



CREMEFREDDA

cremosas tentações

Quatro especialidades para criar sobremesas cremosas de copo. Prepará-las é muito simples: basta misturar 1 pacote de Crema Fredda Fabbri (750g) com leite e colocar no granizador.



1 PACOTE = 70 PORÇÕES

CAPPUCCINO

Todo o sabor do cappuccino em uma emoção de prazer. Você pode personalizar com Toppings Fabbri para obter verdadeiras especialidades!



CREMAFREDDA COM MIXYCAFÉ FABBRI

Colocar na ordem:
Mixycafé Fabbri do sabor preferido (aconselha-se Avelã, Baunilha, Chocolate)
Cremafredda Cappuccino
Crema de leite batido
Top Fabbri do sabor preferido

GRANATA

Cremafredda Cappuccino
Cobertura Top Chocolate Fabbri
Crema de leite batido aromatizado com Mixybar Menta Fabbri



FIORDILATTE

Pode ser servido como um "espressinho" com o café ou junto com os Toppings Fabbri, em mil e uma variantes de sabor.



TIRAMISÙ

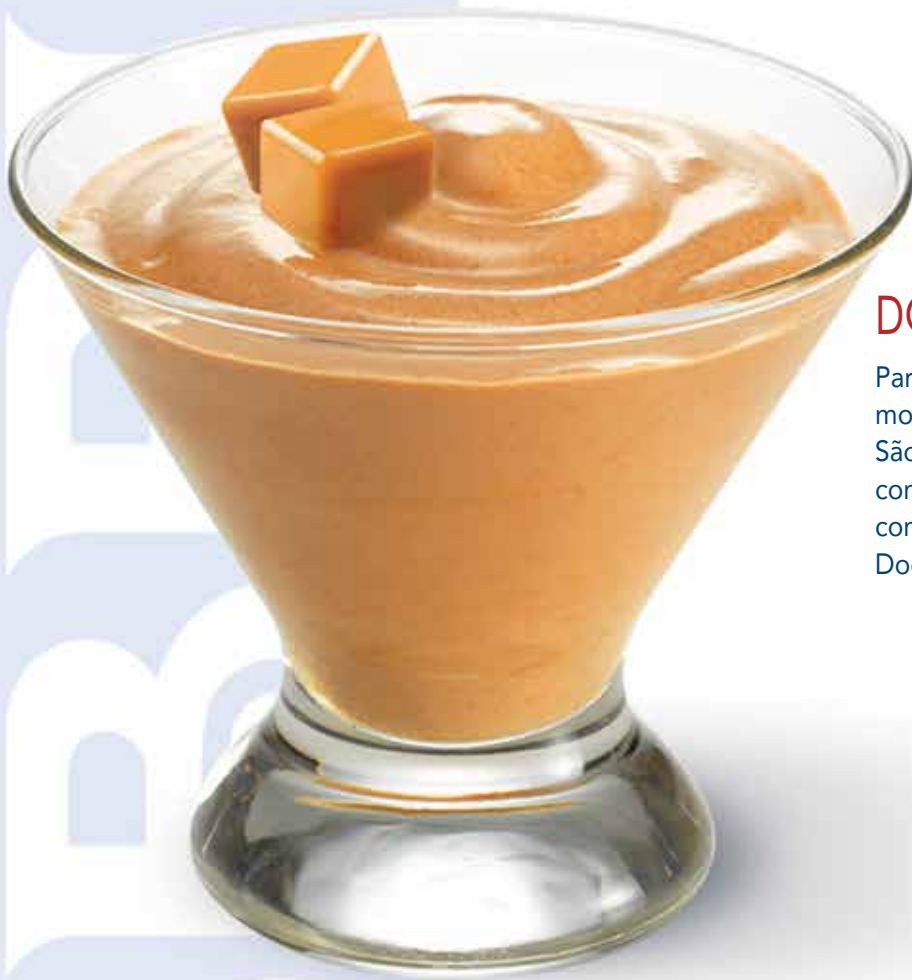
Colocar no fundo de um copo pão de ló ou biscoitos champanhe triturados: molhar com café ristretto amargo e despejar uma camada de Top Fabbri Zabaione e cacau em pó. Adicionar a Cremafredda Fiordilatte recheando o copo e decorar com Top Zabaione, alguns biscoitos e cacau em pó.

AMARENA

Colocar no fundo de um copo 2 colherinhas de MixBar Amarena Fabbri e acrescentar o creme de leite. Decorar com Top Amarena Fabbri e lascas de chocolate.

ESPRESSO CREAM

Colocar em um copo um café espresso, depois acrescentar a Cremafredda Fiordilatte. Completar com Top Chocolate Fabbri e polvilhar com cacau em pó.



DOCE DE LEITE

Para um delicioso momento de sabor... São muitas as combinações possíveis com Crema Fredda Doce de Leite.



CHOCOLATE

Uma inédita e gostosíssima versão do sabor mais amado do mundo. Experimente saboreá-la pura sem complementos.



FABBRI
1905

www.fabbribrasil.com
www.amarenafabbri.com
fabbri.brasil@fabbri1905.com

