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 several large, overlapping, wavy, parallel lines that resemble sand dunes or ripples in water, scattered across the page. The lines are most prominent in the center and right side.

CATÁLOGO 2022

The background of the advertisement is a close-up photograph of ice cream. In the foreground, a white plate holds several scoops of light-colored ice cream, possibly vanilla or pistachio, garnished with small, golden-brown nuts. In the background, a white bowl contains more scoops of a darker green ice cream, likely pistachio, also garnished with nuts. The lighting is soft and natural, highlighting the texture of the ice cream. The overall aesthetic is clean and elegant.

# Anselmi

1892

## *El helado en su belleza absoluta*

Anselmi es una auténtica **historia de excelencia**. En una Padua de finales del siglo XIX, en el fervor de un mundo que cambiaba y revolucionaba sus fronteras, nace una empresa pionera en la investigación y exploración del sabor de los ingredientes para los helados artesanales. Este conocimiento se ha unido un nombre, **Anselmi**, que se ha transmitido de generación en generación, gracias a la figura femenina, tenaz y decidida, de la señora Anselmi, que ha liderado, durante más de 60 años, el negocio familiar.

La atención en la calidad, el cuidado meticuloso de cada ingrediente, así como su pureza, siguen siendo hoy el **corazón y fuerza motriz** de una marca que se distingue por la excelencia de sus productos. Por medio de la colaboración con el Instituto de las Excelencias Italianas (**Istituto delle Eccellenze Italiane**), la empresa se ha distinguido como la única en realizar una identificación exacta del perfil aromático de los ingredientes para garantizar la calidad, sin comprometer el servicio a los más prestigiosos Maestros Heladeros.



# 1892

Año de fundación de la histórica empresa, Anselmi ha sido capaz de innovarse e innovar el mundo de los helados artesanales italianos, estando siempre a la vanguardia con un espíritu que por naturaleza mira al futuro. **Fortunato Anselmi** funda su empresa importadora de especias y vainilla en Padua.

**Anselmi**  
1892

# 1972

Las **especialidades de Anselmi**, como Gran Visir, Vanigliata Bianca y Zabajone Riviera se destacan como ejemplos de helados innovadores.

# 1935

Inician los primeros trabajos de investigación: sobre los almidones para pudín y la famosa “**Crema Leone**”.

# 1996

El camino de Anselmi se une al de **Montebianco**, empresa líder en el sector.

# 1939

Se producen los **primeros neutros** y bases para dar cremosidad al helado.

# 1956

Además de las cremas, Anselmi inicia con la producción de **Cremolada** para **Sorbetes**.

# HOY

Las **Especialidades Anselmi** vuelven a la vida con una nueva gama compuesta por pasta 100% pura, además de la innovación aplicada a sus productos tradicionales principales, haciéndolos idóneos para todos los profesionales del sector que aspiran a la excelencia en los helados.

# 1966

La compañía crece e introduce la Familia de bases Paster, Pastervan, Pastermilk.

# A



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

Pasta 100% pura con sabor intenso a “Pistacchio Verde di Bronte DOP”; es un producto certificado DOP (Denominación de Origen Protegida). Particularmente conocido por su aromaticidad, el Pistacho Verde de Bronte es una fruta seca que gracias a las condiciones del suelo mineral y volcánico donde crece, conserva todas sus características naturales que potencian su sabor; haciéndolo perfecto para esta pasta y altamente versátil para fines de heladería.



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD g por kg de mezcla	EMPAQUE	FORMATO
292553AN	Pasta 100% “Pistacchio Verde di Bronte DOP” 3 kg	80/100 gr	Lata	3 kg
292551AN	Pasta 100% “Pistacchio Verde di Bronte DOP” 1 kg	80/100 gr	Lata	6 x 1 kg

PASTA 100% “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”

## Pasta 100% "Pistacchio Verde di Bronte DOP" NC

Con un sabor intenso y de gran versatilidad en su utilización, el "Pistacchio Verde di Bronte DOP" NC (Denominación de Origen Protegida No Clorofila) no contiene ninguna adición de clorofila, pues su color es totalmente natural, con una tendencia al marrón claro. Es además una pasta 100% pura, completamente certificada DOP.



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD g por kg de mezcla	EMPAQUE	FORMATO
292563AN	Pasta 100% "Pistacchio Verde di Bronte DOP" NC 3 kg	80/100 gr	Lata	3 kg
292561AN	Pasta 100% "Pistacchio Verde di Bronte DOP" NC 1 kg	80/100 gr	Lata	6 x 1 kg



## PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP: EL INGREDIENTE

Un verdadero símbolo de la repostería italiana es el **“Pistacchio Verde di Bronte DOP”** (Denominación de Origen Protegida). Es una excelencia originaria de Sicilia, de la provincia de Catania, que ha sido reconocida y **certificada con la Denominación de Origen Protegida** por el **Consorcio Especial para la Protección del “Pistacchio Verde di Bronte DOP”**.

La cosecha de la planta Pistacea Vera que da origen a este preciado tipo de pistacho se realiza cada dos años. Dicha planta da sus primeros frutos solo después de diez años desde la primera plantación, y es cultivada específicamente a los pies del volcán Etna, en los municipios de Bronte, Adrano y Biancavilla; por tal motivo el Pistacho Verde de Bronte es **excelentemente reconocida tanto en Italia como en el extranjero**.

El pistacho de Bronte, por su singularidad, es el ingrediente perfecto para un exquisito helado casero, pues entrega en el producto acabado con toda la intensidad y aroma puro de su fruto.

# A



## Nocciola Piemonte I.G.P.

Pasta Pura de Nocciola Piemonte I.G.P. (Indicación Geográfica Protegida) con un aroma noble e intenso, es un producto certificado IGP (Indicación Geográfica Protegida) con garantía de calidad y autenticidad de la materia prima.



NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD g por kg de mezcla	EMPAQUE	FORMATO
292543AN	Nocciola Piemonte IGP 3 kg	80/100 gr	Lata	3 kg

## NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.: EL INGREDIENTE

Durante muchos años, Anselmi ofrece este prestigioso producto certificado, pues es ideal para elaborar un helado de sabor intenso. La **avellana “Tonda Gentile Trilobata”** (Redonda Gentil Trilobulada) del Piemonte, es la única que posee la **Indicación Geográfica Protegida desde 1993**. Se cosecha en las provincias de Cuneo, Asti y Alessandria en un terreno de aproximadamente 7100 hectáreas, capaz de producir 150.000 quintales por año.

Altamente digerible, la avellana del Piemonte I.G.P. es un alimento rico en ácido oleico que protege contra el colesterol y contrarresta el envejecimiento, por las propiedades antioxidantes de la vitamina E que contiene. Es un ingrediente capaz de mantener un **excelente aroma e intensidad** incluso después del tostado, y de otorgar al helado artesanal un sabor verdaderamente inconfundible.

## Leche de Almendras de Avola

Pasta 100% pura. Se produce con los mejores cultivares del mercado, es decir las almendras provienen de las zonas más soleadas de Sicilia: las provincias de Siracusa y Ragusa. Con un sabor delicado, naturalmente sin gluten, este es un ingrediente perfecto para hacer helados y granitas.



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD g por kg de mezcla	EMPAQUE	FORMATO
292523AN	Avola Almond Milk 3 kg	80/100 gr	Lata	3 kg



## ALMENDRAS DE AVOLA: EL INGREDIENTE

**Anselmi**, para su pasta pura, elige las mejores almendras del mundo, los cultivares Pizzuta, Fascionello y Corrente de Avola que confluyen en la denominación de **“Almendra de Avola”**.

Dotada abundantemente de antioxidantes y fibra, es también útil para prevenir problemas cardiovasculares. La almendra de Avola es un ingrediente naturalmente libre de gluten, y su sabor dulce y particular la hace perfecta para elaborar helados y granitas caseras con un **sabor delicado y auténtico**.

# A



## Granos de Turrón

Con un sabor auténtico y elaborado con nobles materias primas, el producto “Granos de Turrón” comprende el sabor completo del turrón artesano. La fusión entre el pistacho picado, la avellana y la almendra, conforman este óptimo ingrediente para el Maestro Heladero que elige ofrecer un helado rico en sabor e historia, y naturalmente delicioso.



GRANOS DE TURRÓN

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD g por kg de mezcla	EMPAQUE	FORMATO
211003AN	Chicchi Torrone 3 kg	50/60 gr	Lata	3 kg

## Café

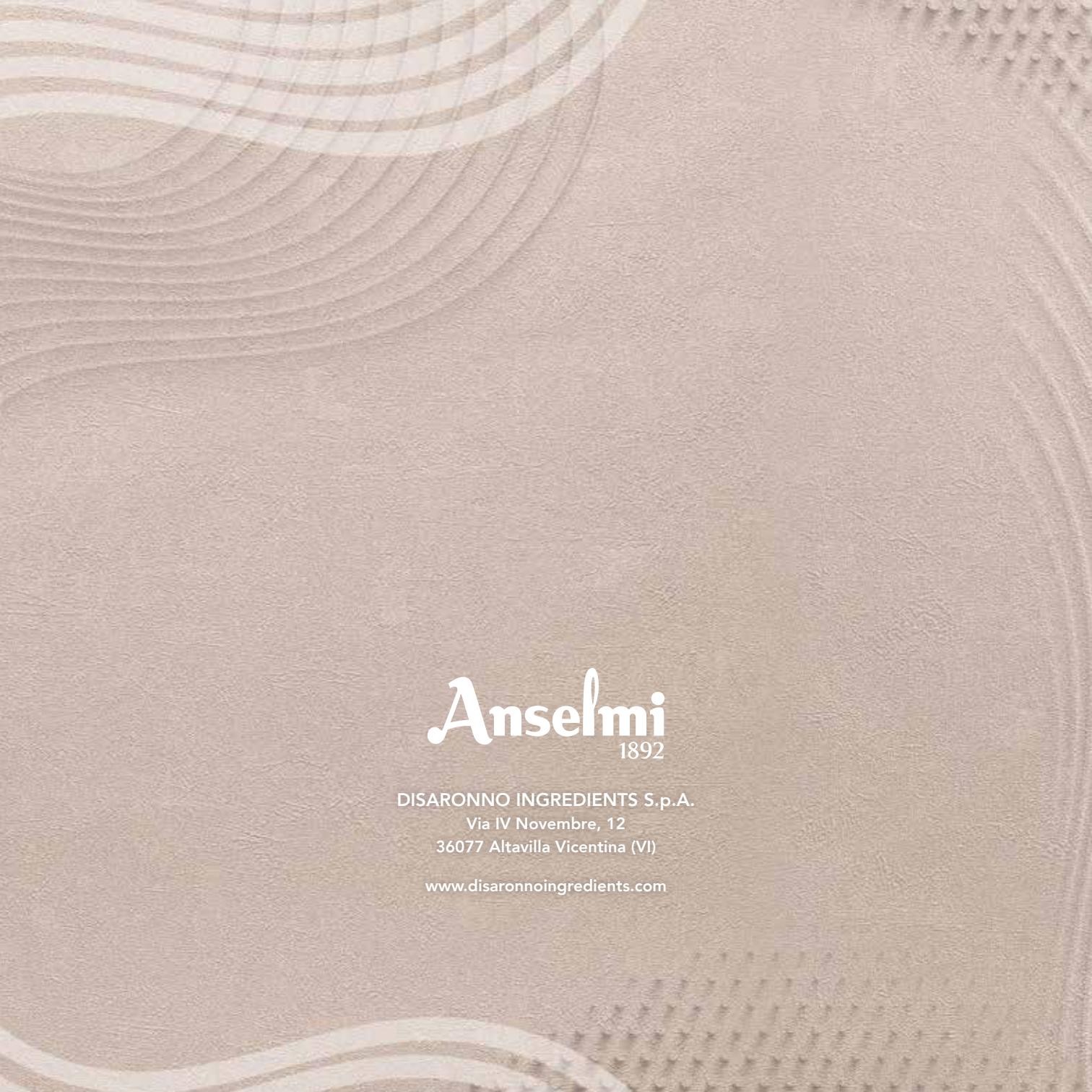
El café Anselmi es una pasta diseñada para hacer un excelente helado con sabor a café expreso italiano. Este sabor se hace posible gracias a la selección de ingredientes simples y completamente naturales: café, azúcar, cacao y azúcar caramelizada. La presencia de pectina, que es un espesante de origen natural, facilita la utilización del producto. Anselmi ha seleccionado solo las mejores materias primas para hacer un helado de café rico en sabor, respetando la mejor tradición de helados italianos.



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD g por kg de mezcla	EMPAQUE	FORMATO
217001AN	Coffee 1 kg	80/100 gr	Lata	6 x 1 kg







Anselmi  
1892

DISARONNO INGREDIENTS S.p.A.

Via IV Novembre, 12

36077 Altavilla Vicentina (VI)

[www.disaronnoingredients.com](http://www.disaronnoingredients.com)