



agriland

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

Lettre d'information Edition N°13 - Janvier 2012

News en bref:

Pâques

Des solutions pour tous vos produits de Pâques avec Domori et Agrimontana: moulages, fritures, petits oeufs fourrés.

Domori


4 chocolats d'origines "spécial enrobage" à découvrir, exclusivement en cacao aromatique.

Nouvelles tendances:

Qui dit nouvelles tendances, dit nouvelles recettes, à découvrir d'urgence.

Praliné et Gianduja

A tester pour vos oeufs et spécialités de Pâques.



*Toute l'équipe d'Agriland
vous remercie de votre fidélité et vous
souhaite une excellente année 2012,
pleine de succès, de nouvelles recettes
et de clients heureux.*

Domori: cacao culture

Le cacao Domori est une matière première unique et inimitable.



D'excellentes variétés de cacaos fins aromatique, Trinitario, Criollo et Arriba Nacional, composent exclusivement la gamme de couvertures et chocolats Domori, vous garantissant une *originalité et une qualité inimitable*.

Un contrôle de filière très soignée depuis nos plantations jusqu'à nos installations de *None* en Italie, vous assure une traçabilité et une équitabilité sans faille.

Des techniques de production innovantes permettent d'obtenir des masses ainsi que des couvertures ayant des arômes très puissants et typés.

Ces techniques sont appelées *Bas Impact* chez Domori. Elles consistent en une torréfaction et un conchage à basse température permettant aux cacaos fins que nous utilisons d'exprimer toute leur puissance aromatique.

Au delà d'une nouvelle matière première dans la famille du chocolat, Domori vous propose un voyage, une découverte, une nouvelle *culture du chocolat* !

Moulage et Fritures de Pâques

Pour toutes vos utilisations à Pâques, nous vous recommandons notre couverture Arriba.

Fabriquée exclusivement à partir de cacaos Arriba de l'Equateur, cacao dit « Nacional » de type CCN51, les plus hauts des quatre niveaux de qualités.

L'organoleptique de ce chocolat présente un goût frais et délicat avec des touches de noisette, banane et agrume.



Déclinée en chocolat noir 72%, 56%, 62% et en chocolat lait 36%.

Ces couvertures sont disponibles en pastilles, en sacs de 5 kilos refermables et sont en **action fidélisation pour Pâques**.

Vos commerciaux ainsi que leurs assistantes Marie ou Carine sont disponibles pour vous renseigner,
au 06 77 12 34 25 ou
agriland@agriland.mc

Les 72%: Une nouvelle gamme de 4 origines

Les 72% : Nouvelle gamme de 4 origines disponibles pour ganache, mousse, biscuit, crémeux et aussi tablettes, enrobage, moulage :

Arriba Nacional de l'Equateur, avec des touches de Noisette, banane et agrumes,

Apurimac du Pérou, avec des saveurs de fleurs, caramel et crème de lait,

Sambirano de Madagascar, avec des touches de fruits rouges accompagné d'une agréable acidité,

Sur Del Lago du Venezuela, touche d'amande et de café. Très fin, persistant et rond en bouche.

Ces 4 origines sont, comme tous les produits Domori, fabriquées exclusivement avec des fèves aromatiques fines, criollos, trinitario et Arriba Nacional.

Pour plus d'informations contactez votre commercial.



Les Pralinés

*Vos œufs et spécialités de Pâques
fourrés pralinés*

Fruit du savoir faire AGRIMONTANA qui détient la filière des Noisettes du Piémont IGP et des Amandes de Sicile, une nouvelle gamme de pralinés vous est proposée.

Noisette ou Noisette/Amande, 60% lisses et Noisette ou Amande 50% à l'ancienne.

Recette exclusive respectant l'éthique Agrimontana: qualité des fruits IGP Piémont et Sicile, cuisson respectant les arômes du fruit, et la tradition du praliné.



Les Giandujas

*Vos œufs et spécialités de Pâques
fourrés gianduja lait, noire, ou
blanc.*

Nos giandujas sont naturels et composés exclusivement de Noisette IGP Piémont, masse de cacao Domori Arriba Nacional et pur beurre de cacao. (ni huiles végétales ni graisses hydrogénées). Variez les plaisirs et les recettes en utilisant nos trois giandujas au chocolat lait, chocolat noir et chocolat blanc.



La Pâte d'amande "Marzipan"

*Vos œufs et spécialités de Pâques
fourrés pâte d'amande "marzipan".*

Recette naturelle, composée d'amandes Italienne et sucre, sans agents conservateurs.

Matière première facile à utiliser en chocolaterie pour réaliser des intérieurs de bonbons rapide et délicieux, utilisation également en garniture de macaron.

Conditionnement sous vide en pains de 2,5 kg permettant un usage très rationnel, et présenté en carton de 10kg.

Idée recette !

Mélangez à la feuille 10% à 20% de pâtes d'agrumes orange ou citron agrimontana, ou les deux, à la pâte d'amande "marzipan" et obtenez une délicieuse pâte d'amande aux agrumes pour fourrer vos oeufs ou spécialités de pâques et même vos bonbons.

Nouvelles tendances, nouvelles recettes

Gâteaux de voyage:

Agriland vous propose une recette de cake au marron par Sadaharu AOKI à votre disposition sur demande auprès de votre commercial.

Riche en marron, moelleux, ce cake gourmand et original vous permet de continuer sur le thème du marron après les fêtes de fin d'année, et de porter ce fruit noble issu du savoir faire agrimontana à vos clients.



Chocolat chaud et Pâte à tartiner:

Toujours à la recherche de nouveautés pour vos boutiques, Agriland vous propose en 2012 une recette exclusive de pâte à tartiner très fruitée et crémeuse, ainsi qu'une recette de chocolat à boire en poudre savoureuse et onctueuse.

Fiches recettes disponibles sur demande.

