

The background is a light beige or taupe color with a fine, pebbled texture. It features several embossed patterns: a grid of small squares in the top-left corner, and large, flowing, wavy lines that resemble sand dunes or water ripples across the rest of the page. The lines are more pronounced in some areas, creating a sense of depth and movement.

CATALOGO 2022

The background of the advertisement is a close-up photograph of gelato. In the foreground, there is a white bowl filled with scoops of light-colored gelato, possibly vanilla or pistachio, topped with small, golden-brown almond flakes. In the background, another white bowl contains a darker green gelato, likely pistachio, also topped with almond flakes. The lighting is soft and natural, highlighting the texture of the gelato. The overall composition is clean and appetizing.

Anselmi

1892

Il Gelato si rivela nella sua assoluta bellezza

Anselmi è un'autentica **storia di eccellenza**.

In una Padova di fine Ottocento, nel fermento di un mondo che cambia e rivoluziona i propri confini, nasce un'azienda votata alla ricerca e all'esplorazione del gusto, prima tra tutte nel settore degli ingredienti per il gelato artigianale.

Un sapere che si è unito ad un nome, **Anselmi**, e si è tramandato di generazione in generazione, grazie anche alla figura femminile, tenace e determinata, della Sig.ra Anselmi, che ha guidato, per oltre 60 anni, l'azienda di famiglia.

L'attenzione alla qualità e la cura meticolosa riservata ad ogni singolo ingrediente e alla sua purezza sono ancora oggi il **cuore pulsante** di un marchio che si distingue per l'**eccellenza** dei suoi prodotti, gli unici a poter vantare, tramite la collaborazione con l'**Istituto delle Eccellenze Italiane certificate**, un'individuazione esatta del profilo aromatico, per una qualità senza compromessi al servizio dei più grandi Maestri Gelatieri.



1892

Anno di fondazione della storica azienda, Anselmi ha saputo innovarsi e innovare il mondo del gelato artigianale italiano, precorrendo i tempi con uno spirito che per natura guarda al futuro.

Fortunato Anselmi fonda a Padova la sua azienda di importazione di spezie e Vaniglia.

Anselmi
1892

1972

Le **Specialità Anselmi**, come Gran Visir, Vanigliata Bianca e Zabajone Riviera si distinguono quali esempi di gelateria innovativa.

1935

Iniziano i primi lavori di ricerca: amidi per budino e la famosa **“Crema Leone”**.

1939

Vengono prodotti i **primi neutri e basi** per dare cremosità al gelato.

1956

Oltre alle creme, Anselmi inizia la produzione di **Cremolati per Sorbetti**.

1966

L'azienda cresce e introduce la Famiglia di basi Paster, Pastervan, Pastermilk.

1996

Il percorso di Anselmi si unisce a quello di **Montebianco**, azienda leader del settore.

OGGI

Le **Specialità Anselmi** rivivono in una nuova gamma composta da **paste pure 100%** e da rivisitazioni in chiave innovativa di grandi classici adatti a tutti i professionisti che puntano all'eccellenza nel gelato.

A



Pasta 100% “Pistacchio Verde di Bronte DOP”

Pasta pura al 100 %, dal sapore intenso, il Pistacchio Verde di Bronte è un prodotto certificato DOP. Particolarmente noto per la sua aromaticità, il Pistacchio Verde di Bronte è frutto di un terreno minerale e vulcanico e ne conserva interamente la sua natura, esaltandone il gusto, rendendolo perfetto per questa pasta, così versatile in gelateria.



CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO gr per kg di miscela	IMBALLO	FORMATO
292553AN	Pasta 100% “Pistacchio Verde di Bronte DOP” 3 kg	80/100 gr	Latta	3 kg
292551AN	Pasta 100% “Pistacchio Verde di Bronte DOP” 1 kg	80/100 gr	Latta	6 x 1 kg

PASTA 100% “PISTACCHIO VERDE DIBRONTE DOP”

Pasta 100% "Pistacchio Verde di Bronte DOP" NC

Dal gusto intenso e dall'utilizzo versatile, il Pistacchio di Bronte DOP NC non contiene alcuna aggiunta di Clorofilla, per un colore estremamente naturale del prodotto, che tende al marrone chiaro. Si tratta di una pasta pura 100 %, completamente certificata DOP.



CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO gr per kg di miscela	IMBALLO	FORMATO
292563AN	Pasta 100% "Pistacchio Verde di Bronte DOP" NC 3 kg	80/100 gr	Latta	3 kg
292561AN	Pasta 100% "Pistacchio Verde di Bronte DOP" NC 1 kg	80/100 gr	Latta	6 x 1 kg



PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP: L'INGREDIENTE

Vero e proprio simbolo della pasticceria italiana, il **Pistacchio di Bronte DOP** è un'eccellenza originaria della Sicilia, in particolare della provincia di Catania, riconosciuta e certificata con la **Denominazione di Origine Protetta** da parte dell'apposito **Consorzio di Tutela del Pistacchio di Bronte DOP**.

La raccolta di questo pregiato tipo di Pistacchio avviene ogni due anni dalla pianta della Pistacea Vera, che viene coltivata ai piedi dell'Etna nei comuni di Bronte, Adrano e Biancavilla e che regala i primi frutti solamente dopo dieci anni dalla prima piantagione. Uno dei motivi che rendono il Pistacchio Verde di Bronte **un'eccellenza riconosciuta sia in Italia che all'estero**.

Il pistacchio di Bronte, per questa sua unicità, è l'ingrediente perfetto per un eccellente gelato artigianale, perché restituisce nel prodotto finito tutta l'intensità e l'aroma in purezza del suo frutto.

A



Nocciola Piemonte I.G.P.

Pasta pura di Nocciola Piemonte I.G.P. dal profumo nobile e intenso, è un prodotto certificato IGP, garanzia di qualità e autenticità della materia prima.



NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.

CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO gr per kg di miscela	IMBALLO	FORMATO
292543AN	Nocciola Piemonte IGP 3 kg	80/100 gr	Latta	3 kg

NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.: L'INGREDIENTE

Anselmi propone da anni questo prestigioso prodotto certificato perfetto per realizzare un gelato dal gusto intenso. La **nocciola “Tonda Gentile Trilobata”** del Piemonte, l'unica a detenere l'**Indicazione Geografica Protetta dal 1993**, viene raccolta nelle province di Cuneo, Asti e Alessandria su un terreno di circa 7100 ettari, capace di produrre 150.000 quintali all'anno.

Altamente digeribile, la Nocciola di Piemonte I.G.P. è un alimento ricco di acido Oleico che protegge dal colesterolo e contrasta l'invecchiamento, anche grazie alle proprietà antiossidanti della Vitamina E.

Si tratta di un ingrediente in grado di mantenere **un aroma e un'intensità eccellenti** anche dopo la tostatura e di conferire al gelato artigianale un gusto davvero inconfondibile.

Latte di Mandorle Avola

Pasta pura al 100%. È prodotta con le cultivar più pregiate del mercato, le Mandorle che nascono nelle province di Siracusa e Ragusa, nelle zone più soleggiate della Sicilia. Dal gusto delicato, naturalmente priva di Glutine, è un ingrediente perfetto per la realizzazione di gelati e granite.



CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO gr per kg di miscela	IMBALLO	FORMATO
292523AN	Latte di Mandorle Avola 3 kg	80/100 gr	Latta	3 kg

A



MANDORLA D'AVOLA: L'INGREDIENTE

Ricca di antiossidanti e di fibre, utile per prevenire problemi cardiovascolari, la Mandorla d'Avola è un ingrediente naturalmente privo di Glutine e il suo gusto dolce e particolare la rende perfetta per la creazione di gelati e granite artigianali dal **gusto delicato e autentico**.

Anselmi, per la sua pasta in purezza, sceglie le Mandorle più pregiate al mondo, le cultivar Pizzuta, Fascionello e Corrente d'Avola che confluiscono nella denominazione di **“Mandorla d'Avola”**.

A



Chicchi Torrone

Dal sapore autentico, realizzato con materie prime nobili, Chicchi Torrone racchiude in sé il gusto pieno e rotondo del torrone artigianale. Con l'aggiunta di granella di pistacchio, nocciola e mandorla, è l'ingrediente ideale per il Maestro Gelatiere che sceglie di offrire un gelato ricco di gusto e storia, naturalmente buono.



CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO gr per kg di miscela	IMBALLO	FORMATO
211003AN	Chicchi Torrone 3 kg	50/60 gr	Latta	3 kg

CHICCHI TORRONE

Caffè

Il Caffè Anselmi è una pasta studiata per realizzare un ottimo gelato al gusto di caffè espresso all'italiana, grazie alla selezione di pochi e semplici ingredienti del tutto naturali: caffè, zucchero, zucchero caramellizzato e cacao. La presenza di pectina, un addensante anch'esso di origine naturale, conferisce al prodotto un utilizzo più agevole. Anselmi ha selezionato solo le migliori materie prime per realizzare un gelato al caffè ricco di gusto, nel rispetto della migliore tradizione gelatiera italiana.



CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO gr per kg di miscela	IMBALLO	FORMATO
217001AN	Caffè 1 kg	80/100 gr	Latta	6 x 1 kg





The logo features the word "Anselmi" in a large, white, elegant serif font. Below it, the year "1892" is written in a smaller, white, sans-serif font. The background is a textured, light brown surface with subtle, wavy patterns and a grid of small dots in the upper right and lower right corners.

Anselmi
1892

DISARONNO INGREDIENTS S.p.A.

Via IV Novembre, 12

36077 Altavilla Vicentina (VI)

www.disaronnoingredients.com