# KATALOG 2022

Anselmi
1892

## *Eis offenbart sich in seiner ganzen Schönheit*

Anselmi ist eine wahre **Geschichte von Exzellenz**.

In einer Welt in Aufruhr mit wechselnden Grenzverschiebungen entsteht im Padua des ausgehenden 19. Jahrhunderts ein Unternehmen, das sich auf die Analyse und Erforschung des Geschmacks spezialisiert und führend in der gesamten Zutaten-Branche für handwerklich hergestelltes Eis ist.

Dieses Wissen, verbunden mit dem Namen **Anselmi** und von Generation zu Generation weitergegeben, ist der über 60jährigen Leitung des Familienunternehmens durch Frau Anselmi und ihres unermüdlichen, entschlossenen Einsatzes zu verdanken.

Hochwertige Qualität sowie die sorgfältige Handhabung und Reinheit einer jeden Zutat liegt dieser Marke bis heute am **Herzen** und macht den Unterschied ihrer **hochwertigen** Produkte aus. Dank der Zusammenarbeit mit dem **Istituto delle Eccellenze Italiane Certificate** kann allein ihr Eis als Garant für eine eindeutige Aromaentfaltung und kompromisslose Qualität im Dienste der anerkanntesten Maestri Gelatieri gepriesen werden.

# 1892

Gründung des historischen Unternehmens; mit seinem von Natur aus in die Zukunft schauenden Geist war Anselmi fähig, seiner Zeit immer voraus zu sein und sich und die Welt der italienischen handgemachten Eiscreme neu zu erfinden.

**Fortunato Anselmi** gründet in Padua sein Unternehmen für den Import von Gewürzen und Vanille.

Anselmi
1892

# 1935

Die Forschungsarbeit beginnt: Stärke für Pudding und die berühmte **Crema Leone**.

# 1939

Die ersten **Neutralen- und Basenprodukte** für die Cremigkeit von Eis werden produziert.

# 1956

Zusätzlich zu den Cremes beginnt Anselmi mit der Produktion von **Cremolati** für **Sorbets**.

# 1966

Die Firma expandiert und führt die Basenprodukte Paster, Pastervan und Pastermilk ein.

# 1972

Die **Spezialitäten von Anselmi**, wie Gran Visir, Vanigliata Bianca und Zabajone Riviera sind Beispiele für eine innovative Eisdiele.

# 1996

Die Laufbahn von Anselmi fusioniert mit der Firma **Montebianco**, führend in dieser Branche.

# HEUTE

Eine neue Produktpalette aus **100% reiner Paste** und der Umformulierung grosser Klassiker lassen die **Spezialitäten von Anselmi** neu aufleben, ideal für alle Fachleute, die nach Spitzenleistung von Eis streben.

# Pasta 100% “Pistacchio Verde di Bronte DOP”

100% reine Paste mit ausgeprägtem Geschmack ist die grüne “Pistacchio Verde di Bronte DOP” zertifiziertes Produkt. Besonders bekannt durch ihre Aromatik ist die grüne Bronte-Pistazie Frucht aus einem mineralen und vulkanen Boden. Dieser natürliche Ursprung verleiht ihr ihren intensiven Geschmack – vorzüglich geeignet für die in der Eisdiele vielseitige Paste.

| CODEX | BECHREIBUNG | DOSIERUNG g pro kg Mischung | VERPACKUNG | FORMAT |
|---|---|---|---|---|
| 292553AN | Pasta 100% “Pistacchio Verde di Bronte DOP” 3 kg | 80/100 gr | Zinn | 3 kg |
| 292551AN | Pasta 100% “Pistacchio Verde di Bronte DOP” 1 kg | 80/100 gr | Zinn | 6 x 1 kg |

PASTA 100% “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”

PASTA 100% “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP” NC

# Pasta 100% “Pistacchio Verde di Bronte DOP” NC

Mit intensivem Geschmack und vielseitiger Anwendung enthält die “Pistacchio Verde di Bronte DOP” NC keine Zugabe von Chlorophyll für eine äusserst natürliche, ins Hellbraun tendierende Farbe. Dabei handelt es sich um eine 100% reine g.U.-zertifizierte Paste.

| CODEX | BECHREIBUNG | DOSIERUNG g pro kg Mischung | VERPACKUNG | FORMAT |
|---|---|---|---|---|
| 292553AN | Pasta 100% “Pistacchio Verde di Bronte DOP” NC 3 kg | 80/100 gr | Zinn | 3 kg |
| 292551AN | Pasta 100% “Pistacchio Verde di Bronte DOP” NC 1 kg | 80/100 gr | Zinn | 6 x 1 kg |

# PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP: INHALT

Als echtes Symbol der italienischen Konditorei ist die zertifizierte **“Pistacchio Verde di Bronte DOP”** ein Original-Spitzenerzeugnis aus Sizilien, meist aus der Provinz Catania, vom **Consorzio di Tutela del Pistacchio di Bronte** mit der **g.U.- Zertifizierung anerkannt**.

Diese hochwertige Pistazienart wird alle zwei Jahre von der Pflanze Pistacea Vera geerntet, die am Fusse des Ätnas in der Gemeinde Bronte, Adrano und Biancaville angebaut wird. Erst 10 Jahre nach Erstanbau liefert sie die ersten Früchte - einer der Gründe für **ein in Italien und im Ausland geschätztes Spitzenprodukt.**

Das macht die Bronte-Pistazie zu einer perfekten Zutat für ein ausgezeichnetes handgemachtes Eis mit dem intensiven reinen Aroma ihrer Frucht.

# Nocciola Piemonte I.G.P.

Reine Haselnusspaste aus Piemont mit edlem und intensivem Aroma - g.g.A. zertifiziert, eine Garantie für die Qualität und den Ursprung des Rohstoffs.

| CODEX | BECHREIBUNG | DOSIERUNG g pro kg Mischung | VERPACKUNG | FORMAT |
|---|---|---|---|---|
| 292543AN | Nocciola Piemonte IGP 3 kg | 80/100 gr | Zinn | 3 kg |

NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.

# NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.: INHALT

Dank der Antioxydansien von Vitamin E ist die Nocciola Piemonte I.G.P. ein äusserst verdauliches Nahrungsmittel, reich an ölhaltiger Säure, die vor Cholesterin schützt und dem Altern entgegenwirkt - selbst nach der Röstung bewahrt diese Zutat ihr **markantes Aroma** und verleiht dem handgemachten Eis einen wahrhaft unverwechselbaren Geschmack.

Dieses renommierte zertifizierte Produkt wird bereits seit Jahren von Anselmi für eine perfekte Herstellung von Eis mit ausgeprägtem Geschmack empfohlen. Die **Tonda Gentile Trilobata-Haselnuss** aus Piemont ist die einzige mit der **g.g.A.- Kennzeichnung von 1993** und wird in den Provinzen Cuneo, Asti und Alessandria auf einem ca. 7100 Hektar grossen Gelände geerntet, das einen jährlichen Ertrag von 150.000 Zentnern gibt.

AVOLA- MANDELMILCH

## Avola- Mandelmilch

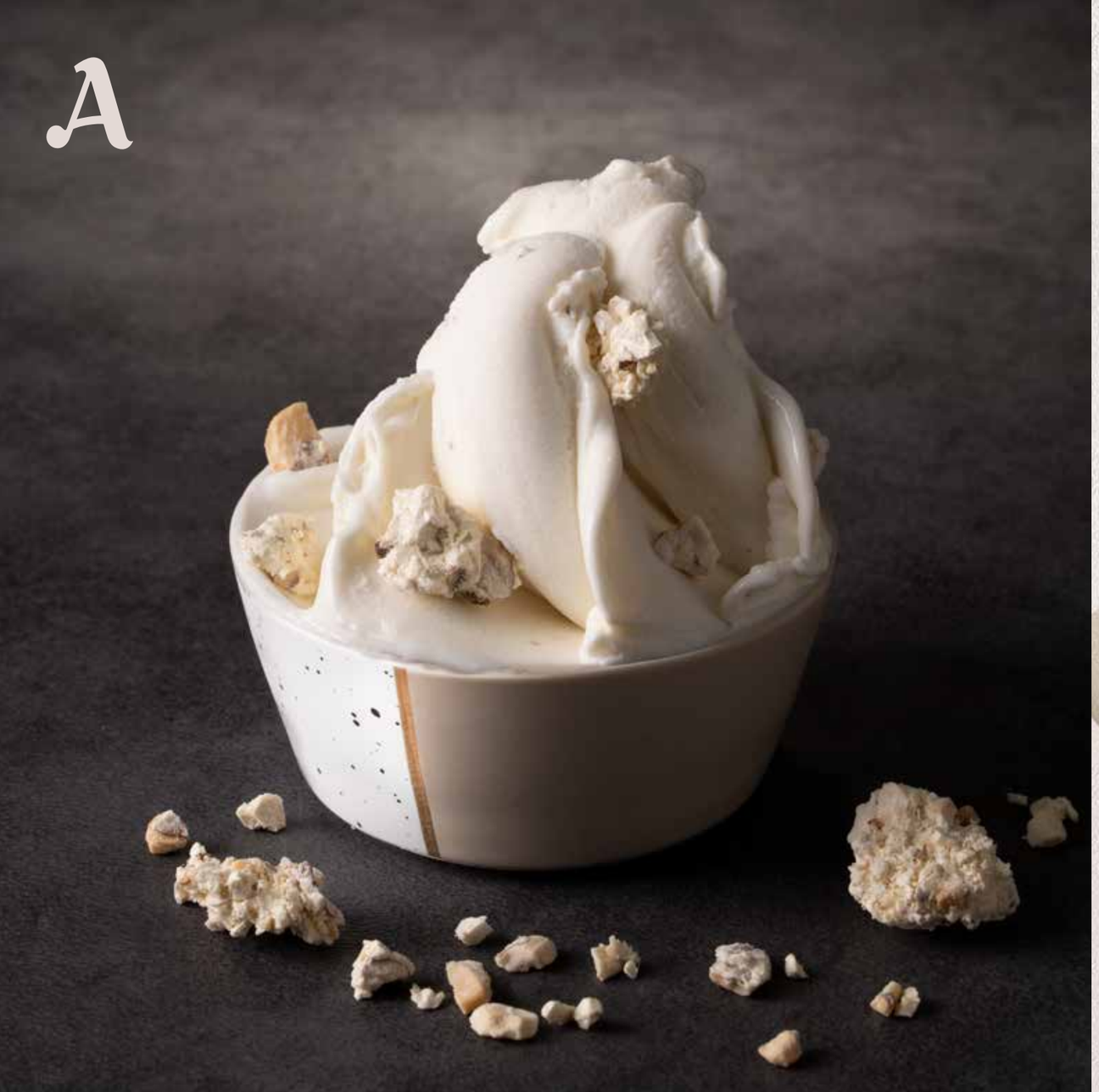
100% reine Mandelpaste, hergestellt aus den hochwertigsten, auf dem Markt befindlichen Sorten. Die Mandeln wachsen in Siziliens sonnenreichsten Gebieten Syrakus und Ragusa. Delikates Aroma, natürlich glutenfrei, die ideale Zutat für die Herstellung von Eis und Granita.

| CODEX | BECHREIBUNG | DOSIERUNG g pro kg Mischung | VERPACKUNG | FORMAT |
|---|---|---|---|---|
| 292523AN | Avola- Mandelmilch 3 kg | 80/100 gr | Zinn | 3 kg |

# AVOLA-MANDEL: INHALT

Reich an Antioxidansien und Fibern zur Vorbeugung von Herz-und Gefässerkrankungen ist die Avola-Mandel eine natürlich glutenfreie Zutat und ihr süsses, einzigartiges Aroma lassen sie perfekt für die Kreation von handgemachtem Eis und Granita mit **delikatem natürlichem Geschmack werden**.

Für seine genuine Paste werden von **Anselmi** die auserlesensten Mandelsorten der Welt, Pizzuta, Fascionello und Corrente d'Avola ausgesucht, alle unter der Bezeichnung **Avola-Mandel** erfasst.



## Chicchi Torrone

Unverfälschtes Aroma - Chicchi Torrone, hergestellt aus edlen Rohstoffen enthalten den vollmundigen Geschmack des handgemachten Torrones. Durch die Zugabe von Pistazien-, Haselnuss- und Mandelstückchen sind sie die ideale Zutat des Maestro Gelatiere für ein „historisches“ und geschmacksintensives, natürlich gutes Eis.

| CODEX | BECHREIBUNG | DOSIERUNG g pro kg Mischung | VERPACKUNG | FORMAT |
|---|---|---|---|---|
| 211003AN | Chicchi Torrone 3 kg | 50/60 gr | Zinn | 3 kg |

CHICCHI TORRONE

KAFFEE

## Kaffee

Caffè Anselmi ist eine Paste, entwickelt zur Herstellung von exquisitem Eis mit dem Aroma von italienischem Espresso. Vollkommen natürlich dank weniger einfacher Zutaten: Kaffee, Zucker, karamelisierter Zucker und Kakao. Leichte Anwendung dank des vorhandenen Verdichtungsmittels Pectin, ebenfalls natürlichen Ursprungs. Für die Herstellung des Eises mit vollem Kaffeegeschmack gemäss der besten italienischen Eistradition werden von Anselmi nur die besten Rohstoffe ausgesucht.

| CODEX | BECHREIBUNG | DOSIERUNG g pro kg Mischung | VERPACKUNG | FORMAT |
|---|---|---|---|---|
| 217001AN | Kaffee 1 kg | 80/100 gr | Latta | 6 x 1 kg |

Anselmi
1892

DISARONNO INGREDIENTS S.p.A.
Via IV Novembre, 12
36077 Altavilla Vicentina (VI)

www.disaronnoingredients.com