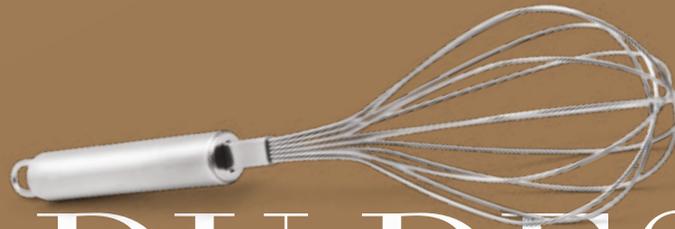


agrimontana
intl.



L'ART DU DESSERT SELON AGRIMONTANA

CATALOGUE PROFESSIONNEL 2019/2020

agrimontana
intl.

MARRONS AGRIMONTANA



Produits travaillés à partir de produits frais sans utilisation d'anhydride sulfureux. Le sirop de confisage est aromatisé avec vanille naturelle.

Sélectionnés et conditionnés à la main.



Boîte metal pasteurisée

MARRONS CONFITS GRANDS CRUS, AU SIROP			Kg Poids net égoutté	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
01020	60/70 Marrons Valle Susa I.G.P.	 	4,0	2	Marrons de forme ovale, chair tendre, saveur délicate et élégante. Calibre: 60 - 70 fruits par Kg. Sélection exclusive des meilleurs marrons de Vallée de Susa garantis par INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉ.	Vallée de Susa Turin Piémont.	<p>Egouttés et servis tels quels (voir instructions d'ouverture) ; égouttés et glaçage au four.</p> <p>Procédé pour le glaçage Le glaçage doit être préparé 24 heures avant utilisation. Verser le sirop dans un grand récipient. Ajouter le sucre glace en quantité équivalente au poids du produit égoutté. Bien mélanger le tout, en utilisant une spatule et non un fouet qui risquerait d'y introduire trop d'air. Asperger la surface d'un peu d'eau pour éviter la formation de la croûte qui empêcherait l'évaporation de l'air retenu dans le mélange. Laisser reposer. Selon sa propre expérience, on pourra ajouter ou non du sucre glace pour obtenir une croûte plus ou moins épaisse.</p>
01041	40/50 Gros		4.0	2	Marrons de forme ovale, chair tendre, saveur délicate et élégante. Calibre: 40 - 50 fruits par Kg.	Nord de l'Italie : Région de Turin (Vallée de Susa) et de Cuneo.	
01045	30/40 Géant (N)		4.0	2	Marrons de forme ovale, chair tendre, saveur délicate et élégante. Calibre: 30 - 40 fruits par Kg.		
MARRONS CONFITS SÉLECTION, AU SIROP			Kg Poids net égoutté	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	
01021+	50/60 Moyen		4.0	2	Sélectionnés selon leur forme et leur saveur. Marrons de forme ovale, chair tendre, saveur délicate et élégante. Calibre: 50 - 60 fruits par Kg.	Originaires pour la plupart du centre de l'Italie : Appennins de Toscane et Emilie, Région de Florence et Bologne.	
01041+	40/50 Gros		4.0	2	Sélectionnés selon leur forme et leur saveur. Marrons de forme ovale, chair tendre, saveur délicate et élégante. Calibre: 40 - 50 fruits par Kg.		
01045+	30/40 Géant		4,0	2	Sélectionnés selon leur forme et leur saveur. Marrons de forme ovale, chair tendre, saveur délicate et élégante. Calibre: 30 - 40 fruits par Kg.		
MARRONS CONFITS SÉLECTION, AU SIROP			Kg Poids net égoutté	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
01231	110/130 Marrons Mignon		3.8	2	Marrons à pointe prononcée et ronde, chair consistante, saveur rustique. Calibre: 110 - 130 fruits par Kg non rangés.	Originaires pour la plupart du centre de l'Italie : Appennins de Toscane et Emilie, Région de Florence et Bologne.	Idéal pour les petits fours ainsi que pour les décorations de desserts à l'assiette et desserts glacés.
01241	90/110 Petits marrons Marroncini		3.8	2	Marrons à pointe prononcée et ronde, chair consistante, saveur rustique. Calibre: 90 - 110 fruits par Kg non rangés.		

MARRONS AGRIMONTANA



Produits travaillés à partir de produits frais sans utilisation d'anhydride sulfureux. Le sirop de confisage est aromatisé avec vanille naturelle.

Sélectionnés et conditionnés à la main.

MARRONS CONFITS EN MORCEAUX, AU SIROP		Kg Poids net égoutté	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION		
 Boîte metal pasteurisée	01411	Gros morceaux sélectionnés		4.0	2	Gros morceaux de marrons de différents calibres sélectionnés à la main.	Originaires pour la plupart du centre de l'Italie : Appennins de Toscane et Emilie, Région de Florence et Bologne.	Idéal pour pâtes levées, mousses, crèmes, glaces.
	01423	Marrons en morceaux R.R.		4.0	2	Petits morceaux sélectionnés à la main.		
MARRONS CONFITS EN MORCEAUX, ÉGOUTTÉS		Kg	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION		
 Barquette en sachet aluminisé sous vide (brevet Agrimontana).	02205	Marrons en morceaux égouttés, confits, non glacés.		2,5	2	Marrons confits non glacés de différents calibres émiettés en phase de tri et sélectionnés à la main.	Originaires pour la plupart du centre de l'Italie : Appennins de Toscane et Emilie, Région de Florence et Bologne.	Idéal pour, mousses, crèmes, glaces.
CRÈME DE MARRONS		Kg		Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	
 Boîte metal pasteurisée	03210	Crème de marrons		5.2	3	Consistance lisse. Saveur délicate et ronde grâce à l'utilisation de vrais marrons épluchés (et non de châtaignes cuites avec leur peau). Avec sucre de canne et vanille Bourbon.	Originaires pour la plupart du centre de l'Italie : Appennins de Toscane et Emilie, Région de Florence et Bologne.	Idéal pour mousses, crèmes, glaces, farces pour pâtes levées et brioches.
	03211	Crème de marrons (palette complète)		5.2	150			

MARRONS AGRIMONTANA

Produits travaillés à partir de produits frais sans utilisation d'anhydride sulfureux.

Sélectionnés et conditionnés à la main.



MARRONS CONFITS AU SIROP				Kg Poids net égoutté	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 <p>Boîte métal pasteurisée, ouverture facile</p>	01024	60/50 Marrons Agrimontana Grands crus		0.60	6	Sélectionnés pour leur forme et saveur. Marrons de forme ovale, chair tendre, saveur délicate et élégante. Calibre : 50-60 fruits par Kg.	Nord de l'Italie : Région de Turin (Vallée de Susa) et Cuneo.	Egouttés et servis tels quels (voir instructions d'ouverture); égouttés et glacés au four.
	01215	90/110 Petits marrons Marroncini		0.60	6	Marrons à pointe prononcée et ronde, chair consistante, saveur rustique. Calibre : 90-110 fruits par Kg.	Originaires pour la plupart du centre de l'Italie : Appennins de Toscane et Emilie, Région de Florence et Bologne.	Idéal pour petits fours et pour décoration.
	01515	Marrons en morceaux		0.60	6	Gros morceaux de marrons de différents calibres, confits, non glacés.	Originaires pour la plupart du centre de l'Italie : Appennins de Toscane et Emilie, Région de Florence et Bologne.	Idéal pour petits fours et pour décoration.
	03640	Crème de Marrons		1	6	Consistance lisse. Saveur délicate et ronde grâce à l'utilisation de vrais marrons épluchés (et non de châtaignes cuites avec leur peau). Avec sucre de canne et vanille Bourbon.	Originaires pour la plupart du centre de l'Italie : Appennins de Toscane et Emilie, Région de Florence et Bologne.	Idéal pour mousses, crèmes, glaces, farces.
	03642	Pâte de Marrons		1	6	Marrons confits hâchés finement en pâte.	Diverses	
03641	Purée de marrons		1	6	Marrons bouillis finement tamisés en purée, sans sucre ajouté.	Diverses	Idéal pour mousses, crèmes, glaces, farces.	

MARRONS GLACÉS AGRIMONTANA



Produits travaillés à partir de produits frais sans utilisation d'anhydride sulfureux, sans conservateurs ni sorbitol.

Sélectionnés et conditionnés à la main.

MARRON GLACÉ EN BARQUETTE		g	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
Sélection Agrimontana 20 g						
00207	Marrons Glacés enveloppés Or		270	24	Sélectionnée selon leur forme et saveur. Marron à pointe prononcée et de forme ovale, chair tendre et saveur rustique. Poids: 20 g/unité	Originaires pour la plupart du centre de l'Italie : Appennins de Toscane et Emilie, Région de Florence et Bologne.
Sélection Agrimontana 22,5 g						
00208	Marrons glacés gros enveloppés Or		300	24	Sélectionnée selon leur forme et saveur. Marron à pointe prononcée et de forme ovale, chair tendre et saveur rustique. Poids: 22,5 g/unité	Originaires pour la plupart du centre de l'Italie : Appennins de Toscane et Emilie, Région de Florence et Bologne.
00114P	Marrons Glacés enveloppés et personnalisés avec étiquette type bague de cigar.		320	24		
Agrimontana Grand Crus 20 g						
00209	Marrons Glacés Turin enveloppés Or		270	24	Marrons de forme ovale, chair tendre, saveur délicate et élégante. Poids: 20 g/unité.	Nord de l'Italie : Région de Turin (Vallée de Susa) et Cuneo.
00209P	Marrons Glacés Turin enveloppés et personnalisés avec étiquette type bague de cigar.		270	24		



Barquette conditionnée sous atmosphère protectrice.

Marrons glacés au four avec glaçage à base de sucre glace prêt à l'emploi. Le conditionnement sous atmosphère protectrice garantit la fraîcheur du marron à peine glacé. Une fois la barquette ouverte, il est recommandé de maintenir le produit dans un endroit frais, loin de sources de chaleur, protégé du contact direct avec l'air.

MARRONS GLACÉS AGRIMONTANA



Produits travaillés à partir de produits frais sans utilisation d'anhydride sulfureux, sans conservateurs ni sorbitol.

Sélectionnés et conditionnés à la main.

MARRONS NATURE EN BARQUETTE (CONFITS, NON GLACÉS)				g	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 <p>Emballés individuellement. Barquette conditionnée sous atmosphère protectrice.</p>	Grands Crus Agrimontana 20 g							<p>Marrons confits sans glaçage prêt à l'emploi. Le conditionnement sous atmosphère protectrice garantit la fraîcheur du marron. Une fois la barquette ouverte, il est recommandé de maintenir le produit dans un endroit frais, loin de sources de chaleur, protégé du contact direct avec l'air.</p>
	00210	Marrons Grand Crus Nature enveloppés or		245	24	Marrons de forme ovale, chair tendre, saveur délicate et élégante. Poids: 20 g pièces.	Nord de l'Italie : Région de Turin (Vallée de Susa) et Cuneo.	
	Sélection Agrimontana 22,5 g							
	00211	Marrons Sélection Nature enveloppés or		295	24	Marrons à pointe prononcée et ronde, chair consistante et saveur rustique. Poids: 22,5 g pièces.	Originaires pour la plupart du centre de l'Italie : Appennins de Toscane et Emilie, Région de Florence et Bologne.	
	00211P	Marrons Sélection Nature enveloppés et personnalisés avec étiquette type bague de cigar.		295	24		Originaires pour la plupart du centre de l'Italie : Appennins de Toscane et Emilie, Région de Florence et Bologne.	
MARRONS GLACÉS EN BARQUETTE				g	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 <p>Barquette conditionnée sous atmosphère protectrice.</p>	00136	Marrons glacés en gros morceaux		225	24	Gros morceaux de marron.	Originaires pour la plupart du centre de l'Italie : Appennins de Toscane et Emilie, Région de Florence et Bologne.	Marrons glacés au four avec glaçage à base de sucre glace prêt à l'emploi. Le conditionnement sous atmosphère protectrice garantit la fraîcheur du marron à peine glacé. Une fois la barquette ouverte, il est recommandé de maintenir le produit dans un endroit frais, loin de sources de chaleur, protégé du contact direct avec l'air.
	00130GG	Marrons glacés (châtaignes jumelles)		450	24	Marron unique divisé en deux parties à partir de la deuxième peau.		
ACCESSOIRES					Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
	88514	Candissoire en cuivre petit (20 cm diamètre)						
	88516	Candissoire en cuivre moyen (26 cm diamètre)		1	Ancient pot de confisage en cuivre.	Italie	Idéal pour exposition de marrons et de fruits confits.	
	88518	Candissoire en cuivre grand (37 cm diamètre)						

FRUITS CONFITS AU SIROP AGRIMONTANA



Produits travaillés à partir de produits frais sans utilisation d'anhydride sulfureux.

Sélectionnés et conditionnés à la main.



Boîte metal pasteurisée

GRIOTTES-CERISES-ABRICOTS-AGRUMES			Poids net (Kg)	Kg Poids net égoutté	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
02009	Griottes Amarena		6.25	3.80	2	Véritables griottes dénoyautées, calibrées et triées à la main après confisage. Calibre 18/20 mm.	Péninsule istrienne	En pâtisserie pour pâtes levées, gâteaux, décorations pour les glaces, on peut également utiliser le sirop de confisage.
02008	Griottes Amarena sirop clair		6.25	3.80	2	Véritables griottes dénoyautées, entières, calibrées et triées à la main. Dans le sirop de confisage sont ajoutés des extraits végétaux et du jus de citron pour obtenir de manière naturelle une couleur plus vive et une acidité agréable, qui donne un goût plus fruité.	Péninsule istrienne	En gelateria pour décoration coupes, en pâtisserie pour pâtes levées, cakes, décorations. Egalement utilisable le sirop de confisage.
02053	Figues blanches		6.40	3.80	2	Figues entières confites lentement pour préserver au maximum la fraîcheur du produit.	Cilento, Sud Italie	Délicieuses recouvertes de chocolat, glacées, givrées, plongées dans les pâtes levées, dans les crèmes glacées, pour la décoration.
02074	Abricots entiers avec noyaux		6.30	3.80	2	Abricots entiers avec noyaux au goût d'amande incomparable.	Saluzzo - Cuneo (Piémont)	Délicieuses recouvertes de chocolat, glacées, givrées, plongées dans les pâtes levées, dans les crèmes glacées, pour la décoration.
02077	Abricots DEMI		6.30	3.80	2	Moitié d'abricot dénoyautés avant confisage.	Emilie Romagna - Italie	Parfaits pour un Panettone original, brioches et pâtes levées.
02078	Écorce d'orange en quartiers		6.40	3.80	2	Contrôle de la filière, épluchage à la main, surgelation immédiate et confisage lent, afin de préserver les huiles essentielles des oranges pour garantir l'arôme unique de l'écorce entière.	Calabria - Sud Italie	Peut être utilisée comme décoration ou dans des pâtes levées, cheese cake, différents gâteaux.
02084	Cédrat Diamante en coupes		6.50	3.30	2	Le cédrat coupé en moitié: très recherché pour ses caractéristiques organoleptiques si particulières.	La Riviera des Cédrats se trouve en Calabria, précisément à coté du village de Diamante.	Peut être utilisée comme décoration ou découpée selon le besoin et plongée dans des pâtes levées, cheese cake, différents gâteaux.
02088	Clémentines entières		6.50	3.80	2	Variété de mandarines sans pépins, confites entières.	Calabria - Sud Italie	Entières comme décoration, enrobées au chocolat, glacées, givrées et decoupées dans la glace, pour les rendre plus originales; pour les pâtes levées.
02070	Amarenata "Piemonte"		6.40	3.80	2	Bigarreaux entiers, variété Impériale antiequement d'origine du Piémont, calibre 20/22 mm, dénoyautés avant confisage au sirop amarena.	Région de Benevento et Avellino, Campania - Sud Italie	Pour décorations en pâtisserie et dans les glaces, ou enrobées au chocolat.
02072	Cerises rouges au Marasquin*		6.30	3.80	2	Cerises entières, variété Impériale antiequement d'origine du Piémont dénoyautées avant confisage et aromatisées au marasquin. Calibre 20/22 mm.	Région de Benevento et Avellino, Campania - Sud Italie	Pour décorations en pâtisserie et sur les glaces.

* Produit non certifié Kasher

FRUITS CONFITS AU SIROP AGRIMONTANA



Produits travaillés à partir de produits frais sans utilisation d'anhydride sulfureux.

Sélectionnés et conditionnés à la main.

FRUITS CONFITS EN BOÎTE DE 1KG			Kg Poids net égoutté	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	
 <p>Boîte métal pasteurisée, ouverture facile</p>	02025	Griottes Amarena		0.65	6	Véritables griottes dénoyautées calibrées et triées à la main après confisage. Calibre 18/20 mm.	Péninsule istrienne	Pour pâtes levées, gâteaux, glaces, décorations, on peut également utiliser le sirop de confisage.
	02026	Abricots entiers avec noyaux		0.65	6	Abricots entiers avec noyaux au goût d'amande incomparable.	Saluzzo - Cuneo (Piémont)	Délicieuses recouvertes de chocolat, glacées, givrées, plongées dans les pâtes levées, dans les crèmes glacées, pour la décoration.
	02027	Amarenata "Piémonte"		0.60	6	Bigarreaux entiers variété Impériale antiquement d'origine du Piémont, calibre 20/22 mm, dénoyautés avant confisage au sirop amarena.	Région de Benevento et Avellino, Campania - Sud Italie	Pour décorations en pâtisserie et dans les glaces, ou enrobées au chocolat.
	02054	Figues blanches		0.60	6	Figues entières confites lentement pour préserver au maximum la fraîcheur du produit et ses arômes.	Cilento, Sud Italie	Délicieuses recouvertes de chocolat, glacées, givrées, plongées dans les pâtes levées, dans les crèmes glacées, pour la décoration.
	02045	Fruits des bois semi-confits (framboises, cranberry, myrtilles, fraises)		1	8	Petit fruits rouges confits singulièrement pour maintenir et exalter la typique aromaticité de chaque fruit dans leur sirop, qui préserve leur luminosité, les caractéristiques sensorielles et la douceur dans le temps.	Diverses	Pour pâtes levées, gâteaux, décorations des glaces et semifreddo.

FRUITS CONFITS EGOUTTÉS EN SACHET SOUS-VIDE AGRIMONTANA



Produits travaillés à partir de produits frais sans utilisation d'anhydride sulfureux.

ORANGES		Poids net (Kg)	Kg/ carton	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION		
 <p>Barquette en sachet aluminisé sous vide (brevet Agrimontana).</p>	02218	Écorce d'orange en cubes 8x8 mm		3.0	6.0	2	Cube d'orange coupés à partir de quartiers d'écorce confits après un lent confisage afin de conserver les huiles essentielles.	Calabria Sud Italie	Dans les pâtes levées les plus diverses, cassate et comme marbrage dans la glace.
	02222	Écorce d'orange en cubes 6x6 mm		3.0	6.0	2		Calabria Sud Italie	Pour feuilletés, cheese cake; pour décoration et marbrage dans les glaces.
	02234	Écorce d'orange en lamelles 7x80 mm droites en fagots		2.5	5.0	2	Lamelles d'orange coupées régulièrement, sélectionnées et rangées en fagots.	Sud de l'Espagne	En chocolaterie, recouvertes de chocolat, glacées ou givrées. En pâtisserie comme décoration.
	02241	Écorce d'orange en filets 6x70/110 mm coupe artisanale		2.5	5.0	2	Filets d'orange découpés manuellement après confisage.	Calabria Sud Italie	En chocolaterie, recouverts de chocolat, glacés ou givrés : la découpe manuelle confère une image absolument artisanale du produit final.
	02241P	Écorce d'orange en filets 6x70/90 mm coupe artisanale calibrés		2.5	5.0	2	Filets d'orange découpés manuellement après confisage. Longueur 90 mm max.	Calabria Sud Italie	En chocolaterie, recouverts de chocolat, glacés ou givrés : la découpe manuelle confère une image absolument artisanale du produit final.
	02225	Rouelles d'orange		2.5	5.0	2	Tranches d'orange coupées régulièrement.	Calabria Sud Italie	Recouvertes de chocolat, glacées et givrées, pour décoration en pâtisserie ou dans les glacés.
	02226	Écorce d'orange en quartiers		2.5	5.0	2	Contrôle de la filière, épluchage à la main, surgélation immédiate et confisage lent, afin de préserver les huiles essentielles des oranges pour garantir l'arôme unique de de l'écorce entière.	Calabria Sud Italie	Peut être utilisée comme décoration ou selon le désir plongée dans des pâtes levées, cheese cake, différents gâteaux.
	02228	Pâte d'écorce d'orange		3.0	6.0	2	Quartier d'écorce d'orange confits hachés en pâte.	Calabria Sud Italie	Pour aromatiser de façon naturelle et intense pâtes levées, desserts et glaces.

FRUITS CONFITS EGOUTTÉS EN SACHET SOUS-VIDE AGRIMONTANA



Produits travaillés à partir de produits frais sans utilisation d'anhydride sulfureux.

BERGAMOTE ET CÉDRAT				Poids net (Kg)	Kg/ carton	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Barquette en sachet aluminisé sous vide (brevet Agrimontana)	02214	Cédrat Diamante en cubes 10x10 mm		3.00	6.00	2	Cubes de cédrat coupés et confits lentement.	La Riviera des Cédrats se trouve en Calabria, précisément à coté du village de Diamante.	Panettone, cheese cake, gâteaux de voyage, cake et pâtes levées variées.
	02252	NOUVEAUTÉ Quartiers Confits de Bergamote		3,00	6,00	2	Fruit typique de la Calabria, particulièrement aromatique, de la variété Fantastico.	Calabria Sud Italie	Préparations Gourmets.
CITRON				Poids net (Kg)	Kg/ carton	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Barquette en sachet aluminisé sous vide (brevet Agrimontana)	02229	Écorce de citron en cubes 8x8 mm		3.0	6.0	2	Cubes de citron coupés à partir de quartiers d'écorce confits après un lent confisage afin d'en conserver les huiles essentielles.	Sicilia et Calabria Sud Italie	Dans les pâtes levées les plus diverses, cheese cake, gâteaux de voyage, cake et comme marbrage dans la glace.
	02230	Écorce de citron en lamelles 7x80 mm droites en fagots		2.5	5.0	2	Lamelles de citron coupées régulièrement, sélectionnées et rangées en fagots.	Espagne	En chocolaterie, recouvertes de chocolat, glacées ou givrées. En pâtisserie comme décoration.
	02243	Écorce de citron en lamelles 6x60/95 mm coupe artisanale		2.5	5.0	2	Filets de citron découpés manuellement après confisage.	Sicilia et Calabria Sud Italie	En chocolaterie, recouverts de chocolat, glacés ou givrés : la découpe manuelle confère une image absolument artisanale du produit final.
	02232	Pâte d'écorce de citron		3.0	6.0	2	Quartier d'écorce d'orange confits hachés en pâte.	Sicilia et Calabria Sud Italie	Pour aromatiser de façon naturelle et intense les pâtes levées, desserts et glaces.
	02251	NOUVEAUTÉ Quartiers Confits d'écorce de Citron de Sorrento (IGP)	 	2.5	5.0	2	Quartiers obtenus par le citron ovale de Sorrento IGP. De forme elliptique, avec l'écorce d'une couleur jaune vif, très parfumée et la pulpe particulièrement juteuse et acide. La peau est riche d'huiles essentielles avec un parfum unique et avec un arôme caractéristique.	Sorrento, Capri, Campania	Dans les pâtes levées et enrobées de chocolat

FRUITS CONFITS EGOUTTÉS EN SACHET SOUS-VIDE AGRIMONTANA



Produits travaillés à partir de produits frais sans utilisation d'anhydride sulfureux.

AUTRES FRUITS CONFITS			Poids net (kg)	Kg/carton	Unité/carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	
 <p>Barquette en sachet aluminisé sous vide (brevet Agrimontana)</p>	02231	Macédoine de fruits*		3.00	6.00	2	Petits cubes de fruits confits mélangés à la main : cedrat, orange, citron, griotte...	Recette Agrimontana	Pour pâtes levées, gâteaux et cassata sicilienne.
	02238	Mélange d'agrumes en cubes		3.00	6.00	2	Cubes d'écorce d'orange, citron et cédrat mélangés à la main.	Sicilia et Calabria Sud Italie	
	02242	Poires entières		2.00	4.00	2	Petites poires, confites entières afin d'en préserver les qualités organoleptiques.	Variété Santa Maria Emilie Romagne (Italie)	Recouvertes de chocolat, glacées et givrées, coupées en morceaux pour des délicieuses pâtes levées et gâteaux divers.
	02248	Ananas en rondelles		2.50	5.00	2	Ananas en rondelles régulières. Croquant et juteux, comme frais. Diamètre 70/75 mm, épaisseur 10/12 mm	Diverses	
	02249	Ananas en morceaux		3.00	6.00	2	Ananas en tranche (environ 3-5 cm). Croquant et juteux, comme frais.	Diverses	Dans les divers desserts à pâte levée et gâteaux divers.
	02261	Demi Abricots		3.00	6.00	2	Abricots dénoyautés et coupés en deux. Riches en pulpe.	Emilie Romagne Italie	Pour de délicieux desserts à pâte levée, cakes, gâteaux, crèmes glacées, recouverts de chocolat.
	02206	Olives denoyautées		2.00	4.00	2	Olives vertes, confites selon la méthode traditionnelle. Avec un goût doux-amer inattendu.	Bassin méditerranéen	Préparations pour pâtes levées, enrobées au chocolat.
	02236	Écorce de pamplemousse rose en quartiers		2,50	5,0	2	Le pamplemousse rose est une variété particulièrement apprécié parmi les agrumes pour sa saveur très caractéristique avec un arrière-goût légèrement amer et délicat.	Sicilia et Calabria Sud Italie	Dans les pâtes levées les plus diverses, cheese cake, gâteaux, et comme marbrage dans la glace.

* Produit non certifié Kasher

FRUITS CONFITS EGOUTTÉS EN SACHET SOUS-VIDE AGRIMONTANA



Produits travaillés à partir de produits frais sans utilisation d'anhydride sulfureux.

AUTRES FRUITS CONFITS			Poids net (kg)	Kg/carton	Unité/carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	
 <p>Barquette en sachet aluminisé sous vide (brevet Agrimontana).</p>	02246	Griottes amarena semi confites		2,50	5,00	2	Griottes dénoyautées et confites en sirop léger de confisage pour garder l'acidité et la fraîcheur typique du fruit, calibrées et triées à la main après confisage.	Péninsule Istrienne	En pâtisserie pour décoration des glaces et chocolaterie destinée à la conservation réfrigérée.
	02204	Gingembre en filet 7x40 mm		3,00	6,00	2	Le confisage très délicat permet de maintenir la couleur claire du gingembre et un arôme remarquable.	Mandchourie et Shandong (baie de Bohai)	Pour les pétrissages de pâtes levées et recouvert au chocolat.
	02201	NOUVEAUTÉ Gingembre en cubes		3,00	6,00	2	Le délicat confisage permet de maintenir la couleur du gingembre claire et une aromaticité typique.	Mandchourie et Shandong (baie de Bohai)	Parfait pour pâtes levées et pour être recouvert de chocolat.
	02203	Poires William en cubes 6x6 mm		3,00	6,00	2	Petits cubes de couleur claire et vive. Le produit découpé et confectionné dans sachet pasteurisé représente une unicité en termes d'ingrédients utilisés: seulement poires de variété Passacrana et sucres de confisage.	Piémont Italie	Pour pâtes levées, desserts, gâteaux et décoration de dessert à l'assiette.
	02202	Abricots en cubes 6x6 mm		3,00	6,00	2	La douceur des abricots italiens a été maintenue dans le procès de confisage en permettant d'obtenir des petits cubes réguliers au goût intense.	Emilie Romagne Italie	Pour pâtes levées, gâteaux et décoration de dessert à l'assiette.

FRUITS CONFITS EGOUTTÉS EN SACHET SOUS-VIDE AGRIMONTANA



Produits travaillés à partir de produits frais sans utilisation d'anhydride sulfureux.

Sélectionnés et conditionnés à la main.

AGRUMES CONFITS EN PETITE BARQUETTE			Kg Poids net égoutté	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	
	02277	Cédrat Diamante en cubes 10x10 mm		0.20	24	Cubes de cédrat coupés et confits lentement.	La Riviera des Cédrats se trouve en Calabria, précisément à côté du village de Diamante.	Panettone, cheese cake, gâteaux et pâtes levées variées.
	02270	Écorce d'orange en cubes 8x8 mm		0.20	24	Cubes d'orange coupés à partir de quartiers d'écorce confits après un lent confisage afin d'en préserver les huiles essentielles.	Calabria Sud Italie	Dans les pâtes levées les plus diverses, cheese cake, gâteaux et comme marbrage dans la glace.
	02271	Écorce d'orange en filets 6x70/110 mm coupe artisanale		0.20	24	Filets d'orange découpés manuellement après confisage.	Calabria Sud Italie	En chocolaterie, recouverts de chocolat, glacés ou givrés : la découpe manuelle confère une image absolument artisanale du produit final.
	02272	Pâte d'écorce d'orange		0.25	24	Quartier d'écorce d'orange confits hachés en pâte.	Calabria Sud Italie	Pour aromatiser de façon naturelle et intense les pâtes levées, desserts et glaces.
Petite barquette sous-vide, pasteurisée.	02273	Écorce de citron en cubes 8x8 mm		0.20	24	Cubes de citron coupés à partir de quartiers d'écorce confits après un lent confisage afin d'en préserver les huiles essentielles.	Sicilia et Calabria Sud Italie	Panettone, cheese cake, gâteaux et pâtes levées variées.
	02274	Écorce de citron en filets coté coupe artisanale 6x60/95 mm		0.20	24	Filets de citron découpés manuellement après confisage.	Sicilia et Calabria Sud Italie	En chocolaterie, recouverts de chocolat, glacés ou givrés : la découpe manuelle confère une image absolument artisanale du produit fini.
	02282	NOUVEAUTÉ Olives denoyautées		0,13	24	Olives vertes, confites selon la méthode traditionnelle. Avec un goût doux-amer inattendu.	Bassin méditerranéen	Préparations pour pâtes levées, enrobées au chocolat.
	02283	NOUVEAUTÉ Gingembre en filet 7x40 mm		0,20	24	Le confisage très délicat permet de maintenir la couleur claire du gingembre et un arôme remarquable.	Mandchourie et Shandong (baie de Bohai)	Pour les pétrissages de pâtes levées et recouvert au chocolat.

CONFITURES LISSES, EXTRA, STRACCIATE AGRIMONTANA



Fruits entiers surgelés I.Q.F. Cuits à basse température en un temps minimum afin de garantir une conservation optimale des arômes. Contrôle méticuleux du processus de production et de la filière. Longue recherche de pectine de pommes et d'agrumes obtenue uniquement par des procédés physiques d'extraction.

CONFITURES LISSES D'ABRICOT			Poids net (Kg)	Unité/carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
03120	Confiture Abricor, pour cuisson		5	3	Goût caractéristique d'abricot et consistance crémeuse.	Emilie Romagne (Italie)	Idéal pour fourrage et pour plus de résistance au four.
03292	Confiture lisse pure d'abricot (Reale)		5	3	Goût enrichi d'abricot grâce aux sirops de confisage.	Emilie Romagne (Italie)	Tous usages.
NAPPAGE D'ABRICOT			Poids net (Kg)	Unité/carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
03140	Abrigel		5	3	Gelée lisse et transparente préparée avec abricots et sucre, sans arômes et sans colorants.	Emilie Romagne (Italie)	<p>Recette pour décorer à température négative, parfaits et entremets glacés: ajouter 160 g d'eau / 500 g Abrigel / 160 g de dextrose.</p> <p>Recette pour nappage: 30 g d'eau et 100 g Abrigel.</p> <p>Procédé: Chauffer à température moyenne et agiter, jusqu'à la dissolution complète et jusqu'à ébullition de la gelée.</p> <p>Distribuer avec un pinceau ou nébuliser avec un pistolet. Conserver dans le réfrigérateur.</p>
CONFITURE LISSE DE POMMES			Poids net (Kg)	Unité/carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
03177	Confiture lisse de pommes		5	3	Confiture avec plus de 50% de pommes et sucre de canne.	Emilie Romagne (Italie)	Pour fourrage avant et après passage au four.
CONFITURE BIO			Poids net (Kg)	Unité/carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
03180	NOUVEAUTÉ Abricots	 	5	3	Confiture extra, préparée avec fruits sélectionnés, cultivés dans le respect de la filière bio. La production et les matières premières utilisées sont certifiées par un organisme reconnu par le Ministère italien compétent en la matière. Fourni avec étiquette et documents légaux indiquant les numéros des certifications.	Italie	Les confitures extra Agrimontana garantissent d'excellentes performances techniques : bonne tenue à la cuisson, structure adaptée à de multiples applications en pâtisserie et agréables au palais pour toute utilisation à froid. Idéal pour la préparation de pâte de fruits.
03181	NOUVEAUTÉ Myrtilles	 	5	3		Italie	



Boîte metal pasteurisée

CONFITURES LISSES, EXTRA, STRACCIATE AGRIMONTANA



Fruits entiers surgelés I.Q.F. Cuits à basse température en un temps minimum afin de garantir une conservation optimale des arômes. Contrôle méticuleux du processus de production et de la filière. Longue recherche de pectine de pommes et d'agrumes obtenue uniquement par des procédés physiques d'extraction.



Boîte metal pasteurisée

CONFITURES EXTRA 70% DE FRUITS			Poids net (Kg)	Unité/carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
03179	Fraises		5	3	Fraises entières calibrées et cuites à basse température pour garder le fruit entier. Découpage seulement après cuisson afin de garantir une forte présence de morceaux de fruits dans la confiture. Préparée avec 70% de fruits et sucre de canne.	Italie	Les confitures extra Agrimontana garantissent d'excellentes performances techniques : bonne tenue à la cuisson, structure adaptée à de multiples applications en pâtisserie et agréables au palais pour toute utilisation à froid. Idéal pour la préparation de pâte de fruits.
03182	Fruits des bois		5	3	Préparée avec myrtilles sauvages, framboises, mûres, fraises (total 80%) et sucre de canne.	Diverses	
03183	Myrtilles sauvages		5	3	Petits fruits sauvages avec pulpe rouge violette naturellement riches en antioxydants et polyphénols. Préparée avec 70% de fruits et sucre de canne.	Europe	
03184	Abricots		5	3	La plus typique des confitures, préparée seulement avec des fruits italiens. Se distingue de la confiture lisse par la présence de petits morceaux d'abricots. Préparée avec 70% de fruits et sucre de canne.	Italie	
03186	Pêches		5	3	Les pêches coupées en petits morceaux sont travaillées délicatement pour garantir à la confiture une saveur fruitée agréable. Préparée avec 70% de fruits et sucre de canne.	Italie	
03188	Framboises		5	3	Rouges, délicates et savoureuses framboises, dans une recette équilibrée avec sucre de canne et citron. Préparée avec 70% de fruits et sucre de canne.	Italie	
03190	Oranges amères		5	3	La plus ancienne recette de la véritable confiture préparée par des connaisseurs avec la pulpe des oranges. Des petits morceaux d'écorce sont ajoutés pendant la cuisson, ce qui lui confère un petit goût caractéristique légèrement amer. Préparée avec 70% de fruits et sucre de canne.	Sicilia et Calabria Sud Italie	
03150	Confiture de Griottes (AMARENA) et Prunes		5	3	Confiture extra riche de griottes Amarena et prunes, entières et en morceaux, avec une caractéristique saveur acidulée. Préparée avec 110% de fruits et sucre de canne.	Italie	

CONFITURES LISSES, EXTRA, STRACCIATE AGRIMONTANA



Fruits entiers surgelés I.Q.F. Cuits à basse température en un temps minimum afin de garantir une conservation optimale des arômes. Contrôle méticuleux du processus de production et de la filière. Longue recherche de pectine de pommes et d'agrumes obtenue uniquement par des procédés physiques d'extraction.

CONFITURES EXTRA DE FRUITS			Kg Poids net égoutté	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 <p>Boîte metal pasteurisée, ouverture facile</p>	03612	Fraises		1	6	Fraises entières calibrées et cuites à basse température pour garder le fruit entier. Découpage seulement après cuisson afin de garantir une forte présence de morceaux de fruits dans la confiture. Préparée avec 70% de fruits et sucre de canne.	Italie
	03614	Abricots		1	6	La plus typique des confitures, préparée seulement avec des fruits italiens. Différente de la confiture lisse par la présence de petits morceaux d'abricots. Préparée avec 70% de fruits et sucre de canne.	Italie
	03615	Framboises		1	6	Rouges, délicates et savoureuses framboises, dans une recette équilibrée avec sucre de canne et citron. Préparée avec 70% de fruits et sucre de canne.	Italie
	03616	Myrtilles sauvages		1	6	Petits fruits sauvages avec pulpe rouge violette naturellement riches en antioxydants et polyphénols. Préparée avec 70% de fruits et sucre de canne.	Europe
	03617	Pêches		1	6	Les pêches coupées en petits morceaux sont travaillées délicatement pour garantir à la confiture une saveur fruitée agréable. Préparée avec 70% de fruits et sucre de canne.	Italie
	03618	Cerises		1	6	Agréable saveur acide, riche en morceaux souples et pulpeux. Préparée avec 70% de fruits et sucre de canne.	Italie
	03619	Mûres		1	6	Confiture de fruit souple et crémeuse de couleur rouge violacée.	Europe
	<p>Les confitures de fruits extra Agrimontana garantissent d'excellentes performances techniques: bonne tenue à la cuisson, structure adaptée de multiples applications en pâtisserie et agréables au palais pour toute utilisation à froid. Idéal pour la préparation de pâte de fruits.</p>						

CONFITURES LISSES, EXTRA, STRACCIATE AGRIMONTANA



Fruits entiers surgelés I.Q.F. Cuits à basse température en un temps minimum afin de garantir une conservation optimale des arômes. Contrôle méticuleux du processus de production et de la filière. Longue recherche de pectine de pommes et d'agrumes obtenue uniquement par des procédés physiques d'extraction.

CONFITURES EXTRA DE FRUITS				Kg Poids net égoutté	Unité/carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	
 <p>Boîte metal pasteurisée, ouverture facile</p>	03620	Fruits des bois		1	6	Préparée avec myrtilles sauvages, framboises, mûres, fraises (total 70%) et sucre de canne.	Diverses	<p>Les confitures de fruits extra Agrimontana garantissent d'excellentes performances techniques : bonne tenue à la cuisson, structure adaptée à de multiples applications en pâtisserie et agréables au palais pour toute utilisation à froid. Idéal pour la préparation de pâte de fruits.</p>	
	03621	Figues		1	6	Figues blanches, recette de confiture extra riche en pulpe. Préparée avec 65% de fruits et sucre de canne.	Sud Italie		
	03623	Citrons		1	6	Confits de fruits traditionnelle préparée avec pulpe de citrons et enrichie avec des filets d'écorce. Préparée avec 50% de fruits et sucre de canne.	Sicilia et Sud Italie		
	03624	Oranges amères		1	6	La plus ancienne recette de la véritable confiture de fruits préparée par des connaisseurs avec la pulpe des oranges. Des petits morceaux d'écorce sont ajoutés pendant la cuisson, ce qui lui confère un petit goût caractéristique légèrement amer. Préparée avec 70% de fruits et sucre de canne.	Sicilia et Calabria Sud Italie		
	03633	Coings		1	6	Couleur claire et goût acidulé typique du coing. Préparée avec 62% de fruits et sucre de canne.	Italie		
	03622	NOUVEAUTÉ Confiture de framboises "sans pepins"		1	6	Confiture extra de framboises rouges lisse et crémeuse, préparé avec 86% de fruits délicats et savoureux, et sucre de canne.	Italie		Grâce à sa structure, idéale pour pralines, farcir à froid, préparation de pâtes de fruits et gelées.
	03638	Griottes sauvages (VISCIOLA)		1	6	Confiture extra de griottes "Visciola", fruit plus sucré que les "Amarena" avec une couleur rouge brun. Préparée avec 87% de fruits et sucre de canne.	Italie		La présence particulière de morceaux de fruits rend ces préparations idéales pour les tartes et les garnitures.

CONFITURES LISSES, EXTRA, STRACCIATE AGRIMONTANA



Fruits entiers surgelés I.Q.F. Cuits à basse température en un temps minimum afin de garantir une conservation optimale des arômes. Contrôle méticuleux du processus de production et de la filière. Longue recherche de pectine de pommes et d'agrumes obtenue uniquement par des procédés physiques d'extraction.

STRACCIATELLA DE FRUITS			Poids net (Kg)	Unité/carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 <p>Boîte métal pasteurisée, ouverture facile</p>	04120	Stracciatella d'abricots	1	6	Haut pourcentage de fruit et jus d'abricot : 102%. Pour cette recette spéciale, on utilise le sirop de confisage des abricots qui renforce la saveur et apporte des sucres invertis.	Italie	<p>Le pourcentage élevé en fruits et la pectine utilisée permettent une stabilité appropriée également dans les préparations au four (tartes et gâteaux de voyage). Idéale dans la glace pour le marbrage. La structure du produit est compacte mais élastique ; ceci en permet un étalage correct et simple, aussi bien sur les gâteaux que pour les glaces et les crèmes glacées.</p>
	04130	Stracciatella d'oranges	1	6	La cuisson de la pulpe d'orange et d'écorces confites en fort pourcentage rend unique cette recette, enrichie par le sirop de confisage.	Sicilia et Calabria Sud Italie	
	04140	Stracciatella de griottes	1	6	Haut pourcentage, 102%, de griottes Amarena entières et en morceaux avec un goûteux sirop de confisage, sont les ingrédients de cette recette à croquer et à étaler.	Péninsule Istrienne	
	04141	Stracciatella fruits des bois	1	6	Fraises sauvages, myrtilles sauvages, airelles rouges, mûres et framboises délicatement combinées avec une cuisson à basse température qui maintient leurs couleurs vives naturelles. Contient des morceaux de fruits.	Diverses	
	04142	Stracciatella de marrons	1	6	Plus qu'une crème de marrons, une vraie préparation avec des morceaux entiers de marrons.	Appennins de Toscane et Emilie, Région de Florence et Bologne.	
	04150	Stracciatella de figues	1	6	Figues confites, souples, avec morceaux pour renforcer le goût d'une confiture à forte teneur en fruits 107%	Cilento Sud Italie	
	04143	NOUVEAUTÉ Stracciatella de Pêches	1	6	Haut pourcentage de pêches en morceaux de couleur naturellement vive grâce au délicat procès de cuisson.	Italie	
	04144	NOUVEAUTÉ Stracciatella de Fraises	1	6	Un mélange de fraises et mini fraise de la variété Tioga.	Italie	
	04145	NOUVEAUTÉ Stracciatella de Fruits Exotiques	1	6	Un mix spécial de ananas, mangue, papaye et fruits de la passion pour l'équilibre parfait de douceur, acidité et aromaticité typiques des quatre fruits.	Diverses: Mexique et Equateur	

CONFITURES ET CRÈMES POUR DISTRIBUTEUR À FOURRER ET BUFFET



Assortiment exclusif pour distributeur Agrimontana. Confitures lisses avec un pourcentage élevé de fruits, réalisées sans gélifiant, idéales pour farcir à froid.

CONFITURES DE FRUITS ET CRÈME CHOCOLAT POUR DISTRIBUTEUR

Poids net
(kg)

Unité/
carton

DESCRIPTION

ORIGINES

SUGGESTIONS D'UTILISATION

03626

NOUVEAUTÉ
Confiture d'Abricots
pour distributeur



1

6

La plus typique des confitures,
préparée avec le 91% de fruits Italiens
et sucre de canne.

Italie

03627

NOUVEAUTÉ
Confiture de fruits de bois
pour distributeur



1

6

Préparé avec myrtilles sauvages,
framboises, mures, fraises (total 87%)
et sucre de canne.

Diverses

03628

NOUVEAUTÉ
Confiture de fraise
pour distributeur



1

6

Fraises entières et calibrées cuites à
basse température pour maintenir le
fruit intact, découpé seulement après
cuisson. Préparée avec 84% de fruit et
sucre de canne.

Italie

03629

NOUVEAUTÉ
Marmelade orange amère
pour distributeur



1

6

La vraie confiture préparée par des
connaisseurs avec le pulpe des
oranges. Préparé avec 84% de fruit et
sucre canne.

Sicile et Calabre
Sud Italie

04191

NOUVEAUTÉ
Crème gianduja à fourrer
pour distributeur



0,95

6

Pâte lisse préparée par raffinage en
moulin à billes avec noisettes IGP du
Piémont, cacao et sucre.

Piémont

Crème à tartiner pour farcir à froid.
Produit idée pour le distributeur
à fourrer et buffet Agrimontana.

06804

NOUVEAUTÉ
Miel de mille fleurs



1

6

Miel sans traitements thermiques.

Italie

Miel naturellement liquide pour être
utilisé dans le distributeur à fourrer et
buffet Agrimontana.



Boîte métal pasteurisée,
ouverture facile



Sachet 1Kg souple avec bouchon doseur refermable qui rend facile l'ouverture et l'utilisation, pour un stockage hygiénique.

PURÉES DE FRUITS EN POCHE ASEPTIQUE			Poids net (kg)	Unité/carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
07010	Abricot		1	5	Purée de fruits sans conservateurs, sans arômes, sans gélifiants ni épaississants. Seulement 10% de sucre ajouté.	Variété : Bergeron (France)	Pour glacés, sorbets, crèmes glacées, gelées, crèmes et macarons.
07020	Ananas		1	5		Variété : Cayenne Lisse (Costa Rica, Côte d'Ivoire)	
07030	Banane		1	5		Variété : Cavendish (Costa Rica, Equator)	
07060	Fraise		1	5		Variété : Camarosa, Senga (Espagne, Pologne)	
07070	Framboise		1	5		Variété : Heritage (Chili)	
07110	Mandarine		1	5		Variété : Avana, Tardivo (Sicile, Sud Italie)	
07120	Mangue		1	5		Variété : Totapuri, Késar (Inde)	

PURÉES DE FRUITS AGRIMONTANA



PURÉES DE FRUITS EN POCHE ASEPTIQUE			Poids net (Kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	
 <p>Sachet 1Kg souple avec bouchon doseur refermable qui rend facile l'ouverture et l'utilisation, pour un stockage hygiénique.</p>	07130	Myrtille		1	5	Purée de fruits sans conservateurs, sans arômes, sans gélifiants ni épaississants. Contiennent que 10% de sucre ajouté.	Variété : Sauvage (Pologne, Serbie, Ukraine)	Pour glacés, sorbets, crèmes glacées, gelées, crèmes et macarons.
	07140	Fruits de la passion		1	5		Variété : Passiflora Edulis Flavicarpa (Equateur)	
	07150	Pêche blanche		1	5		Variété : Whilitelady et Imerio (Espagne, France)	
	07160	Poire William		1	5		Variété : William (France)	

MIEL EN SEAUX			Poids net (Kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 Seau plastique	06871	Miel de Fleurs d'Acacia		7.0	1	Miel extrait des ruches avec centrifugation à froid et conditionné en dessous de 45°C pour garder toutes ses vitamines et substances nutritionnelles. Le miel d'acacia est un des rares miels qui reste liquide grâce aux pollens qui composent le nectar de ses fleurs. Couleur très claire: Odeur: très légère. Saveur: très délicate.	Europe
	06801	Miel de Fleurs d'Acacia		1.5	3		
	06803	Miel de mille fleurs		1.5	3	Miel sans traitements thermiques.	Italie
	06875	Miel de Chataignier		7.0	1	Miel extrait des ruches avec centrifugation à froid et conditionné en dessous de 45°C pour garder toutes ses vitamines et substances nutritionnelles. Le miel de châtaignier est un des rares miels qui reste liquide grâce aux pollens qui composent le nectar de ses fleurs. Couleur: ambre presque noire. Odeur: forte et perçant. Saveur: comme l'odeur, tendant à l'amer.	Alpes du Piémont
	06805	Miel de Chataignier		1.5	3		
	06806	Miel de Fleurs d'Oranger		1.5	3	Miel sans traitements thermiques. Cristallisation: souvent avec des gros cristaux. Couleur: très claire, tendant au blanc. Odeur: intense. Saveur: miel de grande intensité aromatique, entre le floral et le fruité.	Calabria Sud Italie

Pâtisseries, glaces, bonbons en chocolat.

LE CHOCOLAT DOMORI



Cacao culture. Cacao fin et aromatique. Variétés excellentes, contrôle de filière pointu, méthodes de production innovatives.

DOMORI SAN JOSÉ- VÉNÉZUELA PURE ORIGINES - CRIOLLOS		% cacao	Format	Kg/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION		
 Sachet hermétique.	00966	Grué de fèves de cacao CRIOLLO		100%	grué	5	Fèves de Cacao (Ocumare 61) grillées cançassés en grains. Notes aromatiques de crème fraîche, amande, épices, confiture de cerises, avec excellentes douceur et rondeur. Tablette d'or en 2015.	Vénézuela	IDÉAL POUR marbrer glaces, sorbets, crèmes glacées, crèmeux, mousses et ganaches. Il peut être utilisé dans la machine "Bean to Bar" pour la production de masses et couvertures artisanales.
	00852	PUERTOMAR (disponible en quantité limitée)		75%	pain	5	Couverture noire de cacao Criollo, Ocumare 61. Notes de crème, d'épices, d'amandes, de confiture de cerise. Le cacao vient directement de la plantation Domori. Tablette d'or en 2015.	Vénézuela	A déguster pur ou dans des préparations qui préservent la typicité de ses caractéristiques organoleptiques (mousses, crèmeux, tablettes, crèmes glacées, glaces, sorbets).
 Sachet individuel.	00925	PUERTOFINO (disponible en quantité limitée)	75%	pain	5	Représenté par une harmonie de notes de caramel, de tabac, de noix de papaye, de sous-bois, de champignons et de dattes. Tablette d'or en 2012.			
	00926	CHUAO (disponible en quantité limitée)	75%	pain	5	Un chocolat unique pour son extrême douceur, sa rondeur, avec des notes de crème de lait, de miel et de fruits secs. Tablette d'or en 2015.			
	00972	BLEND CRIOLLO (couverture noire)	75%	pain	5	Une expérience sensorielle unique. Parfaite persistance et équilibre. Infinies nuances aromatiques. Élégance extraordinaire. Pour qui souhaite découvrir l'authenticité de la nature du cacao plus précieux.			

LE CHOCOLAT DOMORI



Cacao culture. Cacao fin et aromatique. Variétés excellentes, contrôle de filière pointu, méthodes de production innovatives.

DOMORI PURE ORIGINE CÔTE D'IVOIRE			% cacao	Format	Kg/ carton	DESCRIPTION	Origines	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 <p>Sachet hermétique.</p>	00968	Vidamà 100%		100%	pastilles	10	Masse de Cacao. Notes primaires de cacao, de bois et d'épices. Amertume, acidité et astringence basses.	IDÉAL POUR ganache, mousse, crémeux, tablettes, crèmes glacées, glaces et sorbets.
	00944	Vidamà Ganache		68%	pastilles	10	Chocolat de laboratoire à basse teneur en beurre de cacao. Notes primaires de cacao, de bois et d'épices. Amertume, acidité et astringence basses.	IDÉAL POUR Glaces, sorbets, crèmes glacées, crémeux, mousses et ganaches.
	00804	Vidamà (couverture noire)		66%	pastilles	10	Couverture noire. Notes primaires de cacao, de bois et d'épices. Amertume, acidité et astringence basses.	Tablettes, préparations au four, crèmes glacées, glaces, crémeux, mousses, ganaches, nappages, moulages.
	00938	Vidamà (couverture noire)		60%	pastilles	10		Toutes les utilisations.
	00974	NOUVEAUTÉ Golden Vidamà (couverture au lait)		42%	pastilles	10		Couverture au lait avec un pourcentage élevé de cacao. Notes marquées de caramel blond et mou.
	00939	Vidamà (couverture au lait)		38%	pastilles	10	Couverture au lait.	Toutes les utilisations.

LE CHOCOLAT DOMORI

Cacao culture. Cacao fin et aromatique. Variétés excellentes, contrôle de filière pointu, méthodes de production innovatives.



DOMORI PURE ORIGINE ÉQUATEUR - TRINITARIO				% cacao	Format	Kg/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 <p>Sachet aseptique.</p>	00962	Grué de fèves de cacao Arriba Hacienda Victoria		100%	gruè	10	Fèves de cacao torréfiées broyées en grain avec un bas pourcentage de beurre de cacao. Notes de cacao, bois et épices. Basse amertume, acidité et astringence.	Equateur	IDÉAL POUR marbrer glaces, sorbets, crèmes glacées, crémeux mousses, ganaches. Il peut être utilisé dans la machine "Bean to Bar" pour la production de masses et couvertures artisanales.
	00818	Arriba Nacional		100%	pastilles	10	Masse de cacao, pure origine (sans hybridation du CCN51). Notes de noisette, banane et agrumes. Frais et délicat.		IDÉAL POUR ganaches, mousses, crémeux, tablettes, crèmes glacées, glaces et sorbets. Très bonne rhéologie.
	00819	Arriba Nacional (couverture noire)		72%	pastilles	10	Couverture noire, pure origine (sans hybridation du CCN51). Notes de noisette, banane et agrumes. Frais et délicat.		IDÉAL POUR Tablettes, préparations au four, crèmes glacées, glaces, sorbets, crémeux, mousses, ganaches, nappages, moulages.
	00817	Arriba Nacional (couverture noire)		62%	pastilles	10			IDÉAL POUR Tablettes, préparations au four, crèmes glacées, glaces, sorbets, crémeux, mousses, ganaches. Possible pour nappages, moulages.
	00816	Arriba Nacional (couverture noire)		56%	pastilles	10			Tablettes, préparations au four, crèmes glacées, glaces, sorbets, crémeux, mousses, ganaches, nappages, moulages.
	00904	Arriba Grain 3 mm sans poudre		56%	gruè	10			Idéal pour enrichir crémeux et glaces.
	00918	Arriba Nacional (couverture au lait)		50%	pastilles	10	Couverture au lait.		Tablettes, préparations au four, crèmes glacées, glaces, crémeux, mousses, ganaches, nappages, moulages.

LE CHOCOLAT DOMORI

Cacao culture. Cacao fin et aromatique. Variétés excellentes, contrôle de filière pointu, méthodes de production innovatives.



ARRIBA NACIONAL - PURE ORIGINE ÉQUATEUR - TRINITARIO			% cacao	Format	Kg/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
00898	Arriba Nacional (couverture au lait)		36%	pastilles	10	Couverture au lait.	Ecuador	Tablettes et préparations au four, glaces, sorbets, crèmes glacées, crémeux, mousses et ganaches, nappage et moulages.
DOMORI PURE ORIGINE PÉROU - TRINITARIO			% cacao	Format	Kg/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
00963	Gruè de fèves de cacao Apurimac		100%	gruè	10	Graines fèves de cacao grillées. Notes florales, caramel et crème de lait. Très délicat, discrètement acide.	Pérou	IDÉAL POUR marbrer glaces, sorbets, crèmes glacées, crémeux, mousses et ganaches. Il peut être utilisé dans la machine "Bean to Bar" pour la production de masses et couvertures artisanales.
00885	Apurimac		100%	pastilles	10	Masse de cacao. Notes florales, caramel et crème de lait. Très délicat, discrètement acide.		IDÉAL POUR crèmes glacées, glaces, sorbets.
00886	Apurimac (couverture noire)		72%	pastilles	10	Couverture noire. Notes florales, caramel et crème de lait. Très délicat, discrètement acide.		IDÉAL POUR crèmes glacées, glaces, sorbets, crémeux, mousses, ganaches, préparations au four. Possible pour nappage, moulage.
DOMORI PURE ORIGINE MADAGASCAR - TRINITARIO			% cacao	Format	Kg/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
00967	Gruè de fèves de cacao Sambirano		100%	gruè	10	Fèves de cacao torréfiées broyée an grain, pure origine. Notes de fruits rouges accompagnées d'une agréable acidité. Doux et rond, grande persistance.	Madagascar	IDÉAL POUR le marbrage de : glaces, sorbets, crèmes glacées, crémeux, mousse et ganaches. Utilisable dans la machine "Bean to Bar" pour la production de masse et couvertures artisanales.



Sachet hermétique.

LE CHOCOLAT DOMORI



Cacao culture. Cacao fin et aromatique. Variétés excellentes, contrôle de filière pointu, méthodes de production innovatives.



Sachet hermétique.

DOMORI PURE ORIGINE MADAGASCAR - TRINITARIO			% cacao	Format	Kg/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
00841	Sambirano		100%	pastilles	10	Masse de cacao. Notes de fruits rouges accompagnées d'une agréable acidité. Doux et rond, grande persistance.	Madagascar	Crèmes glacées, glaces, sorbets, crémeux, mousses, ganaches. Très bonne rhéologie (fluidité et limite d'écoulement).
00896	Sambirano (couverture noire)		72%	pastilles	10	Couverture noire. Notes de fruits rouges accompagnées d'une agréable acidité. Doux et rond, grande persistance.		Tablettes, préparations au four, crèmes glacées, glaces, crémeux, mousses, ganaches, Possible pour nappages, moulages.
DOMORI PURE ORIGINE VÉNÉZUELA - TRINITARIO			% cacao	Format	Kg/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
00964	Gruè de fèves de cacao Sur Del Lago		100%	gruè	10	Fèves de cacao torréfiées broyée an grain, pure origine. Notes d'amandes et de café. Grande finesse, rondeur et persistance.	Vénézuela	IDÉAL POUR le marbrage de : glaces, sorbets, crèmes glacées, crémeux, mousse et ganaches. Utilisable dans la machine bean to bar pour la production de masse et couvertures artisanales.
00812	Sur Del Lago		100%	pastilles	10	Masse de cacao. Notes d'amandes et de café. Grande finesse, rondeur et persistance.		IDÉAL POUR crèmes glacées, glaces, sorbets, crémeux, mousses, ganache.
00897	Sur Del Lago (couverture noire)		72%	pastilles	10	Couverture noire. Notes d'amandes et de café. Grande finesse, rondeur et persistance.	Venezuela Colombia	Tablettes, préparations au four (tartes et gâteaux de voyage), crèmes glacées, glaces, crémeux, mousses, ganaches, Possible pour nappages, moulages.
00969	Blend Sur del Lago et Ocumare (couverture noire)		65%	pastilles	10	Un blend de variétés de cacao Criollo et Trinitario, avec des notes d'amandes et café très accentuées.		IDÉAL POUR tablettes, préparations au four, ganaches, mousses, crémeux, crèmes glacées, glaces et sorbets. Très bonne rhéologie (fluidité et limite d'écoulement).
DOMORI MOROGORO - TANZANIA PURE ORIGINES - TRINITARIO			% cacao	Format	Kg/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
00965	Gruè de fèves de cacao Morogoro		100%	gruè	10	Fèves de Cacao, grillées concassés en grains, à faible teneur de beurre de cacao. Notes aromatiques de bois et épices. Faible amertume, faible acidité, faible astringence.	Tanzanie	IDÉAL POUR marbrer glaces, sorbets, crèmes glacées, crémeux, mousses et ganaches. Il peut être utilisé dans la machine "Bean to Bar" pour la production de masses et couvertures artisanales.
00914	Morogoro		100%	pastilles	10	Masse de cacao. Goût de base neutre de cacao avec des notes d'épices et de bois. Sans les défauts typiques des Forastero (acidité, amertume, astringence).		IDÉAL POUR crèmes glacées, glaces, sorbets, crémeux, mousses, ganaches.
00915	Morogoro (couverture noire)		68%	pastilles	10	Couverture noire. Goût de base neutre de cacao avec des notes d'épices et de bois. Sans les défauts typiques des Forastero (acidité, amertume, astringence).	IDÉAL POUR tablettes, préparations au four, crèmes glacées, glaces, sorbets, crémeux, mousses, ganaches, Possible pour nappages, moulages.	
00916	Morogoro (couverture noire)		56%	pastilles	10	Couverture noire. Goût de base neutre de cacao avec des notes d'épices et de bois. Sans les défauts typiques des Forastero (acidité, amertume, astringence).	IDÉAL POUR tablettes, préparations au four (tartes et gâteaux de voyage), crémeux, mousses, ganaches, nappages, moulages.	
00917	Morogoro (couverture lait)		38%	pastilles	10	Couverture au lait.	IDÉAL POUR tablettes, préparations au four, crèmes glacées, glaces, crémeux, mousses, ganaches, nappages, modelages.	

LE CHOCOLAT DOMORI



Cacao culture. Cacao fin et aromatique. Variétés excellentes, contrôle de filière pointu, méthodes de production innovatives.

DOMORI PURE ORIGINE EN PAIN DE 0,5 KG		% cacao	Format	Kg/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
00830	Arriba Nacional (couverture noire)	75%	pain	5	Couverture noire. Notes de noisette, banane et agrumes. Frais et délicat.	Equateur	
00862	Arriba Nacional (couverture au lait)	50%	pain	5	Couverture au lait. Les arômes du cacao Arriba couplés au lait apportent une plaisante note lactée caramélisée.	Equateur	
00880	Apurimac (couverture noire)	75%	pain	5	Couverture noire. Notes florales, caramel et crème de lait. Très délicat, discrètement acide.	Pérou	
00845	Sambirano (couverture noire)	75%	pain	5	Couverture noire. Notes de fruits rouges accompagnées d'une agréable acidité. Doux et rond, grande persistance.	Madagascar	Tablettes, préparations au four, crèmes glacées, glaces, crémeux, mousses, ganaches, nappages, moulages.
00847	Sambirano (couverture au lait)	51%	pain	5	Couverture au lait. Les notes de fruits rouges accompagnées d'une agréable acidité sont assouplies par les notes de lait, goût doux et rond.	Madagascar	
00810	Sur Del Lago (couverture noire)	75%	pain	5	Couverture noire. Notes d'amandes et de café. Grande finesse, rondeur et persistance.	Vénézuela	
00840	Blend Orinoco (couverture noire)	75%	pain	5	Couverture noire. (ArribaNacional-Apurimac-RioCaribe).	Diverses	



Sachet individuel.



LE CHOCOLAT DOMORI



Cacao culture. Cacao fin et aromatique. Variétés excellentes, contrôle de filière pointu, méthodes de production innovatives.

ESTELLE BIO - PURE ORIGINE CÔTE D'IVOIRE				% cacao	Format	Kg/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	
 Sachet hermétique.	00976	NOUVEAUTÉ Estelle Bio			100%	pastilles	10	Masse de cacao. Notes dominantes de cacao, accompagnées par coco, noisette, croûte de pain et épices.	Côte d'Ivoire	Idéal pour ganache, mousse, crémeux, tablettes, crèmes glacées, glaces et sorbets.
	00977	NOUVEAUTÉ Estelle Bio (couverture noire)			66%	pastilles	10	Couverture noire. Notes dominantes de cacao, accompagnées par coco, noisette, croûte de pain et épices.		
DOMORI XINGU BIO - PURE ORIGIN BRESIL				% cacao	Format	Kg/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	
 Sachet individuel	00975	NOUVEAUTÉ Xingu Sélection Bio (couverture noire)			70%	pain	5	Couverture noire. Au palais présente notes de café et fruits à coque, suivi de confiture et légères sensations de sureau.	Brésil	À déguster en pureté ou en préparations qui préservent les caractéristiques sensorielles (mousse, crémeux, tablettes, crèmes glacées, glaces et sorbets).
CHOCOLAT BLANC DOMORI				% cacao	Format	Kg/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	
 Sachet hermétique.	00954	Biancolatte Goût lacté*				pastilles	5	Couverture de chocolat blanc avec extrait naturel de vanille. 35% lait en poudre de haute qualité.		Garnitures, crémeux, glaces, tablettes, moulages, décorations, ganaches.
GRUÉ DOMORI					Format	Kg/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	
 Sachet hermétique.	00949	Gruè de cacao en sachet				gruè	2	Graines de fèves de cacao grillées.	Diverses	IDÉAL POUR marbrer glacés, sorbets, crèmes glacées, crèmes mousses et ganaches. Il peut être utilisé dans la machine "Bean to Bar" pour la production de masses et couvertures artisanales.

* Produit non certifié Kasher

AUTRES INGRÉDIENTS CHOCOLAT



MINI GOUTTES (PERLINES) AGRIMONTANA				% cacao	Format	Kg/ carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION
 <p>Sachet hermétique.</p>	00615	NOUVEAUTÉ Couverture noire		62%		10	Couverture noire obtenue de masse pure d'Arriba Nacional aux notes de noix, banane et agrumes, frais et délicat, notes persistantes de cacao. Produit selon tradition par conchage à sec.	Equateur	En pâtisserie et chocolaterie pour toutes les utilisations, car faciles à dissoudre en température. Haute performance en chocolaterie car produit obtenu par conchage traditionnel.
	00613	NOUVEAUTÉ Chocolat Ganache		54%	Petites pastilles (format 9000 pcs/Kg)	10	Couverture noire obtenue de masse pure d'Arriba Nacional aux notes de noix, banane et agrumes, frais et délicat, notes persistantes de cacao. Produit selon tradition par conchage à sec. Faible pourcentage de beurre cacao.		Idéal en pâtisserie pour panettone et pâtes levées grâce à la faible teneur en beurre de cacao. Pour la production de pralines comme chocolat ganache.
	00614	NOUVEAUTÉ Couverture Lait		38%		10	Couverture Lait obtenue de masse pure d'Arriba Nacional aux notes de noix, banane et agrumes, frais et délicat, notes persistantes de cacao. Produit selon tradition par conchage à sec.		En pâtisserie et chocolaterie pour toutes les utilisations, car faciles à dissoudre en température. Haute performance en chocolaterie car produit obtenu par conchage traditionnel.
CACAO EN POUDRE AGRIMONTANA					Format	Kg/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION	
 <p>Seau plastique.</p>	00606	Cacao aromatisé en poudre 10-12%			Poudre	5	Cacao en poudre non alcalinisé.	Glaces, décorations, préparations au four.	
	00616	Cacao aromatisé en poudre 22-24%			Poudre	5	Cacao en poudre non alcalinisé.	Glaces, décorations, préparations au four.	
BEURRE DE CACAO AGRIMONTANA					Format	Kg/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION	
 <p>Sac alimentaire.</p>	00805	Beurre de cacao HQ			Pastilles	10	Beurre de cacao « PPP » (de première pression) obtenu seulement par un procédé mécanique physique (à la vapeur) et non par synthèse chimique. Caractéristiques : cristallisation haute et rapide.	Améliore la fluidité des couvertures lors du tempérage, donne de la structure à la glace en remplacement d'une partie de la crème fraîche déjà présente dans la recette, excellent dans les produits faits au four en remplacement partiel de certaines graisses, confère une consistance : dans les ganaches, dans les garnitures au praliné et dans les crèmes, idéal pour les décorations vaporisées et pour tous types de décoration en général.	
GIANDUJOTTI EN VRAC					Format	Kg/ carton	DESCRIPTION		
<p>Giandujotti</p>	00400N	Enveloppés en papier alu or mat. Anonimes.			3	1	Personnalisation disponible à partir d'une commande de 30 kg.		
	00400P	Enveloppés en papier alu or mat. Personnalisés.			3	1			

STRUCTURANTS ET AUTRES INGRÉDIENTS POUR LA GLACE AGRIMONTANA



Structurants techniques **NATURELS** à base de farines et de fibres végétales.



Sachet aseptique.

STRUCTURANTS NATURELS		Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
08296	Agrimontana Neutro 	1.0	3	Structurant pour gelato et sorbet composé d'épaississants d'origine naturelle et fibres d'agrumes. Ne contient pas de produits laitiers. Utilisation à chaud recommandée (85°).	Glace et sorbets	3-5g/Kg de mélange
08352	Agrimontana Crème 50 	2.0	3	Neutro Agrimontana enrichi en solides (protéines, lait en poudre et sucres). Il simplifie la pesée des ingrédients et contribue à améliorer la structure de la glace pour un résultat crémeux. Utilisation à chaud recommandée (85°).	Glace	35-50g/Kg de mélange
08353	Agrimontana Fruit 50 pour sorbet 	2.0	3	Neutro Agrimontana enrichi en fibres végétales (inuline) et autres solides (sucres) qui contribuent à lier les molécules d'eau et apporter plus de tenue aux sorbets. Utilisation à chaud recommandée (85°).	Sorbets	35-50 g/Kg mélange
INTÉGRATEURS NATURELS		Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
08218	Intégrateur pour glacés au lait 	1.0	2	Protéine de lactosérum, adapté à augmenter les dépassements, produit technique qui peut être utilisé avec tous les structurants.	Glace	15-20 g/Kg mélange
08219	Intégrateur pour sorbet 	1.0	2	Fibre végétale particulièrement indiquée pour enrichir les sorbets et préparée avec des fruits qui contiennent peu de fibres, produit technique qui peut être utilisé avec des structurants dédiés aux fruits.	Sorbets	25-35 gr/Kg mélange
08214	Dextro+ 	2.0	6	Mélange de dextrose pour augmenter le pouvoir antigel et diminuer la douceur de son propre mélange.	Glace et sorbets	20-50 gr/Kg mélange
SIROPS POUR SORBETS		Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
05090	Sirop de sucres pour sorbet* 	3.0	2	Sucres (dont sirops de confiserie à haute teneur en sucres invertis) parfaitement stabilisés pour la préparation de sorbets.	Sorbets	Selon le pourcentage de fruit dans le sorbet : pour fruits moyens (de 300 à 330 g/ Kg mélange), pour fruits doux (de 250 à 290 g/Kg mélange), pour citrons (400 g/ Kg mélange).

* Produit non certifié Kasher

STRUCTURANTS ET AUTRES INGRÉDIENTS POUR LA GLACE AGRIMONTANA



Structurants techniques **NATURELS** à base de farines et de fibres végétales.



Sachet aseptique.

PREPESATE		Poids net (Kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
08355	Prepesata classique 	5.0	2	Neutro Agrimontana enrichi de l'ensemble de solides et de sucres (à l'exclusion du saccharose) nécessaires à créer une recette de glace. Prepesata Classique simplifie la pesée des ingrédients. Ajouter uniquement le lait, la crème fraîche et le saccharose. Utilisation à chaud recommandée (85°).	Glace	100-120 g/Kg mélange
08210	Prepesata crémeux 	2.0	6	Prepesata classique enrichie en crème fraîche en poudre pour obtenir une glace encore plus crémeuse. La farine de caroube est le seul épaississant. Prepesata Crémeux simplifie la pesée des ingrédients. Utilisation à chaud recommandée (85°).	Glace	150-170 g/kg of mixture
08234	Prepesata Nuvola 	2.0	6	Prepesata classique enrichie en protéines du lait qui favorisent l'incorporation de l'air (foisonnement) et apportent encore plus de volume à la glace. Prepesata Nuvola simplifie la pesée des ingrédients. Utilisation à chaud recommandée (85°).	Glace	100-120 g/Kg mélange
08206	Easy Weight Crème 	2.0	6	Neutro Agrimontana enrichi de protéines du lait, lait en poudre et tous les sucres nécessaires pour un correct équilibrage de la recette. Ajouter seulement l'eau pour réhydrater les poudres et l'ingrédient caractérisant. Easy Weight Crème simplifie la pesée des ingrédients. Utilisation à froid (eau tiède).	Glace	210-250 g/kg mélange. Ajouter de l'eau tiède et l'ingrédient caractérisant.
08354	Easy Weight Fruit 	5.0	2	Neutro Agrimontana enrichi en fibres végétales et des sucres nécessaires au correct équilibrage de la recette. Ajouter uniquement les fruits et l'eau. Easy Weight Fruit simplifie la pesée des ingrédients. Utilisation à froid (eau tiède).	Sorbet	200-230 g/kg mélange. Ajouter de l'eau tiède et l'ingrédient caractérisant.

STRUCTURANTS ET AUTRES INGRÉDIENTS POUR LA GLACE AGRIMONTANA



Structurants techniques **NATURELS** à base de farines et de fibres végétales.



Sachet aseptique.

STRUCTURANTS NATURELS POUR GELATO SOFT		Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
08232	Structurant Soft Fruit  	2.0	6	Agrimontana Fruit 50 enrichi et équilibré pour machines à glace à l'italienne. Le simple ajout d'eau et de fruit permet d'obtenir une recette crémeuse et stable.	Sorbet soft	200-230 g/Kg mélange
08233	Structurant Soft Fiordilatte  	2.0	6	Structurant naturel pour machines à glace à l'italienne. Le simple ajout de lait, de crème fraîche et de sucre permet d'obtenir un fiordilatte onctueux et naturel.	Glace soft	150-250 g/Kg mélange
MÉLANGES NATURELS COMPLETS		Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
08278	NOUVEAUTÉ Agrimontana Prepesata citron  	1,2	3	Mélange idéalement équilibré pour la préparation d'un excellent sorbet au citron par la seule addition d'eau. Peut être utilisé dans la machine à granités, selon indications de l'étiquette.	Sorbets	300 g/Kg d'eau
08287	NOUVEAUTÉ Agrimontana Prepesata fraise  	1,2	3	Mélange idéalement équilibré pour la préparation d'un excellent sorbet à la fraise par la seule addition d'eau. Peut être utilisé dans la machine à granités, selon indications de l'étiquette.	Glace et Sorbets	300 g/Kg de mélange
TOPPINGS		Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
043023	Caramel	1.10	3	Les sucres caramélisés donnent la typique saveur de caramel. Idéal pour garnir la pannacotta.	Garniture pour glace, décoration dessert	Variable.
04305	Fruits des bois	1.10	3	Topping crémeux aux fruits des bois.		



Bouteille en plastique.

STRUCTURANTS ET AUTRES INGRÉDIENTS POUR LA GLACE AGRIMONTANA



Structurants techniques **NATURELS** à base de farines et de fibres végétales.

INNOVATION CHOCOLAT GLACES ET CRÈMES		Poids net (Kg)	Unité/carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE	
	05084	Morogoro sorbet	2,70	2	Mélange crémeux de couverture pure origine Morogoro équilibré avec des sucres et structurants naturels. Pour la préparation de la glace, la pasteurisation n'est pas nécessaire.	Sorbet et chocolat frappé.	Pour 2,7Kg de préparation au chocolat ajouter 2 litres d'eau chaude (80°C).
Boîte métal pasteurisée, ouverture facile.							
GELATO GOURMET		Poids net (Kg)	Unité/carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE	
	08288	NOUVEAUTÉ Agrimontana Gelato salato	1	3	Neutro Agrimontana enrichi de fibres végétales et sucres spécifiques qui permettent de obtenir une glace gourmet.	Gourmet	250 g/kg de mélange. Ajouter de l'eau/lait et l'ingrédient caractérisant.
Sachet aseptique.							
LAIT EN POUDRE		Poids net (Kg)	Unité/carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGGIO	
	08331	NOUVEAUTÉ Lait en poudre écrémé	1,0	7	Lait des Alpes italiennes. Produit avec une technique recherchée (no roller). Matière grasse inférieure au 1,5%, protéines 35% environ.	Glace, Pâtisserie.	Variable
	08332	NOUVEAUTÉ Lait en poudre écrémé	25	1			
Sachet aseptique.							

STRUCTURANTS TECHNIQUES		Poids net (Kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
 Sachet aseptique.	08279 NOUVEAUTÉ Agrimontana Semifreddo 	2.0	3	Mélange de sucres structurants conçu pour garantir une texture souple mais durable dans les produits qui se conservent à températures aux températures -18 et -22 °C, comme les parfaits glacés. La recherche spéciale des sucres a permis de réaliser un produit qu'il est homogène et stable pour mélanger à froid dans la machine à pétrir.	Meringue à l'italienne et parfaits glacés.	400g + 200g de blanc d'œuf pour réaliser la meringue à l'italienne. 400g + 200g de jaunes pour réaliser parfaits glacés.
	08330 NOUVEAUTÉ Naturellement crémeux 	1.0	3	Structurant technique pour la pâtisserie, composé de amidons et pectine étudié pour garantir une résistance optimale à la congélation des crèmes. Une fois décongelées, le rendement des préparations est équivalent au produit à peine réalisé.	Pâtisserie : pour crèmes sucrées et salées. Activation à 80 °C.	80-140gr/Kg produit fini.

FRUITS À COQUE ET PÂTES POUR CRÈMES AGRIMONTANA



Des pralinés composés uniquement d'ingrédients purs et naturels, sans arômes artificiels, sans colorants, sans conservateurs, sans huile de palme et dérivés.

PRALINÉS		Poids net (Kg)	Unité/carton	DESCRIPTION	ORIGINES	DESTINATION D'UTILISATION	DOSAGE		
 <p>Boîte métal</p>	05527	Praliné lisse 60% Amandes Sicile & Noisettes Piémont		5	2	Pâte finement raffinée préparée avec fruits secs et sucre mélangés et caramélisés à la main dans les turbines traditionnelles. Recette avec 30% de amandes Sicile et 30% noisettes I.G.P. Piémont et 40% sucre.	Piémont et Sicile	Pâtisserie et chocolaterie	Variable
	05528	Praliné lisse 60% Noisettes Piémont		5	2	Pâte finement raffinée préparée avec noisettes et sucre mélangés et caramélisés à la main dans les raffineuse traditionnelles. Recette avec 60% de noisettes I.G.P. Piémont et 40% sucre.	Piémont	Pâtisserie et chocolaterie	Variable
	05526	Praliné «à l'ancienne» 50% Amandes Sicile		5	2	Pâte raffinée préparée avec amandes et sucre mélangés et caramélisés à la main dans les raffineuse traditionnelles. Recette avec 50% de amandes Sicile et 50% sucre, pâte moins raffinée avec petits morceaux.	Sicile	Pâtisserie et chocolaterie	Variable
	05529	Praliné «à l'ancienne» 50% Noisettes Piémont		5	2	Pâte raffinée préparée avec noisettes et sucre mélangés et caramélisés à la main dans les raffineuse traditionnelles. Recette avec 50% de noisettes I.G.P. Piémont et 50% sucre, pâte moins raffinée avec petits morceaux.	Piémont	Pâtisserie et chocolaterie	Variable
	05522	Praliné lisse 60% Amandes Sicile		5	2	Pâte finement raffinée préparée avec amandes et sucre mélangés et caramélisés à la main dans les raffineuse traditionnelles. Recette avec 60% de amandes Sicile et 40% sucre.	Sicile	Pâtisserie et chocolaterie	Variable
	05512	Praliné lisse 50% Amandes Sicile & Noisettes Piémont		5	2	Pâte finement raffinée préparée avec fruits secs et sucre mélangés et caramélisés à la main dans les raffineuse traditionnelles. Recette avec 50% de amandes Sicile et noisettes I.G.P. Piémont et 50% sucre.	Piémont et Sicile	Pâtisserie et chocolaterie	Variable

FRUITS À COQUE ET PÂTES POUR CRÈMES AGRIMONTANA



Des pralinés composés uniquement d'ingrédients purs et naturels, sans arômes artificiels, sans colorants, sans conservateurs, sans huile de palme et dérivés.



Boîte métal

CRÈMES GIANDUJA				Poids net (kg)	Unité/carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
05023	Gianduja blanc (Cremino)		3	2	Pâte lisse, raffinage en moulin à billes avec noisettes I.G.P. du Piémont, sucre et beurre de cacao.	Piémont	Excellente pour garnir des bonbons en chocolats ; ajoutée à la crème au beurre pour les gâteaux classiques au Gianduja, pour des garnitures de viennoiseries et pâtes levées, pour bavaoises.	Variable	
05024	Gianduja lait		3	2	Pâte lisse, raffinage en moulin à billes avec noisettes I.G.P. du Piémont, masse de cacao Arriba Domori, sucre et lait en poudre.	Piémont	Excellente pour garnir des bonbons en chocolats ; ajoutée à la crème au beurre pour les gâteaux classiques au Gianduja, pour des garnitures de viennoiseries et pâtes levées, pour bavaoises.	Variable	
05025	Gianduja noir		3	2	Pâte lisse, raffinage en moulin à billes avec noisettes I.G.P. du Piémont, masse de cacao Arriba Domori et sucre.	Piémont	Excellente pour garnir des bonbons en chocolats ; ajoutée à la crème au beurre pour les gâteaux classiques au Gianduja, pour des garnitures de viennoiseries et pâtes levées, pour bavaoises.	Variable	
05069	Gianduja pour glace		3	2	Pâte lisse, raffinage en moulin à billes avec noisettes I.G.P. du Piémont, avec cacao et dextrose pour le pouvoir anti-gel.	Piémont	Glaciers	80-210g/l mélange	
04190	Crème Gianduja à tartiner		3	2	Pâte lisse, raffinage en moulin à billes avec noisettes I.G.P. du Piémont, cacao et sucre.	Piémont	Excellent pour donner de la fantaisie aux recettes. Parfait pour un marbrage de la glace à la minute. Que vous pouvez reconditionner pour la revente.	Variable	
PÂTES DE FRUITS À COQUES				Poids net (kg)	Unité/carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
050422	Pâte Pure Noisette du Piémont (torréfaction moyenne)		2.50	2	Pâte pure de noisettes variété "Tonda Gentile Trilobata" des meilleurs crus dans les collines de "Langhe piemontesi".	Piémont	Pour glaciers et pâtisseries.	80 - 120g/l mélange	
05052	Pâte Pistache Classique		2.50	4	Pâte de pistache avec amande et sucre, naturellement colorée à la chlorophylle.	Sicile	Pour glaciers et pâtisseries.	80 - 120g/l mélange	
05063	Pâte Pure Pistache Sélection Agrimontana		2.50	2	Un savant mélange d' Agrimontana avec les meilleures pistaches offertes par la récolte précédente.	Blend Agrimontana	Pour glaciers et pâtisseries.	80 - 120g/l mélange	

FRUITS À COQUE ET PÂTES POUR CRÈMES AGRIMONTANA



Des pâtes nobles composées uniquement d'ingrédients purs et naturels, sans arômes artificiels, sans colorants, sans conservateurs, sans huile de palme et dérivés.

PÂTES DE FRUITS À COQUE			Poids net (kg)	Unité/carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
 <p>Pot Plastique.</p>	00540	Pâte Pure Noisette Alba Sélection Agrimontana	1	3	Un savant mélange d'Agrimontana avec les meilleures noisettes offrent par la dernière récolte.	Piémont	Pour glacières et pâtisseries.	80 - 120g/l mélange
	00542	Pâte Pure Noisette du Piémont	1	3	Pâte de fruits à coque d'origine contrôlée raffinée.	Piémont	Pour glacières et pâtisseries.	80 - 120g/l mélange
	00554	Pâte Pure Amande Val di Noto	1	3	Pâte raffinée préparée exclusivement avec des amandes entières blanchies et non grillées des variétés Pizzuta, Fascionella et Romana. Goût délicat et parfumé.	Sicile	Pour glacières et pâtisseries.	100 - 140g/l mélange
	00564	Pâte Pure Pistache "Feudo San Biagio silk" (Lisse)	1	3	De l'ancien bourg des fiefs siciliens, un autre grand cru, avec ses saveurs caractéristiques et intenses.	Sicile	Pour glacières et pâtisseries.	80 - 120g/l mélange
	00566	Pâte Pure Pistache "Feudo San Biagio" Special (avec grains)	1	3	De l'ancien bourg des fiefs siciliens, un autre grand cru, avec ses saveurs caractéristiques et intenses, avec des petits grains.	Sicile	Pour glacières et pâtisseries.	80 - 120g/l mélange
	00565	Pâte Pure Pistache Bronte AOP (lisse)	1	3	Des flarcs du volcan Etna, naturellement verte, une pâte de pistaches grillées au goût et à la puissance aromatique unique.	Sicile	Pour glacières et pâtisseries.	80 - 120g/l mélange
	00567	Pâte Pure Pistache Sélection Agrimontana	1	3	Un savant mélange d'Agrimontana avec les meilleures pistaches offrent par la dernière récolte.	Blend Agrimontana	Pour glacières et pâtisseries.	80 - 120g/l mélange
	05096	Pâte pure Noix de Sorrento *	1	3	Pâte pure du gout aromatique et caractéristique.	Sorrento - Campania	Pour glacières et pâtisseries.	60 - 80g/l mélange
	05103	NOUVEAUTÉ Pâte pure Cacahuete *	1	3	Pâte cacahuete 100% de première qualité	Argentine	Pour glacières et pâtisseries.	80-100 g/l mélange

* Produit non certifié Kasher

FRUITS À COQUE ET PÂTES POUR CRÈMES AGRIMONTANA



Des pâtes nobles composées uniquement d'ingrédients purs et naturels, sans arômes artificiels, sans colorants, sans conservateurs, sans huile de palme et dérivés.

PÂTES POUR GLACIES ET PÂTISSIERS				Poids net (kg)	Unité/carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
 Boîte métal	00552	Pâte Pistache Classique		1	3	Pâte pistache avec amande et sucre, naturellement colorée à la chlorophylle.			100-140 g/l mélange
	00544	Pâte Gianduja Classique		1	3	Pâte lissée, préparée, avec raffinage en moulin à billes avec noisettes I.G.P. du Piémont, cacao et sucre.	Diverses	Pour glaciers et pâtisseries.	100-120 g/l mélange
	00548	Pâte de Nougat (Torroncino)		1	3	Pâte avec morceaux préparée avec des noisettes, du miel et des extraits naturels d'agrumes et de vanille.			100-140 g/l mélange

PÂTES POUR CRÈMES				Poids net (kg)	Unité/carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE
 Pot Plastique.	04200	Vanille Bourbon		1.40	6	Avec extrait naturel de vanille Bourbon, à l'aspect granuleux dû aux graines de la gousse.	Madagascar	Pour glaciers et pâtisseries.	50-70 g/l mélange
	04201	Menthe Blanche		1.40	6	Préparée avec extrait naturel de menthe du Piémont, avec sa typique couleur blanche.	Piémont	Pour glaciers et pâtisseries., idéale avec le chocolat (after eight).	80-100 g/l mélange
	04202	Pâte Réglice		1.40	6	Pâte préparée avec réglisse et sucre.	Calabre	Pour glaciers et pâtisseries.	80-100 g/l mélange
	04203	Caramel		1.40	6	Préparée avec du sucre caramélisé, sans utilisation de colorants ni d'arômes.	Recette Agrimontana	Glaciers (glace à la panna cotta et caramel).	80-100 g/l mélange
	04221	Coco		1.40	6	Pâte de coco avec paillettes de coco.	Sri Lanka	Pour glaciers et pâtisseries.	80-100 g/l mélange

FRUITS À COQUE ET PÂTES POUR CRÈMES AGRIMONTANA



Des pâtes nobles composées uniquement d'ingrédients purs et naturels, sans arômes artificiels, sans colorants, sans conservateurs, sans huile de palme et dérivés.

CAFÉ		Poids net (kg)	Unité/carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE	
	05070	Pâte de Café illy *	1	3	Pâte de café arabica Illy et sucre finement broyés.	Colombie Guatemala Kenya Éthiopie El Salvador Costa Rica Mexique Panama et Honduras	50-70g/kg mélange	
Boîte métal pasteurisée, ouverture facile.								
	05075	Extrait liquide de Café illy *	1	3	Pur extrait réalisé avec le mélange de cafés Illy, liquide, très concentré.	Glaciers et pâtisseries	max 3% sur le mélange	
Bouteille en plastique.								
FRUITS À COQUE GRILLÉS		Poids net (kg)	Unité/carton	DESCRIPTION	ORIGINES	SUGGESTIONS D'UTILISATION	DOSAGE	
	05005	Noisettes du Piémont I.G.P. entières	2	3	Noisettes grillées calibre 13-15 mm. Avec un degré de torréfaction idéal pour en révéler toute la finesse et la puissance aromatique.	Piémont	Glaciers et pâtisseries	Variable
	05054	NOUVEAUTÉ Noisettes italiennes 'Antica Picientia' Grillées				Campania		
Sachet aluminisé sous vide.	05006	Graines de Noisettes du Piémont I.G.P.	2	3	Graines de noisettes grillées (granulométrie 2-4mm)	Piémont	Glaciers et pâtisseries	Variable

* Produit non certifié Kasher

PÂTES D'AMANDES

PATE D'AMANDES		Poids net (kg)	Unité/ carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION	
 <p>Sachet et carton.</p>	M0445	PÂTE D'AMANDE en poudre BESOZZI (55/45)	10	1	Amandes italiennes "Bari" 1er choix, entières, émondées, avec sucre et arômes 1% : vanille et citron. Très finement broyée. Poudre d'amande déshumidifiée.	Pour macarons et frangipane.
 <p>Sachet et carton.</p>	M0449	PÂTE D'AMANDE en poudre BESOZZI Neutre (55/45, sans amande amère)	10	1	Amandes italiennes "Bari" 1er choix et sucre. Très finement broyée. Poudre d'amande déshumidifiée	
 <p>Sachet sous vide.</p>	M0444	MARZIPAN 65%-35%	2.5	4	Marzipan italien, pure pâte d'amande et sucre, sans agents conservateurs ni additifs.	Pour petits fours à la poche et confiseries.
 <p>Sachet sous vide.</p>	M0443	MARZIPAN 50%-50%	2.5	4	Marzipan italien, pure pâte d'amande et sucre, sans agents conservateurs ni additifs.	Pour biscuits amandes et pains de gènes.

INGRÉDIENTS POUR PANETTONE

INGRÉDIENTS POUR PANETTONE		Poids net (kg)	Unité/carton	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'UTILISATION	
 Sac papier.	M0441	Lievitati BESOZZI	15	1	Préparation semi-travaillée à base de farine de froment italienne tendre. Mélange réalisé à partir des meilleures matières premières.	Pour la production de Panettone et produits à base de pâte levée traditionnelle.
	M0440	BESOZZI Oro Lieviti, farine pour Panettone Traditionnel en sac papier	10	1	Farine de force conçue pour la réalisation du panettone.	
 Sachet et carton.	M0442	Enervis BESOZZI de farine de froment italienne en poudre	2	1	Levure naturelle de farine de froment en poudre et levain Naturel (en italien "Pasta madre"). À partir d'une souche de levain centenaire, en suivant la méthode traditionnelle des rafraichissements, en ajoutant uniquement et exclusivement de l'eau et de la farine, opération répétée plusieurs fois, on obtient une pâte dotée d'une concentration optimale de levures naturelles et de lactobacilles, qui sera ensuite séchée puis moulue pour créer ENERVIS.	Conçu pour la production de confectons à base de pâte levée traditionnelle.
 Sachet et carton.	M0392	Glacage BESOZZI en poudre	4	1	Afin d'obtenir facilement et rapidement un glaçage uniforme et croquant.	Idéal pour Panettone et produits cuits au four.

KITS POUR PANETTONE

Tous les Kits contiennent les composants suivants :

M0442 Enervis BESOZZI levure naturelle en poudre - sachet et carton

M0441 Lievitati BESOZZI poudre pour Panettone en sac papier

M0392 Glacage BESOZZI en poudre - sachet et carton

E8875 Moule & Sachet Panettone 100g ou E8872 Moule & Sachet Panettone 500g

*Tout le nécessaire pour produire un vrai Panettone Italien.

ENSEMBLES PANETTONE *		AVEC	Poids net (kg)	Unité/ carton	LES RECETTES
	K0001 Panettone « Classique » (Orange/Cédrat)	Écorces d'orange cubes 8x8 (cod. 2218) et Cédrat cubes 8x8 (cod. 02214) compris dans le kit.	100	500	Ingrédients 1er pétrissage pour 100 panettone de 500g : Lievitati 9 Kg, Eau 6 Kg, Beurre 3 Kg, Farine blanche type 45 (forte, farine de gruau) 2.250 Kg, Enervis 2.000 Kg, Jaunes d'œufs 1.500 Kg, Levure de boulanger 15 g.
	K0002 Panettone « Classique » (Orange/Cédrat)		500	100	Ingrédients 2ème Pétrissage : Pâte du 1er pétrissage 23,765 Kg, Écorces d'orange cubes 8x8 (cod. 2218) 6 Kg, Cédrat cubes 8x8 (cod. 02214) 6 Kg, Lievitati 6 Kg, Beurre 2,625 Kg, Sucre 2,250 Kg, Jaunes 2,250 Kg, Eau 0,750 Kg.
	K0003 Panettone « Automne » (Abricot / noisette)	Abricots en cubes 6x6 (cod. 02202) compris dans le kit.	100	500	Ingrédients 1er pétrissage pour 100 panettone de 500g : Lievitati 9 Kg, Eau 6 Kg, Beurre 3 Kg, Farine blanche type 45 (forte, farine de gruau) 2.250 Kg, Enervis 2.000 Kg, Jaunes d'œufs 1.500 Kg, Levure de boulanger 15 g.
	K0004 Panettone « Automne » (Abricot / noisette)		500	100	Ingrédients 2ème Pétrissage : Pâte du 1er pétrissage 23,765 Kg, Abricots en cubes 6x6 (cod. 02202) 12 Kg, Lievitati 6 Kg, Noisette (cod. 05005) 6 Kg, Beurre 2,625 Kg, Sucre 2,250 Kg, Jaunes 2,250 Kg, Eau 0,750 Kg.
	K0005 Panettone « Hiver » (Marrons glacés/Orange/Cacao)	Marrons - Morceaux au sirop (cod. 01515) et Oranges confites - cubes 8x8 (cod. 02218) compris dans le kit.	100	500	Ingrédients 1er pétrissage pour 100 panettone de 500g : Lievitati 9 Kg, Eau 6 Kg, Beurre 3 Kg, Farine blanche type 45 (forte, farine de gruau) 2.250 Kg, Enervis 2.000 Kg, Jaunes d'œufs 1.500 Kg, Levure de boulanger 15 g.
	K0006 Panettone « Hiver » (Marrons glacés/Orange/Cacao)		500	100	Ingrédients 2ème Pétrissage : Pâte du 1er pétrissage 23,765 Kg, Marrons - Morceaux au sirop (cod. 01515) 7,2 Kg, Oranges confites - cubes 8x8 (cod. 02218) 6 Kg, Lievitati 6 Kg, Beurre 2,625 Kg, Sucre 2,250 Kg, Jaunes 2,250 Kg, Eau 0,750 Kg.
	K0007 Panettone « Printemps » (Amarenata)	Amarenata Piémont (cod. 02027)	100	500	Ingrédients 1er pétrissage pour 100 panettone de 500g : Lievitati 9 Kg, Eau 6 Kg, Beurre 3 Kg, Farine blanche type 45 (forte, farine de gruau) 2.250 Kg, Enervis 2.000 Kg, Jaunes d'œufs 1.500 Kg, Levure de boulanger 15 g.
	K0008 Panettone « Printemps » (Amarenata)		500	100	Ingrédients 2ème Pétrissage : Pâte du 1er pétrissage 23,765 Kg, Amarenata Piémont (cod. 02027) 10,8 Kg, Lievitati 6 Kg, Beurre 2,625 Kg, Sucre 2,250 Kg, Jaunes 2,250 Kg, Eau 0,750 Kg.

KITS POUR PANETTONE

Tous les Kits contiennent les composants suivants:
 M0442 Enervis BESOZZI levure naturelle en poudre - sachet et carton
 M0441 Lievitati BESOZZI poudre pour Panettone en sac papier
 M0392 Glacage BESOZZI en poudre - sachet et carton
 E8875 Moule & Sachet Panettone 100g ou E8872 Moule & Sachet Panettone 500g

E8879 Moule&Sachet Panettone 750g
 E8878 Broches pour Panettone *20
 E8871 2 Verres mesureur de levée de pate pour Panettone

*Tout le nécessaire pour produire un vrai Panettone Italien.

ENSEMBLES PANETTONE *		AVEC	Poids net (kg)	Unité/ carton	LES RECETTES
	K0009 Panettone « Eté » (Mélange de Fruits)	Citrons confits cubes 8x8 (cod. 02229) et Macédoine de fruits (cod. 02231) compris dans le kit.	100	500	Ingrédients 1er pétrissage pour 100 panettone de 500g : Lievitati 9 Kg, Eau 6 Kg, Beurre 3 Kg, Farine blanche type 45 (forte, farine de gruau) 2.250 Kg, Enervis 2.000 Kg, Jaunes d'œufs 1.500 Kg, Levure de boulanger 15 g.
	K0010 Panettone « Eté » (Mélange de Fruits)		500	100	Ingrédients 2ème Pétrissage : Pâte du 1er pétrissage 23,765 Kg, Macédoine de fruits (cod. 02231) 6 Kg, Citrons confits cubes 8x8 (cod. 02229) 6 Kg, Lievitati 6 Kg, Beurre 2,625 Kg, Sucre 2,250 Kg, Jaunes 2,250 Kg, Eau 0,750 Kg.
	K0011 Panettone « Belle Helene » (Chocolat/Poire)	Poires William en cubes 6x6 (cod. 02203), et Chocolat Arriba 75 % (cod. 00830) compris dans le kit.	100	500	Ingrédients 1er pétrissage pour 100 panettone de 500g : Lievitati 9 Kg, Eau 6 Kg, Beurre 3 Kg, Farine blanche type 45 (forte, farine de gruau) 2.250 Kg, Enervis 2.000 Kg, Jaunes d'œufs 1.500 Kg, Levure de boulanger 15 g.
	K0012 Panettone « Belle Helene » (Chocolat/Poire)		500	100	Ingrédients 2ème Pétrissage : Pâte du 1er pétrissage 23,765 Kg, Poires William en cubes 6x6 (cod. 02203) 7,5 Kg, Chocolat Arriba 75 % (cod. 00830) 4,5 Kg, Lievitati 6 Kg, Beurre 2,625 Kg, Sucre 2,250 Kg, Jaunes 2,250 Kg, Eau 0,750 Kg, Zestes d'oranges frais 6.
	K0013 Panettone « Panettone Arriba » (Chocolat/Orange)	Écorces d'orange cubes 8x8 (cod. 02118), Cacao poudre aromatique Domori10/12 (cod. 00606), et Chocolat Arriba 75 % (cod. 00830) compris dans le kit.	100	500	Ingrédients 1er pétrissage pour 100 panettone de 500g : Lievitati 9 Kg, Eau 6 Kg, Beurre 3 Kg, Farine blanche type 45 (forte, farine de gruau) 2.250 Kg, Enervis 2.000 Kg, Jaunes d'œufs 1.500 Kg, Levure de boulanger 15 g.
	K0014 Panettone « Panettone Arriba » (Chocolat/Orange)		500	100	Ingrédients 2ème Pétrissage : Pâte du 1er pétrissage 23,765 Kg, Escorces d'orange en cubes 8x8 (cod. 02218) 7,5 Kg, Chocolat Arriba 75 % (cod. 00830) 4,5 Kg, Cacao poudre aromatique Domori10/12 (cod. 00606) 0,9 Kg, Lievitati 6 Kg, Beurre 2,625 Kg, Sucre 2,250 Kg, Jaunes 2,250 Kg, Eau 0,80 Kg, Zestes d'oranges frais 6, Eau 0,750 Kg.
	K0015 Panettone « Du Soleil » (Orange, Citron, Cedrat)	Melange d'agrumes (cod. 02238) compris dans le kit.	100	500	Ingrédients 1er pétrissage pour 100 panettone de 500g : Lievitati 9 kg, Eau 6 kg, Beurre 3 kg, Farine blanche type 45 (forte, farine de gruau) 2.250 kg, Enervis 2.000 kg, Jaunes d'œufs 1.500 kg, Levure de boulanger 15 g.
	K0016 Panettone « Du Soleil » (Orange, Citron, Cedrat)		500	100	Ingrédients 2ème Pétrissage : Pâte du 1er pétrissage 23,765 kg, Mélange d'agrumes cubes (cod. 2238) 12 kg, Lievitati 6 kg, Beurre 2,625 kg, Sucre 2,250 kg, Jaunes 2,250 kg, Eau 0,750 kg.
	K0017 Panettone "olives et griottes amarena"	Olives denoyautées (cod. 02206) et griottes Amarena (cod. 02009) compris dans le kit.	100	500	Ingrédients 1er pétrissage pour 100 panettone de 500g : Lievitati 9 Kg, Eau 6 Kg, Beurre 3 Kg, Farine blanche type 45 (forte, farine de gruau) 2.250 Kg, Enervis 2.000 Kg, Jaunes d'œufs 1.500 Kg, Levure de boulanger 15 g.
	K0018 Panettone "olives et griottes amarena"		500	100	Ingrédients 2ème Pétrissage : Pâte du 1er pétrissage 23,765 Kg, Griottes Amarena (cod. 02009) 5 Kg, Olives denoyautées (cod. 02206) 7,6 Kg, Lievitati 6 Kg, Beurre 2,625 Kg, Sucre 2,250 Kg, Jaunes 2,250 Kg, Eau 0,750 Kg.

agrimontana
intl.



Agriland s.a.m.
27 Blvd. d'Italie
98000 Monte Carlo - Monaco
Tel. +377 93306173
Depuis la France: +33 677123425
Fax +377 93150120
agriland@agriland.mc
www.agrimontana-international.fr
 Agrimontana International