





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.

1935

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

Anselmi

1892



1972

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

1996

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



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.



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

PASTA 100% “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE 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.

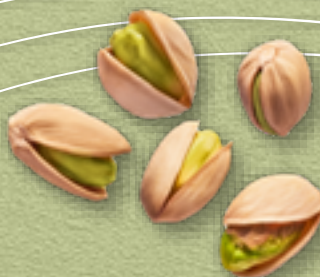


CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO gr per kg di miscela	IMBALLO	FORMATO
292563AN	Pasta 100% “Pistacchio Verde di Bronte DOP” NC 3 kg	80/100 gr	Latta	3 kg

A



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.

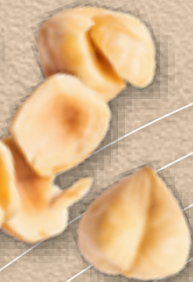
Pasta pura di Nocciola Piemonte I.G.P. dal profumo nobile e intenso, è un prodotto certificato IGP, garanzia di qualità e autenticità della materia prima.



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.

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



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**”.

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**.



A



Pesto di Pistacchio con Sale di Cervia

Per un viaggio sensoriale attraverso la tradizione e l'eccellenza, dall'unione di due materie prime di altissimo pregio che incarnano artigianalità e prestigio culinario, Anselmi presenta il Pesto di Pistacchio con Sale di Cervia. Integrale e dolce per via dei metodi naturali di essiccazione del sale e per la purezza della materia prima, viene definito “il Sale dei Papi”.



CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO gr per kg di miscela	IMBALLO	FORMATO
292535AN	Pasta grezza di pistacchio con aggiunta di sale di Cervia.	100/130 gr	Latta	3,5 kg

PESTO DI PISTACCHIO CON SALE DI CERVIA

Pesto di Nocciola con Fleur de sel

Gusto raffinato e texture avvolgente per un’esperienza unica di dolce croccantezza. Con uno dei Sali più rari e preziosi Anselmi presenta il Pesto di Nocciola con Fleur de Sel, materia prima d’eccellenza originaria della Camargue e del Sud della Francia. Il Fleur de Sel viene raccolto solo 60 giorni all’anno quando affiora sulle superfici dell’acqua e non subendo alcuna lavorazione, mantiene inalterate tutte le proprietà saline dell’acqua che lo rendono naturale, delicato e senza retrogusto amaro. Il Pesto di Nocciola con Fleur de Sel è un connubio perfetto tra eleganza e gusto.



CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO gr per kg di miscela	IMBALLO	FORMATO
292435AN	Pasta di nocciola con aggiunta di granella di nocciola e sale della Camargue.	100/130 gr	Latta	3,5 kg



A



Anima Florio

Alla riscoperta dei gusti della tradizione, Anselmi orgogliosamente reinterpreta un gelato dal gusto aromatico come il Malaga, in una versione piu' intensa ed avvolgente, ricca di profumi, di storia e di passione.

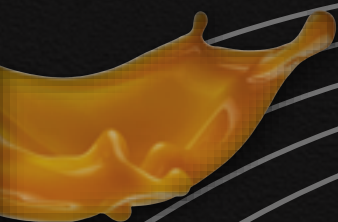
Anima Florio nasce dalla sapiente combinazione di una pasta vellutata e liquorosa con un variegato realizzato con due esclusive varietà di uvette (jumbo e sultanine) lasciate macerare lentamente nel pregiato Marsala Fine Ambra Florio, per incorporare tutto il sapore ed i profumi di questo eccellente vino della tradizione.



ANIMA FLORIO

CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO gr per kg di miscela	IMBALLO	FORMATO
213003AN	Anima Florio Pasta	120/150 gr	Latta	3 kg
213103AN	Anima Florio Variegato	q.b.	Latta	3 kg

ANIMA FLORIO: L'INGREDIENTE



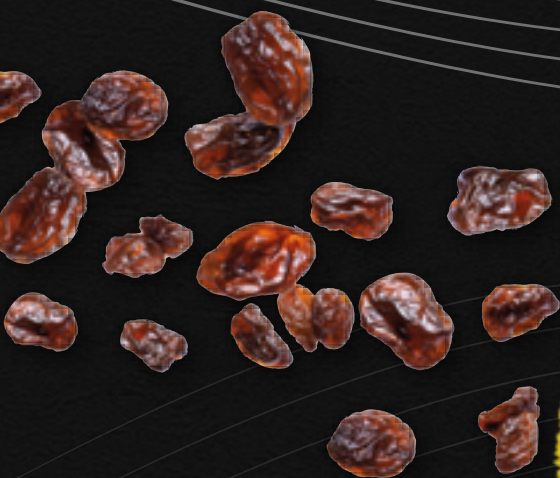
Anima Florio nasce dal connubio e dalla storia di due grandi famiglie Italiane dell'ottocento, quella degli Anselmi e quella dei Florio di Sicilia, entrambi testimoni assoluti di **Eccellenza** nel mondo del Gelato Artigianale e del **Vino Marsala**.

È dal vitigno delle uve Grillo, che crescono in un territorio unico e selvaggio, fatto di sole, di vento e di mare, che nascono i **Marsala Florio**, maturando e affinando lentamente nelle cantine.



È dall'attenta selezione Anselmi di uvette jumbo e sultanine di primissima qualità, lasciate macerare lentamente nel pregiato **Marsala Florio**, che nasce un variegato esclusivo per realizzare un gelato di assoluta **eccellenza** e **qualità**, quasi da degustazione.

Anima Florio incarna i profumi, i sapori, lo spirito della tradizione e della storia italiana.



CASSATA SICILIANA

Cassata Siciliana

Una pasta dal sapore caratteristico di ricotta e fiori d'arancio, nel rispetto della più pura tradizione Siciliana, conosciuta in tutto il mondo, da variegare con frutta candita di altissima qualità: scorza di arancia, scorza di cedro, di limone e clementine di Sicilia candite intere. Un'altra ricetta, alla riscoperta dei gusti della tradizione e all'insegna dell'eccellenza e dell'altissima qualità degli ingredienti Anselmi.



CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO gr per kg di miscela	IMBALLO	FORMATO
214003AN	Cassata Siciliana Pasta	125 gr	Latta	3 kg
214103AN	Frutta Candita per Cassata	125 gr	Latta	3 kg

A

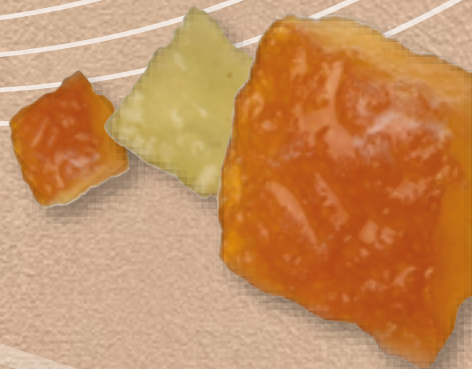


CASSATA SICILIANA: L'INGREDIENTE



La **Cassata Siciliana**, prodotto della pasticceria siciliana, merita il posto d'onore tra i dolci tipici di questa regione. Anselmi ripropone questo grande classico della gelateria italiana con un'attenta **selezione degli ingredienti** più caratteristici della tradizione.

Connotazione spiccata di ricotta, **profumi di fiori d'arancio** ed una ricca decorazione e variegatura, con **frutta candita** (limone, arancia, cedro) **clementine di Sicilia intere candite**, conferiscono al gelato gradevoli note sensoriali per un'esperienza di gusto all'insegna dell'eccellenza Anselmi.



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.



CHICCHI TORRONE

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

Latte Menta del Piemonte

Una pasta per gelato che racchiude due eccellenze del Piemonte: il latte intero e la menta Piperita.

La menta del Piemonte definita anche “l’**Oro del Piemonte**” ha un profilo aromatico caratterizzato da note fresche e balsamiche senza retrogusti amari o erbacei, frutto di una lavorazione eccezionale. Il latte intero conferisce note ricche e cremose permettendo di ottenere un gelato molto speciale. Un classico della tradizione italiana, che diventa novità grazie all’eccellenza dei suoi componenti.



CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO gr per kg di miscela	IMBALLO	FORMATO
215004AN	Pasta aromatizzante con latte intero e menta Piperita del Piemonte.	130/150 gr	Latta	4 kg

A







Anselmi

1892

DISARONNO INGREDIENTS S.p.A.

Via IV Novembre, 12

36077 Altavilla Vicentina (VI)

www.disaronnoingredients.com