

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

LES RECETTES de Stéphane Glacier avec le Biancolatte DOMORI

LE NOUVEAU CONCEPT Tablettes à Casser

CALENDRIER Les stages à venir



NOUVEAUTÉ LE CHOCOLAT BIANCOLATTE DOMORI DANS LES RECETTES DE STEPHANE GLACIER.



LA MAISON DOMORI SÉLECTIONNE LES MEILLEURS CACAOS FINS, DITS « AROMATIQUES » DE LA PLANÈTE DEPUIS BIENTÔT 20 ANS.

Avec le même soin et la même attention à la qualité dont il a toujours fait preuve à l'égard de ses clients, Domori propose depuis toujours dans sa gamme son Chocolat « BIANCO ». Aujourd'hui Domori est heureux d'annoncer l'arrivée du nouveau chocolat blanc, le « BIANCOLATTE », une alternative de plus pour les professionnels avec un goût plus lacté et moins sucré.

Le choix d'une poudre de lait de haut niveau qualitatif permet de dévoiler dans toutes les préparations des arômes intenses de lait frais et une douceur délicat, un goût plébiscité par les pâtisseries et chocolatiers les plus exigeants.

Avec sa grande fluidité le « BIANCOLATTE » est recommandé pour toutes les utilisations ; avec le 35% de lait, moins de 30% de sucre et 35% de pur beurre de cacao, la douceur ne prédomine pas sur le goût du lait frais.

Stéphane Glacier, Meilleur Ouvrier de France pâtissier, pour la naissance du « BIANCOLATTE » DOMORI nous a honorés avec trois nouvelles recettes de Bûches : **DÉSIRE LACTÉ, L'ALLIANCE CACAO, DAME BLANCHE AUX PARFUMS DE YUZU.**



Une sélection de desserts incontournables, des recettes capables de sublimer encore plus ce nouveau produit Domori pour le plus grand plaisir de tous les amateurs du chocolat blanc !

DAME BLANCHE AUX PARFUMS DE YUZU

LES PRODUITS

- PÂTE D'AMANDE AGRIMONTANA (55/45)
- PÂTE D'ECORCE DE CITRON AGRIMONTANA
- PURÉE D'ABRICOT AGRIMONTANA
- CHOCOLAT BLANC BIANCOLATTE DOMORI
- BEURRE DE CACAO AGRIMONTANA

COMPOSITION

Pain de gène citron, sirop yuzu, crêmeux yuzu, mousse chocolat blanc, copeaux chocolat blanc, appareil velours blanc.



DÉSIR LACTÉ

LES PRODUITS

- PÂTE VANILLE BOURBON AGRIMONTANA
- CACAO EN POUDRE DOMORI
- COUVERTURE NOIR MOROGORO 68% DOMORI
- BEURRE DE CACAO AGRIMONTANA
- CHOCOLAT BLANC BIANCOLATTE DOMORI
- CHOCOLAT DE COUVERTURE LAIT ARRIBA 50% DOMORI
- CHOCOLAT DE COUVERTURE LAIT MOROGORO 38% DOMORI

COMPOSITION

Biscuit chocolat, croustillant sablé chocolat, crêmeux chocolat blanc aux éclats de chocolat noir, sirop vanille, crème bavaroise lactée arriba 50 %, appareil à pistolet blanc et lait.



L'ALLIANCE CACAO

LES PRODUITS

- CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR MOROGORO 68 % DOMORI
- PURÉE DE FRAMBOISE AGRIMONTANA
- CHOCOLAT BLANC BIANCOLATTE DOMORI

COMPOSITION

Biscuit moelleux au chocolat, confit de framboise, crêmeux chocolat noir, bavaroise chocolat blanc, glaçage chocolat.





LE NOUVEAU CONCEPT TABLETTES A CASSER !

Un nouveau Kit imaginé par Pascal Brunstein. Chocolat Domori et votre imagination. Création sans limite des ingrédients:



- Noisettes entières du Piémont I.G.P. Agrimontana



- Fruits confits égouttés en cubes Agrimontana



- Véritables griottes Amarena confites Agrimontana



- Gruè de cacao Domori

1 kit par l'achat de 60 kilos assortis de toutes références Domori.
Renseignez- vous vite auprès de votre conseiller commercial.



LA FORMATION

AGRILAND organise des Stages autour des produits Agrimontana et Domori à l'École de Stéphane Glacier Pâtisseries & Gourmandises à Colombes (Paris) et 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 ou disponible auprès de votre commercial.



LES STAGES À VENIR



Lundi 4 juillet
Stéphane Glacier
*Bûches de Noël
avec Biancolatte*
CERF DELLIER
Hénin-Beaumont



Jeudi 15 Septembre
Alessandro Racca
La Technologie de la glace niveau 2
École de Stéphane Glacier
Colombes (Paris)

NOUVEAU CHIARA BARDINI BIO



Les confitures **Bio Chiara Bardini** sont des pots de fruits provenant d'agriculture durable, qui n'altère pas le terrain et qui respecte la production naturelle des plantes. La recette des confitures est la recette traditionnelle, qui exalte le goût des fruits pour mettre sur la table le parfum des fruits fraîchement cueillis et le souvenir des goûters de notre enfance.

Joie: pure et simple!

NOTRE HISTOIRE

Agriland, fondée en 1990 dans la Principauté de Monaco, avec le nom Agrimontana International, est fournisseur en France et dans beaucoup de Pays du monde des **produits Agrimontana et Domori**.

Azienda Agrimontana, fondée en 1972 à Borgo San Dalmazzo (Cunéo) en Piémont, Italie, est devenue rapidement le leader dans le marché du Marron et Fruits confits en Italie ainsi que de Confitures.

La première raison de son succès est que, depuis toujours, Agrimontana ne produit qu'avec des **ingrédients naturels, sans colorants, ni conservateurs, ni arômes artificiels**.

Agrimontana utilise que de fruits d'origine italienne.

La gamme est complétée par les produits pour la glace, le véritable « Gelato » italien : structurants et pâtes d'origine absolument naturelle.

Depuis 2006, **Azienda Agrimontana fait partie du Groupe illy**, qui comprend les maisons de café Illy, de thé Damman frères et de chocolat **Domori**.

L'appartenance d'Agrimontana à un groupe si dynamique et orienté vers l'excellence de ses produits, nous a permis de

compléter la gamme professionnelle à travers les **chocolats de couverture Domori**.

Domori utilise que des cacaos dits Aromatiques, des **meilleures plantations de Criollos et Trinitarios**, contrôlés depuis la récolte jusqu'à la **fermentation, au stockage, avec une torréfaction légère et un concassage rapide** pour en garder tous les arômes.

Nos clients en France et sur toute l'Europe, le Moyen Orient, Japon, Etats-Unis, Singapour, Hong-Kong, Australie, sont les meilleurs :

- **Chefs pâtisseries et confiseurs**
- **Maitres chocolatiers**
- **Glaciers**
- **Restaurants**
- **Epiceries fines**

Agrimontana et Domori collaborent depuis longtemps avec des Meilleurs Ouvriers de France en pâtisserie, chocolaterie et glaces pour créer des recettes et mettre au point ses Demi-produits et produits finis.

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.

