

**АМАРЕНА - amarena** : сорт черешообразен (между череша и вишна) тъмен на цвят. Расте в Италия в региони Болоня и Модена. Амарената е разработена от Дженаро Fabbri, през 1869 г. в Болоня, Италия. Той започва промишлено производство на продукти, свързани с АМАРЕНА през 1905 г. под марката Fabbri. Компанията Fabbri все още е семейна собственост и произвежда редица сладкарски суровини основани върху АМАРЕНА и суровини за производство на оригинален занаятчийски сладолед.

Разработката на плод АМАРЕНА е сложен процес. От собствените си терени, фирмата ФАБРИ в определен сезон набира плодовете АМАРЕНА и след специална обработка плодовете минават за определен период от три различни коктейли от алкохолни концентрати.

Готовите плодове АМАРЕНА имат толкова плътен и кондензиран вкус, че една АМАРЕНА и малко сироп са достатъчни за всяка порция сладкиш. При консумиране на една АМАРЕНА, поне за 3 минути потребителят усеща различни много приятни и богати аромати и неповторими вкусови нюанси. Известната ваза на ФАБРИ за АМАРЕНА се превърна в символ на качество по сладкарници из целия свят.

АЛМА ЛИБРЕ, официален представител на ФАБРИ за България използва АМАРЕНА в много рецепти от разработените проекти.



Консултирайте се с технолозите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026  
За повече информация натиснете ТУК