



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°14 - Février 2012

News en bref:

Pâques

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

Salon du SIGEP Italie

Le SIGEP Salon International Italien, réputé pour représenter le Monde de la Glace...

Pastry Queen:

Le premier concours de pâtisserie dédié aux femmes...

Nouvelle recette:

Un gâteau de voyage: le Cake orange par Lionel LALLEMENT

*Toute l'équipe d'Agriland
vous attends sur son stand au salon*



Agriland:

Stand N80 - Allée H - Hall 5

Paris - Nord Villepinte
3-7 mars 2012

Ce stand clair et contemporain, destiné à accueillir les clients du Monde entier réunis à cette occasion, proposait des espaces à thèmes sur les matières premières et les produits des entreprises ainsi que des animations à travers des démonstrations animées par les meilleurs chefs afin de faire découvrir le travail du TEAM MASSARI – AGRIMONTANA.



Sur le stand, on pouvait également découvrir le chocolat à la Française par Christian Vautier et un pôle de réception des clients Export.

Notons aussi la présence des "Artistes de la Glace" avec mise en œuvre et dégustation de glaces.

Le mot de M. Riccardo ILLY: " le début d'une autre époque"

PASTRY QUEEN

"Championnat du monde de pâtisserie féminine"

Le 21 et 22 janvier derniers, se tenait au SIGEP en Italie, le championnat du monde de pâtisserie féminine.

Le premier concours réservé exclusivement aux femmes Pâtissières, largement sponsorisé par AGRIMONTANA et DOMORI, ce concours International, très tendance, donne aux femmes la légitimité de jouer dans la "Cour des Grands".



Un Jury prestigieux, dont l'incontournable Gabriel Paillason, supervisait des épreuves de pièces en sucre, entremets, etc.

L'Italie s'est distinguée avec le premier prix et M.me Baccon Kyang-Ran, française Professeure à Yssingeaux pour le deuxième prix, puis les USA en 3ème place.

Moulage et Fritures de Pâques

Pour toutes vos utilisations à Pâques, nous vous recommandons notre couverture Arriba. Fabriquée exclusivement à partir de cacao Arriba de l'Equateur, cacao dit « Nacional » de type CCN51, le plus haut des quatre niveaux de qualité.

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*

Nouvelles tendances, nouvelles recettes

Gâteaux de voyage:



Agriland vous propose une recette de cake à l'orange par Lionel LALLEMENT à votre disposition sur demande auprès de votre commercial.

Riche en orange, moelleux, ce cake gourmand et original vous permet de séduire une clientèle attachée au confort du gâteau de voyage: conservation et transport !

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.

