



A FAGYLALT FELFEDI MAGÁT A TELJES SZÉPSÉGÉBEN



Az Anselmi a kiválóság hiteles története.

A 19. század végi Padovában, egy változó és határait felforgató világ zűrzavarában megszületett egy vállalat, amely az ízek kutatásának és felfedezésének szentelte magát, elsősorban a kézműves fagylaltokhoz használt alapanyagok területén.

Ez a tudás összefonódott az Anselmi névvel, és generációról generációra öröklődött, köszönhetően a kitartó és határozott Mrs. Anselmi-nek, aki több mint 60 éven át vezette a családi vállalkozást. A minőség iránti figyelem és az egyes alapanyagok és azok tisztasága iránti gondos odafigyelés A minőségre való odafigyelés és az egyes alapanyagok

és azok tisztaságának aprólékos gondozása ma is a márka szívét képezi, amely termékeinek kiválóságával tűnik ki, amelyek egyedülállóak abban, hogy az Istituto delle Eccellenze Italiane certificate (Olasz Kiválóságok Intézete) együttműködésével pontosan meghatározható aromaprofiljuk van, így kompromisszumok nélküli minőséget biztosítanak a legnagyobb fagylaltmesterek számára.

1892

A történelmi vállalat alapításának éve, Anselmi képes volt megújulni és megújítani az olasz kézműves fagyalt világát, megelőzve korát egy olyan szellemiséggel, amely természeténél fogva a jövőbe tekint. Fortunato Anselmi Padovában alapítja fűszer- és vaníliaimportáló vállalatát.

1935

Megkezdődnek az első kutatások: pudinghoz való keményítő és a híres „Crema Leone”

Anselmi
1892

1972

Az Anselmi specialitások, mint a Gran Visir, a Vanigliata Bianca és a Zabajone Riviera, az innovatív fagyaltkészítés példaképei

1996

Anselmi pályafutása összefonódik a Montebianco-éjával, az iparág piacvezető vállalatáéval





1939

Előállítják az első neutro-kat és alapokat, hogy krémessé tegyék a fagylaltot.

1956

A tejes ízesítők mellett Anselmi megkezdi a gyártását a Cremolati termékcsalád Szorbettokhoz


1966

A vállalat növekszik és bevezeti a Paster, Pastervan, Pastermilk alapanyagcsaládot.



MA

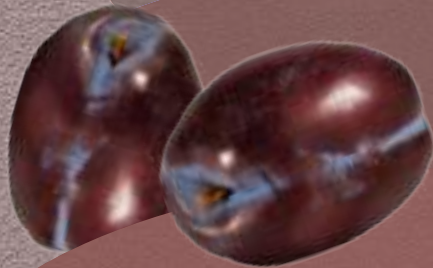
Az Anselmi Specialitások termékei új választékként térnek vissza, amely 100%-os pasztákból és innovatív módon átdolgozott klasszikusokból áll, és minden olyan szakembernek szól, aki a fagylaltkészítés terén a kiválóságra törekszik.



CACAO INTENSO & PRUGNA IN AURUM

Egy elegáns és mély kombináció, azoknak készült, akik az intenzív és strukturált ízeket kedvelik.

A kameruni kakaó pörkölt és füstös jegyekkel rendelkezik, amelyek tökéletesen illeszkednek az Aurumban áztatott szilvához. A likőr citrusos és alkoholos jegyet ad hozzá, amely kiegyensúlyozza a kakaó erejét, így egy komplex és emlékezetes aromájú desszertet hozva létre.



KÓD	TERMÉKMEGNEVEZÉS	ADAGOLÁS (g / keverék kg)	CSOMAGOLÁS	KISZERELÉS
212035AN	Pasta Cacao intenso	200/300 gr	doboz	3,5 kg
213203AN	Variegato Prugna in Aurum	Ízlés szerint	doboz	3 kg

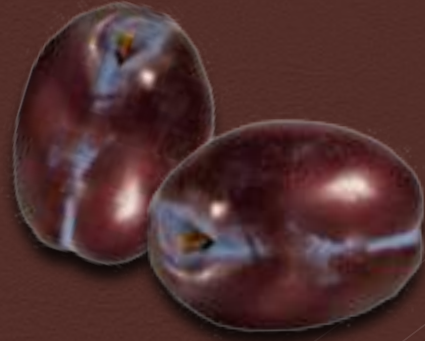


AURUM: A NARANCS ÉS AZ ARANY ELEGANCIÁJA



Egy likőr, amely magában foglalja a mítoszt, a történelmet és a költészetet. Az Aurum a tizenkilencedik század végén született Abruzzóban, de gyökerei Augustus koráig nyúlnak vissza, amikor Ovidius, a kifinomult költő, egy Mulsum Citreum nevű citrusos nektárral ajándékozta meg szerelmét, Giuliát. Ez a szerelmi gesztus legendává vált, és évszázadokkal később arra inspirálta Amedeo Pomiliót, a művelt vállalkozót, hogy életre keltsen egy ősi receptet.

A névhez a tökéletes szóra volt szükség: Gabriele D'Annunzio találta meg az „aurum” (arany) és az „aurantium” (narancs) szavakban. Így született meg az Aurum, az elegancia és a szenvedély szimbóluma.



AZ AURUM KARAKTERE

Az Aurum egy egyedülálló likőr: tölgyfahordóban érlelt brandy olvad össze mediterrán citruspárlatokkal, harmonikus egyensúlyt teremtve. Az aranyszínű reflexekkel gazdagított borostyánszín gazdag aromát vetít előre, ahol a narancsos jegyek összefonódnak a brandy finomságával. Íze telt, hosszan tartó és rendkívül kifinomult.

A gyártás minden szakaszát mesteri gondossággal kezelik: lepárlás hagyományos lepárlókban, lassú érlelés, szigorú kóstolók. Az eredmény egy olyan likőr, amely történetet mesél el és érzelmeket ajándékozik.

A



PASTA 100% “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”

100%-os tiszta paszta, intenzív ízzel; a Bronté-i zöld pisztácia egy oltalom alatt álló eredetű, minősítésű termék. Aromásságáról különösen híres; a Bronté-i zöld pisztácia ásványi és vulkanikus talaj gyümölcse, és teljes mértékben megőrzi természetét, kiemelve annak ízét, így tökéletessé teszi ezt a pasztát, amely rendkívül sokoldalúan használható a fagylaltozókban.



KÓD	TERMÉKMEGNEVEZÉS	ADAGOLÁS (g / keverék kg)	CSOMAGOLÁS	KISZERELÉS
292553AN	Pasta 100% “Pistacchio Verde di Bronte DOP”	80/100 g	doboz	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

Intenzív ízű és sokoldalú felhasználású; a Pistacchio di Bronte DOP NC nem tartalmaz hozzáadott klorofillt, így a termék színe rendkívül természetes, a világosbarna felé hajlik. Ez egy bársonyosan sima, 100%-os tiszta paszta, amely teljes mértékben oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel rendelkezik.



KÓD	TERMÉKMEGNEVEZÉS	ADAGOLÁS (g / keverék kg)	CSOMAGOLÁS	KISZERELÉS
292563AN	Pasta 100% "Pistacchio Verde di Bronte DOP" NC	80/100 g	doboz	3 kg

A



PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP: AZ ÖSSZETEVŐ



Az olasz cukrászat igazi szimbóluma, a Pistacchio di Bronte DOP (Bronte-i pisztácia) egy kiváló minőségű termék, amely Szicíliából, különösen Catania tartományból származik, és amelyet a Pistacchio di Bronte DOP oltalom alatt álló eredetmegjelölés védelmi konzorcium ismert el és tanúsított.

Ezt a értékes pisztáciát két évente szüretelik a Pistacea Vera növényről, amelyet az Etna lábánál, Bronte, Adrano és Biancavilla településeken termesztenek, és amely csak tíz évvel az első ültetés után hoz első gyümölcsöt. Ez az egyik oka annak, hogy a Bronte-i zöld pisztácia mind Olaszországban, mind külföldön elismert kiváló termék.



A Bronte-i pisztácia egyedisége miatt tökéletes alapanyag egy kiváló kézműves fagylalthoz, mert a késztermékben megőrzi a gyümölcs teljes intenzitását és tiszta ízvilágát.

A



NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.

Tiszta, nemes illatú, intenzív ízű Piemonte I.G.P. mogyorókrém, IGP tanúsítvánnyal rendelkező termék, amely garantálja a nyersanyag minőségét és eredetiségét, oltalom alatt álló földrajzi jelzésű.



NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.

KÓD	TERMÉKMEGNEVEZÉS	ADAGOLÁS (g / keverék kg)	CSOMAGOLÁS	KISZERELÉS
292543AN	Noce Piemonte IGP	80/100 g	doboz	3 kg

NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.: AZ ÖSSZETEVŐ



Anselmi évek óta kínálja ezt a rangos, tanúsított terméket, amely tökéletesen alkalmas intenzív ízű fagylalt készítésére. A piemonti „Tonda Gentile Trilobata” mogyoró, amely 1993 óta az egyetlen, amely védett földrajzi jelöléssel rendelkezik, Cuneo, Asti és Alessandria tartományokban termesztik, mintegy 7100 hektáron, Asti és Alessandria tartományokban, mintegy 7100 hektárnyi területen, ahol évi 150 000 tonna termés hozható.

A könnyen emészthető piemonti I.G.P. mogyoró olajsavban gazdag élelmiszer, amely védi a koleszterintől és ellensúlyozza az öregedést, többek között a E-vitamin antioxidáns tulajdonságainak köszönhetően. Ez az összetevő képes megőrizni kiváló aromáját és intenzitását a pörkölés után is, és a kézműves fagylaltnak igazán megkülönböztethetetlen ízt kölcsönöz.



LATTE DI MANDORLE AVOLA

LATTE DI MANDORLE AVOLA

100% tiszta paszta. A piacon elérhető legértékesebb fajtákból készül, a Szicília legnaposabb területein, Siracusa és Ragusa tartományokban termő mandulákból. Finom ízű, természetesen gluténmentes, fagylaltok és graniták készítéséhez tökéletes alapanyag.

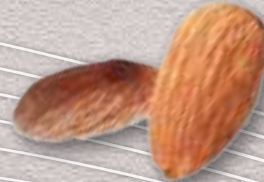


KÓD	TERMÉKMEGNEVEZÉS	ADAGOLÁS (g / keverék kg)	CSOMAGOLÁS	KISZERELÉS
292523AN	Latte di Mandorle Avola	80/100 g	doboz	3 kg

A



MANDORLA D'AVOLA: AZ ÖSSZETEVŐ



Anselmi a tiszta pasztájához a világ legértékesebb manduláit választja, a Pizzuta, Fascionello és Corrente d'Avola fajtákat, amelyek az „Avolai mandula” elnevezés alatt kerülnek forgalomba a mandulák kiválasztása után a pasztát hagyományos módszer szerint.

Antioxidánsokban és rostokban gazdag, a szív- és érrendszeri problémák megelőzésében hasznos Avolai mandula természetesen gluténmentes összetevő, édes és különleges íze pedig tökéletesé teszi fagylaltok és kézműves granita készítéséhez, amelyek íze finom és autentikus.



A



PESTO DI PISTACCHIO CON SALE DI CERVIA

Egy érzékszervi utazáshoz a hagyományokon és a kiválóságon keresztül, két olyan rendkívül értékes alapanyag találkozásából, amelyek a kézművességet és a kulináris presztízst testesítik meg, az Anselmi bemutatja a Pesto di Pistacchio con Sale di Cervia terméket. A só természetes szárítási módszereinek és az alapanyag tisztaságának köszönhetően ez a só teljes értékű és édes, melyet „a Pápák sójaként” is definiálnak.



KÓD	TERMÉKMEGNEVEZÉS	ADAGOLÁS (g / keverék kg)	CSOMAGOLÁS	KISZERELÉS
292535AN	Pesto di Pistacchio con Sale di Cervia	100/130 g	doboz	3,5 kg

PESTO DI PISTACCHIO CON SALE DI CERVIA

PESTO DI NOCCIOLA CON FLEUR DE SEL

Kifinomult íz és magával ragadó textúra egy egyedülálló édes ropogós élményért. Az egyik legritkább és legértékesebb sóval Anselmi bemutatja a Fleur de Sel-lel készült mogyorós pestót, amely kiváló minőségű alapanyagot tartalmaz, amely a Camargue-ból és Dél-Franciaországból származik. A Fleur de Sel-t csak 60 napig szüretelik évente, amikor a víz felszínén megjelenik, és mivel semmilyen feldolgozáson nem esik át, megőrzi a víz összes sótartalmát, ami természetessé, finommá és keserű utóíz nélkülivé teszi. A mogyorós pesto Fleur de Sel-lel az elegancia és az íz tökéletes ötvözete.



KÓD	TERMÉKMEGNEVEZÉS	ADAGOLÁS (g / keverék kg)	CSOMAGOLÁS	KISZERELÉS
292435AN	Pasta di nocciola con Fleur de sel	100/130 g	doboz	3,5 kg

A



A



ANIMA FLORIO

A hagyományos ízek újrafelfedezése során az Anselmi büszkén értelmezi újra az olyan aromás fagylaltot, mint a Malaga, egy intenzívebb és magával ragadóbb, illatokban, történelemben és szenvedélyben gazdag változatban. Az Anima Florio egy bársonyos és likőrös paszta, valamint egy két exkluzív mazsolafajtából (jumbo és szultána) készült Variegato bölcs ötvözéséből született, melyeket nemes Marsala Fine Ambra Florio borban hagytak lassan ázni, hogy magukba szívják e kiváló hagyományos bor minden ízét és illatát.

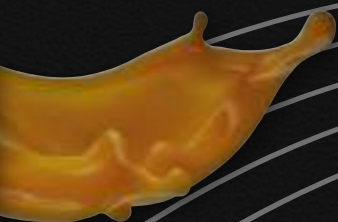


ANIMA FLORIO

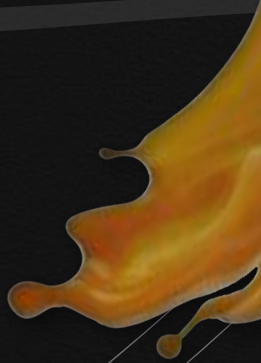
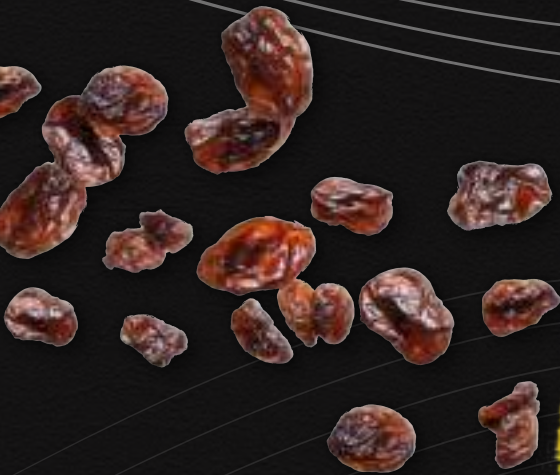
KÓD	TERMÉKMEGNEVEZÉS	ADAGOLÁS (g / keverék kg)	CSOMAGOLÁS	KISZERELÉS
213003AN	Anima Florio Pasta	120/150 g	doboz	3 kg
213103AN	Anima Florio Variegato	Ízlés szerint	doboz	3 kg

ANIMA FLORIO: AZ ÖSSZETEVŐ

Az Anima Florio két nagy 19. századi olasz család, az Anselmi és a szicíliai Florio család történetének és egyesülésének eredményeként jött létre, amelyek mindketten a kiválóság szimbólumai a kézműves fagyalt és a marsala bor világában. A Grillo szőlőfajtából, amely egy egyedülálló és vad területen terem, ahol nap, szél és tenger jellemző, készül a Marsala Florio, amely lassan érlelődik és finomodik a pincékben.



Anselmi gondos kiválasztása alapján a legkiválóbb minőségű jumbo és szultána mazsolák lassan áztatva maradnak a kiváló Marsala Florio borban, amelyből egy exkluzív, változatos ízvilág születik, amelyből kiváló minőségű, szinte kóstolásra alkalmas fagylalt készül. Az Anima Florio megtestesíti az illatokat, ízeket, a hagyományok és az olasz történelem szellemét.



A



CHICCHI TORRONE

Az autentikus ízű, nemes alapanyagokból készült Chicchi Torrone magában foglalja a kézműves nugát (torrone) telt és kerek ízét. Piszta- és mogyoró- és manduladara hozzáadásával ideális összetevő azon fagylaltmesterek számára, akik ízekben és történelemben gazdag, természetesen finom fagylaltot kívánnak kínálni.



CHICCHI TORRONE

KÓD	TERMÉKMEGNEVEZÉS	ADAGOLÁS (g / keverék kg)	CSOMAGOLÁS	KISZERELÉS
211003AN	Chicchi Torrone	50/60 g	doboz	3 kg

LATTE MENTA DEL PIEMONTE

Egy fagylaltpaszta, amely Piemont két kiválóságát egyesíti: a zsíros tejet és a borsmentát. A piemonti menta – melyet „Piemont aranyaként” is emlegetnek – aromás profilját friss és balzsamos jegyek jellemzik, keserű vagy füves utóíz nélkül, ami a kivételes feldolgozás eredménye. A teljes tej gazdag és krémes jegyeket kölcsönöz, lehetővé téve egy egészen különleges fagylalt előállítását. Az olasz hagyomány egyik klasszikusa, amely az összetevők kiválóságának köszönhetően újdonsággá válik.



KÓD	TERMÉKMEGNEVEZÉS	ADAGOLÁS (g / keverék kg)	CSOMAGOLÁS	KISZERELÉS
215004AN	Latte Menta del Piemonte	130/150 g	doboz	4 kg

A



A



BACIO DI DAMA

A „Bacio di Dama” egy folyékony, illatos krém, amely egyedülálló és hiteles ízeket ötvöz. Erős mogyoró-, keksz- és kakaóaromájával ez a tészta tökéletes alapanyag a Bacio di Dama ízű kézműves fagyalt elkészítéséhez, amely kiemeli a keksz ropogós állagának, a piemonti IGP mogyoró gazdag ízének és a kakaó aromájának finom egyensúlyát.



BACIO DI DAMA

KÓD	TERMÉKMEGNEVEZÉS	ADAGOLÁS (g / keverék kg)	CSOMAGOLÁS	KISZERELÉS
210004AN	Bacio di Dama	80/100 g	doboz	3 kg



ST26-01



Anselmi

1892

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

www.disaronnoingredients.com

