



L'ART DU DESSERT SELON AGRIMONTANA

CATALOGUE PROFESSIONNEL 2025

agrimontana

agricacao



agrimontana

Depuis le début de l'année 2023, Agrimontana a entrepris un parcours ESG.

Le parcours ESG représente une approche moderne et éthiquement responsable de la gestion d'entreprise, qui développe, dans une optique de durabilité, les relations avec l'environnement naturel (Environnement), le contexte social et humain (Social), ainsi que la gestion globale de l'entreprise (Gouvernance). Ce parcours ESG se conclut chaque année par l'émission d'un document formel, véritable rapport de durabilité.

Les objectifs poursuivis sont clairs et définis dans leurs domaines respectifs :

Pour la partie environnementale, l'objectif est de réduire à zéro l'impact de l'entreprise sur l'environnement grâce à l'utilisation de sources d'énergie renouvelables (énergie solaire), à l'optimisation de l'usage des ressources naturelles (air, eau, etc.) et au développement du recyclage et de la réutilisation lorsque cela est possible.

Pour la partie sociale, il s'agit de soutenir la diversité de genre à tous les niveaux de l'organisation, de garantir un haut niveau de formation pour l'ensemble du personnel, et de mettre en place un système d'intégration pour les personnes en situation de handicap.

Pour la gouvernance d'entreprise, les objectifs sont d'accroître encore le nombre de certifications de qualité reconnues à l'échelle internationale, de garantir un reporting complet des données et informations ESG à destination des parties prenantes internes et externes, et d'assurer une part fixe significative de ressources financières pour le développement du projet ESG.

IMPRIMÉ SUR



Ce produit est composé de matériaux provenant de forêts gérées de manière responsable et certifiées FSC®, ainsi que de matériaux recyclés.

PAPER TREE-FREE
with 95% sugar
cane fiber and
5% hemp and linen

La rareté des ressources naturelles, la pollution de l'environnement et les changements climatiques figurent parmi les défis les plus importants que nous devons relever aujourd'hui. L'entreprise Agrimontana s'engage à les affronter de la meilleure manière possible, notamment par l'utilisation de matériaux durables tels que le papier Paper Tree Free.

Table des matières

Marrons agrimontana	pag. 05
Marrons glacés agrimontana	pag. 08
Fruits confits au sirop agrimontana	pag. 10
Fruits confits égouttés en sachet sous-vide agrimontana	pag. 13
Confitures lisses, extra, marmelades agrimontana	pag. 18
Confitures et crèmes pour distributeur à fourrer et buffet	pag. 22
Purées de fruits agrimontana	pag. 23
Miels	pag. 25
Giandujotti	pag. 26
Structurants et autres ingrédients pour la glace agrimontana	pag. 27
Ingrédients techniques agrimontana pour la glace et la pâtisserie	pag. 30
Autres ingrédients pour la pâtisserie	pag. 31
Pralinés agrimontana	pag. 32
Pâtes à tartiner agrimontana	pag. 34
Pâtes pures et pâtes pour crèmes agrimontana	pag. 36
Fruits à coque	pag. 39
agricacao	pag. 40
Produits illy café	pag. 49
Ingrédients pour panettone	pag. 50
Kits pour panettone	pag. 51

Nombreux de nos produits sont certifiés.
Demandez la fiche technique pour
vérifier les certifications effectives.



KOSHER **HALAL**



L'indication de l'origine dei produits
dans le présent catalogue indique en règle
générale l'ingrédient caractérisant et/ou
principal de la recette.

MARRONS AGRIMONTANA

Produits travaillés à partir de produits frais sans utilisation d'anhydride sulfureux. Le sirop de confisage est aromatisé avec vanille naturelle.

Sélectionnés et conditionnés à la main.



Boîte metal pasteurisée



Boîte metal pasteurisée

MARRONS CONFITS GRANDS CRUS, AU SIROP			kg Poids net égoutté	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
01041	40/50 Gros		4,0	2	Marrons de forme ovale, chair tendre, saveur délicate et élégante. Calibre : 40 - 50 fruits par kg.	Nord de l'Italie : Région de Turin (Vallée de Susa) et de Cuneo.	Egouttés et servis tels quels (voir instructions d'ouverture sur la boîte); égouttés et glaçage au four. Procédé pour le glaçage Le glaçage doit être préparé 24 heures avant utilisation. Verser le sirop dans un grand récipient. Ajouter le sucre glace en quantité équivalente au poids du produit égoutté. Bien mélanger le tout, en utilisant une spatule et non un fouet qui risquerait d'y introduire trop d'air. Asperger la surface d'un peu d'eau pour éviter la formation de la croûte qui empêcherait l'évaporation de l'air retenu dans le mélange. Laisser reposer. Selon sa propre expérience, on pourra ajouter ou non du sucre glace pour obtenir une croûte plus ou moins épaisse.
MARRONS CONFITS SÉLECTION, AU SIROP			kg Poids net égoutté	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	
01023	NOUVEAUTÉ Gran Torino 50/60		4,0	2	Sélectionnés à la main pour garantir un choix de fruits homogène par couleur et forme. Calibre: 50 - 60 fruits par kg.	Piémont et Appennins Italiens	
01021+	50/60 Moyen		4,0	2	Sélectionnés selon leur forme et leur saveur. Marrons de forme ovale, chair tendre, saveur délicate et élégante. Calibre : 50 - 60 fruits par kg.	Centre de l'Italie : Appennins de Toscane et Emilie, Région de Florence et Bologne.	
01041+	40/50 Gros		4,0	2	Sélectionnés selon leur forme et leur saveur. Marrons de forme ovale, chair tendre, saveur délicate et élégante. Calibre : 40 - 50 fruits par kg.		
01045+	30/40 Géant		4,0	2	Sélectionnés selon leur forme et leur saveur. Marrons de forme ovale, chair tendre, saveur délicate et élégante. Calibre : 30 - 40 fruits par kg.		
MARRONS CONFITS SÉLECTION, AU SIROP			kg Poids net égoutté	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
01231	110/130 Marrons Mignon		3,8	2	Marrons à pointe prononcée et ronde, chair consistante, saveur rustique. Calibre : 110 - 130 fruits par kg non rangés.	Centre de l'Italie : Appennins de Toscane et Emilie, Région de Florence et Bologne.	Idéal pour les petits fours ainsi que pour les décorations de desserts à l'assiette et desserts glacés.
01241	90/110 Petits marrons Marroncini		3,8	2	Marrons à pointe prononcée et ronde, chair consistante, saveur rustique. Calibre : 90 - 110 fruits par kg non rangés.		

MARRONS AGRIMONTANA



Produits travaillés à partir de produits frais sans utilisation d'anhydride sulfureux. Le sirop de confisage est aromatisé avec vanille naturelle.

Sélectionnés et conditionnés à la main.

MARRONS CONFITS EN MORCEAUX, AU SIROP			kg Poids net égoutté	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	
 Boîte metal pasteurisée	01411	Gros morceaux sélectionnés		4,0	2	Gros morceaux de marrons de différents calibres sélectionnés à la main.	Centre de l'Italie : Appennins de Toscane et Emilie, Région de Florence et Bologne.	Idéal pour pâtes levées, mousses, crèmes, glaces.
	01423	Marrons en morceaux R.R.		4,0	2	Petits morceaux sélectionnés à la main.		
MARRONS CONFITS EN MORCEAUX, ÉGOUTTÉS			kg	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	
 Barquette en sachet aluminium sous-vide (brevet agrimontana)	02205	Marrons en morceaux égouttés, confits, non glacés		2,5	2	Marrons confits non glacés de différents calibres émiettés en phase de tri et sélectionnés à la main.	Centre de l'Italie : Appennins de Toscane et Emilie, Région de Florence et Bologne.	Idéal pour, mousses, crèmes, glaces.
CRÈME DE MARRONS				kg	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Boîte metal pasteurisée	03210	Crème de marrons		5,2	3	Consistance lisse. Saveur délicate et ronde grâce à l'utilisation de vrais marrons épluchés (et non de chataignes cuites avec leur peau). Avec sucre de canne et vanille Bourbon.	Centre de l'Italie : Appennins de Toscane et Emilie, Région de Florence et Bologne.	Idéal pour mousses, crèmes, glaces, farces pour pâtes levées et brioches.

MARRONS AGRIMONTANA

Produits travaillés à partir de produits frais sans utilisation d'anhydride sulfureux.

Sélectionnés et conditionnés à la main.



MARRONS EN BOITE DE 1KG				kg Poids net égoutté	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Boîte métal pasteurisée, ouverture facile	01024	50/60 Marrons agrimontana Grands crus		0,6	6	Sélectionnés pour leur forme et saveur. Marrons de forme ovale, chair tendre, saveur délicate et élégante. Calibre : 50-60 fruits par kg.	Nord de l'Italie : Région de Turin (Vallée de Susa) et Cuneo.	Egouttés et servis tels quels (voir instructions d'ouverture); égouttés et glacés au four.
	01215	90/110 Petits marrons Marroncini		0,6	6	Marrons à pointe prononcée et ronde, chair consistante, saveur rustique. Calibre : 90-110 fruits par kg.	Centre de l'Italie : Appennins de Toscane et Emilie, Région de Florence et Bologne.	Idéal pour petits fours et pour décoration.
	01515	Marrons en morceaux		0,6	6	Gros morceaux de marrons de différents calibres, confits, non glacés.	Centre de l'Italie : Appennins de Toscane et Emilie, Région de Florence et Bologne.	
	03640	Crème de Marrons		1,0	6	Consistance lisse. Saveur délicate et ronde grâce à l'utilisation de vrais marrons épluchés (et non de chataignes cuites avec leur peau). Avec sucre de canne et vanille Bourbon.	Centre de l'Italie : Appennins de Toscane et Emilie, Région de Florence et Bologne.	Idéal pour mousses, crèmes, glaces, farces.
	03641	Purée de marrons		0,88	6	Marrons bouillis finement tamisés en purée, sans sucre ajouté.	Diverses	
	03642	Pâte de Marrons		1,0	6	Marrons confits hâchés finement en pâte.		
	03647	Pâte pour Mont blanc		1,0	6	Pâte de marrons de consistance lisse prête à l'emploi. Développée pour être utilisée telle quelle ou comme base aromatisante pour autres crèmes.		

MARRONS GLACÉS AGRIMONTANA

Produits travaillés à partir de produits frais sans utilisation d'anhydride sulfureux, sans conservateurs ni sorbitol.

Sélectionnés et conditionnés à la main.



MARRONS GLACÉS EN BARQUETTE				g	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Barquette conditionnée sous atmosphère protectrice	Agrimontana Gran Torino 18-20 g					Sélectionnés selon leur forme et saveur. Marrons à pointe prononcée et de forme ronde, chair ferme. Poids : 18-20 g/unité.	Piémont et Appenins italiens.	Marrons glacés au four avec glaçage à base de sucre glace, prêts à l'emploi. Le conditionnement sous atmosphère protectrice garantit la fraîcheur du marron à peine glacé. Une fois la barquette ouverte, il est recommandé de maintenir le produit dans un endroit frais, loin de sources de chaleur, protégé du contact direct avec l'air.
	00215	Marrons Glacés vanillés enveloppés Or		250	12			
	00215P	Marrons Glacés vanillés enveloppés et personnalisés avec étiquette type bague de cigar		250	12			
	Sélection agrimontana 20 g							
	00207	Marrons Glacés enveloppés Or		270	12	Sélectionnés selon leur forme et saveur. Marrons à pointe prononcée et de forme ovale, chair tendre et saveur rustique. Poids : 20 g/unité.	Centre de l'Italie : Appennins de Toscane et Emilie, Région de Florence et Bologne.	
	00207P	Marrons Glacés enveloppés et personnalisés avec étiquette type bague de cigar		270	12			
	Sélection agrimontana 24-25 g					Sélectionnés selon leur forme et saveur. Marrons à pointe prononcée et de forme ovale, chair tendre et saveur rustique. Poids : 24-25 g/unité.	Centre de l'Italie : Appennins de Toscane et Emilie, Région de Florence et Bologne.	
	00208	Marrons glacés gros enveloppés Or		300	12			
	00114P	Marrons Glacés enveloppés et personnalisés avec étiquette type bague de cigar		320	12			
	agrimontana GRAND CRUS 20-22 g					Marrons de forme ovale, chair tendre, saveur délicate et élégante. Poids : 20-22 g/unité.	Nord de l'Italie : Région de Turin (Vallée de Susa) et Cuneo.	
00209	Marrons Glacés Turin enveloppés Or		270	12				
	00209P	Marrons Glacés Turin enveloppés et personnalisés avec étiquette type bague de cigar		270	12			



Barquette conditionnée
sous atmosphère protectrice

Marrons glacés au four avec
glaçage à base de sucre glace,
prêts à l'emploi. Le
conditionnement sous
atmosphère protectrice garantit
la fraîcheur du marron à peine
glacé. Une fois la barquette
ouverte, il est recommandé de
maintenir le produit dans un
endroit frais, loin de sources
de chaleur, protégé du contact
direct avec l'air.

MARRONS GLACÉS AGRIMONTANA

Produits travaillés à partir de produits frais sans utilisation d'anhydride sulfureux, sans conservateurs ni sorbitol.

Sélectionnés et conditionnés à la main.



MARRONS NATURE EN BARQUETTE (CONFITS, NON GLACÉS)				g	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Emballés individuellement. Barquette conditionnée sous atmosphère protectrice	Sélection agrimontana 24 g					Marrons à pointe prononcée et ronde, chair consistante et saveur rustique. Poids : 24 g pièce.	Centre de l'Italie : Appennins de Toscane et Emilie, Région de Florence et Bologne.	Marrons confits sans glaçage prêt à l'emploi. Le conditionnement sous atmosphère protectrice garantit la fraîcheur du marron. Une fois la barquette ouverte, il est recommandé de maintenir le produit dans un endroit frais, loin de sources de chaleur, protégé du contact direct avec l'air.
	00211	Marrons Sélection Nature enveloppés or		295	12			
	00211P	Marrons Sélection Nature enveloppés et personnalisés avec étiquette type bague de cigar		295	12			
MARRONS GLACÉS EN BARQUETTE				g	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Barquette conditionnée sous atmosphère protectrice	00136	Marrons glacés en gros morceaux		225	12	Gros morceaux de marrons.	Centre de l'Italie : Appennins de Toscane et Emilie, Région de Florence et Bologne.	Marrons glacés au four avec glaçage à base de sucre glace, prêts à l'emploi. Le conditionnement sous atmosphère protectrice garantit la fraîcheur du marron à peine glacé. Une fois la barquette ouverte, il est recommandé de maintenir le produit dans un endroit frais, loin de sources de chaleur, protégé du contact direct avec l'air.
ACCESSOIRES					Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
	88514	Candissoire en cuivre petit (20 cm diamètre)		1	Ancien pot de confisage en cuivre.	Italie	Idéal pour exposition des marrons et des fruits confits.	
	88516	Candissoire en cuivre moyen (26 cm diamètre)						
	88518	Candissoire en cuivre grand (37 cm diamètre)						



FRUITS CONFITS AU SIROP AGRIMONTANA



Produits travaillés à partir de produits frais sans utilisation d'anhydride sulfureux.

Sélectionnés et conditionnés à la main.

GRIOTTES-AGRUMES				Poids net (kg)	kg/ carton	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Boîte métal pasteurisée, ouverture facile	020673	Amarenata – cerises confites au sirop léger		3,2	1,8	3	Cerises entières variété impériale de Caserta (Sud Italie) dénoyautées avant confisage dans un sirop délicat. Dans le sirop de confisage sont ajoutés des extraits végétaux et du jus de citron pour obtenir de manière naturelle une couleur plus vive et une acidité agréable, qui donne un goût plus fruité. Calibre 20/22 mm.	Région de Benevento et Avellino, Campania – Sud Italie	Pour décorations en pâtisserie et dans les glaces, ou enrobées au chocolat.
	02016	Amarena – griottes confites au sirop léger		6,25	3,8	2	Véritables griottes dénoyautées, calibrées et triées à la main après confisage. Dans le sirop de confisage sont ajoutés des extraits végétaux et du jus de citron pour obtenir de manière naturelle une couleur plus vive et une acidité agréable, qui donne un goût plus fruité. Calibre 18/20 mm.	Europe	En gelateria pour décoration coupes, en pâtisserie pour pâtes levées, cakes, décorations. Également utilisable le sirop de confisage.
	02078	Écorce d'orange en quartiers		6,4	3,8	2	Contrôle de la filière, épluchage à la main, surgelation immédiate et confisage lent, afin de préserver les huiles essentielles des oranges pour garantir l'arôme unique de l'écorce entière.	Calabria – Sud Italie	Peut être utilisée comme décoration ou dans des pâtes levées, cheese cake, différents gâteaux.
	02085	Clémentines confites au sirop léger avec "Clementine di Calabria I.G.P."		6,5	3,8	2	Variété d'agrumes hybride, de petite taille, entre mandarine et orange, sans pépins, confite entière.		Entières comme décoration, enrobées au chocolat, glacées, givrées et découpées dans la glace, pour les rendre plus originales; pour les pâtes levées.

FRUITS CONFITS AU SIROP AGRIMONTANA



Produits travaillés à partir de produits frais sans utilisation d'anhydride sulfureux.

Sélectionnés et conditionnés à la main.

ABRICOTS-CERISES-FIGUES				Poids net (kg)	kg/ carton	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Boîte métal pasteurisée	02089	Abricots entiers confits au sirop léger variété Tonda di Costigliole		6,3	3,8	2	Abricots entiers avec noyaux au goût d'amande incomparable. Variété Tonda di Costigliole.	Saluces, Piémont	Délicieux recouverts de chocolat, glacés, givrés, plongés dans les pâtes levées, dans les crèmes glacées, pour la décoration. Également utilisable le sirop de confisage.
	02094	Cerises rouges au Marasquin*		6,3	3,8	2	Cerises entières, variété Impériale de Caserta dénoyautées avant confisage et aromatisées au marasquin. Calibre 20/22 mm.	Région de Benevento et Avellino, Campania - Sud Italie	Pour décorations en pâtisserie et sur les glaces.
	02058	Figues confites au sirop léger		6,4	3,8	2	Figues entières confites lentement pour préserver au maximum la fraîcheur du produit.	Cilento, Sud Italie	Délicieuses recouvertes de chocolat, glacées, givrées, plongées dans les pâtes levées, dans les crèmes glacées, pour la décoration.

FRUITS CONFITS AU SIROP AGRIMONTANA

Produits travaillés à partir de produits frais sans utilisation d'anhydride sulfureux.

Sélectionnés et conditionnés à la main.



FRUITS CONFITS EN BOÎTE DE 1KG				Poids net (kg)	Poids net égoutté	Unité/carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Boîte métal pasteurisée, ouverture facile	02019	Amarenata "Piemonte" cerises confites au sirop léger		1,05	0,6	6	Bigarreaux entiers variété Impériale antiquement d'origine du Piémont, calibre 20/22 mm, dénoyautés avant confisage au sirop amarena.	Région de Benevento et Avellino, Campania - Sud Italie	Pour décorations en pâtisserie et dans les glaces, ou enrobées au chocolat.
	02028	Amarena - griottes confites au sirop léger		1,1	0,65	6	Véritables griottes dénoyautées, calibrées et triées à la main après confisage. Calibre 18/20 mm.	Europe	En gelateria pour décoration coupes, en pâtisserie pour pâtes levées, cakes, décorations. Également utilisable le sirop de confisage.
	02029	Abricots entiers confits au sirop léger		1,1	0,65	6	Abricots entiers avec noyaux au goût d'amande incomparable. Variété Tonda di Costigliole.	Saluces, Piémont	Délicieux recouverts de chocolat, glacés, givrés, plongés dans les pâtes levées, dans les crèmes glacées, pour la décoration. Également utilisable le sirop de confisage.
	02057	Figues blanches confites au sirop léger		1,05	0,6	6	Figues entières confites lentement pour préserver au maximum la fraîcheur du produit.	Cilento, Sud Italie	Délicieuses recouvertes de chocolat, glacées, givrées, plongées dans les pâtes levées, dans les crèmes glacées, pour la décoration.
	02049	Myrtilles rouges confites au sirop léger		1,0	0,6	6	Airelles confites dans un sirop enrichi avec du jus de citron pour obtenir une légère acidité et une couleur claire et brillante.	Diverses	Viennoiseries, produits à pâte levée, cakes, gâteaux. A utiliser également dans la préparation des parfaits et des buches ou autres desserts glacés car ils ne gèlent pas. Décoration.
FRUITS ROUGES				Poids net (kg)	Poids net égoutté	Unité/carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Boîte métal pasteurisée, ouverture facile	02096	Petites fraises confites au sirop léger		3,3	1,8	3	Fraises confites dans un sirop enrichi avec du jus de citron et du jus d'ainé pour obtenir une légère acidité et une couleur claire et brillante.	Diverses	Viennoiseries, produits à pâte levée, cakes, gâteaux. A utiliser également dans la préparation des parfaits et des buches ou autres desserts glacés car ils ne gèlent pas. Décoration.
	02095	Framboises confites au sirop léger		3,3	1,8	3	Framboises confites dans un sirop enrichi du jus de citron, sans arômes ni conservateurs. Gardent la consistance à température négative.		

FRUITS CONFITS ÉGOUTTÉS EN SACHET SOUS-VIDE AGRIMONTANA



Produits travaillés à partir de produits frais sans utilisation d'anhydride sulfureux.

ORANGE				Poids net (kg)	kg/ carton	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Barquette pasteurisée conditionnée sous vide avec film pelable	02218	Écorce d'orange en cubes 8x8 mm		3,0	6,0	2	Cubes d'orange coupés à partir de quartiers d'écorce confits après un lent confisage afin de conserver les huiles essentielles.	Calabria Sud Italie	Dans les pâtes levées les plus diverses, cassate et comme marbrage dans la glace.
	02222	Écorce d'orange en cubes 6x6 mm		3,0	6,0	2			Pour feuilletés, cheese cake; pour décoration et marbrage dans les glaces.
	02234	Écorce d'orange en lamelles 7x80 mm droites en fagots		2,5	5,0	2	Lamelles d'orange coupées régulièrement, sélectionnées et rangées en fagots.	Sud de l'Espagne	En chocolaterie, recouvertes de chocolat, glacées ou givrées, En pâtisserie comme décoration.
	02241	Écorce d'orange en filets 6x70/110 mm coupe artisanale		2,5	5,0	2	Filets d'orange découpés manuellement après confisage.		En chocolaterie, recouverts de chocolat, glacés ou givrés : la découpe manuelle confère une image absolument artisanale du produit final.
	02247	Écorce d'orange en lamelles larges 12x70/110 mm coupe artisanale		2,5	5,0	2	Filets d'orange découpés manuellement après confisage.		
	02269	Écorce d'orange en lamelles 7x200 mm droites longues		2,5	5,0	2	Filets d'orange découpés manuellement après confisage.		
	02241P	Écorce d'orange en filets 6x70/90 mm coupe artisanale calibrés		2,5	5,0	2	Filets d'orange découpés manuellement après confisage, Longueur 90 mm max.		
	02225	Rouelles d'orange		2,5	5,0	2	Tranches d'orange à coupe régulière.	Calabria Sud Italie	Recouvertes de chocolat, glacées et givrées, pour décoration en pâtisserie ou dans les glacés.
	02226	Écorce d'orange en quartiers		2,5	5,0	2	Contrôle de la filière, épluchage à la main, surgélation immédiate et confisage lent, afin de préserver les huiles essentielles des oranges pour garantir l'arôme unique de l'écorce entière.		Peut être utilisée comme décoration ou selon le désir plongée dans des pâtes levées, cheese cake, différents gâteaux.
	02228	Pâte d'écorce d'orange		3,0	6,0	2	Quartier d'écorce d'orange confits hachés en pâte.		Pour aromatiser de façon naturelle et intense pâtes levées, desserts et glaces.
	02305	Écorce d'orange en quartiers pour chocolaterie		2,5	5,0	2	Écorce d'orange confite en quartiers tendres. Préparé par confisage lent afin de préserver les huiles essentielles naturellement présentes dans l'écorce. Un produit particulièrement fondant et moelleux, idéal pour l'enrobage du chocolat.		En chocolaterie, recouverts de chocolat, glacés ou givrés : la découpe manuelle confère une véritable image artisanale du produit fini.

FRUITS CONFITS ÉGOUTTÉS EN SACHET SOUS-VIDE AGRIMONTANA



Produits travaillés à partir de produits frais sans utilisation d'anhydride sulfureux.

CÉDRAT				Poids net (kg)	kg/ carton	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
02214	Cédrat Diamante sélection Riviera dei Cedri en cubes 10x10 mm			3,0	6,0	2	Cubes de cédrat coupés et confits lentement.	La Riviera des Cédrats désigne une région de la Calabria, précisément à côté du village de Diamante, reconnue pour la qualité de ses cédrats	Panettone, cheese cake, gâteaux de voyage, cake et pâtes levées variées,
CITRON				Poids net (kg)	kg/ carton	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
02229	Écorce de citron en cubes 8x8 mm			3,0	6,0	2	Cubes de citron coupés à partir de quartiers d'écorce confits après un lent confisage afin d'en conserver les huiles essentielles.	Sicilia et Calabria Sud Italie	Dans les pâtes levées les plus diverses, cheese cake, gâteaux de voyage, cake et comme marbrage dans la glace.
02230	Écorce de citron en lamelles 7x80 mm droites en fagots			2,5	5,0	2	Lamelles de citron coupées régulièrement, sélectionnées et rangées en fagots.	Espagne	En chocolaterie, recouvertes de chocolat, glacées ou givrées, En pâtisserie comme décoration.
02243	Écorce de citron en lamelles 6x60/95 mm coupe artisanale			2,5	5,0	2	Filets de citron découpés manuellement après confisage.	Sicilia et Calabria Sud Italie	En chocolaterie, recouverts de chocolat, glacés ou givrés : la découpe manuelle confère une image absolument artisanale du produit final.
02232	Pâte d'écorce de citron			3,0	6,0	2	Quartiers d'écorce d'orange confits hachés en pâte.		Pour aromatiser de façon naturelle et intense les pâtes levées, desserts et glaces.
02304	Écorce de citron "Limone Costa d'Amalfi I.G.P." en quartiers pour chocolaterie	 		2,5	5,0	2	Écorce de citron confite en quartiers tendres avec citron "Limone Costa d'Amalfi I.G.P.". Un produit particulièrement fondant et moelleux, très parfumé et aromatique, idéal pour l'enrobage du chocolat.	Costa d'Amalfi, Campania	En chocolaterie, recouverts de chocolat, glacés ou givrés : la découpe manuelle confère une véritable image artisanale du produit fini.
CITRON VERT				Poids net (kg)	kg/ carton	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
02293	Rouelles de citron vert			2,5	5,0	2	Citron vert confit avec un procédé lent afin d'en conserver les huiles essentielles, coupé en rouelles.	Chili, Mexique	En chocolaterie, recouvertes de chocolat, glacées ou givrées, En pâtisserie comme décoration de desserts et gâteaux.



Barquette pasteurisée conditionnée sous vide avec film pelable

FRUITS CONFITS ÉGOUTTÉS EN SACHET SOUS-VIDE AGRIMONTANA



Produits travaillés à partir de produits frais sans utilisation d'anhydride sulfureux.

MANDARINE				Poids net (kg)	kg/ carton	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Barquette pasteurisée conditionnée sous vide avec film pelable	02258	Écorce de mandarine en petits filets		2,5	5,0	2	Mandarines des variétés Avana Apirene, Rosso et Clemenville sélectionnées avec soin et coupées à la main pour ne pas abimer l'écorce délicate. Le résultat est un filet fin et irrégulier, qui garde intactes les caractéristiques aromatiques du fruit d'origine.	Calabre, Sicile, Murcia (ES)	Comme décoration ou dans les pâtes levées, cheese cake, gâteaux de voyage, mousses.
	02259	Écorce de mandarine en petits cubes 3x3 mm		3,0	6,0	2	Petits cubes de mandarines des variétés Avana Apirene, Rosso et Clemenville sélectionnées avec soin et coupées à la main pour ne pas abimer l'écorce délicate.		Dans les pâtes levées les plus diverses, cheese cake, gâteaux de voyage, cake et comme marbrage dans la glace.
	02262	Pâte d'écorce de mandarine		3,0	6,0	2	Écorces de mandarines des variétés Avana Apirene, Rosso et Clemenville réduites en pâte.		Pour aromatiser de façon naturelle et intense les pâtes levées, desserts et glaces.

FRUITS CONFITS ÉGOUTTÉS EN SACHET SOUS-VIDE AGRIMONTANA



Produits travaillés à partir de produits frais sans utilisation d'anhydride sulfureux.

AUTRES FRUITS CONFITS				Poids net (kg)	kg/ carton	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Barquette pasteurisée conditionnée sous vide avec film pelable	02257	Mélange de raisins et agrumes pour panettone		2,5	5,0	2	Mélange de fruits prêt à l'emploi, dosé pour la préparation d'un parfait panettone artisanal : 50% raisin australien, 30% d'écorce d'orange en cubes 10x10, 20% de cédrat en cubes. Grâce au conditionnement en barquette sous-vide breveté par agrimontana le raisin garde de façon naturelle une excellente hydratation qui en améliore le goût et la texture.	Diverses	Pour panettone et pâtes levées.
	02312	NOUVEAUTÉ Mélange exotique		3,0	6,0	2	Mangue et papaye confites en cubes, mélangées à la main. Taille moyenne environ 8x8. Produit non calibré.	Diverses	Pour pâtes levées, viennoiseries, gâteaux, préparation et décoration de dessert à l'assiette.
	02231	Macédoine de fruits en cubes*		3,0	6,0	2	Petits cubes de fruits confits mélangés à la main : cédrat, orange, citron, griotte.	Recette agrimontana	Pour pâtes levées, gâteaux et cassata sicilienne.
	02238	Mélange d'agrumes en cubes		3,0	6,0	2	Cubes d'écorce d'orange, citron et cédrat mélangés à la main.	Sicilia et Calabria Sud Italie	
	02242	Poires entières		2,0	4,0	2	Petites poires, confites entières afin d'en préserver les qualités organoleptiques.	Variété Conférence Emilie Romagne et Veneto (Italie)	Recouvertes de chocolat, glacées et givrées, coupées en morceaux pour des délicieuses pâtes levées et gâteaux divers.
	02248	Ananas en rondelles		2,5	5,0	2	Ananas en rondelles régulières, Croquant et juteux, comme frais, Diamètre 70/75 mm, épaisseur 10/12 mm.	Diverses	
	02261	Demi Abricots		3,0	6,0	2	Abricots dénoyautés et coupés en deux, Riches en pulpe.	Emilie Romagne Italie	Pour de délicieux desserts à pâte levée, cakes, gâteaux, crèmes glacées, recouverts de chocolat.
	02206	Olives denoyautées		2,0	4,0	2	Olives vertes, confites selon la méthode traditionnelle, Avec un goût doux-amer inattendu.	Bassin méditerranéen	Préparations pour pâtes levées, enrobées au chocolat.
	02236	Écorce de pamplemousse rose en quartiers		2,5	5,0	2	Le pamplemousse rose est une variété particulièrement appréciée parmi les agrumes pour sa saveur très caractéristique avec un arrière-goût légèrement amer et délicat.	Sicilia et Calabria Sud Italie	Dans les pâtes levées les plus diverses, cheese cake, gâteaux, et comme marbrage dans la glace.

FRUITS CONFITS ÉGOUTTÉS EN SACHET SOUS-VIDE AGRIMONTANA



Produits travaillés à partir de produits frais sans utilisation d'anhydride sulfureux.

AUTRES FRUITS CONFITS				Poids net (kg)	kg/ carton	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	
 Barquette pasteurisée conditionnée sous vide avec film pelable	02292	Pomme "Melannurca Campana I.G.P." variété Annurca confite coupe artisanale			2,5	5,0	2	Pomme "Melannurca Campana I.G.P." confite, en cubes. La variété Annurca est une variété de pomme de taille moyenne-petite, de forme ronde légèrement aplatie. Sa chair est claire et parfumée.	Campania Sud Italie	Pour pâtes levées, viennoiseries, gâteaux, préparation et décoration de dessert à l'assiette.
	02298	Poire "Pera dell'Emila Romagna I.G.P." variété Williams en cubes 10x10 mm			3,0	6,0	2	Petits cubes de couleur claire et vive. Produit réalisé uniquement à partir de poires "Pera dell'Emila Romagna I.G.P." de la variété Williams.	Émilie-Romagne	Pour pâtes levées, viennoiseries, gâteaux, préparation et décoration de dessert à l'assiette.
	02246	Griottes amarena semi confites			2,5	5,0	2	Griottes dénoyautées et confites en sirop léger de confisage pour garder l'acidité et la fraîcheur typique du fruit, calibrées et triées à la main après confisage.	Péninsule Istrienne	En pâtisserie pour décoration des glaces et chocolaterie destinée à la conservation réfrigérée.
	02204	Gingembre en filet 7x40 mm			3,0	6,0	2	Le confisage très délicat permet de maintenir la couleur claire du gingembre et un arôme remarquable.	Mandchourie et Shandong (baie de Bohai)	Pour les pétrissages de pâtes levées et recouvert au chocolat.
	02201	Gingembre en cubes			3,0	6,0	2	Le délicat confisage permet de maintenir la couleur du gingembre claire et une aromaticité typique.		Parfait pour pâtes levées et pour être recouvert de chocolat.
	02202	Abricots en cubes 6x6 mm			3,0	6,0	2	La douceur des abricots italiens a été maintenue dans le processus de confisage en permettant d'obtenir des petits cubes réguliers au goût intense.	Emilie Romagna Italie	Pour pâtes levées, gâteaux et décoration de dessert à l'assiette.
	02311	Myrtilles sauvages			3,0	6,0	2	Myrtilles sauvages confites et égouttées. Dans la recette le jus de citron est ajouté afin d'obtenir naturellement une couleur plus vive et une agréable acidité.	Diverses	Pour pâtes levées, gâteaux et décoration de dessert à l'assiette.

CONFITURES LISSES, EXTRA, MARMELADES AGRIMONTANA



Fruits entiers surgelés I.Q.F. Cuits à basse température en un temps minimum afin de garantir une conservation optimale des arômes. Contrôle méticuleux du processus de production et de la filière. Longue recherche de pectine de pommes et d'agrumes obtenue uniquement par des procédés physiques d'extraction.

CONFITURES LISSES D'ABRICOT			Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
	03295	Confiture lisse d'abricots (Reale)  	5,25	3	Une confiture lisse d'abricots riche en goût grâce à l'ajout des sirops de confisage.	Majoritairement Émilie-Romagne, Italie, France	Tout usage en pâtisserie.

Boîte metal pasteurisée

CONFITURES LISSES, EXTRA, MARMELADES AGRIMONTANA



Fruits entiers surgelés I.Q.F. Cuits à basse température en un temps minimum afin de garantir une conservation optimale des arômes. Contrôle méticuleux du processus de production et de la filière. Longue recherche de pectine de pommes et d'agrumes obtenue uniquement par des procédés physiques d'extraction.

CONFITURES EXTRA DE FRUITS				kg Poids net égoutté	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Boîte metal pasteurisée, ouverture facile	036121	Fraises		0,9	6	Fraises entières calibrées et cuites à basse température pour garder le fruit entier. Découpage seulement après cuisson afin de garantir une forte présence de morceaux de fruits dans la confiture. Préparée avec 70% de fruits et sucre de canne.	Italie	Les confitures de fruits extra agrimontana garantissent d'excellentes performances techniques : bonne tenue à la cuisson, structure adaptée à de multiples applications en pâtisserie et agréables au palais pour toute utilisation à froid. Idéal pour la préparation de pâte de fruits.
	036141	Abricots		0,9	6	La plus typique des confitures, préparée seulement avec des fruits italiens. Différente de la confiture lisse par la présence de petits morceaux d'abricots. Préparée avec 70% de fruits et sucre de canne.		
	036151	Framboises		0,9	6	Rouges, délicates et savoureuses framboises, dans une recette équilibrée avec sucre de canne et citron. Préparée avec 70% de fruits et sucre de canne.	Europe	
	036161	Myrtilles sauvages		0,9	6	Petits fruits sauvages avec pulpe rouge violette naturellement riches en antioxydants et polyphénols. Préparée avec 70% de fruits et sucre de canne.		
	036171	Pêches		0,9	6	Les pêches coupées en petits morceaux sont travaillées délicatement pour garantir à la confiture une saveur fruitée agréable. Préparée avec 70% de fruits et sucre de canne.	Italie	
	036181	Cerises		0,9	6	Agréable saveur acide, riche en morceaux souples et pulpeux. Préparée avec 70% de fruits et sucre de canne.		

CONFITURES LISSES, EXTRA, MARMELADES AGRIMONTANA



Fruits entiers surgelés I.Q.F. Cuits à basse température en un temps minimum afin de garantir une conservation optimale des arômes. Contrôle méticuleux du processus de production et de la filière. Longue recherche de pectine de pommes et d'agrumes obtenue uniquement par des procédés physiques d'extraction.

CONFITURES EXTRA DE FRUITS				kg Poids net égoutté	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Boîte metal pasteurisée, ouverture facile	036201	Fruits des bois		0,9	6	Préparée avec myrtilles sauvages, framboises, mûres, fraises (total 70%) et sucre de canne.	Diverses	Les confitures de fruits extra agrimontana garantissent d'excellentes performances techniques : bonne tenue à la cuisson, structure adaptée à de multiples applications en pâtisserie et agréables au palais pour toute utilisation à froid. Idéal pour la préparation de pâte de fruits.
	036211	Figues		0,9	6	Figues blanches, recette de confiture extra riche en pulpe. Préparée avec 65% de fruits et sucre de canne.	Sud Italie	
	036231	Citrons		0,9	6	Confits de fruits traditionnelle préparée avec pulpe de citrons et enrichie avec des filets d'écorce. Préparée avec 50% de fruits et sucre de canne.	Sicilia et Sud Italie	
	036241	Oranges amères		0,9	6	La plus ancienne recette de la véritable confiture de fruits préparée par des connaisseurs avec la pulpe des oranges. Des petits morceaux d'écorce sont ajoutés pendant la cuisson, ce qui lui confère un petit goût caractéristique légèrement amer. Préparée avec 70% de fruits et sucre de canne.	Sicilia et Calabria Sud Italie	
	036331	Coings		0,9	6	Couleur claire et goût acidulé typique du coing. Préparée avec 62% de fruits et sucre de canne.	Italie	Grâce à sa structure, idéale pour pralines, farcir à froid, préparation de pâtes de fruits et gelées.
	036222	Confiture de framboises "sans pepins"		1,0	6	Confiture extra de framboises rouges lisse et crémeuse, préparé avec 86% de fruits délicats et savoureux, et sucre de canne.		La présence particulière de morceaux de fruits rend ces préparations idéales pour les tartes et les garnitures.
	03638	Griottes sauvages (VISCIOLA)		1,0	6	Confiture extra de griottes "Visciola", fruit plus sucré que les "Amarena" avec une couleur rouge brun. Préparée avec 87% de fruits et sucre de canne.		

CONFITURES LISSES, EXTRA, MARMELADES AGRIMONTANA



Fruits entiers surgelés I.Q.F. Cuits à basse température en un temps minimum afin de garantir une conservation optimale des arômes. Contrôle méticuleux du processus de production et de la filière. Longue recherche de pectine de pommes et d'agrumes obtenue uniquement par des procédés physiques d'extraction.

CONFITURES EXTRA DE FRUITS				Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Boîte métal pasteurisée, ouverture facile	041123	Griottes		3,0	3	Haut pourcentage, 102% de griottes Amarena entières et en morceaux avec un goûteux sirop de confisage, sont les ingrédients de cette recette à croquer et à étaler.	Europe	Le pourcentage élevé en fruits et la pectine utilisée permettent une stabilité appropriée également dans les préparations au four (tartes et gâteaux de voyage). Idéale dans la glace pour le marbrage. La structure du produit est compacte mais élastique; ceci en permet un étalage correct et simple, aussi bien sur les gâteaux que pour les glaces et les crèmes glacées.
	041200	Abricots		0,9	6	Haut pourcentage de fruit et jus d'abricot : 88%. Pour cette recette spéciale, on utilise le sirop de confisage des abricots qui renforce la saveur et apporte des sucres invertis.	Italie, France	
	04130	Oranges		1,0	6	La cuisson de la pulpe d'orange et d'écorces confites en fort pourcentage rend unique cette recette, enrichie par le sirop de confisage.	Sicilia et Calabria Sud Italie	
	041410	Fruits des bois		0,9	6	Fraises sauvages, myrtilles sauvages, airelles rouges, mûres et framboises délicatement combinées avec une cuisson à basse température qui maintient leurs couleurs vives naturelles. Contient des morceaux de fruits.	Diverses	
	04142	Marrons		1,0	6	Plus qu'une crème de marrons, une vraie préparation avec des morceaux entiers de marrons.	Appennins de Toscane et Emilie, Région de Florence et Bologne	
	041500	Figues		0,9	6	Figues confites, souples, avec morceaux pour renforcer le goût d'une confiture à forte teneur en fruits 107%.	Cilento Sud Italie	
	04143	Pêches		1,0	6	Haut pourcentage de pêches en morceaux de couleur naturellement vive grâce au délicat procès de cuisson.	Italie	
	041440	Fraises		0,9	6	Un mélange de fraises et mini fraise de la variété Tioga.		
	04146	Mandarine		1,0	6	Une recette unique et équilibrée qui conserve intacts le parfum et le goût du fruit frais et donne élasticité à la préparation.	Calabre, Sicile, Murcia (ES)	

CONFITURES ET CRÈMES POUR DISTRIBUTEUR À FOURRER ET BUFFET



Assortiment exclusif pour distributeur agrimontana. Confitures lisses avec un pourcentage élevé de fruits, réalisées sans gélifiant, idéales pour farcir à froid.

CONFITURES DE FRUITS ET CRÈMES POUR DISTRIBUTEUR				Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Boîte métal pasteurisée, ouverture facile	03626	Confiture d'abricots pour distributeur		1,0	6	La plus typique des confitures, préparée avec le 91% de fruits Italiens et sucre de canne.	Italie	Idéal pour farcir à froid. Produit exclusif pour le distributeur agrimontana.
	03627	Confiture de fruits de bois pour distributeur		1,0	6	Préparé avec myrtilles sauvages, framboises, mures, fraises (total 87%) et sucre de canne.		
	04199	Crème cacao et noisettes pour distributeur		0,9	6	Crème lisse préparée par raffinage en moulin à billes avec noisettes, cacao et sucre.	Diverses	
	04197	Crème pistache pour distributeur		0,9	6	Crème lisse à la pistache préparée dans le moulin à billes.		

PURÉES DE FRUITS AGRIMONTANA



PURÉES DE FRUITS EN POCHE SOUS-VIDE				Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Sachet 1kg souple avec bouchon doseur refermable qui rend facile l'ouverture et l'utilisation, pour un stockage hygiénique	07010	Abricot		1,0	5	Purée de fruits sans conservateurs, sans arômes, sans gélifiants ni épaississants. Seulement 10% de sucre ajouté.	Variété : Bergeron (France)	Pour glaces, sorbets, crèmes glacées, gelées, crèmes et macarons.
	07020	Ananas		1,0	5		Variété : Cayenne Lisse (Costa Rica, Côte d'Ivoire)	
	07060	Fraise		1,0	5		Variété : Camarosa, Senga (Espagne, Pologne)	
	07070	Framboise		1,0	5		Variété : Heritage (Chili)	
	07110	Mandarine		1,0	5		Variété : Avana, Tardivo (Sicile, Sud Italie)	
	07120	Mangue		1,0	5		Variété : Totapuri, Késar (Inde)	

PURÉES DE FRUITS EN POCHE SOUS-VIDE				Poids net (kg)	Unité / carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Sachet 1kg souple avec bouchon doseur refermable qui rend facile l'ouverture et l'utilisation, pour un stockage hygiénique	07130	Myrtille		1,0	5	Purée de fruits sans conservateurs, sans arômes, sans gélifiants ni épaississants. Contiennent que 10% de sucre ajouté.	Variété : Sauvage (Pologne, Serbie, Ukraine)	Pour glaces, sorbets, crèmes glacées, gelées, crèmes et macarons.
	07140	Fruits de la passion		1,0	5		Variété : Passiflora Edulis Flavicarpa (Équateur)	
	07150	Pêche blanche		1,0	5		Variété : Whilitelady et Imerio (Espagne, France)	
	07160	Poire William		1,0	5		Variété : William (France)	

MIEL EN SEAUX				Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Seau plastique	06871	Miel de Fleurs d'Acacia		7,0	1	Miel extrait des ruches avec centrifugation à froid et conditionné en dessous de 45 °C pour garder toutes ses vitamines et substances nutritionnelles. Le miel d'acacia est un des rares miels qui reste liquide grâce aux pollens qui composent le nectar de ses fleurs. Couleur très claire: Odeur : très légère. Saveur : très délicate.	Europe	Pâtisseries, glaces, bonbons en chocolat.
	06801	Miel de Fleurs d'Acacia		1,5	3			
	06803	Miel de Mille Fleurs		1,5	3	Miel sans traitements thermiques.	Italie	
	06875	Miel de Châtaignier			7,0	1	Miel extrait des ruches avec centrifugation à froid et conditionné en dessous de 45 °C pour garder toutes ses vitamines et substances nutritionnelles. Le miel de châtaignier est un des rares miels qui reste liquide grâce aux pollens qui composent le nectar de ses fleurs. Couleur : ambre presque noire. Odeur : forte et perçant. Saveur : comme l'odeur, tendant à l'amer.	
	06805	Miel de Châtaignier	1,5		3			
	06806	Miel de Fleurs d'Oranger		1,5	3	Miel sans traitements thermiques. Cristallisation : souvent avec des gros cristaux. Couleur : très claire, tendant au blanc. Odeur : intense. Saveur : miel de grande intensité aromatique, entre le floral et le fruité.	Calabria Sud Italie	



GIANDUJOTTI EN VRAC			Format	kg/ carton	DESCRIPTION	
 Giandujotti	00407	Enveloppés en papier alu or mat. Anonymes.	7 g	10	Petit format (7 g). Recette classique avec Noisettes IGP (37%), sucre, beurre de cacao, lait entier, cacao en poudre, fèves de cacao (cacao min. 26%). Conditionnement: 2 sachets de 5 kg par carton.	Personnalisation avec logo et couleur papier possible pour commande 30kg min.
	00407P	Enveloppés en papier alu. Personnalisés.	7 g	10		

STRUCTURANTS ET AUTRES INGRÉDIENTS POUR LA GLACE AGRIMONTANA



Structurants techniques **NATURELS** à base de farines et de fibres végétales.



Sachet sous-vide

STRUCTURANTS NATURELS		Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
08296	Agrimontana Neutro	1,0	3	Structurant pour gelato et sorbet composé d'épaississants d'origine naturelle et fibres d'agrumes. Ne contient pas de produits laitiers. Utilisation à chaud recommandée (85°C).	Glace et sorbets	3-5 g/kg de mélange
08352	Agrimontana 50 Gelato	2,0	3	Neutro agrimontana enrichi en solides (protéines, lait en poudre et sucres). Il simplifie la pesée des ingrédients et contribue à améliorer la structure de la glace pour un résultat crémeux. Utilisation à chaud recommandée (85°C).	Glace	35-50 g/kg de mélange
08353	Agrimontana 50 Sorbet	2,0	3	Neutro agrimontana enrichi en fibres végétales (inuline) et autres solides (sucres) qui contribuent à lier les molécules d'eau et apporter plus de tenue aux sorbets. Utilisation à chaud recommandée (85°C).	Sorbets	
STRUCTURANTS NATURELS BIO		Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
08383	Agrimontana GELATO SOLOFIBRA	1,0	6	Structurant pour la préparation de la glace à base de protéines du lait et fibres végétales. Produit sans "E". Utilisation à chaud (85°C) recommandée.	Glace	50 g/kg de mélange
08384	Agrimontana FRUTTA SOLOFIBRA	1,0	6	Structurant pour la préparation de sorbets ou glaces à base de fibres végétales. Produit sans "E". Utilisation à chaud (85°C) recommandée.	Sorbets	

STRUCTURANTS ET AUTRES INGRÉDIENTS POUR LA GLACE AGRIMONTANA



Structurants techniques **NATURELS** à base de farines et de fibres végétales.



Sachet sous-vide

PREPESATE	Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
08234 NOUVEAUTÉ Prepesata Nuvola	2,0	6	Prepesata classique enrichie de protéines de lait qui permettent d'obtenir un over-run plus important. Simplifie la pesée. Il est recommandé de l'utiliser à chaud (85° C). Également indiqué pour les machines soft.	Glace et soft	100-120 g/kg de mélange
08278 NOUVEAUTÉ Prepesata Citron	1,2	3	Mélange parfaitement équilibré pour obtenir d'excellents sorbet au citron avec ajout d'eau uniquement. Très bien également pour une utilisation dans les machines à granité avec le dosage indiqué sur l'étiquette.	Sorbet	300 g/kg d'eau
08355 Prepesata pour glace au lait	5,0	2	Neutro agrimontana enrichi de l'ensemble de solides et de sucres (à l'exclusion du saccharose) nécessaires à créer une recette de glace. Prepesata pour glace au lait simplifie la pesée des ingrédients. Ajouter uniquement le lait, la crème fraîche et le saccharose. Utilisation à chaud recommandée (85° C).	Glace	100-120 g/kg de mélange
08210 Prepesata crémeux	2,0	6	Prepesata pour glace au lait enrichie en crème fraîche en poudre pour obtenir une glace encore plus crémeuse. La farine de caroube est le seul épaississant. Prepesata Crémeux simplifie la pesée des ingrédients. Utilisation à chaud recommandée (85° C).		150-170 g/kg de mélange
08382 Easy Weight Crème	5,0	2	Neutro agrimontana enrichi de protéines du lait, lait en poudre et tous les sucres nécessaires pour un correct équilibrage de la recette. Ajouter seulement l'eau pour réhydrater les poudres et l'ingrédient caractérisant. Easy Weight Crème simplifie la pesée des ingrédients. Utilisation à froid (eau tiède).	Glace	210-250 g/kg mélange. Ajouter de l'eau tiède et l'ingrédient caractérisant.
08354 Easy Weight Fruit	5,0	2	Neutro agrimontana enrichi en fibres végétales et des sucres nécessaires au correct équilibrage de la recette. Ajouter uniquement les fruits et l'eau. Easy Weight Fruit simplifie la pesée des ingrédients. Utilisation à froid (eau tiède).	Sorbet	200-230 g/kg mélange. Ajouter de l'eau tiède et l'ingrédient caractérisant.

STRUCTURANTS ET AUTRES INGRÉDIENTS POUR LA GLACE AGRIMONTANA



Structurants techniques **NATURELS** à base de farines et de fibres végétales.

INTÉGRATEURS NATURELS			Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
 Sachet sous-vide	08218	Intégrateur pour glaces au lait	1,0	2	Protéine de lactosérum, adapté à augmenter les dépassements, produit technique qui peut être utilisé avec tous les structurants.	Glace	15-20 g/kg mélange
	08219	Intégrateur pour sorbets	1,0	2	Fibre végétale particulièrement indiquée pour enrichir les sorbets et préparée avec des fruits qui contiennent peu de fibres, produit technique qui peut être utilisé avec des structurants dédiés aux fruits.	Sorbets	25-35 g/kg mélange

INGRÉDIENTS TECHNIQUES AGRIMONTANA POUR LA GLACE ET LA PÂTISSERIE



GELATO GOURMET		Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
08288	Agrimontana Glace salée 	1,0	3	Neutro agrimontana enrichi de fibres végétales et sucres spécifiques qui permettent de obtenir une glace gourmet.	Gourmet	250 g/kg de mélange. Ajouter de l'eau/lait et l'ingrédient caractérisant.
STRUCTURANTS TECHNIQUES		Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
08279	Agrimontana Semifreddo	2,0	3	Mélange de sucres structurants conçu pour garantir une texture souple mais durable aux produits qui se conservent aux températures -18 et -22 °C, comme les parfaits glacés. La recherche spéciale des sucres a permis de réaliser un produit qui est homogène et stable pour mélanger à froid dans le robot.	Meringue à l'Italienne et parfaits glacés.	400g + 200 g de blanc d'oeuf pour réaliser la meringue à l'Italienne. 400g + 200 g de jaunes pour réaliser parfaits glacés.
08330	Naturellement crémeux	1,0	3	Structurant technique pour la pâtisserie, composé d'amidons et pectine étudié pour garantir une résistance optimale à la congélation des crèmes. Une fois décongelées, le rendement des préparations est équivalent au produit fraîchement réalisé.	Pâtisserie : pour crèmes sucrées et salées. Activation à 80 °C.	80 - 140 g/kg produit fini.
LAIT EN POUDRE		Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
08331	Lait en poudre écremé 	1,0	7	Lait des Alpes italiennes. Produit avec une technique recherchée (no roller). Matière grasse inférieure au 1,5%, protéines 35% environ.	Glace, Pâtisserie.	Variable
08332	Lait en poudre écremé 	25,0	1			



Sachet sous-vide



Sachet sous-vide

AUTRES INGRÉDIENTS POUR LA PÂTISSERIE



	GLAÇAGE		Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
 Boîte metal pasteurisée	05044	Glaçage neutre	5,0	3	Glaçage neutre, avec des notes légèrement acides. Composé d'ingrédients 100% naturels, sélectionnés et traçables	Idéal pour la finition, le nappage et le polissage de produits de pâtisserie fraîche (+4°C) ou pâtisserie glacée (-18°C). Protège les produits en vitrine et en améliore l'apparence. Le nappage reste brillant en cas de conservation du produit fini aussi bien à température positive que négative.	A utiliser pour produits de pâtisserie fraîche ou glacée : parfaits, bûches et gâteaux.

PRALINÉS AGRIMONTANA



Les pralinés agrimontana sont fabriqués selon la méthode traditionnelle. Les fruits sont torréfiés séparément, afin de gérer et de standardiser le degré de torréfaction; le sucre est caramélisé séparément dans une bassine, à laquelle on ajoute ensuite les fruits fraîchement torréfiés. Ce procédé permet d'exalter l'aromaticité et le goût caractéristique du fruit. Ensuite, la praline est raffinée selon la méthode traditionnelle à froid dans des moulins à pierre, en obtenant un produit grossièrement raffiné pour une texture plus croustillante, la méthode « à l'ancienne »; tandis que pour obtenir un produit lisse, un second raffinage est effectué dans un broyeur à billes. La méthode de raffinage est très importante afin de préserver au mieux les notes aromatiques du fruit et d'éviter une oxydation rapide du produit.



Seau en plastique refermable

GAMME ORIGINE			Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	DESTINATION D'UTILISATION	DOSAGE
 Seau en plastique refermable	04920	Praliné lisse amande 60%	5,0	1	Pâte finement raffinée préparée avec amandes et sucre mélangés et caramélisés à la main dans les raffineuse traditionnelles. Recette avec 60% de amandes de Sicile et 40% sucre.	Sicile	Pâtisserie et chocolaterie	Variable
	04911	Praliné lisse noisette 60%	5,0	1	Pâte finement raffinée préparée avec noisettes et sucre mélangés et caramélisés à la main dans les raffineuse traditionnelles. Recette avec 60% de noisettes "Nocciola del Piemonte I.G.P." et 40% sucre.	Piémont		
	04930	Praliné lisse noisette et amande 60%	5,0	1	Pâte finement raffinée préparée avec fruits secs et sucre mélangés et caramélisés à la main dans les turbines traditionnelles. Recette avec 30% de amandes Sicile et 30% noisettes "Nocciola del Piemonte I.G.P." et 40% sucre.	Piémont, Sicile		
	04921	Praliné amande 50% “ à l'ancienne ”	5,0	1	Pâte raffinée préparée avec amandes et sucre mélangés et caramélisés à la main dans les raffineuse traditionnelles. Recette avec 50% de Amandes de Sicile et 50% sucre, pâte moins raffinée avec petits morceaux.			
	04912	Praliné noisette 50% “ à l'ancienne ”	5,0	1	Pâte raffinée préparée avec noisettes et sucre mélangés et caramélisés à la main dans les raffineuse traditionnelles. Recette avec 50% de noisettes "Nocciola del Piemonte I.G.P." et 50% sucre, pâte moins raffinée avec petits morceaux.			

PRALINÉS AGRIMONTANA



Les pralinés agrimontana sont fabriqués selon la méthode traditionnelle. Les fruits sont torréfiés séparément, afin de gérer et de standardiser le degré de torréfaction; le sucre est caramélisé séparément dans une bassine, à laquelle on ajoute ensuite les fruits fraîchement torréfiés. Ce procédé permet d'exalter l'aromaticité et le goût caractéristique du fruit. Ensuite, la praline est raffinée selon la méthode traditionnelle à froid dans des moulins à pierre, en obtenant un produit grossièrement raffiné pour une texture plus croustillante, la méthode « à l'ancienne »; tandis que pour obtenir un produit lisse, un second raffinage est effectué dans un broyeur à billes. La méthode de raffinage est très importante afin de préserver au mieux les notes aromatiques du fruit et d'éviter une oxydation rapide du produit.

GAMME SÉLECTION			Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	DESTINATION D'UTILISATION	DOSAGE
 Seau en plastique refermable	04913	Praliné lisse noisette 60%	5,0	1	Pâte finement raffinée préparée avec noisettes et sucre mélangés et caramélisés à la main dans les raffineuse traditionnelles. Recette avec 60% de noisettes et 40% sucre.	Italie	Pâtisserie et chocolaterie	Variable
	04922	Praliné lisse amande 60%	5,0	1	Pâte finement raffinée préparée avec amandes et sucre mélangés et caramélisés à la main dans les raffineuse traditionnelles. Recette avec 60% de amandes et 40% sucre.			
	04931	Praliné noisette et amande 50% "à l'ancienne "	5,0	1	Pâte raffinée préparée avec fruits secs et sucre mélangés et caramélisés à la main dans les raffineuse traditionnelles. Recette avec 50% de amandes et noisettes et 50% sucre, pâte moins raffinée avec petits morceaux.			
	04932	Praliné lisse noisette et amande 50%	5,0	1	Pâte finement raffinée préparée avec fruits secs et sucre mélangés et caramélisés à la main dans les raffineuse traditionnelles. Recette avec 50% de amandes et noisettes et 50% sucre.			

PÂTES À TARTINER AGRIMONTANA

Crèmes lisses obtenues uniquement avec ingrédients naturels de premier choix, sans arômes artificiels, colorants, conservateurs. Sans huile de palme ou autres huiles tropicales.



Seau en plastique refermable

PÂTES À TARTINER				Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	DESTINATION D'UTILISATION	DOSAGE
04192	Noisettes et cacao pâte à tartiner pour marbrage	 		6,0	1	Crème lisse obtenue par raffinage au moulin à billes de noisettes, cacao, lait en poudre et sucre. Ce Gianduja peut être utilisé sans modification en pâte à tartiner mais aussi en marbrage dans vos crèmes glacées avec la particularité d'une texture restant souple même après congélation.		Pour marbrage et décoration de la glace. Comme pâte à tartiner.	
04198	Noisettes et cacao à tartiner et pour fourrage 	 		6,0	1	Crème lisse obtenue par raffinage au moulin à billes de noisettes (25%) et cacao maigre. Idéale à tartiner et pour fourrage car peut être utilisée à température ambiante.	Diverses	Pour fourrage de viennoiseries, gâteaux, cake. Utilisable avant ou après cuisson.	Variable
04196	Pistache pâte à tartiner pour fourrage	 		6,0	1	Crème lisse obtenue par raffinage au moulin à billes de pistaches de première qualité (25%) et sel "Sel de Guérande I.G.P.". Idéale à tartiner et pour fourrage car peut être utilisée à température ambiante.		Pour fourrage de viennoiseries, gâteaux, cake. Utilisable avant ou après cuisson.	

PÂTES PURES ET PÂTES POUR CRÈMES AGRIMONTANA

Des pâtes nobles composées uniquement d'ingrédients purs et naturels, sans arômes artificiels, sans colorants, sans conservateurs, sans huile de palme et dérivés.



Boîte métal

PÂTES GIANDUJA				Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
05023	Gianduja blanc (Cremino)			3,0	2	Pâte lisse, raffinage en moulin à billes avec noisettes "Nocciola del Piemonte I.G.P.", sucre et beurre de cacao.	Piémont	Excellente pour garnir des bonbons en chocolats; ajoutée à la crème au beurre pour les gâteaux classiques au Gianduja, pour des garnitures de viennoiseries et pâtes levées, pour bavaoises.	Variable
05024	Gianduja lait			3,0	2	Pâte lisse, raffinage en moulin à billes avec noisettes "Nocciola del Piemonte I.G.P.", masse de cacao Arriba, sucre et lait en poudre.		Excellente pour garnir des bonbons en chocolats; ajoutée à la crème au beurre pour les gâteaux classiques au Gianduja, pour des garnitures de viennoiseries et pâtes levées, pour bavaoises.	
05025	Gianduja noir			3,0	2	Pâte lisse, raffinage en moulin à billes avec noisettes "Nocciola del Piemonte I.G.P.", masse de cacao Arriba et sucre.		Excellente pour garnir des bonbons en chocolats; ajoutée à la crème au beurre pour les gâteaux classiques au Gianduja, pour des garnitures de viennoiseries et pâtes levées, pour bavaoises.	
05069	Gianduja glace			3,0	2	Pâte lisse, raffinage en moulin à billes avec noisettes "Nocciola del Piemonte I.G.P.", avec cacao et dextrose pour le pouvoir antigél.		Glaciers	80-210 g/l mélange
PÂTES PURES				Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
05115	NOUVEAUTÉ Pâte Pure Noisette du Piémont (torréfaction moyenne)			3,0	2	Pâte pure de noisettes variété "Tonda Gentile Trilobata" des meilleurs crus dans les collines de "Langhe piemontesi".	Piémont	Pour glaciers et pâtisseries.	80 - 120 g/l mélange
050523	NOUVEAUTÉ Pâte Pistache Classique			3,0	4	Pâte de pistache avec amande et sucre, naturellement colorée à la chlorophylle.	Sicile		
050633	NOUVEAUTÉ Pâte Pure Pistache Sélection agrimontana			3,0	2	Un savant mélange d'agrimontana avec les meilleures pistaches offerts par la récolte précédente.	Blend agrimontana		
05116	NOUVEAUTÉ Pâte Pure Noisettes Grillées ALBA			3,0	2	Un savant mélange d'agrimontana avec les meilleures noisettes offert par la dernière récolte.	Italie		

PÂTES PURES ET PÂTES POUR CRÈMES AGRIMONTANA

Des pâtes nobles composées uniquement d'ingrédients purs et naturels, sans arômes artificiels, sans colorants, sans conservateurs, sans huile de palme et dérivés.



PÂTES PURES				Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
 Pot Plastique	00540	Pâte Pure Noisette Alba Sélection agrimontana		1,0	3	Un savant mélange d'agrimontana avec les meilleures noisettes offrent par la dernière récolte. Des options d'emballage plus grandes sont disponibles sur demande.	Italie	Pour glaciers et pâtisseries.	80 - 120 g/l mélange
	00542	Pâte Pure Noisette du Piémont		1,0	3	Pâte raffinée de fruits à coque d'origine contrôlée.	Piémont		
	00554	Pâte Pure Amande Val di Noto		1,0	3	Pâte raffinée préparée exclusivement avec des amandes entières blanchies et non grillées des variétés Pizzuta, Fascionella et Romana. Goût délicat et parfumé.	Sicile		100 - 140 g/l mélange
	00564	Pâte Pure Pistache Feudo San Biagio® silk (Lisse)		1,0	3	De l'ancien bourg des fiefs siciliens, un autre grand cru, avec ses saveurs caractéristiques et intenses.			80 - 120 g/l mélange
	00566	Pâte Pure Pistache Feudo San Biagio® Special (avec grains)		1,0	3	De l'ancien bourg des fiefs siciliens, un autre grand cru, avec ses saveurs caractéristiques et intenses, avec des petits grains.			
	00565	Pâte Pure Pistache Bronte AOP (lisse)		1,0	3	Des flancs du volcan Etna, naturellement verte, une pâte de pistaches grillées au goût et à la puissance aromatique unique.			
	00567	Pâte Pure Pistache Sélection agrimontana		1,0	3	Un savant mélange d'agrimontana avec les meilleures pistaches offerts par la dernière récolte. Des options d'emballage plus grandes sont disponibles sur demande.	Recette agrimontana		
	05096	Pâte Pure Noix de Sorrento *		1,0	3	Pâte pure du gout aromatique et caractéristique.	Sorrento - Campania		60 - 80 g/l mélange
	05105	Pâte Pure Cacahuete au "Sel de Guérande I.G.P."		1,0	3	Pâte cacahuete 100% de première qualité avec "Sel de Guérande I.G.P.".	Argentine, France		80-100 g/l mélange

PÂTES PURES ET PÂTES POUR CRÈMES AGRIMONTANA

Des pâtes nobles composées uniquement d'ingrédients purs et naturels, sans arômes artificiels, sans colorants, sans conservateurs, sans huile de palme et dérivés.



Pot Plastique

PÂTES POUR GLACIERS ET PÂTISSIERS				Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
	00552	Pâte Pistache Classique		1,0	3	Pâte pistache avec amande et sucre, naturellement colorée à la chlorophylle.	Diverses	Pour glaciers et pâtisseries.	100-140 g/l mélange
	00544	Pâte Gianduja Classique		1,0	3	Pâte lissée, préparée, avec raffinage en moulin à billes avec noisettes, cacao et sucre.			100-120 g/l mélange
	05240	Pâte Pure Noisettes Grillées ALBA		10,0	1	Un savant mélange d'agrimontana avec les meilleures noisettes offertes par la dernière récolte.	Italie		80 - 120 g/l mélange
	05167	NOUVEAUTÉ Pâte Pure Pistache Sélection		10,0	1	Un savant mélange d'agrimontana avec les meilleures pistaches offertes par la dernière récolte.	Recette agrimontana		80 - 120 g/l mélange

PÂTES PURES ET PÂTES POUR CRÈMES AGRIMONTANA

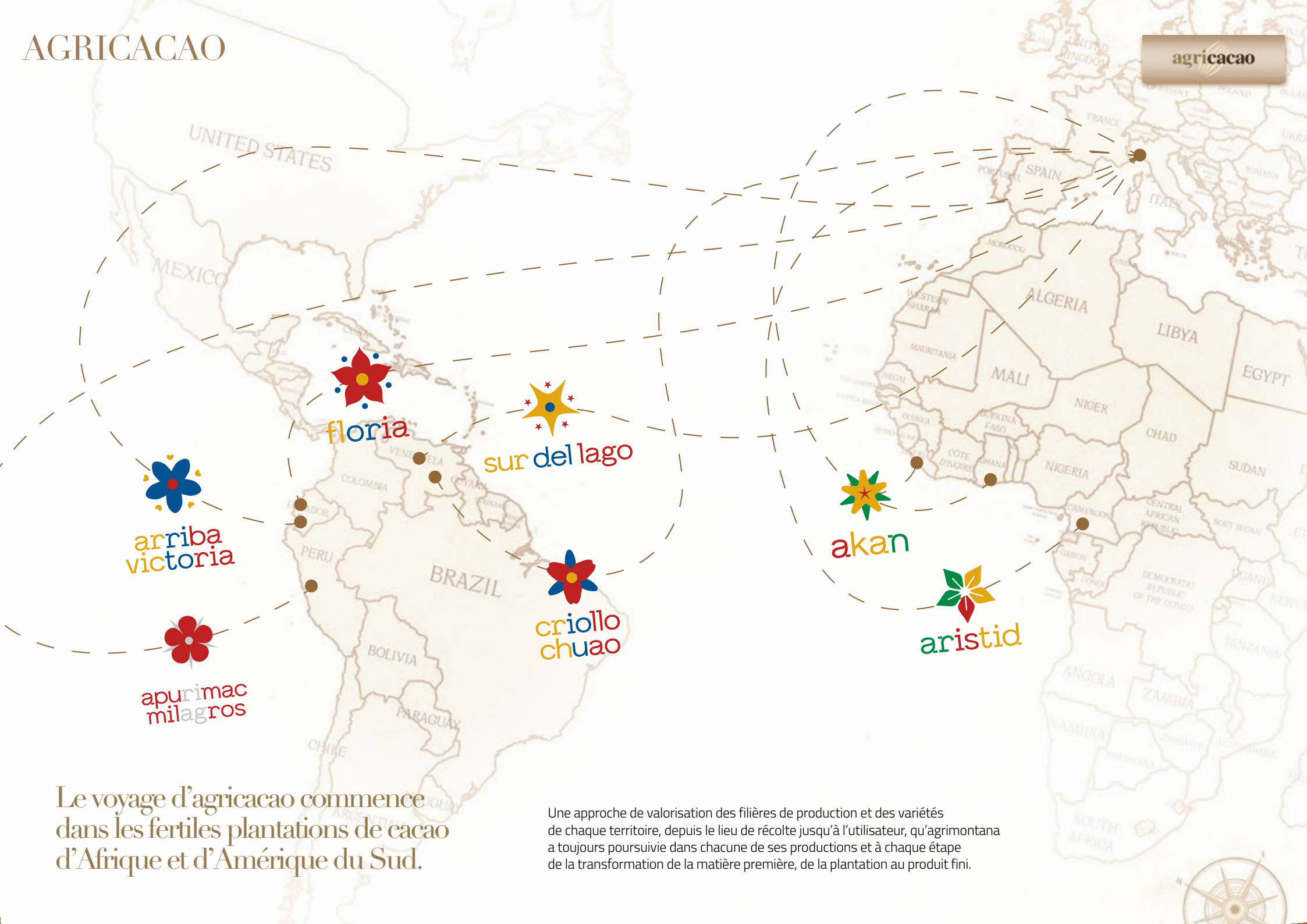
Des pâtes nobles composées uniquement d'ingrédients purs et naturels, sans arômes artificiels, sans colorants, sans conservateurs, sans huile de palme et dérivés.



PÂTES POUR CRÊMES				Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
 Pot Plastique	042001	Vanille Bourbon		1,0	6	Réalisée avec de l'extrait naturel de Vanille Bourbon de Madagascar et l'ajout de graines de vanille pour un aspect plus caractérisé. Produit certifié halal.	Madagascar	Pour glacières et pâtisseries.	50-70 g/l mélange
	042033	Caramel		1,4	3	Préparée avec du sucre caramélisé, sans utilisation de colorants ni d'arômes.	Recette agrimontana	Glacières (glace à la panna cotta et caramel).	80-100 g/l mélange
	042013	Menthe blanche du Piémont		1,4	3	Préparée avec du sucre caramélisé, sans utilisation de colorants ni d'arômes.	Recette agrimontana	Glacières (glace à la panna cotta et caramel).	
	042213	Coco		1,4	3	Pâte de coco avec paillettes de coco.	Sri Lanka	Pour glacières et pâtisseries.	
	042053	Pâte nougat avec nougat en grains		1,1	3	Préparée avec nougat en grains et noisettes, au goût fin et gourmand, pour glaces et crèmes.	Italie		70/120 g/l mélange
	04207	Tiramisu		1,3	3	Préparé avec Marsala et café illy. Idéal pour les préparations aromatisées au Tiramisu. Egalement excellent, en adaptant le dosage, pour créer le parfum mascarpone et café.	Diverses		

FRUITS À COQUE

NOISETTE				Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
 Sachet aluminium sous-vide	05005	Noisettes du Piémont grillées entières		2,0	3	Noisettes grillées calibre 13-15 mm. Avec un degré de torréfaction idéal pour en révéler toute la finesse et la puissance aromatique.	Piémont	Glaciers et pâtisseries	Variable
	05054	Noisettes italiennes 'Antica Picentia' Grillées					Campania		
	05006	Noisettes du Piémont grillées en grains		2,0	3	Graines de noisettes grillées (granulométrie 2-4mm).	Piémont		
AMANDE				Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION		
	08454	Amande en poudre 50/50 TPT agrimontana, sans amande amère		8,0	2	Préparation à base d'amandes pelées de Bari 50% et sucre glace 50%. Poudre d'amande tant pour tant (TPT) : conçue pour la préparation des macarons. Produit sans ajout de conservateurs ni d'arômes artificiels. Dosage variable suivant utilisation.	Macarons, frangipane, cake, crème d'amande, financiers.		
 Sachet sous-vide	05107	MARZIPAN 65%-35%		2,5	4	Marzipan italien, pure pâte d'amande et sucre, sans agents conservateurs ni additifs.	Pour petits fours à la poche et confiseries.		
	05106	MARZIPAN 50%-50%		2,5	4		Pour biscuits amandes et pains de gènes.		



Le voyage d'agricacao commence dans les fertiles plantations de cacao d'Afrique et d'Amérique du Sud.

Une approche de valorisation des filières de production et des variétés de chaque territoire, depuis le lieu de récolte jusqu'à l'utilisateur, qu'agrimontana a toujours poursuivie dans chacune de ses productions et à chaque étape de la transformation de la matière première, de la plantation au produit fini.

GRAND CRU ÉQUATEUR - ARRIBA VICTORIA				FORMAT	Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Sachet aluminium	00655	Arriba Victoria 100%		Pastilles	5,0	2	Masse de cacao.	Équateur	Idéal pour la préparation de ganaches, mousses et glace.
	00656	Arriba Victoria 73% (couverture noire)			5,0	2	Couverture noire. Profil aromatique associant des notes fruitées et florales à une saveur de cacao prononcée.		Idéal pour la préparation de ganaches, décoration, mousses et glace. Utilisation au four possible et pour BBC, sujets et nappage.
	00657	Arriba Victoria 64% (couverture noire) 			5,0	2			Couverture au lait. Profil aromatique associant des notes fruitées et florales à une saveur de cacao prononcée.
	00659	Arriba Victoria 43% (couverture au lait) 			5,0	2			
	00658	Arriba Victoria 36% (couverture au lait)			5,0	2			
 Sachet aluminium	00739	Arriba Victoria 73% (couverture noire)			1,0	4	Couverture noire. Profil aromatique associant des notes fruitées et florales à une saveur de cacao prononcée.		Idéal pour BBC, sujets, ganaches, nappage, décoration, mousses et glace. Utilisation au four possible.
	00736	Arriba Victoria 64% (couverture noire) 			1,0	4			
	00740	Arriba Victoria 56% (couverture noire)			1,0	4			

GRAND CRU VENEZUELA - CRIOLLO CHUAO				FORMAT	Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
	00738	Criollo Chuao 75% (couverture noire)		Pastilles	1,0	4	Couverture noire. Notes de banane et de vanille contrastant avec des notes grillées de noisette et de caramel. Rond, peu astringent et d'une grande persistance en bouche.	Venezuela	Idéal pour la préparation de ganaches, mousses et glace. Utilisation possible pour sujets, nappage et décoration.
GRAND CRU VENEZUELA - SUR DEL LAGO				FORMAT	Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
	00649	Sur del Lago 100%		Pastilles	5,0	2	Masse de cacao.	Venezuela	Idéal pour la préparation de ganaches, mousses et glace.
	00644	Sur del Lago 74% (couverture noire)			5,0	2	Couverture noire. Notes d'amande grillée, de caramel et de café, avec une persistance en bouche.		Idéal pour la préparation de ganaches, décoration, mousses et glace. Utilisation au four possible et pour BBC, sujets et nappage.
	00737	Sur del Lago 74% (couverture noire)			1,0	4	Couverture noire. Notes d'amande grillée, de caramel et de café, avec une persistance en bouche.		Idéal pour la préparation de ganaches, décoration, mousses et glace. Utilisation au four possible et pour BBC, sujets et nappage.
GRAND CRU PEROU - APURIMAC MILAGROS				FORMAT	Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
	00648	Apurimac Milagros 100%		Pastilles	5,0	2	Masse de cacao.	Perou	Idéal pour la préparation de ganaches, mousses et glace.
	00646	Apurimac Milagros 73% (couverture noire)			5,0	2	Couverture noire. Profil aromatique frais et épicé, allant des notes de fruits rouges, de coco et de banane jusqu'à une finale de cannelle et de poivre noir.		Idéal pour la préparation de ganaches, décoration, mousses et glace. Utilisation au four possible et pour BBC, sujets et nappage.
	00741	Apurimac Milagros 73% (couverture noire)			1,0	4	Couverture noire. Profil aromatique frais et épicé, allant des notes de fruits rouges, de coco et de banane jusqu'à une finale de cannelle et de poivre noir.		Idéal pour la préparation de ganaches, décoration, mousses et glace. Utilisation au four possible et pour BBC, sujets et nappage.

SÉLECTION CAMEROUN - ARISTID

				FORMAT	Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Sachet aluminium	00647	Aristid 100%		Pastilles	5,0	2	Masse de cacao.	Sélection Cameroun	Idéal pour un enrobage manuel ou en machine grâce à son excellente fluidité et sa tenue.
	00631P	Aristid 70% (couverture noire)		Pastilles	5,0	2	Couverture noire. Notes de cacao, fruits secs et touches fruitées. Astringence et amertume modérées, avec une délicate note de cacao.		
	00632P	Aristid 66% (couverture noire)		Pastilles	5,0	2	Couverture noire. Notes de cacao, fruits secs et touches fruitées. Astringence et amertume modérées, avec une délicate note de cacao.		
	00633P	Aristid 42% (couverture au lait)		Gouttes	5,0	2	Couverture au lait. Notes de cacao, fruits secs et touches fruitées. Astringence et amertume modérées, avec une délicate note de cacao.		
 Sachet aluminium	00735	Aristid 66% (couverture noire)		Pastilles	1,0	4	Couverture noire. Notes de cacao, fruits secs et touches fruitées. Astringence et amertume modérées, avec une délicate note de cacao.	Sélection Cameroun	Idéal pour un enrobage manuel ou en machine grâce à son excellente fluidité et sa tenue.
	00734	Aristid 42% (couverture au lait)			1,0	4	Couverture au lait. Notes de cacao, fruits secs et touches fruitées. Astringence et amertume modérées, avec une délicate note de cacao.		



Sachet aluminium

SÉLECTION GHANA ET LIBÉRIA - AKAN

			FORMAT	Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
00642	Akan 68% (couverture noire)		Pastilles	5,0	2	Couverture noire. Notes intenses de cacao et de coco, idéales pour des desserts classiques au goût riche et équilibré.	Ghana et Libéria	Idéal pour BBC, sujets, ganaches, nappage, décoration, mousses et glace. Utilisation au four possible.
00641	Akan 61% (couverture noire)			5,0	2			
00640	Akan 38% (couverture au lait)		Pastilles	5,0	2	Couverture au lait. Notes intenses de cacao et de coco, idéales pour des desserts classiques au goût riche et équilibré.		Idéal pour BBC, sujets, ganaches, nappage, décoration, mousses et glace. Utilisation au four possible.

SÉLECTION ÉQUATEUR - FLORIA

			FORMAT	Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
00613	Floria 54% (couverture noire)		Perlines	5,0	2			Idéal pour utilisation au four. Utilisation possible pour ganaches, mousses et dans la glace.

BLANC				FORMAT	Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Sachet aluminium	00625	Bianco FG 30% (chocolat blanc) <i>signature</i> FG. FABRICE GILLOTTE		Pastilles	5,0	2	Profil aromatique et recette mis au point avec le chocolatier MOF Fabrice Gilotte. Sa grande fluidité garantit une utilisation optimale en tempéreuse. Idéal pour la réalisation de ganaches pour macarons et de préparations à base de fruits.	Idéal pour BBC, sujets, ganaches, nappage, décoration, mousses et glaces.
	00636	Bianco Alpi 35% (chocolat blanc) 			5,0	2	Chocolat blanc caractérisé par des notes lactées prédominantes. Douceur modérée et goût équilibré.	Idéal pour BBC, sujets, ganaches, nappage, décoration, mousses et glaces.
 Sachet aluminium	00732	Bianco Alpi 35% (chocolat blanc) 			1,0	4		
SIGNATURE - VEGAN				FORMAT	Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Sachet aluminium	00638	Almondcoa 47% (chocolat végan) <i>signature</i> 		Pastilles	5,0	2	Chocolat de couverture aux amandes et aux noisettes. Goût équilibré avec une texture crémeuse et polyvalente.	Idéal pour BBC, sujets, ganaches, nappage, décoration, mousses. Utilisation au four possible et pour sujets en chocolat, décoration et glace.
	00637	Almondcoa blanc 36% (blanc végan) <i>signature</i> 			5,0	2	Spécialité à base de coco et d'amande. Notes de coco et d'amande, texture crémeuse et stable.	

GOURMET				FORMAT	Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION
	00635	Gianduja lait 27%		Pastilles	5,0	2	Gianduja en pastilles, idéal pour la préparation de pâtes levées	Idéal pour utilisation au four et pour ganaches, décoration, mousses et glaces. Utilisation possible pour BBC, sujets et nappage.
Sachet aluminium								
	00731	Gianduja lait 27%			1,0	4		
Sachet aluminium								
	00639	Bianco Blond 35% (chocolat blanc au caramel) <i>signature</i>		Pastilles	5,0	2	Chocolat blanc au caramel. Notes marquées de caramel mou.	Idéal pour BBC, sujets, ganaches, nappage, décoration, mousses et glace. Utilisation au four possible.
Sachet aluminium								
	00733	Bianco Blond 35% (chocolat blanc au caramel) <i>signature</i>			1,0	4		
Sachet aluminium								

GRUÉ DE CACAO			FORMAT	Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Sachet aluminium	00744	Grué de fèves de cacao	 Gruè	1,0	4	Fèves de cacao grillées en grain.	Idéal pour le marbrage de: glaces, sorbets, parfaits glacés, crèmes, mousses et ganaches. Utilisation possible en bean to bar pour la production de masses de cacao et couvertures artisanales.
CACAO EN POUDRE			FORMAT	Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Seau en plastique refermable	00626	Cacao aromatique en poudre 10-12%	 Poudre	5,0	1	Cacao aromatique en poudre non alcalinisé. Couleur brun clair.	Idéal pour utilisation au four et pour décoration et glaces. Utilisation possible pour la préparation de mousses.
	00627	Cacao aromatique en poudre 22-24%		5,0	1	Cacao aromatique en poudre non alcalinisé. Couleur rouge-brun.	
 Sachet aluminium	00628	Cacao aromatique en poudre 22-24%		1,0	5		
BEURRE DE CACAO			FORMAT	Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION
	00805	Beurre de cacao HQ	 Gouttes	10,0	1	Beurre de cacao « PPP » (de première pression) obtenu seulement par un procédé mécanique physique (à la vapeur) et non par synthèse chimique. Caractéristiques : cristallisation haute et rapide.	Améliore la fluidité des enrobages dans la tempéreuse, apporte de la structure aux glaces en remplaçant partiellement la crème déjà présente dans la recette. Excellente alternative partielle aux autres matières grasses dans les produits de boulangerie, elle confère de la consistance aux ganaches, fourrages de pralines et crèmes. Idéale pour la décoration au pistolet et les décors en général.
 Pot Plastique	00807	Beurre de cacao HQ en pot de 600 g		0,6	2		

SIGNATURE - CAISSETTES EN CHOCOLAT				FORMAT	poids unitaire	pcs/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION
00750	Carré 21x21x15 mm	FG. FABRICE GILLOTTE		Caissettes	2 g	405	Coques en chocolat noir en 4 formats.	Idéal pour une utilisation en one shot, pour un remplissage manuel ou à la poche à douille. Coques en chocolat prêtes à l'emploi, à garnir de ganaches, pralinés, crèmes ou glaces. Conçues pour optimiser les temps de production des pralines en pâtisserie et en glacerie, pour la chocolaterie et la restauration.
00751	Rectangle 31x16x14 mm	FG. FABRICE GILLOTTE			2 g	495		
00752	Barre 89x19x22 mm	FG. FABRICE GILLOTTE			9 g	108		
00753	Cube 27x27x24 mm	FG. FABRICE GILLOTTE			4 g	189		

PRODUITS CAFÉ				Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
 Pot Plastique	05070	Pâte de Café illy *		1,0	3	Pâte de café arabica Illy et sucre finement broyés.			5-7% sur le mélange
 Sachet aluminium	05078	Café espresso en poudre		0,3	3	Préparation en poudre pour crèmes et crèmes glacées à base de café lyophilisé et fibres végétales.	Diverses	Glaciers et pâtisseries	2-3% sur le mélange
 Bouteille en plastique	05075	Extrait liquide de Café illy *		1,0	3	Pur extrait réalisé avec le mélange de cafés Illy, liquide, très concentré.			max 3% sur le mélange

INGRÉDIENTS POUR PANETTONE

INGRÉDIENTS POUR PANETTONE			Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION
	M0396	Balancepower levain mère en poudre MOLINO DALLAGIOVANNA	5,5	1	Levain naturel en poudre lyophilisé Idéal pour les produits de pâtisserie. Dosage: 5-20% sur le poids de la farine.	Pour la production de Panettone et produits à base de pâte levée traditionnelle.
	M0397	E-life enzymes MOLINO DALLAGIOVANNA	5,0	1	E-LIFE est un adjuvant enzymatique à base de farine de blé crée pour les grandes et petites pâtes levées au four. Ces enzymes donnent de la souplesse en éliminant définitivement l'utilisation d'émulsifiants d'origine chimique. Ce sont des enzymes qui ne travaillent pas sur la structure, mais sur la rétrogradation des amidons du produit.	
	M0398	Farine italienne pour Panettone W390 MOLINO DALLAGIOVANNA	25,0	1	Farine spécialement conçue pour la réalisation du panettone traditionnel italien.	Pour la production de Panettone et produits à base de pâte levée traditionnelle.
	M0441	Lievitati BESOZZI	15,0	1	Préparation semi-travaillée à base de farine de froment italienne tendre. Mélange réalisé à partir des meilleures matières premières.	
	M0442	Enervis BESOZZI de farine de froment italienne en poudre	2,0	1	Levure naturelle de farine de froment en poudre et levain Naturel (en italien "Pasta madre"). À partir d'une souche de levain centenaire, en suivant la méthode traditionnelle des rafraichissements, en ajoutant uniquement et exclusivement de l'eau et de la farine, opération répétée plusieurs fois, on obtient une pâte dotée d'une concentration optimale de levures naturelles et de lactobacilles, qui sera ensuite séchée puis moulue pour créer ENERVIS.	Conçu pour la production de confectons à base de pâte levée traditionnelle.
	M0392	Glacage BESOZZI en poudre	4,0	1	Afin d'obtenir facilement et rapidement un glaçage uniforme et croquant.	Idéal pour Panettone et produits cuits au four.
	M0393	Sucre en grain pour décoration	10,0	1	Grains de sucre blanc taille moyen conçus pour être utilisés dans le panettone et autres produits de boulangerie en fonction décorative. Granulés, arrondis et cylindriques avec des caractéristiques constantes d'aspect et de couleur. Le produit est sec et non accumulé.	

KITS POUR PANETTONE

Tous les Kits contiennent les composants suivants :
 M0442 Enervis BESOZZI levure naturelle en poudre - sachet et carton
 M0441 Lievitati BESOZZI poudre pour Panettone en sac papier
 M0392 Glacage BESOZZI en poudre - sachet et carton
 E8875 Moule & Sachet Panettone 100 g ou E8872 Moule & Sachet Panettone 500 g

*Tout le nécessaire pour produire un vrai Panettone Italien.

ENSEMBLES PANETTONE *		AVEC	Poids net / unité	Pour réaliser (unités)	LES RECETTES
	K0001	Panettone « Classique » (Orange/Cédrat) Écorces d'orange cubes 8x8 (cod. 02218) et Cédrat cubes 8x8 (cod. 02214) compris dans le kit.	100 g	500	Ingrédients 1er pétrissage pour 100 panettone de 500 g : Lievitati 9 kg, Eau 6 kg, Beurre 3 kg, Farine blanche type 45 (forte, farine de gruau) 2.250 kg, Enervis 2,000 kg, Jaunes d'œufs 1.500 kg, Levure de boulanger 15 g.
	K0002	Panettone « Classique » (Orange/Cédrat)	500 g	100	Ingrédients 2ème Pétrissage : Pâte du 1er pétrissage 23,765 kg, Écorces d'orange cubes 8x8 (cod. 2218) 6 kg, Cédrat cubes 8x8 (cod. 02214) 6 kg, Lievitati 6 kg, Beurre 2,625 kg, Sucre 2,250 kg, Jaunes 2,250 kg, Eau 0,750 kg.
	K0003	Panettone « Automne » (Abricot / noisette) Abricots en cubes 6x6 (cod. 02202) compris dans le kit.	100 g	500	Ingrédients 1er pétrissage pour 100 panettone de 500 g : Lievitati 9 kg, Eau 6 kg, Beurre 3 kg, Farine blanche type 45 (forte, farine de gruau) 2.250 kg, Enervis 2,000 kg, Jaunes d'œufs 1.500 kg, Levure de boulanger 15 g.
	K0004	Panettone « Automne » (Abricot / noisette)	500 g	100	Ingrédients 2ème Pétrissage : Pâte du 1er pétrissage 23,765 kg, Abricots en cubes 6x6 (cod. 02202) 12 kg, Lievitati 6 kg, Noisette (cod. 05005) 6 kg, Beurre 2,625 kg, Sucre 2,250 kg, Jaunes 2,250 kg, Eau 0,750 kg.
	K0005	Panettone « Hiver » (Marrons glacés/Orange/Cacao) Marrons - Morceaux au sirop (cod. 01515) et Oranges confites - cubes 8x8 (cod. 02218) compris dans le kit.	100 g	500	Ingrédients 1er pétrissage pour 100 panettone de 500 g : Lievitati 9 kg, Eau 6 kg, Beurre 3 kg, Farine blanche type 45 (forte, farine de gruau) 2.250 kg, Enervis 2,000 kg, Jaunes d'œufs 1.500 kg, Levure de boulanger 15 g.
	K0006	Panettone « Hiver » (Marrons glacés/Orange/Cacao)	500 g	100	Ingrédients 2ème Pétrissage : Pâte du 1er pétrissage 23,765 kg, Marrons - Morceaux au sirop (cod. 01515) 7,2 kg, Oranges confites - cubes 8x8 (cod. 02218) 6 kg, Lievitati 6 kg, Beurre 2,625 kg, Sucre 2,250 kg, Jaunes 2,250 kg, Eau 0,750 kg.
	K0007	Panettone « Printemps » (Amarenata) Amarenata Piémont (cod. 02019)	100 g	500	Ingrédients 1er pétrissage pour 100 panettone de 500 g : Lievitati 9 kg, Eau 6 kg, Beurre 3 kg, Farine blanche type 45 (forte, farine de gruau) 2.250 kg, Enervis 2,000 kg, Jaunes d'œufs 1.500 kg, Levure de boulanger 15 g.
	K0008	Panettone « Printemps » (Amarenata)	500 g	100	Ingrédients 2ème Pétrissage : Pâte du 1er pétrissage 23,765 kg, Amarenata Piémont (cod. 02019) 10,8 kg, Lievitati 6 kg, Beurre 2,625 kg, Sucre 2,250 kg, Jaunes 2,250 kg, Eau 0,750 kg.

KITS POUR PANETTONE

Tous les Kits contiennent les composants suivants:

M0442 Enervis BESOZZI levure naturelle en poudre - sachet et carton

M0441 Lievitati BESOZZI poudre pour Panettone en sac papier

M0392 Glacage BESOZZI en poudre - sachet et carton

E8875 Moule & Sachet Panettone 100 g ou E8872 Moule & Sachet Panettone 500 g

E8879 Moule&Sachet Panettone 750 g

E8878 Broches pour Panettone *20

E8871 2 Verres mesureur de levée de pate pour Panettone

*Tout le nécessaire pour produire un vrai Panettone Italien.

ENSEMBLES PANETTONE *			AVEC	Poids net / unité	Pour réaliser (unités)	LES RECETTES
	K0009	Panettone « Eté » (Mélange de Fruits)	Citrons confits cubes 8x8 (cod. 02229) et Macédoine de fruits (cod. 02231) compris dans le kit.	100 g	500	Ingrédients 1er pétrissage pour 100 panettone de 500 g : Lievitati 9 kg, Eau 6 kg, Beurre 3 kg, Farine blanche type 45 (forte, farine de gruau) 2.250 kg, Enervis 2,000 kg, Jaunes d'œufs 1.500 kg, Levure de boulanger 15 g.
	K0010	Panettone « Eté » (Mélange de Fruits)		500 g	100	Ingrédients 2ème Pétrissage : Pâte du 1er pétrissage 23,765 kg, Macédoine de fruits (cod. 02231) 6 kg, Citrons confits cubes 8x8 (cod. 02229) 6 kg, Lievitati 6 kg, Beurre 2,625 kg, Sucre 2,250 kg, Jaunes 2,250 kg, Eau 0,750 kg.
	K0011	Panettone « Belle Helene » (Chocolat/Poire)	Poires William en cubes 6x6 (cod. 02298), et Chocolat Arriba Victoria 73% agricacao compris dans le kit.	100 g	500	Ingrédients 1er pétrissage pour 100 panettone de 500 g : Lievitati 9 kg, Eau 6 kg, Beurre 3 kg, Farine blanche type 45 (forte, farine de gruau) 2.250 kg, Enervis 2,000 kg, Jaunes d'œufs 1.500 kg, Levure de boulanger 15 g.
	K0012	Panettone « Belle Helene » (Chocolat/Poire)		500 g	100	Ingrédients 2ème Pétrissage : Pâte du 1er pétrissage 23,765 kg, Poires William en cubes 6x6 (cod. 02298) 7,5 kg, Chocolat Arriba Victoria 73% agricacao 4,5 kg, Lievitati 6 kg, Beurre 2,625 kg, Sucre 2,250 kg, Jaunes 2,250 kg, Eau 0,750 kg, Zestes d'oranges frais 6.
	K0013	Panettone « Panettone Arriba » (Chocolat/Orange)	Écorces d'orange cubes 8x8 (cod. 02118), Cacao aromatique en poudre 10-12% agricacao, et Chocolat Arriba Victoria 73% agricacao compris dans le kit.	100 g	500	Ingrédients 1er pétrissage pour 100 panettone de 500 g : Lievitati 9 kg, Eau 6 kg, Beurre 3 kg, Farine blanche type 45 (forte, farine de gruau) 2.250 kg, Enervis 2,000 kg, Jaunes d'œufs 1.500 kg, Levure de boulanger 15 g.
	K0014	Panettone « Panettone Arriba » (Chocolat/Orange)		500 g	100	Ingrédients 2ème Pétrissage : Pâte du 1er pétrissage 23,765 kg, Écorces d'orange en cubes 8x8 (cod. 02218) 7,5 kg, Chocolat Arriba Victoria 73% agricacao 4,5 kg, Cacao poudre aromatique 10/12 0,9 kg, Lievitati 6 kg, Beurre 2,625 kg, Sucre 2,250 kg, Jaunes 2,250 kg, Eau 0,80 kg, Zestes d'oranges frais 6, Eau 0,750 kg.
	K0015	Panettone « Du Soleil » (Orange, Citron, Cedrat)	Melange d'agrumes (cod. 02238) compris dans le kit.	100 g	500	Ingrédients 1er pétrissage pour 100 panettone de 500 g : Lievitati 9 kg, Eau 6 kg, Beurre 3 kg, Farine blanche type 45 (forte, farine de gruau) 2.250 kg, Enervis 2,000 kg, Jaunes d'œufs 1.500 kg, Levure de boulanger 15 g.
	K0016	Panettone « Du Soleil » (Orange, Citron, Cedrat)		500 g	100	Ingrédients 2ème Pétrissage : Pâte du 1er pétrissage 23,765 kg, Mélange d'agrumes cubes (cod. 2238) 12 kg, Lievitati 6 kg, Beurre 2,625 kg, Sucre 2,250 kg, Jaunes 2,250 kg, Eau 0,750 kg.
	K0017	Panettone " olives et griottes amarena "	Olives denoyautées (cod. 02206) et griottes Amarena (cod. 02016) compris dans le kit.	100 g	500	Ingrédients 1er pétrissage pour 100 panettone de 500 g : Lievitati 9 kg, Eau 6 kg, Beurre 3 kg, Farine blanche type 45 (forte, farine de gruau) 2.250 kg, Enervis 2,000 kg, Jaunes d'œufs 1.500 kg, Levure de boulanger 15 g.
	K0018	Panettone " olives et griottes amarena "		500 g	100	Ingrédients 2ème Pétrissage : Pâte du 1er pétrissage 23,765 kg, Griottes Amarena (cod. 02016) 5 kg, Olives denoyautées (cod. 02206) 7,6 kg, Lievitati 6 kg, Beurre 2,625 kg, Sucre 2,250 kg, Jaunes 2,250 kg, Eau 0,750 kg.

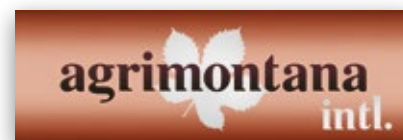
KITS POUR PANETTONE

Tous les Kits contiennent les composants suivants :
 M0442 Enervis BESOZZI levure naturelle en poudre - sachet et carton
 M0441 Lievitati BESOZZI poudre pour Panettone en sac papier
 M0392 Glacage BESOZZI en poudre - sachet et carton
 E8875 Moule & Sachet Panettone 100 g ou E8872 Moule & Sachet Panettone 500 g

*Tout le nécessaire pour produire un vrai Panettone Italien.

ENSEMBLES PANETTONE *		AVEC	Poids net / unité	Pour réaliser (unités)	LES RECETTES	
	K0023	Panettone « Mandarine » (Mandarine confite)	Écorce de mandarine en petits cubes 3x3 mm (cod. 02259) compris dans le kit.	100 g	500	Ingrédients 1er pétrissage pour 100 panettone de 500 g : Lievitati Besozzi 9 kg, Eau 6 kg, Beurre 3 kg, Farine Panettone Type 00 / W390 Molino Dallagiovanna (cod. M0398) ou Farine blanche type 45 (forte, farine de gruau) 2,250 kg, Enervis Besozzi 2 kg, Jaunes d'œufs 1,5 kg, Levure de boulanger 15 g.
	K0024	Panettone « Mandarine » (Mandarine confite)		500 g	100	Ingrédients 2ème pétrissage : Pâte du 1er pétrissage 23,765 kg, Mandarine en cubes 3x3 agrimontana (cod. 02259) 12 kg, Lievitati Besozzi 6 kg, Beurre 2,625 kg, Sucre 2,250 kg, Jaunes d'œufs 2,250 kg, Eau 750g. Préparation du glaçage chocolat et cuisson : Poudre de glaçage 1 kg, Eau 450 g.
	K0025	« Chocomandarine » (mandarine/chocolat)	Écorce de mandarine en petits cubes 3x3 mm (cod. 02259) et perlines Floria 54% (cod. 00613) compris dans le kit.	100 g	500	Ingrédients 1er pétrissage pour 100 panettone de 500 g : Lievitati Besozzi 9 kg, Eau 6 kg, Beurre 3 kg, Farine Panettone Type 00 / W390 Molino Dallagiovanna (cod. M0398) ou farine blanche type 45 (forte, farine de gruau) 2,250 kg, Enervis Besozzi 2 kg, Jaunes d'œufs 1,5 kg, Levure de boulanger 20 g.
	K0026	« Chocomandarine » (mandarine/chocolat)		500 g	100	Ingrédients 2ème pétrissage : Pâte du 1er pétrissage 24,33 kg, Mandarine en cubes 3x3 agrimontana (cod. 02259) 6 kg, Chocolat Perlins 54% agrimontana (cod. 00613) 5 kg, Lievitati Besozzi 6 kg, Beurre 2,625 kg, Sucre 2,250 kg, Jaunes d'œufs 2,250 kg, Eau 750g. Préparation du glaçage chocolat et cuisson : Poudre de glaçage 1 kg, Cacao poudre aromatique 10/12% 20 g, Eau 450 g, Blanc d'œuf 50 g.
	K0027	« Douceur Mandarine » (mandarine/chocolat blanc)	Écorce de mandarine en petits cubes 3x3 mm (cod. 02259) et chocolat blanc compris dans le kit.	100 g	500	Ingrédients 1er pétrissage pour 100 panettone de 500 g : Lievitati Besozzi 9 kg, Eau 6 kg, Beurre 3 kg, Farine Panettone Type 00 / W390 Molino Dallagiovanna (cod. M0398) ou farine blanche type 45 (forte, farine de gruau) 2,250 kg, Enervis Besozzi 2 kg, Jaunes d'œufs 1,5 kg, Levure de boulanger 20 g.
	K0028	« Douceur Mandarine » (mandarine/chocolat blanc)		500 g	100	Ingrédients 2ème pétrissage : Pâte du 1er pétrissage 24,33 kg, Mandarine en cubes 3x3 agrimontana (cod. 02259) 6 kg, chocolat blanc 4,2 kg, Lievitati Besozzi 6 kg, Beurre 2,625 kg, Sucre 2,250 kg, Jaunes d'œufs 2,250 kg, Eau 750 g. Préparation du glaçage chocolat et cuisson : Poudre de glaçage 1 kg, Cacao poudre aromatique 10/12% 20 g, Eau 450 g, Blanc d'œuf 50 g.
	K0029	NOUVEAUTÉ "Aube fruitée" (abricot/gingembre/chocolat blanc)	Abricot confit en cube 6x6 (cod. 02202) Gingembre en cubes 8x8 (cod.02201) et chocolat blanc FG agricacao (cod. 00625)	100 g	500	Ingrédients 1er pétrissage pour 100 panettone de 500 g : Lievitati Besozzi 9 kg, Eau 6 kg, Beurre 3 kg, Farine Panettone Type 00 / W390 Molino Dallagiovanna (cod. M0398) ou farine blanche type 45 (forte, farine de gruau) 2,250 kg, Enervis Besozzi 2 kg, Jaunes d'œufs 1,5 kg, Levure de boulanger 20 g.
	K0030	NOUVEAUTÉ "Aube fruitée" (abricot/gingembre/chocolat blanc)		500 g	100	Ingrédients 2ème pétrissage : Pâte du 1er pétrissage 24,33 kg, Abricots en cubes 6x6 agrimontana (cod. 02202) 6,33 kg, Gingembre en cubes 8x8 agrimontana (cod. 02201) 2,148 kg, Chocolat blanc FG agricacao (cod. 00625) 1,728 kg, Lievitati Besozzi 6 kg, Beurre 2,625 kg, Sucre 2,250 kg, Jaunes d'œufs 2,250 kg, Eau 750 g, Levure 90 g Préparation du glaçage : Amande en poudre 500 g, Sucre glace 1000 g, Farine de maïs "fumetto" 300 g, Huile de pépin de raisin 100 g, Blanc d'œuf 500 g.

NOTES





Azienda Agrimontana S.p.A.
Via Camillo Benso Conte di Cavour, 185
12011 Borgo San Dalmazzo (Cuneo) Italia
T: +39 0171 261157
F: +39 0171 261670
agrimontana@agrimontana.it
www.agrimontana.it

Distributeur France - Export
Agrimontana International - Agriland S.A.M
27 Boulevard d'Italie, Le Margaret. 98000 Monaco
Tél. +377.93.30.61.73
agriland@agriland.mc

Suivez-nous sur:    

art. 88178 - 01/2025



3770000770698