PO

DISARONNO®
INGREDIENTS

Anselmi
1892

Gelato odkrywa swoje doskonałe piękno

Historia Anselmi to historia **prawdziwej doskonałości.**

Pod koniec XIX wieku w Padwie, w czasie zawirowań, kiedy zmieniały się granice i dynamika świata, narodziła się firma całkowicie oddana badaniom i poszukiwaniom smaku, zwłaszcza jeśli chodzi o podstawowe składniki do lodów rzemieślniczych.

Nieodłączną częścią nazwy **Anselmi** stała się wiedza. Wiedza przekazywana z pokolenia na pokolenie, także dzięki wytrwałości i determinacji pani Anselmi, która prowadziła rodzinną firmę przez ponad 60 lat.

Dbałość o jakość i skrupulatna troska o każdy pojedynczy składnik i jego czystość pozostają w **centrum uwagi** marki.

Anselmi wyróżnia się wśród konkurentów **doskonałością** swoich produktów - jedynych, któredzięki współpracy z **Institute of Certified Italian Excellence** mogą pochwalić się dokładną identyfikacją profilu aromatycznego i oferują bezkompromisową jakość obsługi największych Mistrzów Gelato.

CENTRO STUDI ASSAGGIATORI ITALIAN TASTERS

ISTITUTO ECCELLENZE ITALIANE CERTIFICATE

GOOD SENSES

1892

Fortunato Anselmi zakłada firmę importującą przyprawy i wanilię w Padwie. Przez lata Anselmi wprowadza innowacje u siebie i w świecie włoskich lodów rzemieślniczych, wyprzedzając czasy i zawsze spoglądając w przyszłość.

1935

Rozpoczynają się pierwsze prace badawcze: skrobie na pudding i słynna **„Crema Leone”.**

Anselmi
1892

1972

Specjalności Anselmi, m.in. Grand Vizier, White Vanilla i Zabaione Riviera zaczynają się wyróżniać jako innowacyjne lody rzemieślnicze.

1996

Anselmi łączy się z **Montebianco** - wiodącą firmą w sektorze.

1939

Powstają pierwsze neutra i bazy do lodów rzemieślniczych nadające kremistosci.

1956

Oprócz baz do lodów mlecznych Anselmi rozpoczyna produkcję Cremolati **do sorbetów.**

1966

Firma rozwija się i wprowadza rodzinę baz Paster, Pastervan i Pastermilk.

DZISIAJ

Anselmi Specialties powraca w nowej gamie składającej się ze **100% czystych past** i innowacyjnych reinterpretacji wspaniałej klasyki, odpowiedniej dla wszystkich profesjonalistów dążących do doskonałości w produkcji lodów rzemieślniczych.

A

Pasta 100% “Pistacchio Verde di Bronte DOP”

100% czysta pasta, o intensywnym smaku, „Pistacchio Verde di Bronte DOP” jest produktem z certyfikatem DOP. Zielone pistacje Bronte, szczególnie znane ze swojej wyjątkowej aromatyczności, powstają na mineralnej i wulkanicznej glebie i w pełni zachowują swój charakter, co znacznie wzmacnia ich smak. Dzięki temu idealnie nadają się do tej tak wszechstronnej w produkcji lodów rzemieślniczych pasty.

KOD	OPIS	DOZOWANIE liczba gramów na kg mieszkanki	OPAKOWANIE	WAGA
292553AN	Pasta 100% ,,Pistacchio Verde di Bronte DOP” 3 kg	80/100 g	puszka	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

Intensywny smak i imponująca wszechstronność. „Pistacchio Verde di Bronte DOP” NC nie zawiera dodatku chlorofilu, co pozwala uzyskać niezwykle naturalny kolor przypominający bardziej jasnobrązowy. Jest w 100% czysta pasta, a certyfikat DOP gwarantuje najlepszą jakość.

KOD	OPIS	DOZOWANIE liczba gramów na kg mieszkanki	OPAKOWANIE	WAGA
292563AN	Pasta 100% „Pistacchio Verde di Bronte DOP” NC 3 kg	80/100 g	puszka	3 kg

A

PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP: SKŁADNIK

Prawdziwy symbol włoskich ciast: **“Pistacchio Verde di Bronte DOP”** to przysmak pochodzący z prowincji Katania na Sycylii, a jego doskonałość jest uznana i certyfikowana **Chronioną Nazwą Pochodzenia** przez specjalne **Konsorcjum Ochrony „Pistacchio Verde di Bronte DOP”**.

Zbiór tego cennego rodzaju pistacji odbywa się co dwa lata. Roślina Pistacea Vera jest uprawiana u podnóża Etny w gminach Bronte, Adrano i Biancavilla i daje swoje pierwsze owoce dopiero dziesięć lat po zasadzeniu. Jest to jeden z wielu powodów które sprawiają, że zielone pistacje Bronte są **doskonałością.**

Ze względu na swoją wyjątkowość, pistacja Bronte jest idealnym składnikiem na doskonałe lody rzemieślnicze ponieważ gotowy produkt zachowuje całą intensywność i aromat owoców.

A

Nocciola Piemonte I.G.P.

Czysta pasta Nocciola Piemonte I.G.P., ze swoim szlachetnym i intensywnym aromatem, to certyfikowany produkt IGP oraz gwarancja jakości i autentyczności surowca.

KOD	OPIS	DOZOWANIE liczba gramów na kg mieszanki	OPAKOWANIE	WAGA
292543AN	Nocciola Piemonte IGP 3 kg	80/100 g	puszka	3 kg

NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P

NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.: SKŁADNIK

Anselmi oferuje ten prestiżowy i certyfikowany produkt od lat. Idealny do rzemieślniczych lodów o intensywnym smaku. **Orzech laskowy „Tonda Gentile Trilobata”** z Piemontu, jedyna odmiana, która posiada **Chronione Oznaczenie Geograficzne** od 1993 roku, jest zbierany na terytorium o powierzchni około 7100 ha, w prowincjach Cuneo, Asti i Alessandria. Jego produkcja to 15000 ton rocznie.

I.G.P. Nocciola Piemonte jest lekkostrawny i bogaty w kwasy oleinowe. Chronią one przed cholesterolem i zapobiegają starzeniu się również dzięki właściwościom przeciwutleniającym **witaminy E. Jest to składnik utrzymujący doskonały aromat i intensywność** nawet po prażeniu, dzięki czemu nadaje lodom rzemieślniczym prawdziwie niepowtarzalny smak.

AVOLA ALMOND MILK

Mleczny Migdał Avola

W 100% czysta pasta, produkowana z najcenniejszych na rynku odmian migdałów, uprawianych w prowincjach Syrakuzy i Ragusa – najsłoneczniejszych rejonach Sycylii. Dzięki delikatnemu smakowi i pierwotnej bezglutenowości jest idealnym składnikiem do pysznych lodów rzemieślniczych i granit.

KOD	OPIS	DOZOWANIE liczba gramów na kg mieszanki	OPAKOWANIE	WAGA
292523AN	Mleko migdałowe Avola 3 kg	80/100 g	puszka	3 kg

A

MIGDAŁ AVOLA: SKŁADNIK

Do swoich czystych past **Anselmi** wybiera najcenniejsze migdały na świecie: odmiany Pizzuta, Fascionello i Corrente d'Avola. Posiadają one wspólną nazwę: **„migdały Avola ".**

Bogate w antyoksydanty i błonnik, pomocne w zapobieganiu problemów sercowo-naczyniowych, migdały Avola są pierwotnie bezglutenowym składnikiem, którego słodki i specyficzny smak sprawia, że idealnie nadaje się do tworzenia domowych lodów rzemieślniczych i granit o **delikatnym i oryginalnym smaku.**

A

Pesto Pistacjowe z Solą z Cervii

Ten produkt to zmysłowa podróż przez tradycję i doskonałość. Anselmi przedstawia mieszankę dwóch naprawdę cennych surowców, które reprezentują rzemiosło i kulinarny prestiż - Pesto di Pistacchio con Sale di Cervia. Sól ma pełny i słodki smak dzięki naturalnej metodzie suszenia i czystości surowca i nazywana jest „solą papieży”.

KOD	OPIS	DOZOWANI liczba gramów na kg mieszanki	OPAKOWANIE	WAGA
292535AN	Surowa pasta pistacjowa z dodatkiem soli Cervia	100/130 g	puszka	3,5 kg

PESTO DI PISTACCHIO CON SALE DI CERVIA

PESTO DI NOCCIOLA CON FLEUR DE SEL

Pesto Orzech Laskowy z Fleur de sel

Wyrafinowany smak i otulająca konsystencja zapewniają wyjątkowe wrażenia słodkiej chrupkości. Jedna z najrzadszych i najcenniejszych soli - Anselmi prezentuje Pesto di Nocciola con Fleur de Sel. Jest to doskonały surowiec, który pochodzi z Camargue i z południa Francji. Fleur de Sel jest zbierana tylko przez 60 dni w roku, gdy pojawi się na powierzchni wody. Ponieważ nie jest poddawana przetwarzaniu, zachowuje wszystkie właściwości soli morskiej, dlatego pozostaje naturalna, delikatna i nie pozostawia gorzkiego posmaku. Pesto di Nocciola con Fleur de Sel to idealne połączenie elegancji i smaku.

KOD	OPIS	DOZOWANIE Liczba gramów na kg mieszanki	OPAKOWANIE	WAGA
292435AN	Pasta z orzechów laskowych z dodatkiem ziaren orzecha laskowego i soli Camargue	100/130 g	puszka	3,5 kg

A

Anima Florio

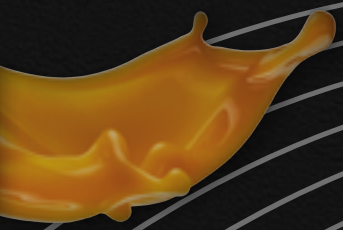
Aby na nowo odkryć tradycyjne smaki, Anselmi dumnie reinterpretuje aromatyczne lody Malaga tworząc bardziej intensywną i otulającą wersję, bogato nasyconą zapachami, historią i pasją. Anima Florio powstaje poprzez profesjonalne połączenie aksamitnej pasty wzmocnionej likierem z nutą smaku (variegato) przygotowanego z wykorzystaniem dwóch ekskluzywnych odmian suszonych winogron (duże rodzynki i sułtanki), poddanych powolnej maceracji Ambra Florio Fine Marsala, aby wydobyć wszystkie smaki i aromaty tego doskonałego tradycyjnego wina.

CANTINE FLORIO 1833

ANIMA FLORIO

KOD	OPIS	DOZOWANIE Liczba g na kg mieszanki	OPAKOWANIE	WAGA
213003AN	Anima Florio Pasta	120/150 g	puszka	3 kg
213103AN	Anima Florio Variegato	wedle potrzeb	puszka	3 kg

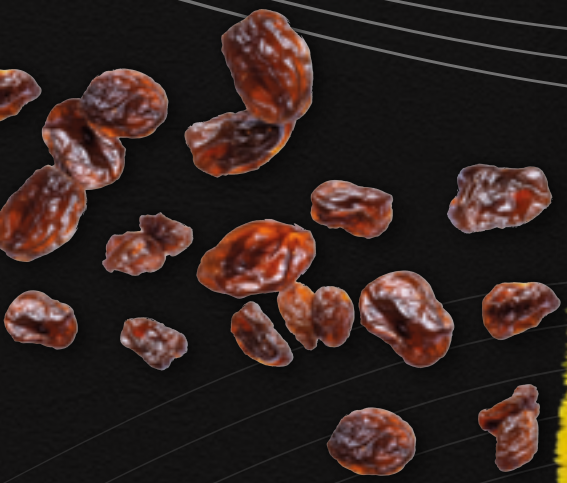
ANIMA FLORIO: SKŁADNIK



Anima Florio wywodzi się z połączenia i historii dwóch wielkich XIX-wiecznych włoskich rodzin - Anselmi i Florio z Sycylii. Obie te rodziny były liderami **doskonałości** w świecie rzemieślniczych lodów i **wina Marsala**.

Wina **Florio Marsala** produkowane są z winogron Grillo, które rosną na wyjątkowej i dzikiej ziemi i pochodzą z klimatu słońca, wiatru i morza. Dojrzewają powoli i starzeją się w piwnicach.

Ze starannego doboru najwyższej jakości rodzynek Jumbo i sułtanek przez Anselmi pozostawionych do powolnego macerowania w doskonałym **Florio Marsala,** powstaje ekskluzywna nuta smaku, wykorzystywana do wzbogacania lodów o wysublimowanej **doskonałości** i wybitnej jakości - **po prostu rozkosz** dla podniebienia. Anima Florio łączy zapachy, smaki i ducha włoskiej tradycji i historii.



CASSATA SICILIANA

Cassata Siciliana

Pasta o charakterystycznym smaku owczej ricotty z nutami owoców cytrusowych, zgodnie z sycylijską tradycją znaną na cały świat i wzmocniona nutami kandyzowanych owoców najwyższej jakości: pomarańczy, cytronu, skórki pomarańczowej oraz kandyzowanymi klementynkami sycylijskimi. Kolejny przepis, który na nowo odkrywa tradycyjne smaki. Kolejna odsłona doskonałości i najwyższej jakości.

KOD	OPIS	DOZOWANIE Liczba g na kg mieszanki	OPAKOWANIE	WAGA
214003AN	Pasta Cassata Siciliana	125 g	puszka	3 kg
214130AN	Owoce Kandyzowane do Cassaty	125 g	puszka	3 kg

A

CASSATA SICILIANA: SKŁADNIK

Cassata Siciliana, produkt sycylijskiej cukierni, zajmuje honorowe miejsce wśród typowych słodkich wypieków regionu. Anselmi odtwarza te wspaniałe klasyczne włoskie lody starannie **dobierając** najbardziej charakterystyczne tradycyjne składniki.

Wyrazisty smak owczej ricotty, **aromatyczne nuty cytrusów** oraz bogata dekoracja, kawałki **kandyzowanych owoców** (cytryna, pomarańcza, cytron) i całe **kandyzowane sycylijskie klementynki** nadają lodom przyjemne nuty sensoryczne. Doskonałe doświadczenie smakowe oferowane przez Anselmi.

A

Chicchi Torrone

Oryginalny smak, zrobiona ze szlachetnych surowców, Chicchi Torrone uosabia pełnię smakową rzemieślniczego nugatu „torrone”. Z dodatkiem posiekanych pistacji, orzechów laskowych i migdałów, jest idealnym składnikiem dla Mistrzów gelato, którzy pragną tworzyć lody rzemieślnicze bogate w smak i historię, odważne w smaku, ale naturalnie dobre.

CHICCHI TORRONE

KOD	OPIS	DOZOWANIE liczba g na kg mieszanki	OPAKOWANIE	WAGA
211003AN	Chicchi Torrone 3 kg	50/60 g	puszka	3 kg

LATTE MENTA DEL PIEMONTE

Mleczna Mięta z Piemontu

Pasta do lodów zawierająca dwie doskonałości z Piemontu: pełne mleko i miętę pieprzową. Mięta pieprzowa z Piemontu, znana również jako „złoto z Piemontu”, w wyniku wyjątkowego przetwarzania uzyskuje aromatyczny profil charakteryzujący się świeżością i nutami balsamicznymi, bez ziołowego lub gorzkiego posmaku.

KOD	OPIS	DOZOWANIE Liczba g na kg mieszanki	OPAKOWANIE	WAGA
215004AN	Pasta smakowa z pełnym mlekiem i miętą pieprzową	130/150 g	puszka	4 kg

A

A

Anselmi
1892

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

www.disaronnoingredients.com