

IL GUSTO INASPETTATO: GELATO ANSELMI LANCIA IL PESTO DI PISTACCHIO



Gelato Anselmi, marchio storico del portfolio di **Disaronno Ingredients**, lancia sul mercato un gusto inaspettato, che segna, ancora una volta, la volontà e la capacità del brand di eccellere nella ricerca della **qualità** e di portare innovazione all'interno della lunga tradizione del gelato artigianale italiano. Nasce con queste premesse il gusto Anselmi **“Pesto di Pistacchio con Sale di Cervia”**, il risultato della fusione di due materie prime di altissimo pregio,

il **pistacchio di Bronte** e il **Sale di Cervia**, sale integrale ottenuto dall'evaporazione dell'acqua di mare e dall'asciugatura naturale, un sale dal sapore dolce noto anche come **“il sale dei Papi”**, costituito quasi esclusivamente da cloruro di sodio, senza utilizzo di additivi.

Il **Pesto di Pistacchio Anselmi** si rivela così animato da contrasti apparenti ed equilibri profondi, perché capace di accostare ed esaltare due ingredienti diversi ma

in grado di combinarsi perfettamente e di aggiungere valore l'un l'altro nella loro sapiente unione. Il Pesto di Pistacchio Anselmi può essere usato come **variegato sul Gelato** ma anche come **ingrediente fondamentale** in **pasticceria**, in dosi variabili a seconda delle esigenze ed abitudini. In abbinamento alla crema pasticcera può essere utilizzato puro, oppure come base ideale per la realizzazione di ripieni e farcite.

Anselmi
1892

Novità
2023

Pesto di Pistacchio con sale di Cervia

Così pregiato da essere definito Il sale dei Papi

CODICE
292535AN

CONFEZIONAMENTO
Lattina da 3,5 kg netti