

## DISARONNO INGREDIENTS: IL GRANDE LANCIO AL SIGEP



Grande successo per **Disaronno Ingredients**, ufficialmente presentata dal **12-16 marzo** al **SIGEP 2022 RIMINI**, la fiera del gelato più importante del settore, in Italia e all'estero. Il palcoscenico ideale dunque per presentare e lanciare il **nuovo assetto strategico di Illva Saronno Holding** che, con la creazione di **Disaronno Ingredients**, ha confermato la scelta di investire nel settore

dei semilavorati per gelato, dei preparati per la pasticceria, dei prodotti bakery e dei prodotti di servizio per la gelateria, istituendo una nuova realtà capace di porsi sul mercato come un interlocutore unico pur conservando le caratteristiche dei diversi brand che ne fanno parte: **Anselmi**, **Montebianco**, **Prodotti Stella**, **Eurobisco**, **Chiaravalle** e **Selection**.

**Anselmi**  
DAL 1892



  
**MONTEBIANCO**  
*all about Gelato*

*Chiaravalle*

**EUROBISCO**

*Selection*  
DECORATIONS AND DETAILS









Dopo due anni particolarmente difficili per le attività legate al mercato della ristorazione e per le gelaterie in particolare, il lancio e la presenza di **Disaronno Ingredients** al Sigep ha sancito la volontà dell'azienda di affiancare i propri clienti, di scommettere insieme a loro su un progetto di rinascita e ripresa comuni. A differenza di altri grandi competitor, Disaronno Ingredients ha scelto di investire energie e risorse in questa fiera per continuare ad essere al fianco dei propri clienti, con l'allestimento di uno stand di oltre 600 metri quadrati e, al di là di ogni pronostico, ha ottenuto grandi risultati. Al Sigep 2022 Disaronno Ingredients ha presentato oltre **150 proposte** tra gusti di gelato e ricette di pasticceria, più di **20 linee di prodotto** e sono state lanciate **15 novità** tra cui:

- il nuovo ed imperdibile **gusto Titti (80° compleanno)**, una collaborazione unica

ed esclusiva di **Montebianco** con **Warner Bros**;

- i due nuovi gusti **Cioccolato** e **Cioccolato bianco** firmati **Ciobar**, che segnano un'altra importante collaborazione di Montebianco con **Cameo Ciobar**;
- i nuovi variegati **Fullyfruit**, con un'altissima percentuale di frutta trattata attraverso una **nuova tecnologia** che consente di conservarne tutte le caratteristiche di **freschezza e gusto**;
- le **Purea**, disponibili nei tre gusti Fragola, Mango e Maracuja, risultato della stessa innovativa tecnologia studiata nei laboratori di Disaronno Ingredients a Vicenza, in grado di offrire la freschezza della **frutta migliore tutto l'anno**.

Dati che rappresentano uno stimolo per le nuove sfide che una realtà completa come **Disaronno Ingredients** sarà in grado di cogliere e portare a termine con l'unicità che la contraddistingue.

