IT

DISARONNO®
INGREDIENTS

Anselmi
1892

El helado en su absoluta belleza

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, nació una empresa dedicada a la investigación y exploración del sabor, la primera en el sector de los ingredientes para el helado artesanal.

Este conocimiento se ha unido a un nombre, **Anselmi**, que se ha transmitido de generación en generación, gracias a la figura femenina, tenaz y decidida, de la Sra. Anselmi, que ha liderado, durante más de 60 años, la empresa familiar.

La atención a la calidad y el cuidado meticuloso de cada ingrediente y de su pureza siguen siendo el **corazón palpitante** de una marca que se distingue por la**excelencia** de sus productos, los únicos que pueden presumir, gracias a la colaboración con el**Instituto de las Excelencias Italianas certificadas**, de una identificación exacta del perfil aromático, para garantizar una calidad sin compromisos al servicio de los más grandes Maestros Heladeros.

CENTRO STUDI ASSAGGIATORI ITALIAN TASTERS

ISTITUTO ECCELLENZE ITALIANE CERTIFICATE

GOOD SENSES

1892

Año de fundación de la histórica empresa, Anselmi ha sabido innovarse e innovar el mundo del helado artesanal italiano, anticipándose a los tiempos con un espíritu que por naturaleza mira al futuro.
Fortunato Anselmi fundó en Padua su empresa de importación de especias y vainilla.

1935

Comienzan los primeros trabajos de investigación: almidón para pudin y la famosa **"Crema Leone"**.

Anselmi
1892

1972

Las **Especialidades Anselmi**, como Gran Visir, Vanigliata Bianca y Zabajone Riviera destacan como ejemplos de heladería innovadora.

1996

La trayectoria de Anselmi se une a la de **Montebianco**, empresa líder del sector.

1939

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

1956

Además de cremas, Anselmi inició la producción de **Cremoladas** para **Sorbetes.**

1966

La empresa crece e introduce la familia de bases Paster, Pastervan, Pastermilk.

HOY

Las **Especialidades Anselmi** reviven en una nueva gama de **pastas puras 100%** y reinterpretaciones innovadoras de grandes clásicos aptas para todos los profesionales que buscan la excelencia en el helado.

A

Pasta 100% “Pistacchio Verde di Bronte DOP”

Pasta 100% pura de sabor intenso, el Pistacho Verde de Bronte es un producto certificado DOP. Especialmente conocido por su aromaticidad, el pistacho verde de Bronte procede de un suelo mineral y volcánico y conserva toda su naturaleza, realzando su sabor, lo que lo hace perfecto para esta pasta, tan versátil en heladería.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIS gr per kg de mezcla	EMBALAJE	FORMATO
292553AN	Pasta 100% “Pistacchio Verde di Bronte DOP” 3 kg	80/100 gr	Lata	3 kg

PASTA 100% “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”

PASTA 100% “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP” NC

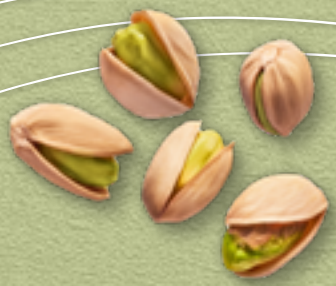
Pasta 100% “Pistacchio Verde di Bronte DOP” NC

Con un sabor intenso y de gran versatilidad en su utilización, el “Pistacchio 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 una pasta pura 100%, completamente certificada DOP.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIS gr per kg de mezcla	EMBALAJE	FORMATO
292563AN	Pasta 100% “Pistacchio Verde di Bronte DOP” NC 3 kg	80/100 gr	Lata	3 kg

A

PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP: EL INGREDIENTE



Un verdadero símbolo de la pastelería italiana es el **Pistacchio di Bronte DOP** es una excelencia originaria de Sicilia, en particular 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 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. Es uno de los motivos que hacen que el Pistacho Verde de Bronte **sea una excelencia reconocida tanto en Italia como en el extranjero.**

El pistacho de Bronte, por su singularidad, es el ingrediente perfecto para un exquisito helado casero, ya que devuelve en el producto acabado toda la intensidad y el aroma en pureza 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 con garantía de calidad y autenticidad de la materia prima.

NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIS gr per kg de mezcla	EMBALAJE	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"** del Piemonte, la única que ostenta la**Indicación Geográfica Protegida desde 1993**, se recolecta en las provincias de Cuneo, Asti y Alessandria en un terreno de aproximadamente 7100 hectáreas, capaz de producir 150.000 quintales al 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 aroma e intensidad excelentes** incluso después del tostado, y de otorgar al helado artesanal un sabor verdaderamente inconfundible.

LECHE DE ALMENDRAS DE AVOLA

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 granizados.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIS gr per kg de mezcla	EMBALAJE	FORMATO
292523AN	Leche de Almendras de Avola 3 kg	80/100 gr	Lata	3 kg

A

ALMENDRA 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”.**

Rica en 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 granizados artesanales con **un sabor delicado y auténtico.**

A

Pesto di Pistacchio con Sale di Cervia

Para un viaje sensorial a través de la tradición y la excelencia, a partir de la unión de dos materias primas muy apreciadas que encarnan la artesanía y el prestigio culinario, Anselmi presenta el Pesto de Pistacho con Sal de Cervia. Entera y dulce debido a los métodos naturales de secado de la sal y a la pureza de la materia prima, recibe el nombre de "Sal de los Papas".

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIS gr per kg de mezcla	EMBALAJE	FORMATO
292535AN	Pasta pura de pistacho con sal de Cervia añadida.	100/130 gr	Lata	3,5 kg

PESTO DI PISTACCHIO CON SALE DI CERVIA

PESTO DI NOCCIOLA CON FLEUR DE SEL

Pesto di Nocciola con Fleur de sel

Sabor refinado y textura envolvente para una experiencia única de dulce crujiente. Con una de las sales más raras y preciadas, Anselmi presenta el Pesto de Avellanas con Fleur de Sal, una materia prima de excelencia procedente de la Camarga y del sur de Francia. La Fleur de Sel se recoge sólo 60 días al año, cuando emerge a la superficie del agua, y no se somete a ningún tratamiento, por lo que conserva todas las propiedades salinas del agua que la hacen natural, delicada y sin regusto amargo. El Pesto de Avellanas con Fleur de sel es una combinación perfecta de elegancia y sabor.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIS gr per kg de mezcla	EMBALAJE	FORMATO
292435AN	Pasta de avellana con granulado de avellana añadido y sal de Camarga.	100/130 gr	Lata	3,5 kg

A

Anima Florio

Redescubriendo los sabores de la tradición, Anselmi reinterpreta con orgullo un helado de sabor aromático como Málaga, en una versión más intensa y envolvente, llena de fragancias, historia y pasión.

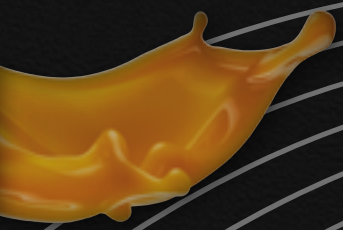
Anima Florio nace de la hábil combinación de una pasta aterciopelada y licorosa con un variegado elaborado con dos variedades exclusivas de pasas (jumbo y sultanas) dejadas macerar lentamente en el preciado Marsala Fine Ambra Florio, para incorporar todo el sabor y los aromas de este excelente vino tradicional.

CANTINE FLORIO 1833

ANIMA FLORIO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIS gr per kg de mezcla	EMBALAJE	FORMATO
213003AN	Anima Florio Pasta	120/150 gr	Lata	3 kg
213103AN	Anima Florio Variegado	al gusto	Lata	3 kg

ANIMA FLORIO: EL INGREDIENTE

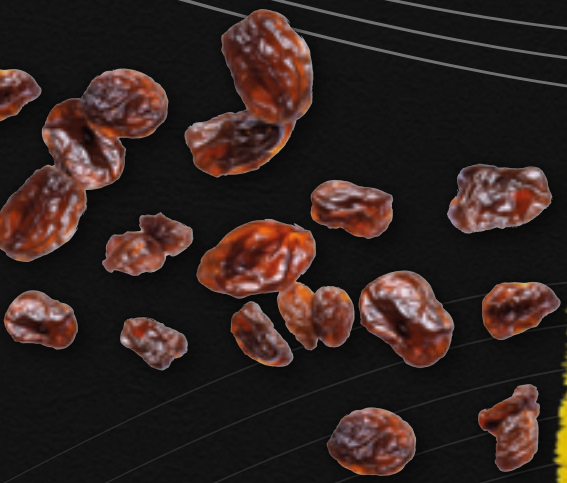


Anima Florio nace de la unión y la historia de dos grandes familias italianas del siglo XIX, la familia Anselmi y la familia Florio de Sicilia, ambas testigos absolutos de **Excelencia** en el mundo del Helado Artesanal y del **Vino Marsala.**

De las uvas Grillo, que crecen en una tierra única y salvaje de sol, viento y mar, nacen los vinos **Marsala Florio**, que maduran y se afinan lentamente en las bodegas.

A partir de la cuidadosa selección que Anselmi hace de las pasas jumbo y las pasas sultanas de primera calidad, dejadas macerar lentamente en el preciado vino **Marsala Florio**, se crea un variegado exclusivo para elaborar un helado de absoluta **excelencia** y **calidad,** casi como una degustación.

Anima Florio encarna los aromas, los sabores y el espíritu de la tradición y la historia italiana.



CASSATA SICILIANA

Cassata Siciliana

Una pasta con el sabor característico de la ricotta y el azahar, según la más pura tradición siciliana, conocida en todo el mundo, que se mezcla con fruta confitada de primera calidad: cáscara de naranja, cáscara de cidra, de limón y clementinas sicilianas enteras confitadas. Otra receta, redescubriendo los sabores de la tradición y característica de la excelencia y la altísima calidad de los ingredientes Anselmi.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIS gr per kg de mezcla	EMBALAJE	FORMATO
214003AN	Cassata Siciliana Pasta	125 gr	Lata	3 kg
214103AN	Fruta Confitada para Cassata	125 gr	Lata	3 kg

A

CASSATA SICILIANA: EL INGREDIENTE

La **Cassata Siciliana**, producto de la pastelería siciliana, merece un lugar de honor entre los dulces típicos de esta región. Anselmi vuelve a proponer este gran clásico del helado italiano con una cuidada **selección de los ingredientes** tradicionales más característicos.

Una marcada connotación de ricotta, **aromas de azahar** y una rica decoración y efecto marmoleado, con **fruta confitada** (limón, naranja, cidra) **clementinas de Sicilia enteras confitadas,** confieren al helado agradables notas sensoriales para una experiencia gustativa de excelencia Anselmi.

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 artesanal. La fusión entre el pistacho, la avellana y la almendra picados, 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	DOSIS gr per kg de mezcla	EMBALAJE	FORMATO
211003AN	Granos de Turrón 3 kg	50/60 gr	Lata	3 kg

LECHE A LA MENTA DE PIEMONTE

Leche a la Menta de Piemonte

Una pasta de helado que engloba dos excelencias del Piamonte: la leche entera y la menta piperita.

La menta del Piamonte, también llamada "**el Oro de Piemonte**" tiene un perfil aromático caracterizado por notas frescas y balsámicas, sin regustos amargos ni herbáceos, fruto de una elaboración excepcional. La leche entera aporta notas ricas y cremosas, dando como resultado un helado muy especial. Un clásico tradicional italiano que se convierte en novedad gracias a la excelencia de sus componentes.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIS gr per kg de mezcla	EMBALAJE	FORMATO
215004AN	Pasta aromatizante con leche entera y menta del Piamonte.	130/150 gr	Lata	4 kg

A

Anselmi
1892

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

www.disaronnoingredients.com