

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



Lettre d'information - Septembre 2017

LE PETIT JOURNAL

AU SOMMAIRE

LES PINGOUINS ORIGAMI
LA JOURNÉE DU MARRON 2017
FORMATION
PRODUIT REVENTE



NOËL EN CHOCOLAT 2017 LES PINGOUINS ORIGAMI

IMAGINÉ PAR PASCAL BRUNSTEIN,
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE CHOCOLATIER.



■ Chocolat Domori et votre imagination



LES PINGOUINS ORIGAMI

Un nouveau Kit imaginé par **Pascal Brunstein**.
Chocolat **Domori** et votre imagination.

- 24 moules permettant la réalisation de 4 kits
- Hauteur 17 cm / Largeur 14 cm
- Poids : 200 gr
- Réf Kit : 88570
- 1 kit pour l'achat minimum de 60 kilos de chocolat Domori
- Cumulable avec les autres opérations



SUGGESTIONS DE PASCAL BRUNSTEIN





SAMEDI 11 NOVEMBRE 2017

JOURNÉE du MARRON



Le Marron glacé, caviar de la confiserie, ainsi que le traditionnel Marron confit au sirop sont des produits incontournables d'Agrimontana.

C'est pour cette raison que cette année pour la première fois la maison italienne a décidé d'organiser un évènement pour lui rendre hommage : la Journée du Marron. Cette manifestation se déroulera dans toute la France le **samedi 11 novembre** dans les boutiques les plus focalisés sur la qualité de leurs produits.

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 ou disponible auprès de votre commercial.



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



Stéphane Glacier

- 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

NOUVEAU CONFITURE EXTRA. PLUS FRUITS EN MORCEAUX 230 g.

Fruits de qualité travaillés avec soin pour un meilleur apport nutritif.

Teneur élevée en polyphénols contre les radicaux libres.

Riche en vitamine C pour une action antioxydante.





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.

