

### NOVITÀ BABBI A SIGEP 2016

Dal 1952, amore, passione e cura nella selezione e nella lavorazione delle materie prime, sono il nostro segreto per creare unici e inimitabili ingredienti per **gelato artigianale e specialità dolciarie a base di wafer**. Questa è la nostra filosofia perché crediamo che non ci sia nulla di più bello che regalare a chiunque consumi i nostri prodotti, un'esperienza squisitamente perfetta, una dolce colonna sonora che accompagna i bei momenti che regala la vita. Quando pensiamo alle nostre creazioni, ci immaginiamo persone che cercano specialità uniche, autentiche e irripetibili. È così che tutti i nostri prodotti evocano qualcosa che va oltre la pura bontà. Dopo aver conquistato il cuore di molte generazioni, cerchiamo ogni volta di reinventare la bontà con nuove prelibatezze, compagne ideali in qualsiasi momento della giornata, da condividere o da regalarsi: un piccolo dolce piacere. La linea di ingredienti per gelateria e pasticceria artigianale Babbi è il frutto dell'**unione tra la tradizione dell'artigianalità e l'innovazione della ricerca**: basi e neutri, paste e variegati. Coperture e granelle, topping, sciroppi per granita, con e cialde, **linea gluten-freee e linea certificata veganok**. Numerose le specialità Babbi per i maestri gelatieri di tutto il mondo, dalle paste supreme di arachide, mandorla, pinolo, pistacchio e la pasta di nocciola che ha ottenuto la certificazione Piemonte IGP, ai numerosi variegati a base di prelibati e inimitabili wafer Babbi. Accanto ai prodotti, Babbi offre inoltre ai gelatieri corsi di formazione, supporto tecnico per l'utilizzo dei prodotti, affiancamento per aperture punti vendita e ricettari personalizzati. Al Sigep 2016, gustose novità hanno atteso gli operatori allo stand Babbi: due freschi e golosi variegati, ossia la melagrana e il mango, e a

completare la linea mango anche **il nuovo FruttaFrutta Mango con pezzi e il nuovo Topping mango**. Poi ancora tre nuove basi fra le quelli "Base 100 Nata Libera" priva di emulsionanti ed infine il Pesto di Pistacchio. In anteprima è stata inoltre presentata la **nuova grafica di tutti i packaging** degli ingredienti per gelato artigianale Babbi. Una scelta



elegante e raffinata che esalta la qualità e la genuinità dei prodotti Babbi. Fiori all'occhiello della produzione dolciaria Babbi dagli anni Cinquanta - i Waferini e i Viennesi - sono affiancati da altri prodotti a base di Wafer e Cioccolato, frutto di una costante ricerca sulle creme, sul cacao, sulla frutta tostata: i babbini, i cremini, le praline bon bon e babette, i bocconcini di cialda cannoli e babette e le finissime creme spalmabili. Perfetti come corporate gift o omaggio per una clientela d'élite, i prodotti dolciari Babbi possono essere personalizzati con immagini o loghi aziendali, per regalare piccoli piaceri quotidiani eleganti e raffinati.

Info: [www.babbi.it](http://www.babbi.it)

