

FABBRI
1905
simpleTM
Gelato System

7 RAZONES PARA ELIGIRLOS

1. Son ingredientes compuestos balanceados
2. Son higiénicamente garantizados porque ya pasteurizados
3. Dan al helado una excelente cremosidad
4. Optimizan los tiempos de producción
5. Permiten una perfecta estabilidad del helado en la cubeta
6. Son ingredientes de base para exquisitos semifríos, batidos, granizados y Soft Gelato
7. Permiten ofrecer a Su clientela todos los sabores de fruta, donde quiera, cuando quiera



FABBRI
1905
simpleTM
Gelato System

Soft Gelato

La manera mas sencilla para preparar el exquisito Soft Gelato

Ya hemos hecho todo el trabajo: leche para el helado o agua para el sorbete son las únicas cosas que faltan. Sólo 4 sencillos pasajes para preparar el inigualable Soft Gelato.



Simple le hace ahorrar tiempo y olvidar el soft-ice estandar: el Soft Gelato alcanza hoy la excelencia en la calidad. Pasteurizado, versatil y fácil de usar.

Las sugerencias Fabbri para cambiar el clásico soft-ice en el nuevo exquisito Soft Gelato:


 +
 
 = **100 SOFT GELATO CONOS**

1 Simple 3 leche y/o agua



FABBRI
1905
simpleTM
Gelato System

Simplemente
el mejor helado artesanal Italiano,
de todos los sabores imaginables.

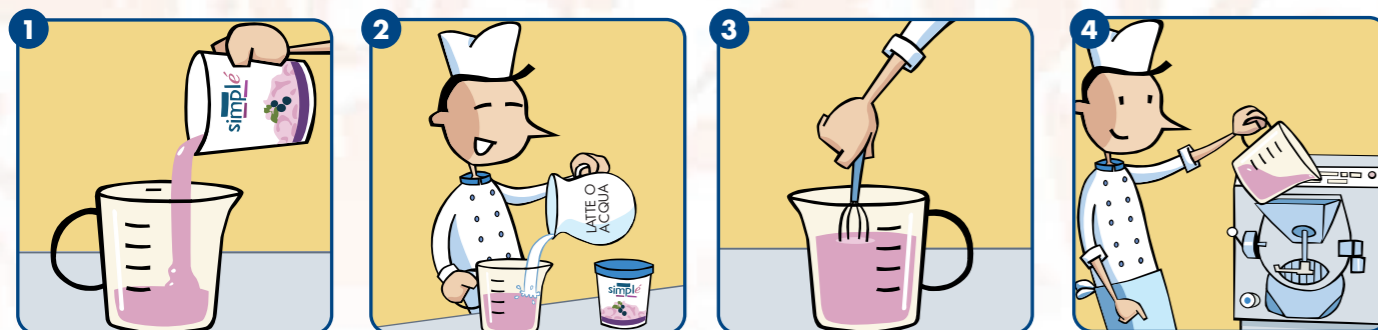


FABBRI
1905

FABBRIO
1905
simpleléTM
Gelato System

Simplemente el mejor
helado artesanal italiano
en sólo 10 minutos

Ahora, con Simplelé, producir el helados más exquisito es sencillo como contar uno, dos, tres, cuatro. Cuatro sencillas acciones es todo lo que es necesario para obtener exquisitos helados y sorbetes. Es suficiente añadir leche para el helado o agua para el sorbete. El amplia gama Simplelé incluye los sabores de fruta y los sabores clásicos. Con Simplelé, Su trabajo lo hemos hecho nosotros: Ud gana tiempo y calidad. Su helado tendrá el sabor del mejor helado artesanal simplemente porque es el mejor helado artesanal.



1 Vierta el contenido de una lata de Simplelé en una cubeta

2 Añada 2 latas de Leche y/o Agua

3 Mezcle el todo

4 Vierta la mezcla preparada en la mantecadora y... a los 8 minutos el helado está listo

FABBRIO
1905
simpleléTM
Gelato System

Sabores de Fruta

Para exquisitos helados con alto contenido de fruta, una amplia gama de sabores mediterráneos y exóticos.

Sabores en Pasta:

ACE, Albaricoque, Arándano, Coco, Cranberry, Frambuesa, Fresa, Fresitas del Bosque, Frutos del Bosque, Kiwi, Limón de Amalfi, Limón de Sicilia, Manzana Verde, Melocotón Amarillo, Melon, Papaya, Pera Williams, Piña, Plátano, Sandía (Lata de 1,5 kg, 8 latas por caja) Tiempo de Conservación: 2-5 años.

Sabores en Polvo:

Arancello, Coccobello, Lima, Limoncello, Limón y Albahaca, Limón de Sorrento, Mandarinello, Naranja Roja, Té Verde, Toronja Rosa (Sobre de 1,25 Kg, 12 sobres por caja) Tiempo de Conservación: 2-5 años.



IDEALES PARA

Helados, sorbetes,
Soft Gelato, semifríos,
granizados, batidos, almíbares
para pastelería

FABBRIO
1905
simpleléTM
Gelato System

Sabores Clásicos

Todos los sabores imaginables en la gama de los Simplelé Clásicos.

Sabores en Pasta:

Avellana, Base para Chocolate Negro, Basegel, Chocolate, Cremolpann, Glace Blu, Menta, Pistacho, Regaliz, Tiramisù, Vainilla, Zuppa Inglese, (Lata de 1,5 kg, 8 latas por caja) Tiempo de Conservación: 2-5 años.

Sabores en Polvo:

Café Espresso, Canela, Ciocoespresso (Sobre de 1,25 Kg, 12 sobres por caja) Tiempo de Conservación: 2-5 años.

Chocolates Aromatizados:

Chocolate a la Naranja, Chocolate a la Canela, Chocolate al Coco, Chocolate al Jengibre y Limon, Chocolate a la Pera, Chocolate a la Guindilla (Sobre de 1 Kg, 6 sobres por caja) Tiempo de Conservación: 3 años.

IDEALES PARA

Helados, Soft Gelato,
semifríos, batidos,
almíbares para pastelería

