

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

COUPE DU MONDE DU GELATO

IL GELATO SELON AGRIMONTANA

CALENDRIER Les stages à venir

NOUVEAUTÉ Chocolat Biancolatte Domori



*“Scornabecchio il pistacchio”
une creation de Diego Crosara.*



COUPE DU MONDE DU GELATO 2016

Diego Crosara, Chef Pâtissier du **Team Massari Agrimontana** a dirigé l'équipe italienne lors du dernier salon SIGEP à Rimini, en remportant la Coupe du Monde du Gelato 2016. Le savoir-faire et la créativité de nos précieux collaborateurs nous aide à transmettre au monde des glaciers le concept du véritable **Gelato Italiano** préparé seulement avec des ingrédients 100% naturels.



IL GELATO SELON AGRIMONTANA

Il Gelato selon Agrimontana se base sur des **principes fondamentaux** :

- **sain**, absolue naturalité des ingrédients,
- **excellent**, pour chaque ingrédient on est allé à la recherche de la meilleure qualité,
- **professionnel**, la certitude d'obtenir un excellent niveau de caractéristiques techniques.

Les Structurants: Neutro, le 50 Fruit Fibre+ et 50 Crème, sont recommandés pour les utilisateurs les plus expérimentés. Mais parallèlement, pour faciliter le travail du maître glacier dans le respect de l'absolue naturalité, Agrimontana met à disposition des Structurants pré-mélanges plus complets: Prepesata Gelato (Quick Weight), Prepesata Gelato Cremeux, Prepesata Nuvola (plus aéré), Easy Weight Crème (glace) et Easy Weight Fruit (sorbet). Pour garantir toutes ces caractéristiques les Structurants Agrimontana sont perfectionnés continuellement par nos experts, une innovation qui ne cesse de progresser. Pour 2016 Agrimontana propose aussi les Soft Lait et Soft Fruit, des structurants naturels pour machines à glace à l'Italienne. De plus, les Intégrateurs Crème et Fruit et le Dextro + complètent la gamme. Ces produits techniques sont élaborés chez Agrimontana, avec toujours la même philosophie: la « Naturalité ».

Agriland, distributeur exclusif pour Agrimontana et Domori, afin de transmettre au monde des glaciers le concept du véritable « **Gelato Italiano** » dispense toute l'année des **stages Glacés, pâtisserie, et chocolaterie**, animés par des Meilleurs Ouvriers de France et par les **meilleurs professionnels italiens**. Le savoir-faire et la créativité de **nos précieux collaborateurs** ont été consacrés lors du dernier salon **SIGEP** à Rimini, ou l'équipe italienne dirigée par le pâtissier **Diego Crosara**, Chef du « Team Massari Agrimontana », a remporté la **Coupe du Monde du Gelato 2016**.



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



Jeudi 7 Avril
Pascal Brunstein
La Cristallisation du chocolat
École de Stéphane Glacier
Colombes (Paris)



Mardi 25 Avril
Vincent Guerlais
La Chocolaterie dans une entreprise
Lyon



NOUVEAU CHOCOLAT BIANCOLATTE DOMORI



Couverture de chocolat blanc avec extrait naturel de vanille, 35% de lait et 30% de sucre (35 % de MG).

Un goût plus lacté et moins sucré.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Garnitures, crémeux, crèmes glacées, tablettes, nappages, moulages, décorations, ganaches.

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.

