



**BABBI**

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

**PRESSEMITTEILUNG**  
SIGEP 2022



[www.babbi.com](http://www.babbi.com) - [#ilovebabbi](https://twitter.com/ilovebabbi)

# 70. JUBILÄUM VON BABBI

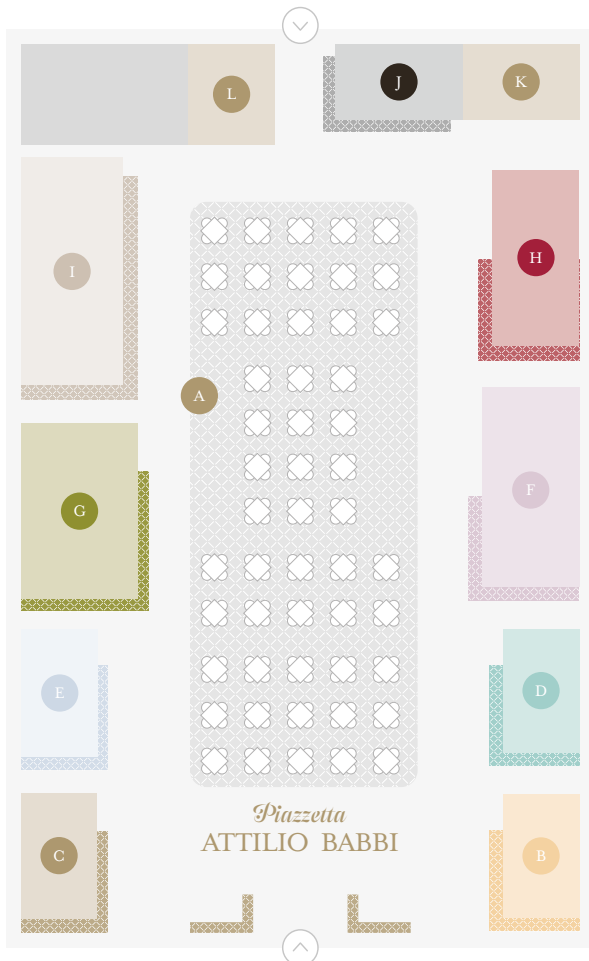
Endlich waren wir wieder auf der Sigep in Rimini anzutreffen, eine wahrhaft große Vitrine und der Startpunkt für die neue Saison der gesamten Fertigungskette von handwerklichem Gelato. Eine überraschende Veranstaltung mit einer großen Beteiligung aus Italien und dem Rest der Welt, die allen Beteiligten des Sektors neue Energie und Optimismus verliehen hat.



Rimini ist ein Event, an dem wir schon immer gerne teilgenommen haben. Vor allem in diesem Jahr, denn wir haben nicht nur unsere Neuheiten für 2022 präsentiert, sondern haben auch die Gelegenheit genutzt, unser 70-jähriges Bestehen mit all unseren fantastischen Mitarbeitern und unseren begeisterten Kunden mit großer Freude zu feiern.

Um die Freude über die Rückkehr "in Präsenz" zu unterstreichen und den Wunsch, diesen wichtigen Meilenstein gemeinsam zu feiern, wurde ein völlig **neuer und einzigartiger Stand** errichtet, eine Hommage an das **Dorf** von einst und seine **Handwerksläden**.

## Stand Babbi SIGEP 2022



**A**  
PIAZZETTA ATTILIO BABBI

**B**  
I CLASSICI

**C**  
LE ECCELLENZE

**D**  
I FREE FROM

**E**  
IL GELATO ESPRESSO

**F**  
LA PASTICCERIA

**G**  
PISTACCHIO EXPERIENCE

**H**  
HO.RE.CA

**I**  
IL LABORATORIO

**J**  
WAFERINI THERAPY

Im Zentrum des Standes befindet sich die **Piazzetta Attilio Babbi**.

Ein wahrhaftiger Treffpunkt, das Herz und die Seele unseres Standes, wo sich wie in mittelalterlichen Dörfern alles abspielt: vom Straßenhandel bis hin zu besonderen Begegnungen, manchmal zufällig, aber immer voller Informationen, Wissen und neuer Anregungen, die man erleben kann.

Rundherum gibt es die **Botteghe delle Arti e dei Mestieri**

(Kunst- und Handwerksläden), in denen das Publikum viele Ideen und Rezepte finden konnte und sowohl **Tradition** als auch **Innovation**, die beiden Säulen der Babbi Philosophie, genießen und einen Blick in die **Geschichte des Unternehmens** von 1952 bis heute werfen konnte.

**8** Handwerksläden, die jeweils einem Bereich gewidmet sind:

**Classici, Eccellenze, Free From, Gelato Espresso, Pasticceria, Horeca.** Zudem **Waferini Therapy** - der Laden mit all unseren Süßwaren-Spezialitäten - und ein exklusiver Bereich, der den Babbi Pistazien gewidmet ist, wo man die **Pistacchio Experience** erleben kann.

**108** verschiedene Eissorten, warme und kalte Konditorwaren, ein Bereich, der den Zubereitungen für die Welt der Bars und Gastgewerbe gewidmet ist.



**3.000** Besucher allein am Pistazienstand: ein Erfolg, auf den wir besonders stolz sind, denn Pistazienprodukte sind unser Aushängeschild.

Aus diesem Grund haben wir in diesem Jahr das Logo "**Babbi Selezione e Passione Pistacchio**" geschaffen, eine Garantiemarke, die wir auf unseren Pistazienprodukten anbringen, um die Qualität zu bestätigen, die unseren gesamten Produktionsprozess auszeichnet.

In diesem Jahr haben wir uns außerdem entschieden, unsere gesamte Produktion zu "präsentieren": Das **Babbi-Labor** warvollständig zu sehen, was unsere Transparenz und Kundennähe unterstreicht, denn wir lieben es unseren Kunden zu zeigen, was wir sind.



70 PICCOLI  
PIACERI  
QUOTIDIANI  
DAL 1952  
**BABBI**

**WAFERINI ROMAGNA**  
Unsere Tradition wird zu Gelato



Anlässlich unseres 70-jährigen Jubiläums haben wir beschlossen, unsere größte Tradition in eine Eissorte zu verwandeln: Das **Kit Waferini Romagna** wurde aus einer **Vanillepaste mit den Waferini** und einem **Haselnuss-Variegato mit Waferini** zusammengestellt, um ein Gelato oder Gebäck mit dem unnachahmlichen Geschmack der Waferini Romagna von Babbi zu kreieren.





NEUHEITEN BABBI 2022

## **B-FREE LINIE**

Eine weitere große Neuheit von Babbi für 2022 ist die **B-FREE-Linie** mit neuen Zutaten - Basi Latte B-Free und Frutta B-Free, Golosa Peanut Butter B-Free, Fruttafrutta Matcha B-Free sowie Lattelatte Yogurt B-Free - welche sich durch die nährwertbezogene Angabe "**ohne Zuckerzusatz**" auszeichnet. Diese Linie ist Teil der Babbi-Philosophie, die darauf abzielt, jedes Marktsignal aufzugreifen und zu analysieren, um Lösungen anzubieten, die den Ernährungsgewohnheiten der Verbraucher und ihren Ansprüchen gerecht werden, die sich sowohl im Hinblick auf die Gesundheit als auch auf die Kultur (**glutenfrei, halal, kosher, vegan**) ständig weiterentwickeln.



MAISTER DER  
**ATTILIO BABBI**  
ACADEMY

Im Inneren des Standes und im Laboratorium waren die Meister der **Attilio Babbi Academy** anwesend, unserer Ausbildungsschule für Eisdiele und Konditoreien, die seit 1981 aktiv ist und in den letzten Jahren sowohl für persönliche als auch für Online-Kurse mit der ISO 29990-2011 zertifiziert wurde. Heute hat die Attilio Babbi Academy - benannt nach ihrem Gründer - über 20 Dozenten in der ganzen Welt und organisiert durchschnittlich 50 Kurse pro Jahr in Italien und im Ausland, welche von der Eiskunst bis zu kalten und warmen Konditorwaren, über Catering bis Ho.Re.Ca. reichen.



Sich für Babbi zu entscheiden bedeutet, sich seit 70 Jahren von süßen Spezialitäten verführen zu lassen, die nur aus ausgewählten Rohstoffen hergestellt werden. All unsere Zutaten sind das Ergebnis jahrelanger Erfahrung, der Liebe zur Tradition und der großen Leidenschaft für die Kunst der Konditorei. Werte, die seit jeher in der Realisation köstlicher Kreationen und einzigartiger Erlebnisse umgesetzt werden.

**BABBI KLEINE TÄGLICHE FREUDEN**





Um das Medienpaket anzufordern, bitte an die Marketing-Abteilung wenden: [i.tambani@babbi.it](mailto:i.tambani@babbi.it)

Seguici su:



[www.babbi.com](http://www.babbi.com) - [#ilovebabbi](https://twitter.com/ilovebabbi)