

Introducing ZENZERO FABBRI

Ginger
In syrups



What is it:

All natural and responsibly sourced ginger (From the South East Asian Regions) slowly cooked (10 days) with the same process of the Amarena Fabbri.

ATTRIBUTES:

- NATURAL
- NON GMO
- STAR K KOSHER
- LACTOSE FREE
- GLUTEN FREE
- NO ARTIFICIAL PRESERVATIVES
- NO ARTIFICIAL COLORS OR FLAVORS



turmeric

Introducing
**ZENZERO
FABRI**

Ginger
In syrups



Flavor Profile:

REFRESHING

MILDLY GINGERY ON THE FRONT

NOT OVERLY SWEET

SPICY WITH A HINT OF TURMERIC AT THE END



Turmeric



Ginger

Introducing ZENZERO FABRI

*Ginger
In syrups*



How to Use it:



GARNISH FOR COCKTAILS



GARNISH & INGREDIENT
FOR BAKING



FRUIT SALAD
TOPPING FOR GELATO
& IN A CHEESE PLATTER



Introducing ZENZERO FABBRI

Ginger
In syrups



Size / Pack:



8 Oz. Glass Jar



21 Oz. Ceramic Jar

MUFFIN LIME E ZENZERO FABBRI
Ingredienti: 100g di farina di grano duro, 100g di zucchero, 100g di burro, 100g di latte, 100g di olio, 100g di lievito, 100g di succo di limone, 100g di ZENZERO FABBRI.
Preparazione: Mescolare la farina con lo zucchero e il burro. Aggiungere il latte e l'olio. Mescolare bene. Aggiungere il succo di limone e il ZENZERO FABBRI. Impastare bene. Formare i muffin e cuocerli in forno a 180°C per 15 minuti.

LIME E ZENZERO FABBRI
Ingredienti: 100g di succo di limone, 100g di zucchero, 100g di ZENZERO FABBRI.
Preparazione: Mescolare il succo di limone con lo zucchero e il ZENZERO FABBRI. Mescolare bene.

CAPRICCIO CON ZENZERO FABBRI E FRUTTA
Ingredienti: 100g di yogurt, 100g di zucchero, 100g di ZENZERO FABBRI, 100g di frutta.
Preparazione: Mescolare lo yogurt con lo zucchero e il ZENZERO FABBRI. Aggiungere la frutta.

ZENZERO FABBRI E FRUTTA
Ingredienti: 100g di ZENZERO FABBRI, 100g di frutta.
Preparazione: Mescolare il ZENZERO FABBRI con la frutta.

FAGOTINI CON ZENZERO FABBRI E CIOCCOLATO
Ingredienti: 100g di farina di grano duro, 100g di zucchero, 100g di burro, 100g di latte, 100g di olio, 100g di lievito, 100g di succo di limone, 100g di ZENZERO FABBRI, 100g di cioccolato.
Preparazione: Mescolare la farina con lo zucchero e il burro. Aggiungere il latte e l'olio. Mescolare bene. Aggiungere il succo di limone e il ZENZERO FABBRI. Impastare bene. Formare i fagotini e cuocerli in forno a 180°C per 15 minuti. Aggiungere il cioccolato.

ZENZERO FABBRI E FRUTTA
Ingredienti: 100g di ZENZERO FABBRI, 100g di frutta.
Preparazione: Mescolare il ZENZERO FABBRI con la frutta.

ZENZERO FABBRI E FRUTTA
Ingredienti: 100g di ZENZERO FABBRI, 100g di frutta.
Preparazione: Mescolare il ZENZERO FABBRI con la frutta.