COMPANY PROFILE IT

DISARONNO®

INGREDIENTS

DIStinctive Excellence

INGREDIENTS

DISARONNO®
INGREDIENTS

Siamo fieri ambasciatori dell'eccellenza italiana nel mondo.

Da sempre ricerchiamo l'eccellenza con l'obiettivo di fornire un servizio reale ai professionisti del settore alimentare.

Le persone sono il cuore del nostro lavoro; coltiviamo insieme esperienze e conoscenze per rendere la vita ogni giorno migliore.

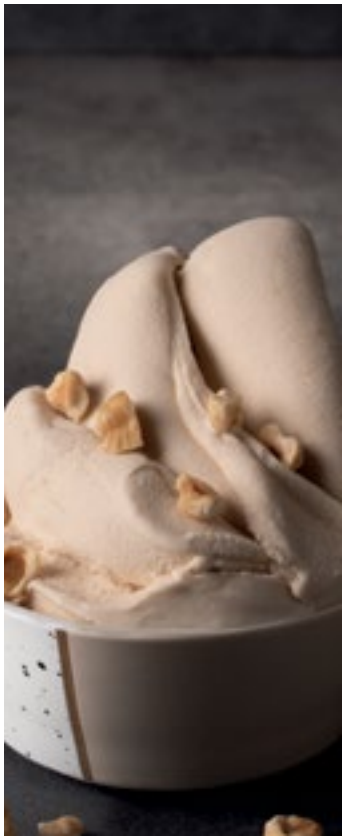
PROFESSIONISTI ISPIRATI,
PERSONE FELICI.

DISARONNO®
INGREDIENTS

Disaronno Ingredients è il nuovo asset strategico di Illva Saronno Holding nel settore dei semilavorati per gelato, dei preparati per la pasticceria, dei prodotti bakery e dei prodotti di servizio per la gelateria.

L'interesse di **Illva Saronno Holding** nel confronti del gelato artigianale è il risultato della passione dell'azienda per il **made in Italy** e dell'intuizione commerciale che ha portato ad acquisire, già negli anni Novanta, diverse aziende leader in questo settore strategico tra cui **Prodotti Stella S.p.A.** e **Montebianco S.p.A.**.

Disaronno Ingredients rappresenta oggi una realtà unica ed integrata, capace di porsi sul mercato come interlocutore unico, in grado di rispondere a tutte le esigenze del mercato, mantenendo le peculiarità dei diversi brand che ne fanno parte: **Anselmi, Stella, Montebianco, Alvena, Pavone, Eurobisco, Sepa, Chiaravalle e Selection**.



I NOSTRI VALORI

Disaronno Ingredients si presenta sul mercato come un vero partner in grado di affiancare e supportare il cliente a 360°, non solo per quanto riguarda gli ingredienti ma anche per esplorare nuove idee e nuove soluzioni. **Eccellenza, innovazione, qualità, passione, competenza**: questi i valori che guidano Disaronno Ingredients nelle sue attività, riconoscendo ai singoli brand del gruppo le proprie peculiarità, per essere sempre più competitivi in un mercato in forte espansione.

LA SOSTENIBILITÀ

Nel 2021 è iniziato il percorso del Gruppo ILLVA per integrare la sostenibilità nelle proprie strategie aziendali, nell'ottica di un miglioramento continuo e di creare una cultura aziendale compiutamente sostenibile.

Abbracciare la **sostenibilità** ed integrarla nelle proprie attività significa rivedere il proprio modello di business e **ridistribuire il valore** generato a clienti, dipendenti, fornitori, comunità locali, istituzioni, partendo da una chiara comprensione delle loro esigenze. Ecco perchè la sostenibilità è un valore centrale anche per il futuro di Disaronno Ingredients.

I POLI PRODUTTIVI ICE & BAKERY

L'eccellenza dei nostri prodotti è un obiettivo che perseguiamo ogni giorno anche nei nostri stabilimenti produttivi localizzati al Nord Italia e in Sudamerica. La produzione di **ingredienti per Gelateria** è localizzata negli avanzati siti produttivi di **Altavilla Vicentina (VI)** e **San Giuliano Milanese (MI)**, dotati delle più moderne tecnologie. La selezione delle migliori materie prime, l'utilizzo di strumenti e procedure sofisticate, quali il metal detector e la sterilizzazione con i raggi ultravioletti, nonché di **tecnologie innovative** in grado di preservare la **purezza** e le **caratteristiche organolettiche** degli ingredienti, garantiscono la certezza di offrire prodotti finiti di **assoluta eccellenza** e **qualità**.

A **Chignolo Po (PV)** è situato il nostro polo tecnologico dedicato alla **produzione del Bakery**, con 13.000 mq di superficie dedicati ai prodotti da **forno Chiaravalle** (Pan di Spagna e bignè) ed ai biscotti per gelato con il marchio **Eurobisco**.

FOOD SCIENCE & INNOVATION INSTITUTE

In Disaronno Ingredients ricerchiamo costantemente l'eccellenza con l'obiettivo di creare valore per i nostri clienti in tutto il mondo. Ci lasciamo ispirare dal mercato, dalle moderne tendenze di consumo, dall'evoluzione degli stili di vita e dalle nuove tecnologie per studiare nuovi prodotti, formulare nuove idee, sviluppare nuovi concetti, proporre nuove soluzioni e nuovi servizi, al fine di supportare i nostri clienti a **360 grad**i, in tutti gli aspetti della loro professione.

Con questo obiettivo, abbiamo costituito il **Food Science & Innovation Institute**, l'innovativo centro di ricerca e sviluppo di Disaronno Ingredients, composto da un'equipe di ricercatori e guidato da una

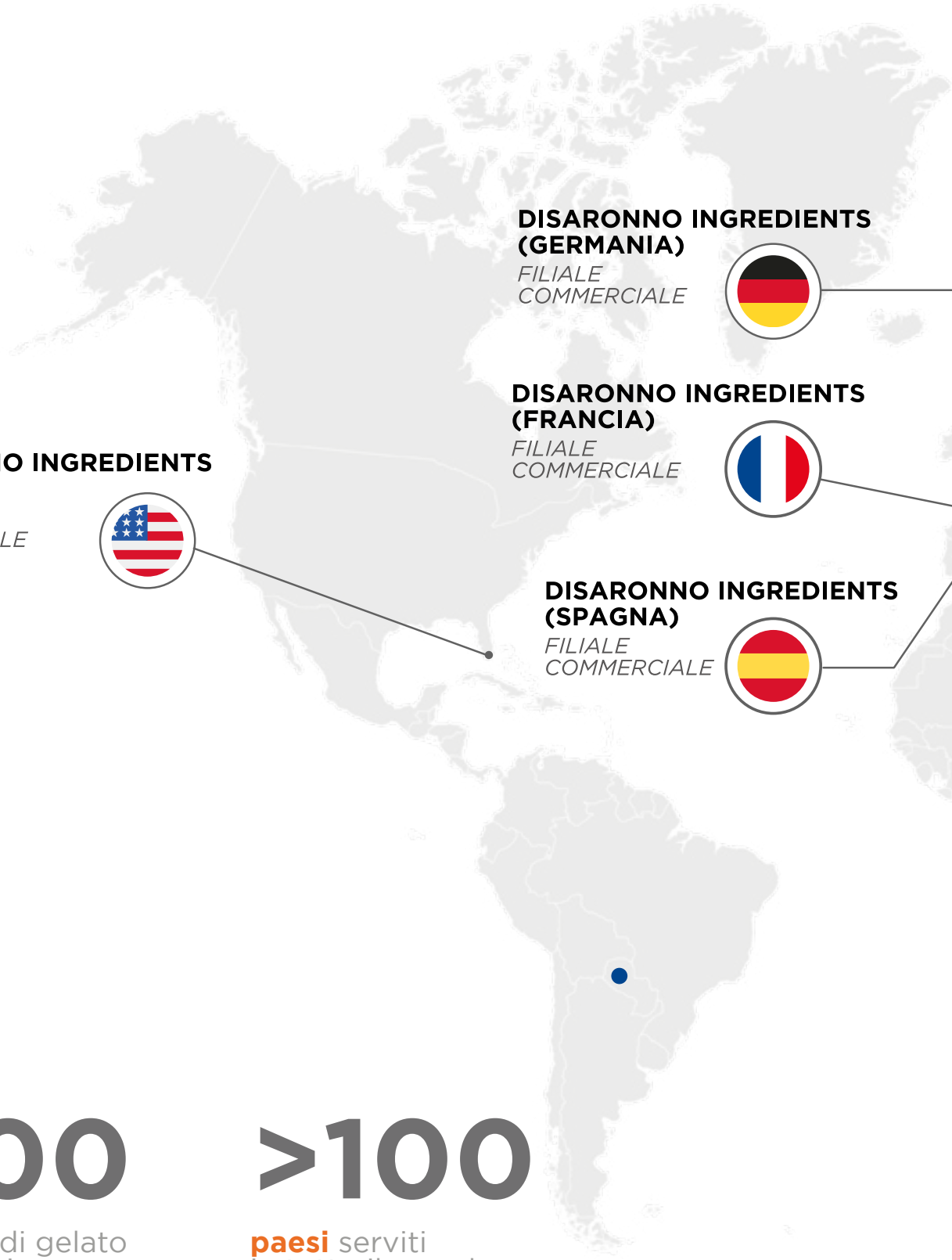
qualificata Responsabile Ricerca e Sviluppo di grande esperienza, anche sul campo, nel settore delle tecnologie alimentari e degli ingredienti per gelato. Molteplici sono le **collaborazioni già attive con altre Università** tra cui l'Università di Modena e Reggio Emilia. Fondamentale la collaborazione con il **Centro Ricerche di gruppo di Illva Holding** dotato delle più moderne tecnologie di analisi alimentare.

EDUCATION, CREATION & APPLICATION INSTITUTE

DISARONNO INGREDIENTS UNIVERSITY

La formazione, lo sviluppo di conoscenze approfondite, lo scambio di esperienze e di competenze sono risorse fondamentali per la crescita di qualsiasi azienda. In Disaronno Ingredients desideriamo fare di più: desideriamo sviluppare un incubatore di conoscenze e di esperienze multisensoriali a tutti i livelli, che consenta di liberare le energie creative al servizio dei nostri migliori clienti. È questa la missione dell'**Education, Creation & Application Institute**, un laboratorio creativo e formativo volto a integrare, diffondere e sviluppare competenze, creatività e capacità di valutazione sensoriale applicate al mondo degli ingredienti per gelateria e pasticceria.

Un **laboratorio di analisi sensoriale** completa il concept formativo, mettendo a disposizione corsi e **percorsi di training**, valutazione ed assaggio prodotti sotto il profilo più puramente organolettico: gusto, colore, palatabilità, persistenza olfattiva sono solo alcuni dei parametri su cui il nostro panel di valutatori è in grado di esprimere giudizi e valutazioni misurabili. Perchè un **buon gelato** si gusta sempre con i **5 sensi**.



oltre
1800
referenze di gelato e pasticceria

>100
paesi serviti in tutto il mondo

5 **filiali** all'**estero**: Stati Uniti, Germania, Polonia, Spagna, Francia

4 **Stabilimenti produttivi** dotati delle tecnologie più avanzate

INGREDIENTS

- Unità Produttiva Italia:
  - ICE Altavilla Vicentina (VI)
  - ICE San Giuliano Milanese (MI)
  - BAKERY Chignolo Po (PV)
- Unità Produttiva Paraguay:
  ICE Asunción

I nostri Marchi, le nostre Eccellenze

Anselmi 1892

IL GELATO SI RIVELA NELLA SUA ASSOLUTA BELLEZZA.

Anselmi è un'autentica storia di eccellenza. In una Padova di fine Ottocento, 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 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.

L'attenzione alla ricerca della **qualità** di ogni singolo ingrediente è ancora oggi il cuore pulsante di un marchio che si distingue per l'**eccellenza** dei suoi prodotti.

Fiore all'occhiello del brand Anselmi sono tre ingredienti di assoluta eccellenza e purezza, rappresentati dalla **Pasta %100 Pistacchio di Bronte DOP** (certificata e riconosciuta dal Consorzio del Pistacchio di Bronte), dalla **Nocciola I.G.P.** (unica varietà di Tonda Gentile Trilobata originaria del Piemonte e certificata) e dallo storico **Latte di Mandorla Avola,** prodotta con le cultivar più pregiate della Sicilia.

GOOD SENSES

I nostri Marchi, le nostre Eccellenze

Stella è il brand, all'interno del portfolio di Disaronno Ingredients, che meglio rappresenta una scelta di naturalità a tutto tondo, assicurando tramite la linea **All Natural**, prodotti **sani**, **genuini** e di **eccellenza**. Una scelta di responsabilità che si traduce in ogni gesto quotidiano, nel supporto che forniamo ai clienti e nell'attenzione ai consumatori. **Naturally Good** è l'evoluzione di un percorso di **qualità, sostenibilità** e **naturalità.**

- **Materie prime** naturali, attentamente selezionate
- Esclusività e ricercatezza con **ingredienti** genuini e di **altissima qualità**
- **Trasparenza:** pochi e semplici ingredienti per prodotti freschi e genuini
- **Gamma di prodotti All Natural** a garanzia della genuinità e autenticità del gusto.

I nostri Marchi, le nostre Eccellenze

MONTEBIANCO

all about Gelato

Montebianco è una delle aziende storiche che hanno fatto la storia del gelato in Italia.

Dal 1966 Montebianco ha saputo innovare il mercato dei semilavorati per gelato con proposte uniche ed innovative, non solo prodotti ma vere e proprie soluzioni sviluppate per rispondere alle esigenze dei moderni professionisti del **gelato artigianale.**

Montebianco è stato il primo brand a lanciare l'iconica base completa per gelato **Stabilmix**, a proporre negli anni Ottanta una gamma di **Semifreddi** pronti all'uso di alta qualità, ancora oggi molto apprezzati. In linea con le moderne tendenze di consumo, Montebianco ha innovato il mercato lanciando la gamma **Doppiozero** (completi senza grassi aggiunti) e il **Gelato Caldo** per destagionalizzare i consumi.

Oggi con il brand Montebianco proponiamo non solo prodotti di alta qualità facili da utilizzare ma vere e proprie soluzioni ad alta versatilità applicativa, in linea con le esigenze dei gelatieri imprenditori più moderni ed attenti al business.

I nostri Marchi, le nostre Eccellenze

Alvena è un'azienda italiana specializzata nello sviluppo di ingredienti e semilavorati per pasticceria e gelateria. Pioniera nel settore, già dalla sua fondazione, ha rivolto l'attenzione a **prodotti innovativi** come lo yogurt e la soia. Questo approccio lungimirante le ha permesso di conquistare un posto di primo piano nel panorama dell›industria alimentare.

Dal 2023 Alvena rafforza la missione Disaronno Ingredients di offrire ai clienti **soluzioni all avanguardia** che rispondano ai bisogni dei consumatori contemporanei. L azienda, con la sua lunga esperienza e competenza nel settore, rappresenta un pilastro fondamentale nella nostra strategia di crescita e sviluppo. Questa nuova tappa rinnova il nostro impegno per garantire qualità, innovazione, competenza e passione ai nostri clienti, per affiancarli a 360° con **soluzioni** in grado di rispondere ai **moderni trend di consumo.**

I nostri Marchi, le nostre Eccellenze

Chiaravalle

Da oltre cinquant'anni il marchio **Chiaravalle** è garanzia di eccellenza nella realizzazione di prodotti da forno destinati sia all'industria dolciaria che ai professionisti della pasticceria artigianale.

Grazie alle innovative linee di produzione dello stabilimento di Chignolo Po (PV), in Chiaravalle realizziamo da sempre **Pan di Spagna, Dobus** e **Bignè** in grado di soddisfare le esigenze degli artigiani gelatieri e pasticceri più esigenti, con prodotti di assoluta eccellenza, pronti all'uso e adatti per applicazioni sia dolci che salate. Sempre al passo con gli standard più moderni, seguiamo con molta attenzione il tema delle **certificazioni** con l'obiettivo di garantire un servizio al cliente a 360°, non solo in termini di **qualità del prodotto** ma anche di qualità del processo produttivo e di una rigorosa selezione delle materie prime.

I nostri Marchi, le nostre Eccellenze

EUROBISCO

Da oltre sessant'anni con **Eurobisco** serviamo le migliori realtà dolciarie nazionali ed internazionali producendo **biscotti per gelato di alta qualità** nel moderno stabilimento di **Chignolo Po** (PV). L'attenta selezione delle materie prime, i severi controlli dei processi produttivi ed i continui investimenti nelle più **moderne tecnologie**, caratterizzano da sempre l'eccellenza dei prodotti, pensati non solo per i **grandi clienti industriali** ma anche per i **professionisti del gelato artigianale**. Polo tecnologico tra i più importanti del settore, è caratterizzato da oltre **13.000 mq** di superficie adibiti alla produzione di prodotti da forno.

I nostri Marchi, le nostre Eccellenze

Selection è il nuovo brand di alta qualità attraverso il quale proponiamo una vasta gamma di prodotti complementari, necessari alla Gelateria per svolgere la propria attività in modo efficiente ed efficace.

La ricerca e la selezione dei prodotti e delle aziende partner avviene in modo molto attento e rigoroso e particolare attenzione viene dedicata **all'innovazione** ed al monitoraggio dei moderni **trend di consum**o. Selection è sinonimo e garanzia di eccellenza e qualità, al servizio dei migliori clienti.

Ne sono un esempio l'inserimento in **gamma di prodotti biologici**, **compostabili**, **biodegrabili** o riutilizzabili e l'eliminazione di alcuni prodotti in plastica ormai vietati, in linea con le più recenti disposizioni legislative, sia italiane che europee, in materia di tutela e di **rispetto per l'ambiente e per il pianeta.**

I nostri Marchi, le nostre Eccellenze

Nel nostro percorso verso l'eccellenza, incontriamo due importanti realtà: **Sepa**, leader nel settore del Pan di Spagna e **Pavone**, noto brand produttore di Bignè.

Disaronno Ingredients rinnova così il suo impegno nel fornire **prodotti di altissima qualità** nel mondo della pasticceria e del gelato artigianale.

Sepa, con la sua lunga tradizione nella produzione di Pan di Spagna, si distingue per l attenzione meticolosa ai dettagli e l›uso di ingredienti selezionati. L' **esperienza consolidata** nel settore della pasticceria artigianale contribuirà in modo significativo al nostro impegno per l eccellenza.

Pavone, specializzata nella creazione di deliziosi Bignè, è nota per la sua innovazione e creatività.

DISARONNO®
INGREDIENTS

SEDE CENTRALE

DISARONNO INGREDIENTS S.p.A.
VIA IV NOVEMBRE, 12
36077 ALTAVILLA VICENTINA (VI)
+333600 0444 39

DISARONNO INGREDIENTS (U.S.A.)
3880 W 104TH STREET, SUITE 5, HIALEAH
FLORIDA 33018

DISARONNO INGREDIENTS (POLAND)
SP. Z.O.O.- UL.
HERBU OKSZA 67/6L
495-02 WARSZAWA

DISARONNO INGREDIENTS (FRANCE)
1027 CHEM. DES NEGADOUX
83140 SIX-FOUR-LES-PLAGES

DISARONNO INGREDIENTS (SPAIN)
CALLE SUERO DE QUIÑONES 36-34
1P 28002 MADRID

DISARONNO INGREDIENTS (GERMANY)
HAUPTSTR. 83352 ,2
ALTENMARKT AN DER ALZ

INGREDIENTS

“il segreto del cambiamento è
concentrare tutta la tua energia
non nel combattere il vecchio
ma nel costruire il nuovo”

SOCRATE