

Ba<sup>TeaM</sup>  
M  
ery

BAR  
MENU

OPEN





# WELCOME



# FABBRI

1905

**Компанія «Fabbri» виготовляє сиропи з 1920-х років.**

Вибір сиропів від «Fabbri» означає покупку традиційного італійського продукту, що є результатом багаторічного досвіду в поєднанні з інноваціями, новими тенденціями фантастичних смаків.





**МАРАКУЯ**  
9159669-80N



**КОКОС**  
9150361-80K



**ГРЕНАДИН**  
9158061-19G



**ВАНИЛЬ**  
9150935-42G



**ФУНДУК**  
9150940-72D



**МАНГО**  
9159461-19B



**ПОЛУНИЦЯ**  
9159667-80J



**БАНАН**  
9155661-80E



**СОЛОНА КАРАМЕЛЬ**  
9150917-50S



**ПЕРСИК**  
9156861-14W



**АНАНАС**  
9159061-80B



**ТРояНДА**  
9158761-15Z



**МИГДАЛЕВЕ МОЛОКО**  
9150140-84H



**ЛІЧИ**  
9156761-6AD



**ЖУРАВЛИНА**  
9151061-14Z



**БУЗИНА**  
9158450-43D



**КАВУН**  
9152260-83H



**АМАРЕТТО**  
9150900-98D



**АМАРЕНА**  
9157061-19D



**ПРЯНИК**  
9150560-28G



**ЧОРНИЦЯ**  
9159668-80M



## Сироп Ваніль

Аромат зі стійкими нотками бурбонської та мадагаскарської ванілі. Інтенсивний та добре збалансований смак із тривалим післясмаком.

Сироп чудово поєднується з класичними кавовими напоями, чаєм з льодом, молоком, газованими напоями на основі вина. Ідеальний інгредієнт для таких кавових напоїв, як «Vanilla Ice Latte» та «Caffè Riviera».

Код товару: 9150935-42G

- кавові напої
- десерти – випічка
- алкогольні коктейлі
- безалкогольні напої



## Сироп Солона Карамель



- десерти, морозиво
- алкогольні коктейлі
- безалкогольні напої
- молочні коктейлі
- кавові напої

Сироп «Солона Карамель» — один із основних інструментів бармена та баристи. У кав'ярні чи в барі сьогодні це незамінний продукт. Сироп зі смаком солоної карамелі точно передає всі відтінки смаку однойменної насолоди. М'який смак молока, у поєднанні з легкими нотками горіхів та ванілі, приємний післясмак іриски — знайомий усім, хто любить десерти та солодощі. Сироп можна також використовувати для просочення бісквітів, кексів та різної випічки.

Код товару: 9150917-50S



**FABBRI**  
1905



## Сироп Кокос

У сиропі Кокос від «Fabbri» переважають м'які кокосові нотки.

Освіжаючий смак кокосової м'якоті та тертого кокоса з відтінками спілих екзотичних фруктів. У складі сиропу 30% чистого кокосового молока.

У поєднанні зі свіжим ананасовим соком і чудовим кубинським ромом виходить фантастична «Піна Колада». Аромат сиропу переносить нас у літній теплий день на березі пляжу біля океану.

Код товару: 9150361-80K

- десерти, морозиво
- алкогольні коктейлі
- безалкогольні напої
- молочні коктейлі
- кавові напої



## Сироп Полуниця

Сироп Полуниця від «Fabbri» вражає смаком свіжої ягоди. В складі сиропу 30% полуничного соку та м'якоті полуниці, смак збалансований, свіжий, із гарною, глибокою структурою з приємним полуничним післясмаком.

- охолоджуючі напої
- гарячі напої
- алкогольні коктейлі
- молочні коктейлі
- десерти, морозиво
- смузі

Полуничний сироп чудово поєднується з класичними кавовими напоями, чаєм з льодом, напоями на основі молока.

Також дуже добре поєднується з чистими спиртними напоями (джином, кубинським ромом).

Код товару: 9159667-80J



## Сироп Манго

Аромат інтенсивний, зі складними нотками м'якоті манго та ароматом стиглих тропічних фруктів. Смак свіжий, добре збалансований, з тривалим післясмаком стиглого манго.

Сироп манго можна зустріти в багатьох рецептах коктейлів, як алкогольних, так і безалкогольних.

Сироп порадує тих, хто любить відкривати нові рецепти, створювати неповторні смакові поєднання.

Код товару: 9159461-19В

- охолоджуючі напої
- гарячі напої
- алкогольні коктейлі
- молочні коктейлі
- десерти, морозиво
- смузі



## Сироп Фундук

Інтенсивний і добре збалансований смак, з тривалим післясмаком підсмаженого лісового горіху. Сироп має яскравий аромат підсмаженого фундука, з легкими відтінками волоського горіха та сухофруктів.

Сироп можна вдало використовувати для просочення бісквітів, кексів та різної випічки.

Баристи завжди мають запас сиропу на полицях, тому що це один із найкращих доповнень при створенні неповторних рецептів на основі кави.

Код товару: 9150940-72D



- кавові напої
- гарячі напої на основі молока

**FBВВRI**  
1905



## Сироп Маракуя

В складі сиропу дуже висока концентрація фруктової частини (30% соку та м'якоті маракуї). Смак сиропу свіжий та інтенсивний, відчувається букет м'якоті та соку маракуї зі складними нотками тропічних фруктів, добре збалансований, зі стійким післясмаком.

Сироп «Маракуя» – ідеальний допоміжний компонент кондитера та бармена.

У барах його часто використовують у складі коктейлів.

**Код товару: 9159669-80N**

- охолоджуючі напої
- гарячі напої
- алкогольні коктейлі
- молочні коктейлі
- десерти, морозиво
- смузі



## Сироп Гренадін

- охолоджуючі напої
- алкогольні коктейлі
- молочні коктейлі

Яскравий аромат наповнений складними фруктовими нотами гранату, вишні, малини та цитрусових, таких як апельсин та мандарин, з трав'янистим та мигдальним фіналом. Смак свіжий, добре збалансований, з тривалим післясмаком.

Гренадін є ключовим інгредієнтом відомого безалкогольного коктейлю "Ширлі Темпл", а у поєднанні з високоякісним джином готується коктейль "Сінгапурський слінг".

**Код товару: 9158061-19G**



# AMARENE® FABBRİ

**Вишня Амарена “Fabbrì” ідеальний інгредієнт  
для ваших напоїв та коктейлів.**

Вишня без кісточки з неповторною текстурою та низькою калорійністю є справжньою концентрацією аромату та смаку.



**Вишня Амарена у сиропі  
«Fabbrì» (без кісточки)**

Розмір: 18/20

Вага: 3,2кг

Код товару: 9961236-03M

# dolce bello.

## Харчові шиммери для напоїв

Харчовий блиск шиммер від ТМ «Dolce Bello» зробить будь-який напій вражаючим та фантастичним! Здивуйте своїх друзів або гостей закладу неймовірною новинкою!



«Золотий блиск»



«Небесно-блакитний блиск»

Барвники харчові блиски повністю безпечні для споживання. Їх можна використовувати разом з різноманітними напоями, незалежно від їхнього типу: чи це алкогольні, чи безалкогольні напої.

«Срібний блиск» код. 151173 вага: 5 г

«Золотий блиск» код. 151176 вага: 5 г

«Шампанський блиск» код. 151174 вага: 5 г

«Небесно-блакитний блиск» код. 151207 вага: 5 г

*Спосіб використання: відкрити та додати трішки шиммера блиску в бокал, налити бажаний напій та перемішати.*



Однієї пляшечки вистачить на 4-6 літрів напою!

**ICAM шоколад преміум-класу, виготовлений з найкращого какао, отриманого тільки з ретельно відібраних плантацій.**

Шоколад ICAM максимально розкриває аромат та смак какао у рецептах ваших напоїв, як у чистому вигляді, так і у поєднанні з іншими смаками.




## Шоколад та какао для приготування напоїв

### Шоколад темний Madesimo

Шоколад вищого ґатунку, для виробництва якого використовується какао з витонченим смаком. Чудовий та інтенсивний смак, м'який, з легкою кислинкою, ароматом фруктів та спецій.

Вага: 4кг

Вміст какао продуктів: 52%

Плинність: 

Код товару: 8313



### Шоколад темний Vanini

Шоколад з приємним збалансованим характером, створений завдяки ідеальному балансу між цукром та какао продуктами.

Вага: 4кг

Вміст какао продуктів: 72%

Плинність: 

Код товару: 8310



### Какао порошок темний

Алкалізований какао-порошок дуже дрібного помолу, без добавок та домішок, темний та ароматний, з насиченим шоколадним кольором. Ідеальний для випікання, посипання, приготування кремів та напоїв.

Вага: 1кг

22/24% какао-масло

Код товару: 4238





# RECIPE



## Гарячий шоколад (на воді)

*Інгредієнти:*

*40г шоколад темний **Madesimo***

*40 мл води*

*Приготування:*

*Нагрійте воду до +95 °C та додайте до шоколаду. Змішуйте спінювачем для молока близько 20 секунд до отримання бажаної текстури.*



## Гарячий шоколад (на вершках)

*Інгредієнти:*

*50г шоколад темний **Madesimo***

*90 мл вершки 33%*

*Приготування:*

*Нагрійте вершки до +90 °C та додайте до шоколаду. Змішуйте спінювачем для молока близько 20 секунд до отримання бажаної текстури.*



## Какао "Madesimo"

*Інгредієнти:*

*25г шоколад темний **Madesimo***

*200 мл молока 2,5%*

*Приготування:*

*Нагрійте молоко до +90 °C та додайте до шоколаду. Змішуйте спінювачем для молока близько 20 секунд до отримання бажаної текстури.*





## Полуничний молочний коктейль

### Інгредієнти:

- 30 мл сиропу Fabbri «Полуниця»
- 150 мл холодного молока
- 100 г льоду (кубиків/подрібненого)
- 50 г ванільного морозива

### Приготування:

Помістіть усі інгредієнти у склянку блендера (лід останнім). Змішуйте близько 20 секунд до отримання бажаної текстури (м'якої, або густої). Перелийте в келих та прикрасьте свіжою полуницею.



## Коктейль «Каріока»

### Інгредієнти:

- 20 мл сиропу Fabbri «Маракуя»
- 20 мл соку лайма
- 2 столові ложки білого цукру
- 180 мл соку зеленого яблука
- 100 г льоду (кубиків/подрібненого)

### Приготування:

Помістіть усі інгредієнти склянку блендера (лід останнім) та перелийте прямо в склянку Коллінз. Прикрасьте гілочкою м'яти та скибочкою маракуї.





## Крижаний лате лісовий горіх

### Інгредієнти:

- 120 мл холодного молока
- 30 мл сиропу Fabbri «Фундук»
- 1 еспресо

### Приготування:

Налийте холодне молоко в склянку, наповнену льодом. Додайте сироп Fabbri «Фундук» і обережно перемішайте. В кінці приготування вилийте зверху еспресо.



## Кава «Сорренто»

### Інгредієнти:

- 1 еспресо
- 10 мл сиропу Fabbri «Амаретто»
- 50 мл гарячих збитих вершків
- печиво Амаретто

### Приготування:

Помістіть печиво Амаретто на дно скляної чашки для еспресо, додайте сироп Fabbri «Амаретто», потім налейте еспресо прямо в чашку. Залийте гарячими збитими вершками. Прикрасьте подрібненим печивом Амаретто.





# RECIPE

**FABBRİ**  
1905

## Ірис Лате

*Інгредієнти:*

*150 мл гарячого збитого молока*

*1 еспресо*

*20 мл сиропу Fabbri «Солона карамель»*

*Приготування:*

*Приготуйте гарячу молочну піну і налейте її в склянку молока, потім додайте сироп «Солона карамель».*

*Акуратно додайте еспресо, щоб створити привабливий багат шаровий ефект.*

*Задекоруйте крихтами печива.*



## Фруктовий чай «Амарена-Карамель»

*Інгредієнти:*

*Чай «Ерл Грей»*

*10 мл сироп «Fabbri» Амарена*

*10 мл сироп «Fabbri» Солона карамель*

*2-3 вишні Амарени у сиропі «Fabbri»*

*Гілочка розмарину*

*2-3 скибки апельсина*

*Приготування:*

*Підготуйте декілька скибок свіжого апельсина.*

*Приготуйте чай «Ерл Грей», наповніть чашку (чайник) свіжими фруктами та додайте сиропи «Fabbri».*

*Обережно перемішайте, прикрасьте готовий напій вишнею Амарена «Fabbri» та свіжим розмарином.*



# Bakery<sup>TeaM</sup>

## WELCOME



044 222 8021

[bakeryteam.com.ua](http://bakeryteam.com.ua)

м. Київ, вул. Мишуги, 10,  
02140