



EL HELADO SE REVELA EN SU ABSOLUTA BELLEZA.

Anselmi es una auténtica historia de excelencia.

En una Padua de finales del siglo XIX, en el dinamismo de un mundo que cambia y redefine sus fronteras, nace una empresa dedicada a la investigación y exploración del sabor, pionera en el sector de los ingredientes para el helado artesanal.

Un saber que se unió a un nombre, Anselmi, y se transmitió de generación en generación, gracias también a la figura femenina, tenaz y determinada, de la Sra. Anselmi, quien dirigió la empresa familiar durante más de 60 años.

La atención a la calidad y el cuidado meticuloso dedicado a cada ingrediente y a su pureza siguen siendo hoy 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 Excelencias Italianas certificadas, de una identificación exacta del perfil aromático, para una calidad sin compromisos al servicio de los más grandes Maestros Heladeros.



1892

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

1935

Comienzan los primeros trabajos de investigación: almidones para pudín y la famosa “**Crema Leone**”.

Anselmi

1892

1972

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

1996

El camino de Anselmi se une al de **Montebianco**, empresa líder en el sector.





1939

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

1956

Además de las cremas, Anselmi inicia la producción de **Cremolati para sorbetes**.

1966

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

HOY

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

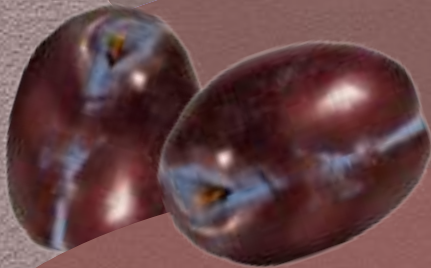


CACAO INTENSO & CIRUELA EN AURUM

Una combinación elegante y profunda, pensada para quienes aman los sabores intensos y estructurados.

El cacao de Camerún aporta notas tostadas y ahumadas que se combinan perfectamente con las ciruelas maceradas en Aurum.

El licor añade un toque cítrico y alcohólico que equilibra la fuerza del cacao, creando un postre con un perfil aromático complejo y memorable.



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIS g por kg de mezcla	PACKAGING	FORMATO
212035AN	Pasta Cacao intenso	200/300 gr	Lata	3,5 kg
213203AN	Variegato Prugna in Aurum	Al gusto	Lata	3 kg

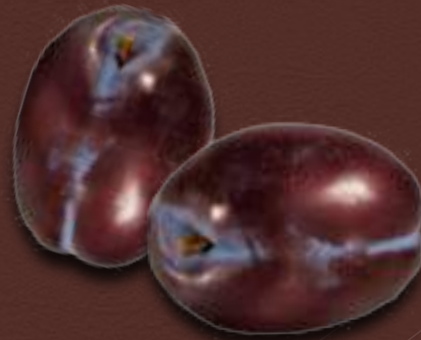


AURUM: LA ELEGANCIA DE LA NARANJA Y EL ORO



Aurum nace en Abruzzo a finales del siglo XIX, pero sus raíces se remontan a la época de Augusto, cuando Ovidio, refinado poeta, ofreció a su amada Julia un néctar cítrico llamado Mulsum Citreum. Ese gesto de amor se convierte en leyenda y, siglos después, inspira a Amedeo Pomilio, empresario culto, a devolver la vida a una receta antigua.

Para el nombre, hacía falta la palabra perfecta: Gabriele D'Annunzio la encuentra en “aurum”, oro, y “aurantium”, naranja. Así nace Aurum, símbolo de elegancia y pasión.



EL CARÁCTER DE AURUM

Aurum es un licor único: el brandy envejecido en barricas de roble se funde con destilados de cítricos mediterráneos, creando un equilibrio armonioso.

Su color ámbar con reflejos dorados anticipa un aroma rico, donde las notas de naranja se entrelazan con la finura del brandy. El sabor es pleno, persistente y de gran sofisticación. Cada fase de la producción se cuida con maestría: destilación en alambiques tradicionales, maduración lenta, rigurosas catas. El resultado es un licor que cuenta una historia y regala emociones.

A



PASTA 100% “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”

Pasta 100% pura de sabor intenso, el Pistacho Verde de Bronte es un producto certificado DOP. Particularmente conocido por su aromaticidad, el Pistacho Verde de Bronte es fruto de un terreno mineral y volcánico y conserva íntegramente su naturaleza, realizando su sabor y haciéndolo perfecto para esta pasta, tan versátil en heladería.



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

PASTA 100% “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”

PASTA 100% “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP” NC

De sabor intenso y uso versátil, el Pistacho de Bronte DOP NC no contiene ninguna adición de clorofila, lo que garantiza un color extremadamente natural del producto, que tiende al marrón claro. Se trata de una pasta pura 100%, completamente certificada DOP.



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

A



PISTACHO VERDE DE BRONTE DOP: EL INGREDIENTE



Verdadero símbolo de la pastelería italiana, el **Pistacho de Bronte DOP** es una excelencia originaria de Sicilia, en particular de la provincia de Catania, reconocida y certificada con la **Denominación de Origen Protegida** por el Consorcio de **Tutela del Pistacho de Bronte DOP**.

La recolección de este apreciado tipo de pistacho se realiza cada dos años a partir de la planta *Pistacea Vera*, cultivada a los pies del Etna en los municipios de Bronte, Adrano y Biancavilla, y que ofrece sus primeros frutos solo después de diez años desde la primera plantación. Uno de los motivos que hacen del Pistacho Verde de Bronte **una excelencia reconocida tanto en Italia como en el extranjero.**



El pistacho de Bronte, por esta singularidad, es el ingrediente perfecto para un excelente helado artesanal, porque aporta al producto terminado toda la intensidad y el aroma puro de su fruto.

A



NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.

Pasta pura de Avellana Piemonte I.G.P., con aroma noble e intenso, es un producto certificado IGP, garantía de calidad y autenticidad de la materia prima.



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIS g por kg de mezcla	PACKAGING	FORMATO
292543AN	Nocciola Piemonte IGP	80/100 gr	Lata	3 kg

NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.

AVELLANA PIEMONTE I.G.P.: EL INGREDIENTE



Anselmi lleva años ofreciendo este prestigioso producto certificado, perfecto 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 7.100 hectáreas, capaz de producir 150.000 toneladas al año.

Altamente digestible, la Avellana de Piemonte I.G.P. es un alimento rico en ácido oleico, que protege contra el colesterol y combate el envejecimiento, gracias también a las propiedades antioxidantes de la vitamina E.

Se trata de un ingrediente capaz de mantener un **aroma y una intensidad excelentes** incluso después del tostado, y de conferir al helado artesanal un sabor verdaderamente inconfundible.



LATTE DI MANDORLE AVOLA

LATTE DI MANDORLE AVOLA

Pasta pura al 100%. Está elaborada con las variedades más preciadas del mercado: las almendras que nacen en las provincias de Siracusa y Ragusa, en las zonas más soleadas de Sicilia. De sabor delicado, naturalmente libre de gluten, es un ingrediente perfecto para la elaboración de helados y granizados.



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIS g por kg de mezcla	PACKAGING	FORMATO
292523AN	Latte di Mandorle Avola	80/100 gr	Lata	3 kg

A



MANDORLA D'AVOLA: EL INGREDIENTE



Anselmi, para su pasta, elige las almendras más apreciadas del mundo: las variedades Pizzuta, Fascionello y Corrente d'Avola, que conforman la denominación “**Mandorla d'Avola**”.

Rica en antioxidantes y fibra, 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 la creación de helados y granizados artesanales con un **gusto delicado y auténtico.**



A



PESTO DI PISTACCHIO CON SALE DI CERVIA

Para un viaje sensorial a través de la tradición y la excelencia, fruto de la unión de dos materias primas de altísimo valor que encarnan la artesanía y el prestigio culinario, Anselmi presenta el Pesto de Pistacho con Sal de Cervia. Integral y dulce gracias a los métodos naturales de secado de la sal y a la pureza de la materia prima, se le conoce como “la Sal de los Papas”.



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIS g por kg de mezcla	PACKAGING	FORMATO
292535AN	Pesto di Pistacchio con Sale di Cervia	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 y crujiente. Con una de las sales más raras y apreciadas, Anselmi presenta el Pesto de Avellana con Fleur de Sel, materia prima de excelencia originaria de la Camarga y del sur de Francia. El Fleur de Sel se recolecta solo 60 días al año, cuando aflora en la superficie del agua, y al no someterse a ningún proceso, mantiene intactas todas las propiedades salinas del agua, lo que lo hace natural, delicado y sin regusto amargo. El Pesto de Avellana con Fleur de Sel es una combinación perfecta entre elegancia y sabor.



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIS g por kg de mezcla	PACKAGING	FORMATO
292435AN	Pasta di nocciola con Fleur de sel	100/130 gr	Lata	3,5 kg

A



A



ANIMA FLORIO

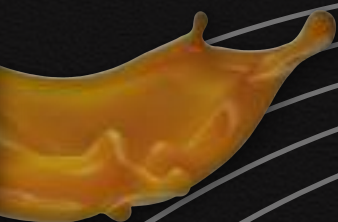
En la reinvencción de los sabores tradicionales, Anselmi reinterpreta con orgullo un helado de sabor aromático como el Málaga, en una versión más intensa y envolvente, rica en aromas, historia y pasión. Anima Florio nace de la sabia combinación de una pasta aterciopelada y alcohólica con un veteado elaborado con dos exclusivas variedades de uvas pasas (jumbo y sultanas) maceradas lentamente en el prestigioso Marsala Fine Ambra Florio, para incorporar todo el sabor y los aromas de este excelente vino tradicional.



ANIMA FLORIO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIS g por kg de mezcla	PACKAGING	FORMATO
213003AN	Anima Florio Pasta	120/150 gr	Lata	3 kg
213103AN	Anima Florio Variegato	Al gusto	Lata	3 kg

ANIMA FLORIO: EL INGREDIENTE



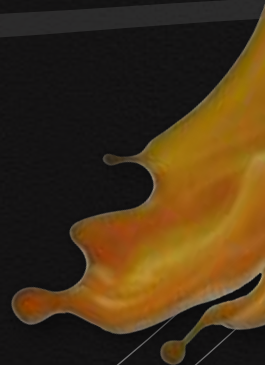
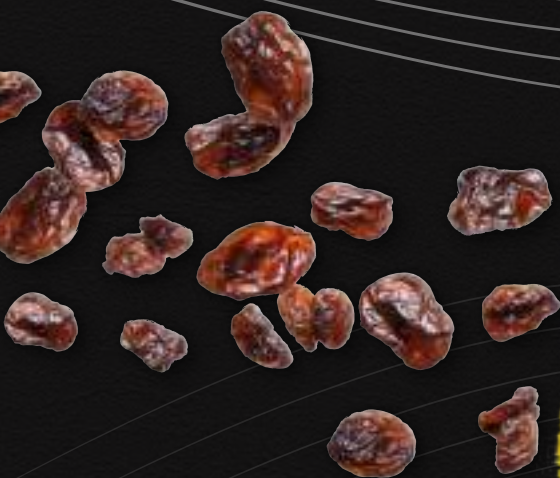
Anima Florio nace de la unión y la historia de dos grandes familias italianas del siglo XIX: la de los Anselmi y la de los Florio de Sicilia, ambas testigos absolutos de la **excelencia** en el mundo del helado artesanal y del **vino Marsala**.

Del viñedo de las uvas Grillo, que crecen en un territorio único y salvaje, hecho de sol, viento y mar, nacen los **Marsala Florio**, madurando y afinándose lentamente en las bodegas.



De la cuidadosa selección de Anselmi de uvas pasas jumbo y sultanas de primera calidad, maceradas lentamente en el prestigioso **Marsala Florio**, surge un veteado exclusivo para crear un helado de absoluta **excelencia y calidad**, casi digno de degustación.

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



A



CHICCHI TORRONE

De sabor auténtico, elaborado con materias primas nobles, Chicchi Torrone encierra en sí el gusto pleno y redondo del turrón artesanal. Con la adición de granilla de pistacho, avellana y almendra, es el ingrediente ideal para el Maestro Heladero que elige ofrecer un helado rico en sabor e historia, naturalmente bueno.



CHICCHI TORRONE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIS gr por kg de mezcla	PACKAGING	FORMATO
211003AN	Chicchi Torrone	50/60 gr	Lata	3 kg

LATTE MENTA DEL PIEMONTE

LATTE MENTA DEL PIEMONTE

Una pasta para helado que encierra dos excelencias del Piamonte: la leche entera y la menta Piperita. La menta del Piamonte, también conocida como “**el Oro del Piamonte**”, 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, permitiendo obtener un helado muy especial. Un clásico de la tradición italiana que se convierte en novedad gracias a la excelencia de sus componentes.



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIS g por kg de mezcla	PACKAGING	FORMATO
215004AN	Latte Menta del Piemonte	130/150 gr	Lata	4 kg

A



A



BACIO DI DAMA

Una pasta fluida con un aroma envolvente, el “Bacio di Dama” es una excelencia que une sabores inconfundibles y auténticos. Caracterizada por el intenso aroma de avellana, galleta y cacao, esta pasta es perfecta para crear un helado artesanal con sabor a Bacio di Dama, capaz de resaltar el delicado equilibrio entre el crujiente de la galleta, la riqueza de las avellanas del Piemonte IGP y la nota del cacao.



BACIO DI DAMA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIS gr por kg de mezcla	PACKAGING	FORMATO
210004AN	Bacio di Dama	80/100 gr	Lata	3 kg





Anselmi
1892

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

www.disaronnoingredients.com

