

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

agrimontana
intl.

Lettre d'information - Mars 2017

LE PETIT JOURNAL

DEMO PANETTONE
CULTURAL FESTIVAL
FORMATION ET RETAIL

Demo Panettone 23-24 MAI 2017



École Ferrandi L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE

HORAIRE : 09h00-18h00

Fabrizio Donatone, Champion du monde de la Pâtisserie 2015, maîtrise les techniques de fabrication du panettone traditionnel et artisanal italien, un produit excellent mais complexe.

Focus: Comprendre les aspects scientifiques de la fermentation du levain naturel

agrimontana
intl.

Nous vous attendons tous pour

CULTURAL



AL

FESTIVAL

Cultural Festival 2017



CULTURAL, festival dédié à la culture alimentaire italienne et animé par plus de **80 invités** exceptionnels parmi lesquels des **producteurs**, **chefs**, **pizzaiolos**, **pâtisseries**, **sommeliers**, qui proposeront plus de trente événements : des cours dispensés par de grands cuisiniers, des **aventures gustatives** pour les enfants, des tables rondes, dîners étoilés... trois jours de pure **savoir italien**.

Billetterie uniquement en ligne.

Pass 1 jour 10 euros

Pass 3 jours 20 euros

Entrée gratuite -12 ans

Pass Pro e Presse gratuit registration obligatoire en ligne

INFOS PRATIQUES

Dates: 25 > 27 mars 2017

Horaires: Samedi et Lundi 10-18, Dimanche 11-18

Lieu: Bastille Design Center • 74 boulevard Richard Lenoir 75011 Paris

Métro:

Richard Lenoir (5)

Saint Ambroise (9)

Bus:

Saint Ambroise (56)

www.culturalfestival.eu

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 A L'ECOLE DE STEPHANE GLACIER COLOMBES (PARIS)



Stéphane Glacier

▪ Jeudi 18 Mai

Tartes et gateaux de voyage

▪ Jeudi 21 Septembre

▪ Jeudi 5 Octobre

*L'Art du Chocolat en Pâtisserie
fêtes de fin d'année*

LES STAGES EN PROVINCE



Stéphane Glacier

▪ Vendredi 29 Septembre

*L'Art du Chocolat en Pâtisserie
fêtes de fin d'année*

Montpellier

▪ Lundi 9 Octobre

*L'Art du Chocolat en Pâtisserie
fêtes de fin d'année*

Lille

▪ Mercredi 11 Octobre

*L'Art du Chocolat en Pâtisserie
fêtes de fin d'année*

Caen

DEMI-ABRICOTS

Des abricots doux et pulpeux, coupés en deux et confits dans un sirop léger. La couleur brillante et le goût savoureux des fruits sont garantis par la qualité de la matière première et par leur sélection manuelle.

Ils enrichissent le goût des cakes et se révèlent à travers un enrobage fin de chocolat.



AGRIMONTANA.
LES MEILLEURS INGRÉDIENTS DE LA NATURE.



Depuis 4 décennies **Agrimontana** sélectionne pour ses clients le meilleur de la nature avec un soin et une attention à la qualité constants et certifiés. C'est en choisissant des matières premières excellentes et en perfectionnant année après année les techniques de culture et de conservation que la maison italienne peut garantir la vraie naturalité de ses produits et la puissance aromatique de ses fruits. Un goût plébiscité à travers le monde par les pâtisseries et les chefs les plus exigeants.

*Les produits **Agrimontana** : marrons et fruits confits, confitures, miels, ingrédients pour Gelato et le chocolat **Domori** sont distribués par : **Agrimontana International**.*

Info : agriland@agriland.mc - Tél. +377.93.30.61.73 ou, depuis la France : 06.77.12.34.25.

