

TUTTE LE NOVITÀ DI DISARONNO INGREDIENTS: IL SUCCESSO DEL SIGEP E DELLE FIERE DI SETTORE

DISARONNO[®]
— INGREDIENTS —



L'inizio del 2024 è stato particolarmente vivo ed importante per **Disaronno Ingredients**, per l'intensa attività fieristica e il lancio di numerose novità di prodotto, che hanno arricchito il catalogo dei diversi brand che fanno parte del gruppo.

In occasione del **Sigep**, evento di riferimento per il settore del gelato e dei prodotti da forno che si è tenuto a **Rimini**, Disaronno Ingredients ha presentato le ultime novità, in uno

stand di circa **mille metri quadrati**, capace di attrarre visitatori e di raccontare innovazione e qualità.



SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

THE ITALIAN WAY
TO LIVE DOLCE

20-24 JANUARY 2024
RIMINI EXPO CENTRE, ITALY

Hall A3
STAND 001-041-081

Anselmi 1892 ha presentato le sue eccellenze, con un focus particolare sui tre nuovi gusti inseriti nel catalogo: **Pesto di Pistacchio con sale di Cervia**, **Pesto di Nocciola con Fleur de sel** e in particolare il **Latte Menta del Piemonte**, una pasta per gelato che racchiude due eccellenze del Piemonte, il **latte intero** e la **menta Piperita**, dalle cui foglie si ottiene un olio essenziale di alta qualità impiegato in questa preparazione. Una pasta su cui Anselmi scommette molto, per un gelato che è da sempre un classico della tradizione italiana ma che diventa oggi una novità grazie all'eccellenza dei componenti in ricetta.

Molte anche le novità di **Stella**, che punta sull'innovazione e sulla ricerca di gusti inaspettati: tra questi **Amira d'Oriente**, una pasta al sesamo Humera che viene lavorato secondo la tradizione più antica, a cui si unisce lo **Sciroppo di datteri**, ottenuto interamente da datteri medjoul, i più pregiati al mondo. A completare l'opera troviamo il **Granello di sesamo**, in grado di conferire croccantezza e sapore ad una proposta speciale che unisce la tradizione medio orientale al desiderio di nuove sensazioni che oggi attraggono sempre più nuovi consumatori.



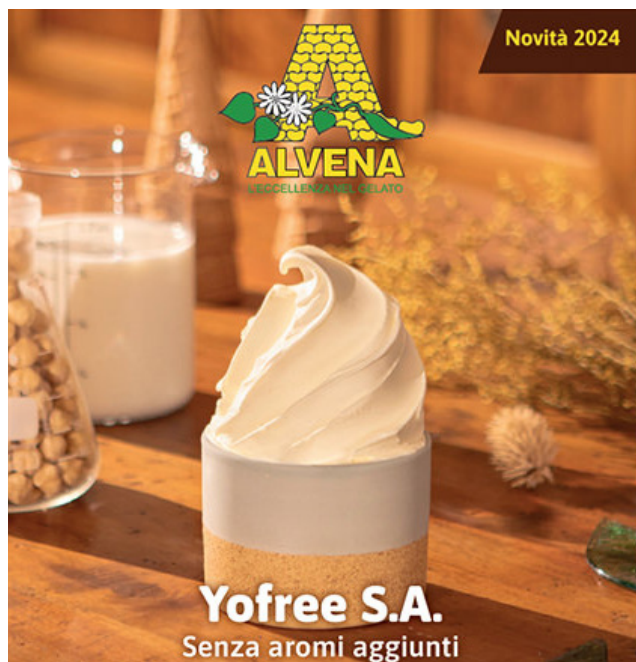
Montebianco propone per il **2024** una selezione di altissima qualità tra cui il **Kefir**, prodotto completo per la realizzazione di gelato sia in vaschetta, sia con macchina soft. Il **kefir** è una bevanda di antichissime origini che si ottiene dalla fermentazione del latte con i grani di kefir: il suo gusto si differenzia dallo yogurt per la sua acidità meno pronunciata e il suo sapore più delicato.



A completare il catalogo, i nuovi prodotti di **Alvena**, che con la consueta attenzione al benessere propone per il 2024 **una nuova soluzione per il gelato allo yogurt** (Yofree S.A.), **per le granite** (Granifast zero), **un prodotto completo di alto valore aggiunto** (Fruttiamo Mandorla), **un variegato esotico** (Variegato Dragon fruit zero). Tra tutti i prodotti presentati emerge il più richiesto **Moro Grezzo**, semilavorato in polvere

completo da utilizzare con acqua per ottenere un gelato o sorbetto al gusto di **cioccolato intenso** con all'interno una granella di fave di cacao.





Il ricco catalogo di **Disaronno Ingredients** è stato presentato anche a Gelatissimo – Intergastra a **Stoccarda**, InterSICOP a **Madrid** ed Expo Sweet a **Varsavia**, palcoscenici principali del settore del Gelato in Europa. Appuntamenti che hanno saputo esaltare un portfolio davvero ampio che testimonia ancora una volta il valore e l'eccellenza dei prodotti di Disaronno Ingredients.