

## 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 farciture.



**Anselmi**  
1892

**Pesto di Pistacchio  
con sale di Cervia**

Così pregiato da essere definito Il sale dei Papi

**Novità  
2023**

**CODICE**  
292535AN

**CONFEZIONAMENTO**  
Lattina da 3,5 kg netti

  
GLUTINE  
< 20 PPM

  
VEGAN