



# agriland

*Agriland vous informe: nouveautés, recettes, démonstrations, voyages, découvrez tout un monde de services autour de vos produits Agrimontana et Domori.*

Lettre d'information Edition N°12 - Décembre 2011

## News en bref:

### Recettes

*Demandez votre guide, "les fondamentaux" ou comment agriland vous offre les moyens d'exprimer votre créativité.*

### Agrimontana

*Au coeur du Piémont, le marron source de toutes vos inspirations en automne*



### Technique

*Une nouvelle ligne de production dédiée aux couvertures d'enrobage*



### Démonstration

*Zoom sur la démo Agriland de septembre 2011*



## Les "Fondamentaux" Agriland

*Un Guide clair et précis, regroupant conseils, recettes et technologies.*

Ce guide à destination des professionnels de la pâtisserie, chocolaterie et cuisine, est un support privilégié pour qui veut maîtriser ses bases et exploiter au mieux les produits Agriland: Domori et Agrimontana. Deux marques d'excellence nécessitant une adaptation de certaines habitudes de travail afin de gagner en aisance et de laisser s'exprimer créativité et technicité.

### Des recettes au top !

Les fondamentaux Agriland rassemblent un certain nombre de recettes, un guide construit qui vous propose aussi un parcours éducatif au cœur

de Domori. Vous saurez tout sur les origines de ce chocolat pour professionnels. Ganaches, mousses, crèmes glacés, etc. n'auront plus de secret pour vous. Demandez "les fondamentaux" à votre commercial !

## Le Marron, la couleur de l'Automne !

*En cette période à l'approche des fêtes, pensez aux marrons Agrimontana: en crème, en pâte, en marron entier confit ou en morceaux.*

Le saviez-vous ? Marron confits ou marron glacés: à votre disposition deux grandes variétés de marrons:

Le Naples, origine de la châtaigne, avec plusieurs marrons qui se déve-

loppent dans une bogue, et représente 90% de la production. Nous proposons le cru «Val Calore », ou sont les plus beaux châtaigniers de la région.



agrimontana

Le Turin dont la chair est plus fine et savoureuse et ne contient qu'un seul marron dans la bogue. Produit rare en provenance du Piémont chez Agrimontana.

Exclusif: nous proposons le seul premier cru "Valle Susa" reconnu comme le meilleur marron de la région de Turin

## Une nouvelle ligne de production, une nouvelle Gamme de Couvertures

Fort du succès de ces premiers produits Domori propose dorénavant



*toute une gamme de chocolats de couverture, idéale pour l'utilisation en enrobage et plus facile en utilisation quotidienne.*

D'importants investissements ont été réalisés afin de pouvoir produire DOMORI en couverture tout en conservant les spécificités organoleptiques de ses cacaos aromatiques en mono-origine.

**Disponible en masses 100% et Couvertures noires 72% et en 4 pures origines :**

Sur del Lago, Venezuela - Arriba Nacional, Equateur - Apurimac, Pérou - Sambirano, Madagascar.

Egalement en couvertures noires pure origine Arriba Nacional -Equateur- 62% et 56%

Et pour finir en couverture lait pure origine Arriba Nacional 36%

**Nouveaux produits - Nouveaux conditionnements :**

*Nouveaux chocolats de couverture en pastilles, et en sac refermable de 5kg, par carton de 2 sacs.*



**Les emblématiques - chocolat "conchage en moulin à billes" en bloc de 500g** restent évidemment disponible en couvertures noires 75%, en 4 pures origines :

Sur del Lago, Venezuela - Arriba Nacional, Equateur - Apurimac, Pérou - Sambirano, Madagascar.

Et en couvertures lait pures origines Arriba Nacional 50% et Sambirano 51%

**Pour une gamme complète, en carton de 10kg:**

Chocolat Blanc en pastilles et beurre de cacao en gouttes.

**Pour plus d'informations contactez votre commercial.**

## Les démonstrations Agriland



Lionel LALLEMENT et Nicolas BOUSSIN, tous deux MOF Pâtisiers, étaient réunis en septembre pour deux démonstrations en Bretagne et à Paris.

Au programme: pâtisseries contemporaines, créatives mais aussi revisite de grands classiques.

Il était ainsi possible de découvrir



la gamme entremets "nuit étoilée", le finger-food "feuille à feuille marron", un délicieux gâteau de voyage "les nonnettes" ou encore un mont-blanc.

Toutes les fiches recettes sont disponibles sur demande.



DOMORI, CACAO CULTURE

Domori est la première entreprise au monde à traiter exclusivement cacao le plus prisé, à savoir les cacaos aromatiques Criollo et Trinitario.

*Riches en recettes, techniques et conseils, les démonstrations Agriland sont un rendez-vous prisé des professionnels. Demandez le programme à votre commercial.*

