

NOUVEAUTÉS, RECETTES, DÉMONSTRATIONS, DÉCOUVREZ TOUT UN MONDE DE SERVICES AUTOUR DE VOS PRODUITS AGRIMONTANA ET DOMORI POUR PÂTISSIERS, CHOCOLATIERS ET GLACIERS.



# LE PETIT JOURNAL

AU SOMMAIRE

**SIGEP 2018**

**CALENDRIER** Les stages à venir

**NOËL 2017 - FERMETURE DE FIN D'ANNÉE** & date d'inventaire

## Noël 2017 avec Agrimontana

### BEST OF PANETTONE

DÉCOUVREZ LES RECETTES DE

ANDREA TORTORA  
FABRIZIO DONATONE  
LUIGI BIASETTO  
ALFONSO PEPE  
SAL DE RISO



### Panettone

avec MACÉDOINE DE FRUITS AGRIMONTANA | MIEL DE FLEUR D'ACACIA AGRIMONTANA |  
CACAO AROMATISÉ EN POUDRE 22-24% DOMORI



Recette établie par **Luigi Biasetto**. Relais Desserts, Padoue, Dernier Prix : Champion du Monde en 1997.

Coffee | Gelato | Pastry | Chocolate | Bakery

# WOW

**Sigep** Associati Fiera di Rimini Fiera di **RIMINI**  
20|24 .01. 2018  
The sweetest business experience



attrezzature, arredamento e servizi...  
presenta nuovi format; sviluppa il networking internazionale e fa crescere il business...



NOUS VOUS ATTENDONS TOUS POUR LE SIGEP 2018,  
SALON INTERNATIONAL DE LA PRODUCTION  
ARTISANALE DE GELATO, PÂTISSERIE, PAIN ET DU CAFÉ.

Pour sa XXXVIII<sup>e</sup> édition, Sigep maintient indéniablement sa position de leader mondial des salons exclusivement réservés aux professionnels des filières gelato, pâtisseries artisanales, boulangerie associées à l'univers du café.

Sigep est une vitrine extraordinaire de toutes les nouveautés, tendances et innovations de ces quatre secteurs d'activité. Tout y est exposé : des matières premières et ingrédients aux appareils et équipements, ainsi qu'au mobilier en passant par les services.

NOUS SERONS SITUÉS DANS LE HALL 5, SUR LE STAND 116.

# LA FORMATION

AGRILAND organise des Stages autour des produits Agrimontana et Domori à l'École de Stéphane Glacier Pâtisseries & Gourmandises à Colombes (Paris). Ainsi que des Stages en province avec des intervenants de renom dont la plupart sont des Meilleurs Ouvriers de France, avec une mission première : proposer des cours conçus par un Artisan au service des Artisans.

Calendrier des Stages et information : sur demande par mail à [agriland@agriland.mc](mailto:agriland@agriland.mc) ou disponible auprès de votre commercial.



## LES STAGES A L'ECOLE DE STEPHANE GLACIER COLOMBES (PARIS)



Stéphane Glacier

- Jeudi 15 février "Spécial Pâques" : Entremets et montage chocolat pour Pâques.
- Jeudi 12 avril "Spécial Pâques" Stage la pâtisserie "alliance fruits et chocolat" : Entremets et petits gâteaux.
- Jeudi 20 septembre "La pâtisserie tout chocolat" : Entremets / gâteaux de voyages tartes.
- jeudi 25 octobre "Noël autour du chocolat" : Bûches de Noël.
- Jeudi 27 septembre "Gourmandises de Noël au chocolat" : Sables de Noël, gourmandises chocolat, cakes de Noël, montages chocolat de Noël.

## LES STAGES A L'ECOLE DE PATISSERIE OLIVIER BAJARD PERPIGNAN



Olivier Bajard

- Formation sur deux jours le 11 & 12 juin 2018. 12 participants.
- Démonstration le mardi 16 octobre 2018. 20 à 40 participants.

# NOUVEAU FILETS DE GINGEMBRE.



Filets de gingembre sélectionnés et confectionnés à la main.

Depuis plus de quarante ans, Agrimontana travaille avec les pâtisseries italiens et internationaux les plus exigeants, les aidant à choisir les ingrédients capables d'ajouter valeur et goût aux créations de la confiserie.

Maîtres pâtisseries et passionnés de la douceur savent que pour créer des recettes simples ou des desserts élaborés, le facteur de succès commence par les matières premières.

NOTRE ÉQUIPE VOUS REMERCIE  
DE VOTRE FIDÉLITÉ ET VOUS SOUHAITE  
DE TRÈS BONNES FÊTES AINSI QU'UNE  
ANNÉE 2018 TRÈS BELLE.



Fermetures de fin d'année & date d'inventaire  
Merci de bien vouloir noter que le Bureau et le Dépôt seront fermés  
· Lundi 25 décembre 2017  
Inventaire les 28 et 29 décembre 2017. Il n'y aura pas d'expéditions au départ de notre dépôt.



Nous restons à votre entière disposition pour tout renseignement supplémentaire dont vous auriez besoin.

Aujourd'hui Agriland, retourne à ses racines et a choisi de retourner à son ancienne dénomination commerciale **Agrimontana International**, toujours avec la même vocation : accompagner vous les professionnels pour vous permettre d'expérimenter et de déployer votre talent dans la recherche de goûts et saveurs uniques.

 agriland



agrimontana  
intl.