



Anselmi

1892

Das Speiseeis enthüllt sich in seiner völligen Schönheit

Anselmi ist das Ergebnis einer authentischen **Geschichte der Exzellenz**. Es war in Padua am Ende des 19. Jahrhunderts, als, aufgrund einer wechselnden Welt, die ihre eigene Grenzen revolutionierte, Unruhe herrschte, dass ein Unternehmen gegründet wurde, das sich der Forschung und Entdeckung des Geschmackssinnes widmete, allen voran im Bereich der Zutaten für die Herstellung handwerklichen Speiseeises.

Fachwissen vereinte sich mit einem Namen, **Anselmi**, und wurde von Generation zu Generation überliefert, vor Allem dank der weiblichen, zielstrebigem und zähen Figur der Signora Anselmi, die über 60 Jahre lang das Familienunternehmen geleitet hat.

Die Aufmerksamkeit gegenüber der Qualität und der gründlichen Sorgfalt, die jeder einzelnen Zutat und ihrer Reinheit vorbehalten wird, sind noch heute **der Mittelpunkt** einer Marke, die sich durch die **Exzellenz** ihrer Produkte auszeichnet. Diese Produkte sind die Einzigen, die mittels einer Kooperation mit dem italienischen **Institut für zertifizierte Exzellenzen, Istituto delle Eccellenze Italiane Certificate**, über eine exakte Erkennung des Geschmacksprofils rühmen können, für eine kompromisslose Qualität im Dienst der größten Eismeister.





1892

Gründungsjahr des geschichtsträchtigen Unternehmens, Anselmi war schon seit Anfang in der Lage sich selbst und die Welt des italienischen handwerklichen Speiseeises zu erneuern, indem es ständig blickend auf die Zukunft handelte.

Fortunato Anselmi gründet in Padua sein Importunternehmen von Gewürzen und Vanille.

1935

Anfang der ersten Forschungsarbeiten: Stärken für Puddings und die berühmte **“Crema Leone”**.

Anselmi

1892

1972

EszeichnensichunzähligeProdukte der **Specialità Anselmi** als Beispiel für eine innovative Eisdiele aus, wie Gran Visir, Vanigliata Bianca e Zabajone Riviera.

1996

Der Weg von Anselmi fungiert mit dem von **Montebianco**, Marktführer der Branche.





1939

Die **ersten Neutros** und **Basen** werden entwickelt, um dem Speiseeis Cremosität zu verleihen.

1956

Anselmi nimmt, zusätzlich zu den Cremesorten, eine Produktion von **Cremolati** für **Sorbets** auf.

1966

Das Unternehmen wächst weiterhin und führt die Familie der Basen Paster, Pastervan und Pastermilk ein.

HEUTE



Die Produkte der **Specialità Anselmi** werden in einer neuen Linie, die aus **100% reine Pasten** und Neuinterpretationen von großen Klassikern mit Hinblick auf die Innovation besteht, wiederauflebt. Diese Linie ist geeignet für all diejenigen, die beim Speiseeis auf Exzellenz zielen.



A



Paste 100% “Pistacchio Verde di Bronte DOP”

Mit ihrem intensiven Geschmack, bietet die Paste Pistacchio di Bronte DOP NC unzählige Anwendungsmöglichkeiten und beinhaltet außerdem kein zugesetztes Chlorophyll, für eine äußerst natürliche Farbe, die zu hellbraun neigt. Es handelt sich hierbei um eine zu 100% reine Paste, die mit der geschützten Ursprungsbezeichnung DOP zertifiziert sind.



ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG gr pro kg Mischung	VERPACKUNG	FORMAT
292553AN	Paste 100% “Pistacchio Verde di Bronte DOP” 3 kg	80/100 gr	Dose	3 kg

PASTA 100% “PISTACCCHIO VERDE DI BRONTE DOP”

Paste 100% "Pistacchio Verde di Bronte DOP" NC

Mit ihrem intensiven Geschmack, bietet diese Paste Pistacchio di Bronte DOP NC unzählige Anwendungsmöglichkeiten und beinhaltet außerdem kein zugesetztes Chlorophyll, für eine äußerst natürliche Farbe, die zu hell braun neigt. Es handelt sich hierbei um eine zu 100% reine Paste, die mit der geschützten Ursprungsbezeichnung DOP zertifiziert sind.

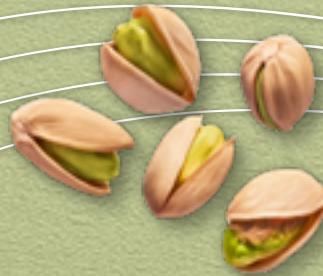


ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG gr pro kg Mischung	VERPACKUNG	FORMAT
292563AN	Paste 100% "Pistacchio Verde di Bronte DOP" NC 3 kg	80/100 gr	Dose	3 kg

A



PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP: DIE ZUTAT



Wahrer Zeichen der italienischen Konditorei, der **Pistacchio di Bronte DOP** ist eine kulinarische Exzellenz, die in Sizilien ihre Herkunft findet, im genaueren in der Provinz Catania. Diese Pistazie wurde vom italienischen Schutzkonsortium des Pistacchio di Bronte DOP, **Consorzio di Tutela del Pistacchio di Bronte DOP**, mit der geschützten Ursprungsbezeichnung **DOP** anerkannt und zertifiziert.

Die Ernte dieser hochwertigen Pistazienart findet alle zwei Jahre statt, von einer Pflanze namens Pistacea Vera, die in den Ausläufern des Etnas in den Gemeinden Bronte, Adrano und Biancavilla gepflanzt wurde und dessen Früchte erst nach zehn Jahren seit ihrer Anpflanzung zum ersten Mal erschienen sind. Aus diesem Grund ist die Pistazie “Pistacchio Verde di Bronte” eine **kulinarische Exzellenz, die nicht nur in Italien, sondern auf der ganzen Welt anerkannt wird.**



Die Pistazie “Pistacchio di Bronte” ist vor allem dank dieser Einzigartigkeit die perfekte Zutat für ein ausgezeichnetes handwerkliches Speiseeis, da sie dem Endprodukt die Intensität und das Aroma der Frucht in ihrer reinsten Form verleiht.

A



Nocciola Piemonte I.G.P.

Eine reine Haselnuss-Paste mit Nocciola Piemonte I.G.P. mit einem edlen und intensiven Duft, diese Haselnuss trägt die geschützte geografische Angabe IGP, die als Qualitätsgarantie und Echtheitszertifikat des Rohstoffes gilt.



NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.

ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG gr pro kg Mischung	VERPACKUNG	FORMAT
292543AN	Nocciola Piemonte IGP 3 kg	80/100 gr	Dose	3 kg

NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.: DIE ZUTAT



Anselmi präsentiert seit Jahren dieses hochwertige Produkt, das perfekt für die Herstellung von Speiseeis mit einem intensiven Geschmack ist. Die **Haselnuss “Tonda Gentile Trilobata”** aus dem Piemont ist die einzige, die **seit 1993 die geschützte geografische Angabe IGP trägt**, sie wird in den Provinzen Cuneo, Asti und Alessandria geerntet auf einer Fläche von circa 7100 Hektaren, auf der jährlich 150.000 Doppelzentner produziert werden.

Nocciola di Piemonte I.G.P., eine leicht verdauliche Haselnuss, reich an Ölsäure, die den Cholesterinspiegel niedrig hält und die dank der antioxidativen Eigenschaften der Vitamin E dem Alterungsprozess entgegenwirkt.

Es handelt sich um ein Lebensmittel, das in der Lage ist, **sein Aroma und seine ausgezeichnete Intensität** auch nach der Röstung beizubehalten und zusätzlich dem Speiseseis einen unverwechselbaren Geschmack verleiht.



LATTE DI MANDORLE AVOLA

Latte di Mandorle Avola

Eine zu 100% reine Paste, hergestellt mit den hochwertigsten Mandelpflanzen der Branche, die in den Provinzen Siracusa und Ragusa wachsen, den sonnenreichsten Gegenden Siziliens.

Diese Paste, die von Natur aus glutenfrei ist, stellt, mit ihrem sanften Geschmack, die perfekte Zutat für die Herstellung von Speiseeis und Granite dar.



ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG gr pro kg Mischung	VERPACKUNG	FORMAT
292523AN	Latte di Mandorle Avola 3 kg	80/100 gr	Dose	3 kg

A



MANDORLA D'AVOLA: DIE ZUTAT



Anselmi verwendet, um die reinste Paste zu erzielen, die weltweit edelsten Mandeln, aus den Kulturpflanzen Pizzuta, Fascionello und Corrente d'Avola, die zusammen den Namen "**Mandorla d'Avola**", tragen.

Reich an Antioxidantien und Ballaststoffen, geeignet um Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu verhindern, die Mandeln “Mandorla d’Avola” sind von Natur aus glutenfrei und mit ihrem süßen und einzigartigen Geschmack, sind sie perfekt für die Herstellung von handwerklichen Speiseeissorten und Granite, die einen edlen und **authentischen Geschmack** aufweisen.



A



Pesto di Pistacchio con Sale di Cervia

Für eine sensorische Reise durch die Welt der Tradition und Exzellenz, präsentiert Anselmi das Pistazien-Pesto mit Salz aus Cervia, das aus der Vereinigung zweier hochwertiger Rohstoffe entsteht, die die Kunst des Handwerks und des kulinarischen Prestiges verkörpern. Dieses Salz wird dank seines natürlichen und süßen Geschmacks, der aus dem naturnahen Verdunstungsprozess des Salzes und aus der Reinheit des Rohstoffs gewonnen wird, als „das Salz der Päpste“ definiert.



ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG gr pro kg Mischung	VERPACKUNG	FORMAT
292535AN	Rohe Pistazienpaste mit Zusatz von Cervia-Salz	100/130 gr	Dose	3,5 kg

PESTO DI PISTACCHIO CON SALE DI CERVIA

Pesto di Nocciola con Fleur de sel

Einen edlen Geschmack mit umhüllenden Texturen, die Ihnen ein einzigartiges knuspriges Erlebnis schenken. Anselmi präsentiert, mit einem der rarsten und wertvollsten Salze, das Haselnuss-Pesto mit Fleur de Sel, dem Rohstoff schlechthin mit Ursprung in der Camargue und in Südfrankreich. Die Ernte des Fleur de Sel findet jährlich nur 60 Tage lang statt, wenn es an der Wasseroberfläche auftaucht und da es keine Verarbeitung unterliegt, bleiben alle Salzeigenschaften des Wassers erhalten, somit ist dieses Salz rein, sanft und hinterlässt keinen unangenehmen Nachgeschmack. Das Haselnuss-Pesto mit Fleur de Sel stellt die perfekte Mischung aus Eleganz und Geschmack dar.



ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG gr pro kg Mischung	VERPACKUNG	FORMAT
292435AN	Haselnusspaste mit Zusatz von Haselnusskörnern und Camargue-Salz.	100/130 gr	Dose	3,5 kg



A



Anima Florio

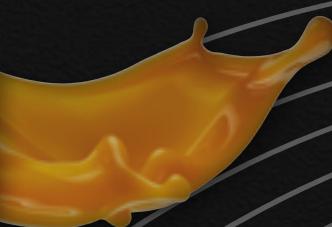
Auf der Reise zur Wiederentdeckung der Aromen der Tradition, präsentiert Anselmi mit vollem Stolz die Neuinterpretation einer Eissorte mit einem aromatischen Geschmack wie Malaga, in einer intensiveren und umhüllenderen Version, voller Aroma, Geschichte und Leidenschaft. Anima Florio entsteht aus der geschickten Kombination einer samtweichen und likörhaltigen Paste und einem Variegato, der sich aus zwei Arten von Rosinen, Jumbo und Sultaninen, zusammensetzt, die vorsichtig im hochwertigen Marsala Fine Ambra Florio eingelegt wurden, um den ganzen Geschmack und die Aromen dieses ausgezeichneten geschichtsträchtigen Weines zu übermitteln.



ANIMA FLORIO

ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG gr pro kg Mischung	VERPACKUNG	FORMAT
213003AN	Anima Florio Paste	120/150 gr	Dose	3 kg
213103AN	Anima Florio Variegato	nach Belieben	Dose	3 kg

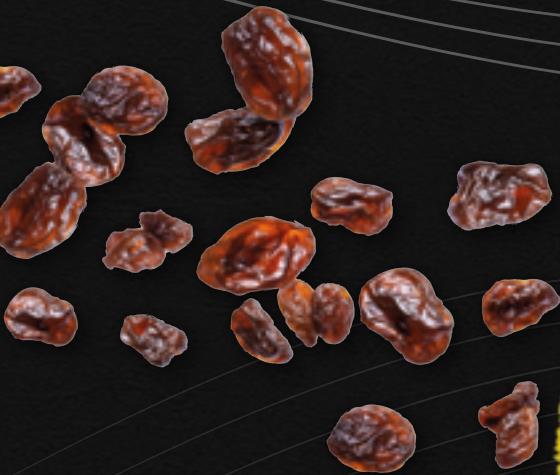
ANIMA FLORIO: DIE ZUTAT



Anima Florio stammt aus Verschmelzung und der Geschichte zweier großen italienischen Familien aus dem 19. Jahrhundert, die Familie Anselmi und die Familie Florio aus Sizilien, beide wahre Zeuge der **Exzellenz** in der Welt des handwerklichen Speiseeises und des Weines **Vino Marsala**. Der **Marsala Florio** wird aus den Trauben Grillo gewonnen, eine Rebsorte, die in einem wilden und einzigartigen Gebiet wächst, das von Sonne, Wind und Meer umhüllt ist. Die Rosinen werden vorsichtig in den Weinkellern gelagert, um dort langsam zu reifen und verfeinert zu werden.



Die vorsichtige Auswahl, durch Anselmi, der Jumbo Rosinen und Sultaninen von höchster Qualität, die langsam im geschätzten **Marsala Florio** eingelegt werden, ermöglichten die Erfindung eines Variegatos, der für die Herstellung eines Speiseeises von solch hoher **Exzellenz** und **Qualität**, dass es als Verkostungsprodukt gelten könnte, gedacht wurde. Anima Florio verkörpert die Aromen, den Geschmack, die Leidenschaft gegenüber der Tradition und die italienische Geschichte.



CASSATA SICILIANA

Cassata Siciliana

Eine Paste mit dem unverwechselbaren Geschmack von Ricotta und Orangenblüten, im Einklag mit der reinsten, weltweit bekannten, sizilianischen Tradition, zum Marmorieren mit hochwertigen kandierten Früchten: Orangenschale, Zedernschale, Zitronenschale und ganzen kandierten Clementinen aus Sizilien. Ein weiteres Rezept, auf der Reise zur Wiederentdeckung der Aromen der Tradition und im Zeichen der Exzellenz und der hohen Qualität der Produktlinie Anselmi.



ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG gr pro kg Mischung	VERPACKUNG	FORMAT
214003AN	Cassata siciliana Paste	125 gr	Dose	3 kg
214103AN	Kandierte Früchte für Cassata	125 gr	Dose	3 kg

A



CASSATA SICILIANA: DIE ZUTAT



Die **Cassata Siciliana**, ein Produkt der sizilianischen Konditorei, verdient den Ehrenplatz unter den traditionellen Süßwaren dieser Region. Anselmi präsentiert eine Neuinterpretation dieses großen Klassikers der italienischen Eisdiele mit **einer vorsichtigen Auswahl an charakteristischen Zutaten** der Tradition.

Eine perfekt ausgedachte Kombination aus Ricotta, Orangenblütendüfte und eine reiche Marmorierung mit **kandiderten Früchten** (Zitrone, Orange, Zeder) und **ganze kandierte Clementinen aus Sizilien**, die dem Speiseeis angenehme sensorische Noten verleihen, für ein Geschmackserlebnis auf der Suche nach der Exzellenz, die nur Anselmi bietet.



A



Chicchi Torrone

Einen authentischen Geschmack, der nur anhand der edelesten Rohstoffe hergestellt wird, Chicchi Torrone umschließt den einzigartigen und umhüllenden Geschmack des hausgemachten Torrone. Durch die Zugabe von Pistazien-, Haselnuss- und Mandelstreuseln, ist dieses Produkt ideal für jede Eismeister, der ein natürlich köstliches Speiseeis voller Geschmack und Geschichte anbieten möchte.



CHICCHI TORRONE

ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG gr pro kg Mischung	VERPACKUNG	FORMAT
211003AN	Chicchi Torrone 3 kg	50/60 gr	Dose	3 kg

Latte Menta del Piemonte

Eine Speiseeispaste, die zwei Delikatessen des Piemont umschließt: Vollmilch und Pfefferminze.

Die Minze aus dem Piemont, auch bekannt als **“Das Gold des Piemont”**, hat ein aromatisches Profil, das sich durch frische und balsamische Noten kennzeichnet, ohne bitteren oder krautigen Nachgeschmack, dies ist das Ergebnis einer ausgezeichneten Verarbeitung. Die Vollmilch hingegen schenkt dem Speiseeis kräftige und cremige Noten, die es ermöglichen ein äußerst besonderes Produkt zu erzielen. Ein Klassiker der italienischen Tradition, der dank der Exzellenz seiner Zutaten einen neuen Aufschwung erlebt.



ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG gr pro kg Mischung	VERPACKUNG	FORMAT
215004AN	Aromapaste mit Vollmilch und piemontesischer Pfefferminze	130/150 gr	Dose	4 kg

A







Anselmi

1892

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

www.disaronnoingredients.com

