pastovocrem (Pate à bombe) na batedeira planetária. Mergulhe as folhas de gelatina em água fria e depois as dissolva. Adicione a gelatina na Pate à Bombe e o Delipaste Chocolate branco. Finalmente jogue sobre o creme de leite batido.

MONTAGEM DO RECHEIO (INCLUSÃO)

Coloque a gelée de frutas no molde e dê um choque térmico. Coloque o biscuit Crunchy Chocobianco sobre a gelée e mantenha na geladeira.

MONTAGEM DO DOCE

Coloque na forma 250g de mousse de chocolate branco e dê um choque térmico no freezer por 1 minuto. Coloque em seguida o recheio e adicione 500g de Mousse de Chocolate branco. Finalmente espalhe pedaços de Biscoito Crunchy Chocobianco e dê mais um choque térmico. Retire o bolo da forma e cubra com Nappage Amarena. Decore como desejado.

FRUIT GELÉE (RECHEIO)

Ingredientes

Cubos de frutas (Amarena, frutas silvestres, framboesa, laranja)	400g
Açúcar	100g
Suco de laranja	60g
Kirsch	15g
Fava de baunilha	½
Folhas de gelatina	7

Preparo

Leve o açúcar ao fogo até caramelizar. Resfrie o caramelo adicionando o suco de laranja. Adicione o kirsch e a baunilha raspada. Cozinhe por um minuto. Adicione as frutas e cozinhe por mais dois minutos. Tire a panela do fogo e adicione a gelatina previamente dissolvida na água fria. Coloque a mistura no molde do recheio. Compuesto en el molde para rellenar.

CRUNCHY CHOCOBIANCO BISCUIT

Ingredientes

Pasta de amêndoas	300g
Delipaste Pistache	75g
Ovos	165g
Manteiga derretida (frio)	65g
Farinha	35g
Fermento	3g
Amido	10g
Rum	10g
Amarena Fabbri	40g
Chocoloso Chocobianco	350g
Chocolate Branco	100g

Preparo

Adicione delicadamente os ovos à pasta de amêndoas e o Delipaste Pistache e bata por 5 minutos. Adicione a farinha peneirada, o fermento e o amido. Finalmente adicione a manteiga e o rum. Espalhe a mistura sobre uma assadeira e adicione as Amarenas picadas. Asse a 220°C. Tempere o chocolate, adicione o Chokoloso Chocobianco sobre os biscoitos e dê um choque térmico.

SNACK COM AMARENAS

Ingredientes

Chocolate meio amargo A gosto
Chocolate ao leite 500g
Delipaste Avelãs Fabbri 250g
Crocante Fabbri a gosto
Amarenas Fabbri a gosto



Preparo

Faça uma camada de um molde com o chocolate meio amargo temperado. Tempere com chocolate ao leite. Quando atingir 27°C adicione o Delipaste hazelnut (Avelã). Preencha $\frac{3}{4}$ do molde, coloque as cerejas Amarena e um pouco do crocante. Cubra tudo com o chocolate meio amargo temperado.

CRUNCHY STICK COM AMARENAS

INGREDIENTES

- Sorvete Fiordilatte (ou Creme)
- Amarena Fabbri Marbling
- Stracciatella Fabbri (Flocos)
- Avelãs caramelizadas

Preparo

Com um saco de confeitiro preencha as formas de silicone com o Sorvete, de forma a deixar espaço suficiente no meio para colocar a Amarena Marbling. Coloque o palito e dê um choque térmico por alguns minutos. Cubra com o Sorvete e dê mais um choque térmico por 20/30 minutos. Em paralelo aqueça o delipaste flocos em banho Maria e prepare as avelãs em uma grande tigela. Tire os picolés do molde, mergulhe na Stracciatella (flocos) e cubra com as avelãs picadas. Mais um choque térmico antes de guardá-los em um recipiente. Para um picolé semifreddo substitua o Sorvete de Fiordilatte por Sorvete de Creme.

CREME SEMIFREDDO

Ingredientes

Selen 150g
Creme de leite 500g

Preparo

Misture cuidadosamente o Selen e o Creme de leite e bata vigorosamente na batedeira planetária.



PAIN PERDU

COM AMARENS

(RABANADAS C/ AMARENA)



Ingredientes

Panetone comprado cerca e uma Lb	1/2
Ovos	3
Leite (xícaras)	1
Raspas de 1 laranja	
Suco de laranja fresco (xícara)	1/2
Cointreau ou outro licor de laranja (colher de sopa)	1
Açúcar (colher de sopa)	3
Canela moída (colher de sopa)	1/4
Manteiga sem sal para culinária amolecida	
Cerejas Amarena Fabbri em xarope para servir	
Creme chantilly para servir	

Preparo

Pré-aqueça o forno a 200°C. Corte o panetone em 5 a 6 fatias verticais, cada uma com 1 cm de espessura, e então corte todas as fatias finais

em dois. Desprezar. Em uma tigela, bata os ovos ate que fiquem bem misturados, então adicione o leite, as raspas de laranja, o suco de laranja, o cointreau, o açúcar e a canela. Coloque essa mistura em uma assadeira rasa. Coloque metade das fatias de panetone e mergulhe nessa mistura por cerca de 10 segundos de cada lado. Pincele com manteiga uma frigideira grande e leve a fogo médio. Quando a manteiga espumar, adicione algumas fatias embebidas, tomando cuidado, para não colocar fatias demais. Cozinhar, virando uma vez que o lado estiver levemente marrom, 3 a 5 minutos de cada lado. Vire as fatias mais uma vez até que elas dourem a seu gosto, 2 a 3 minutos mais. Com o uso de uma escumadeira, transfira o panetone para um prato grande e mantenha aquecido no forno. Prepare o restante das fatias, então mergulhe e prepare o resto do panetone. Sirva imediatamente com Cerejas Amarena Fabbri e creme chantilly.

MARZIPAN SWISSROLL

(ROCAMBOLE SUÍÇO DE MARZIPAN)

Ingredientes

Amarena Fabbri
Marzipan
Nougat macio
Chocolate cobertura meio amargo

Preparo

Enrole o marzipan entre duas folhas de papel alumínio. Espalhe o nougat cremoso sobre o marzipan. Escorra 8 a 10 cerejas amarena deo xarope, piqueas em pedaços pequenos e espalhe sobre o nougat. Enrole como um rocambole e pressione delicadamente. Cubra com chocolate cobertura meio amargo.





TERRINE MASCARPONE E VINHO NERO D'AVOLA COM **AMARENA**

Ingredientes

Vinho Nero d'Avola	1L
Mel	100g
Xarope de Amarena Fabbri	100g
Laranja	1
Bastão de Canela	1
Mascarpone	250g
Ovos	3
Açúcar refinado dissolvido em um xarope com a mesma quantidade de Água	75g
Amarena Fabbri	150g
Creme de leite fresco	300g
Folhas de gelatina	6

Preparo

Ferva o mel por 5 minutos em fogo baixo. Adicione o xarope de Amarena Fabbri, o vinho tinto, o suco, a casca da laranja e um pedaço da canela. Reduza o líquido a 2/3 e adicione 4 folhas de gelatina que já foram previamente amolecidas em água e gelo. Deixe resfriar. Bata o creme de leite com a redução do vinho. Em banho Maria e fogo alto, comece batendo os ovos junto com o xarope de açúcar. Bata os ovos e deixe resfriar. Misture então com o

mascarpone e com as duas folhas restantes de gelatina, previamente amolecidas. Forre uma forma com o filme e alterne as duas misturas, colocando as amarelas no meio da terrina. Deixe no freezer por no mínimo 6-8 horas. Corte em fatias e sirva com um molho de laranja durante ao menos 6-8 horas. Corte y sirva con salsa de naranja.



AMARENA

THE DEVIL'S

CRUNCHY ALMOND AND PINE NUT
BISCUIT

Ingredientes

Amêndoas	150g
Pine nuts (Pinole)	60g
Açúcar	62g
Farinha	70g
Claras de ovos	60g
Manteiga	62g

Preparo

Torre as amêndoas e quebre-as. Torre os pinos com um pouco de manteiga e deixe esfriar. Misturar todos os ingredientes e colocar em uma forma de bolo de 20x20cm. Assar por 15 minutos a 200°C. Deixar esfriar.

CHERRY TOMATO PRESERVE /
CONSERVA DE TOMATES CEREJA

Ingredientes

Açúcar	60g
Tomates cereja	250g
Suco de	1/2 limão
Açúcar	30g
Pectina em pó	5g

Preparo

Misture o açúcar (60g) a o suco de limão. Levar a ferver e adicionar

o açúcar (30g). Cozinhe até que a mistura atinja 103°C, mexendo constantemente. Leve para resfriar e cubra até que seja necessário usar a conserva. Tire a pele dos tomates na água quente e esmague até obter uma pasta.

CHILLI PEPPER AND WHITE
CHOCOLATE MOUSSE / MOUSSE
DE CHOCOLATE BRANCO E CHILLI
PEPPER

Ingredientes

Açúcar	20g
Leite quente	80g
Creme de leite	80g
Trigo Durum	12g
Gema de ovos	38g
Chocolato branco	50g
Gelatina em pó	6g
Água	30g
Pimentas chilli pequenas	3
Variegato Amarena Fabbri (colheres de sopa)	2
Amarena Fabbri	quanto basta
Tomates cereja	4
Tomates secos ao sol	
Fabbri neutral glaze	quanto basta
Folhas de menta	
Amêndoas caramelizadas	2
Manteiga extra	

Preparo

Pôr para infusão as pimentas no leite quente por 10 minutos. Coloque a gelatina na água fria. Bata o creme de leite até que esteja meio batido. Faça um custard com o leite, o creme de leite, as gemas de ovos, o açúcar e o trigo duro. Retire as pimentas chilli. Misture a gelatina e o chocolate branco fundido no custard. Resfrie a mistura em banho Maria ate que atinja 31°C e então adicione o creme batido. Coloque a mistura em uma forma de bolo de 16x16 cm e coloque no freezer.

COMPOSIÇÃO

Espalhe a conserva sobre o biscoito e então espalhe o Variegato Amarena sobre a cobertura. Coloque a mousse congelada com cobertura neutra no meio do biscoito. Arrume as Amarenas em volta da borda do biscoito com os tomates cereja cortados ao meio. Decore com Amarenas, tomates secos, amêndoas caramelizadas e folhas de menta.

PANCAKE WITH **AMARENB**

Ingredientes

Farinha (xícaras) 1 ½
Fermento químico
(colheres de chá) 3 ½
Sal (colheres de chá) 1
Açúcar branco (colheres de chá) 1
Leite (xícaras) 1 ¼
Ovos 1
Manteiga derretida
(colheres de chá) 3
Amarena Brisure (xícaras) ½

Preparo

Em uma tigela grande, peneire juntos a farinha, o fermento químico, o sal e o açúcar. Faça um pequeno buraco no centro e adicione o leite, o ovo, a Amarena brisure e a manteiga derretida. Misture até obter uma massa homogênea. Aqueça uma frigideira untada levemente em fogo médio. Coloque uma concha com cerca de ¼ de xícara de massa. Doure ambos os lados da panqueca e sirva quente com cerejas Amarena.



RISALAMANDE COM **AMARENB**

Ingredientes

Leite	500g
Pudim de arroz	150g
Amêndoas	25g
Açúcar (colher de sopa)	1
Açúcar vanille	a gosto
Açúcar de confeiteiro (colher de sopa)	1
Creme de leite a 38% de gordura	200g

Preparo

Primeiro prepare o pudim de arroz. Coloque o leite em uma panela e ferva. Adicione o arroz enquanto mistura delicadamente. Deixe ferver no fogo baixo por 45 minutos misturando frequentemente. Deixe então o pudim de arroz esfriar na geladeira. Descasque e pique as amêndoas

em pedaços médios. Misture o arroz com as amêndoas, o açúcar de confeiteiro e o açúcar vanille. Bata o creme de leite e misture muito delicadamente com o Rice pudding. Coloque na geladeira por no mínimo 5-6 horas. No momento de servir, decore cada porção com 4-5 Amarenas Fabbri e o xarope contido no pote.



SUSHI

AMARENA

SUSHI AMARENA

Ingredientes

Arroz empapado cozido no leite de coco	300g
Pedaços de Amarena	
Fabbri	15g
Cascas de laranja cristalizada	50g
Cascas de laranja fresca picada	20g

Preparo

Enrole o arroz empapado na esteira de bambu específica para sushi. Coloque a casca de laranja no meio, juntamente com as Amarenas Fabbri escorridas. Enrole tudo junto, fazendo a devida pressão de modo que as amarenas e o arroz fiquem unidos. Corte na forma triangular clássica e deixe na geladeira por pelo menos uma hora. No meio tempo, pique grosseiramente os

brotos de feijão e toste-os então junto com o açúcar em fogo alto por 3 minutos. Quando o shushi estiver frio, desenrole a esteira de bambu e cubra com o broto de feijão picado e tostado e com as cascas de laranja raladas. Corte em fatias de 1 cm de espessura. chop the mung beans and toast them together with the sugar on a high flame for 3 minutes. When the sushi has cooled, unroll the bamboo and cover with the chopped beans and fresh orange rind. Cut into slices 1 cm thick.

MUNG BEAN GRAINS / BROTOS DE FEIJÃO MUNG

Brots de feijão secos	150g
Açúcar	50g

PISTACHIO WASABI

Ingredientes

Amêndoas em lascas	50g
Fabbri Pistache Delipaste	25g
Várias gotas de rum escuro	a gosto

Preparo

Adicione as amêndoas ao creme de pistache e as gotas de rum. Misture bem e molde na forma clássica de cone.

BASTÕES DE CHOCOLATE APIMENTADOSE

Ingredientes

Chocolate meio amargo	50g
Pimenta chilli em pó	4g

Preparo

Funda o chocolate junto com a pimenta, leve para esfriar e corte como os bastões de sushi com a forma adequada.

COMPOSIÇÃO

Sirva o sushi com o wasabi de pistache, a calda de Amarena e decore com os bastões de chocolate apimentados.





PEITO DE PATO COM MOLHO CREMOSO DE AMARENA

PEITO DE PATO

Ingredientes

Amarena Fabbri	
Peito de pato	
Creme de leite a 38%	¼ L
Espessante	

Preparo

Raspe o peito de pato e esfregue-o com sal. Doure o peito de pato do lado da pele em uma frigideira quente. Coloque em uma panela refratária e ponha no forno por 20 minutos a 200°C. Deixe descansar por 20 minutos no papel de alumínio. Recolha o suco que ficou no papel de alumínio e adicione o creme de leite e 5 a 6 amarenas picadas. Engrosse

o molho e dê um pouco de cor. Tempere com o sal, a pimenta e o xarope de Amarena do pote.

RED CABBAGE SALAD WITH AMARENA FABBRI AND FRIED WALNUTS / SALADA DE REPOLHO ROXO COM AMARENA FABBRI E NOZES TOSTADAS

Ingredientes

Repolho Roxo	600g
Nozes	100g
Cerejas Amarena Fabbri	100g
Erva doce em pó (colher de chá)	½
Vinagre de vinho branco (colher de sopa)	2 ½
Azeite de Oliva (colher de sopa)	1

Xarope Amarena Fabbri
(colher de sopa) 2
Sal e pimenta a gosto

Preparo

Corte o repolho roxo em lascas finas. Toste as nozes em uma panela seca por 1 a 2 minutos. Seque as cerejas Amarena do xarope pique-as em tamanho médio. Misture todos os ingredientes, exceto as nozes e acerte o sabor da salada com o xarope de Amarena. Na hora de servir, decore com nozes e as cerejas Amarena inteiras.

MOLHO BARBECUE DE CEREJAS AMARENA

Ingredientes

Cebola picada (xícara)	¼
Alho picado (colher de chá)	2
Óleo de gergelim (colher de chá)	3
Água (xícara)	½
Rum (xícara)	½
Vinagre de cidra (xícara)	½
Ketchup (Colher de chá)	2
Pasta de cereja Amarena Fabbri (xícara)	½

Mel (colher de chá)	2
Molho de soja (colher de chá)	2
Fabbri Amarena Brisures	2/3
Flocos de pimenta vermelha (colher de chá)	1
Gengibre moído (colher de chá)	1
Sementes de cominho (colher de chá)	2
Açúcar mascavo (colher de chá)	3
Amido de milho dissolvido em xícara de Água (colher de chá)	¼ 1

Preparo

Frite a cebola e o alho no óleo de gergelim, mexendo até que fiquem macios. Adicione o resto dos ingredientes e temperos e ferva por 30 minutos. Engrosse levemente com o amido de milho dissolvido na água.



SALADA DE FRANGO E CEREJA **AMARENA**

SALADA DE FRANGO E CEREJA AMARENA

Ingredientes

Cubos de peito de frango cozido (xícaras)	2 ½
Cerejas Amarena Fabbri drenada (xícaras)	2/3
Salsão picado (xícaras)	1/3
Maçã verde/ácida picada (xícaras)	1/3
Noz pecan tostada (xícaras)	1/3
Maionese (xícaras)	½
Soro de leite (colheres de chá)	4
Sal (colher de chá)	½
Pimenta moída (colher de chá)	1/8
Croissants cortados	7

Procedimento

Em uma grande tigela, misture o frango, as cerejas, o salsão, as maçãs e as nozes pecan. Em outro recipiente redondo, associe a maionese, o soro de leite o sal e pimenta; adicione à mistura de frango e misture bem. Coloque cerca de meia concha de salada em cada croissant.

FRANGO TERIYAKI COM

AMARENA

Ingredientes

Azeite de oliva (colher de sopa)	1
Óleo de gergelim (colher de sopa)	½
Frango (libras)	1
Molho teriyaki (xícara)	½
Cerejas Amarena com xarope (xícaras)	1

Preparo

Marine o frango no molho Teryaki por 30 minutos. Aqueça o óleo na frigideira. Frite o frango até que fique dourado. Reserve. Coloque a Marinada na frigideira, adicione as cerejas Amarena Fabbri e xarope e

reduza até obter um molho. Adicione o molho sobre o frango.

AMARENA

AMORE MIO

Ingredientes

100 ml de vinho branco seco
frisante Amarena Fabbri

Preparo

Em uma taça de champanhe, coloque
uma cereja Amarena e uma colher do
seu suco/xarope. Complete com o vinho
branco seco frisante e sirva.



PIRULITO DE AMARENA

Ingredientes

2 cl de vodca
1 Amarena Cherry

Preparo

Coloque a vodca gelada em um copo
pequeno. Coloque no fundo uma
cereja Amarena escorrida e sirva.

AMARENA CAIPIROSKA

Ingredientes

½ limão Taiti
6 cerejas Amarena com o
seu suco]
4,5cl de vodka
Açúcar mascavo
Gelo picado

Preparo

Amasse o limão, as cerejas Amarena
e o açúcar mascavo em um copo alto.
Preencha com gelo picado e adicione a
vodka. Decore com as cerejas Amarena
e dois canudos.



AMARENA VODKA SOUR

Ingredientes

4,5 cl de vodka
2 cl de suco de limão
1,5 cl de Fabbri Liquid Sugar
1 cl de suco de Amarena Fabbri
Cubos de gelo

Preparo

Bata todos os ingredientes numa
coqueteleira e coloque em uma taça
de Martini com gelo. Decore com
Amarena Fabbri.

AMARENA MOJITO

Ingredientes

40 ml de Vodka
10 ml de Suco de Amarena Fabbri
5 cerejas Amarena
Drink energético

Preparo

Coloque as cerejas e seu suco em um copo alto. Preencha com cubos de gelo e adicione a vodka e a bebida energética. Decore com folhas de menta.



AMARENA SUNRISE

Ingredientes

4,5 cl de Vodka
Suco de Laranja
1 cl de Suco de Amarena Fabbri

Preparo

Preencha um copo alto com os cubos de gelo, coloque a vodka e o suco de laranja. Adicione o suco de Amarena de modo a formar uma camada vermelha. Decore com uma fatia de laranja e 3 cerejas Amarena

AMBRENA FABBRI

EXCELENTE
TAMBEM PARA:

QUEIJOS



confeitos de uso



GELADO

IOGURTE

FABBRI 1905 SPA

Via Emilia Ponente, 276 - 40132 Bologna - Italy
Tel. +39 051 6173111 - Fax +39 051 6173316
export@fababri1905.com

G. FABBRI DEUTSCHLAND GMBH

Witneystrasse 1 - D-82008 Unterhaching
Tel. +49 89 665956-0 - Fax +49 89 665956-10
fababri.deutschland@fababri1905.com

FABBRI FRANCE S.A.R.L.

7, rue Albert Einstein - F-77420 Champs sur Marne
Tel. +33 1 64685575 - Fax. +33 1 64685572
fababri.france@fababri1905.com

FABBRI ARGENTINA S.R.L.

Ruta Panamericana Ramal Escobar Km. 38 - Colectora Oeste n.ro 180
Garin, Pdo de Escobar - Provincia de Buenos Aires (1619)
Tel. +54- 3327-41-6065 - Fax +54 -3327-416069
fababri.argentina@fababri1905.com

FABBRI BRASIL LTDA.

Av. Presidente Juscelino Kubitschek, 28, Conjunto 11
Vila Nova Conceição - 04543-000, São Paulo, SP - Brasil
Tel. +55 11 5730-0530
fababri.brasil@fababri1905.com

FABBRI NORTH AMERICA, LLC.

57-01 49th Place - Maspeth, New York 11378
Tel +1 718.764.8311 - Fax +1 718.764.8314
info@fabbrinorthamerica.com

EURO FOOD SYSTEMS S.A. DE C.V.

calle Los Juarez n°33 - Colonia San Jose Insurgentes
del Benito Juarez - 03900 MEXICO D.F.
Tel +52/55/56155965 fax +52/55/56119074
eurofoodsystems@yahoo.com.mx

FABBRI ASIA PTE LTD.

Singapore - 238841 - 150 Orchard Road #07-02 - Orchard Plaza
Tel. +86 21 7384760 - Fax +86 21 7384763

FABBRI SHANGHAI FOOD TRADING CO. LTD.

Registered Headquarters:
Warehouse E - 1618 Yi Shan Road
Min Hang District - Shanghai 201103
Tel +86 21 62887170
Operative Headquarters:
RM 1105, n. 58 Wuhua RD Hongkou District
Shanghai 200086
Tel. +86 21 65123299

