

agrimontana



“SOLO UN’AZIENDA CHE INSEGUE IL SOGNO
DI OFFRIRE IL MEGLIO DEL NATURALE
PUÒ CIMENTARSI NELL’IMPRESA DI IMPRIGIONARE
LA PRIMAVERA E METTERLA A DISPOSIZIONE TUTTI I GIORNI DELL’ANNO.”

(Cesare Bardini, fondatore di agrimontana)



50° anniversario 1972-2022

Agrimontana attraverso i suoi prodotti esprime la forza e l'eccellenza dei suoi principi, in una combinazione di qualità delle materie prime, territorio, tecnologia, e ricerca. Fondata nel 1972, **nel 2022 Azienda Agrimontana festeggia il 50° anniversario di attività.** Questo importante traguardo è l'occasione di ribadire, dichiarandoli a gran voce, i valori fondanti dell'azienda.

Come agli inizi, così oggi, la valorizzazione e la tutela del territorio, la ricerca dell'eccellenza, la volontà di servire il professionista e il gourmet con prodotti naturali, ricchi di gusto e privi di conservanti, coloranti e aromi sono i nostri capisaldi.

In 50 anni l'Azienda Agrimontana è cresciuta, è entrata in nuovi mercati, ha ampliato la sua offerta, ma non ha fatto compromessi sulla visione del suo fondatore e continua a lavorare secondo i medesimi principi.

Fedele ai suoi valori, l'azienda ha saputo coniugare, con sensibilità e ricerca, tradizione e innovazione, integrando tecnologia e migliorando i processi. Dal 2020 è stato intrapreso un piano di sviluppo ambizioso che coinvolge lo stabilimento produttivo, le infrastrutture e le attività: festeggiamo i nostri primi 50 anni con linee e impianti 4.0, nuovi strumenti digitali di lavoro, e progetti concreti per continuare a far crescere quel sogno che, nel 1972, ha portato alla fondazione di Agrimontana e ancora oggi è fonte di ispirazione per molti artigiani, professionisti, chef, nonché soddisfazione per golosi consumatori.

50 anni sono passati da quel 1972 e l'entusiasmo è quello del primo giorno, così come lo sono la passione per l'eccellenza e l'alta qualità.

Il gusto della natura, dal 1972.



la colazione

confetture extra e marmellate
 confetture extra, mieli e marmellate da 42 gr
 confetture extra, marmellate e miele da 26 gr
 creme
 mieli

il gourmet

marrons glacés
 marroni canditi
 marroni al vapore
 marrons glacés in espositore
 non solo frutta candita
 frutta candita sotto sciroppo
 mostarda di frutta

la regalistica

brillanti di violette

le gelées

IL GUSTO DELLA NATURA

Offrire il meglio del naturale, offrire la natura stessa e permettere a ognuno di assaporarla, scoprirla, innamorarsene. Questo il sogno che, nel 1972, porta alla creazione di agrimontana, azienda leader della frutta lavorata. Un'azienda che, dopo due generazioni, lavora materie prime eccellenti secondo le più pure tecniche artigianali: mani, passione e natura sono i capisaldi di agrimontana.

Ma agrimontana è molto altro. È una famiglia alla quale il fondatore Cesare Bardini ha trasferito la sua essenza. Una famiglia composta dal fratello Enrico, responsabile della visione agrimontana in Italia e all'estero, dai suoi figli Luigi, motore commerciale e finanziario, e Chiara, custode del gusto e della filosofia.

Una famiglia ampia composta anche dalle maestranze aziendali che selezionano uno a uno i frutti canditi, che sorvegliano con dedizione il processo di canditura, dai collaboratori, dai contadini, dai fornitori che condividono con noi la passione di lavorare fianco a fianco con la natura, dai professionisti che utilizzano i prodotti, dai clienti che li degustano e usufruiscono del lavoro di un'intera filiera.

Tutto questo è agrimontana: territorio, artigianalità, tecnologia, eccellenza. Tutto questo siamo noi: un viaggio di avvicinamento alla Natura e alle interpretazioni nel gusto di pasticciere, cuochi e gelatieri. Un viaggio che parte dall'amore incondizionato per la vera tradizione che fa della passione una professione.



RISPETTO E PASSIONE

Sorgiamo in una terra, il Piemonte, in cui la cucina e l'eccellenza sono una vocazione e, come l'impronta del terroir si trasferisce nel vino passando dalla cura del mosto all'insegna della massima naturalità, così ci comportiamo noi custodendo e preservando il gusto delle origini. Adoperiamo ogni cura affinché il valore della natura non venga perso e, attraverso un'agricoltura sostenibile, riusciamo a rispettare i naturali tempi di maturazione, conferendo al prodotto finito caratteristiche eccellenti. Scegliamo di collaborare solo con i coltivatori dei più nobili cultivar e controlliamo personalmente ogni frutto affinché risponda ai nostri standard qualitativi.

IN OGNI PROCESSO METTIAMO PASSIONE E PAZIENZA,
RINUNCIANDO A QUALSIASI SCORCIATOIA CHE POSSA COMPROMETTERE
LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE E NUTRITIVE DELLA FRUTTA
E CI FACCIAMO GARANTI DELLA QUALITÀ DI CIÒ CHE VIENE ETICHETTATO.



GENTILEZZA E TECNOLOGIA

Per custodire dolcemente la bontà, la freschezza e l'eccellenza dei frutti che con attenzione e dedizione abbiamo selezionato, ci serviamo del perfetto connubio tra artigianalità e tecnologia. Una tecnologia che è specchio della voglia e della determinazione di raggiungere livelli eccelsi. Attraverso lavorazioni pulite, prive di coloranti, conservanti e di ogni additivazione di sintesi preserviamo le qualità organolettiche della frutta: dal sapore al profumo, dalla forma alle proprietà nutritive, ognuna di queste caratteristiche risulta intatta come al momento della raccolta.

Nessuna forzatura aromatica, nessuno stravolgimento del prodotto iniziale, piuttosto la garanzia di avere assecondato i perfetti ritmi della natura. Ne è esempio la surgelazione IQF (Individually Quick Frozen), che ci permette di lavorare i nostri ingredienti come se fossero appena raccolti e offrirli in qualsiasi periodo dell'anno. In più, i nostri elevati standard per la gestione della qualità, per la cura e tutela dell'ambiente, della salute e della sicurezza sono riconosciuti dalle più importanti certificazioni a livello internazionale.



UNI EN ISO
90012008



BS OHSAS
180012007



UNI EN ISO
140012004



QUALITÀ E PAZIENZA

Da oltre quarant'anni, i pasticceri che ci scelgono sanno che per le loro creazioni possono contare sulla qualità delle nostre materie prime.

Per questo, candiamo la frutta esclusivamente con metodi artigianali e, utilizzando solo frutta, acqua e zuccheri, riusciamo a conservare i profumi e i sapori più intensi. La canditura è una tecnica che richiede maestria, passione, pazienza e, da sempre, la eseguiamo così perché amiamo lavorare la natura come lo farebbe l'artigiano, con cura e delicatezza per preservarne le preziose qualità.

Ricerchiamo i migliori frutti e li candiamo immergendoli in grandi vasche a cielo aperto, in uno sciroppo fatto di acqua e zuccheri che rinnoviamo ogni giorno.

È un processo lungo che richiede diversi giorni, un processo complesso al quale dedichiamo grande attenzione perché per noi è importante fare le cose per bene, con i tempi giusti.

Fin dagli inizi, agrimontana ha voluto lavorare a stretto contatto con i professionisti, perché crediamo che il confronto positivo con le eccellenze della pasticceria e dell'alta ristorazione internazionale sia fonte di stimolo reciproco e garanzia di offrire sempre un prodotto all'altezza delle aspettative.

A conferma della nostra volontà di servire al meglio i professionisti come i clienti finali, abbiamo intrapreso un progetto ambizioso, riunendo in un team di lavoro, il Team Massari, professionisti dell'arte bianca, riconosciuti e premiati a livello internazionale, che insieme alle risorse agrimontana lavorano al perfezionamento di prodotti, tecniche e ricette.



UNA SINERGIA COSTANTE FATTA DI TALENTO E PASSIONE
CHE CI PORTA A MIGLIORARE PROGRESSIVAMENTE I NOSTRI PRODOTTI,
PERCHÉ LA RICERCA DELL'ECCELLENZA PER GLI ECCELLENTI
NON HA MAI FINE.

AGRIMONTANA ATTRAVERSO I SUOI PRODOTTI ESPRIME LA FORZA
E L'ECCELLENZA DEI SUOI PRINCIPI, IN UNA COMBINAZIONE DI QUALITÀ
DELLE MATERIE PRIME, TECNOLOGIA ALL'AVANGUARDIA E RICERCA.

La scelta di utilizzare esclusivamente materie prime selezionate da filiera nota e tracciabile, la volontà di prediligere packaging sostenibili e garantiti - il vetro, la latta, la carta prodotta dagli scarti naturali - il risparmio e l'ottimizzazione dell'energia in tutte le fasi del processo produttivo e distributivo rendono agrimontana un'azienda all'avanguardia proiettata verso la protezione e la tutela dell'ecosistema.

L'unicità della nostra azienda dipende essenzialmente dalla natura che ci circonda e noi ne siamo profondamente consapevoli. L'azienda infatti sorge all'interno di uno dei Parchi naturali delle Alpi Marittime, una preziosa risorsa che quotidianamente ci impegniamo a salvaguardare da ogni possibile fonte d'inquinamento. Niente costruzioni impattanti per l'ambiente. Divieto di sfruttamento idrico. Grande rispetto per flora e fauna autoctone. Perché l'ambiente in fondo è la nostra prima risorsa e abbiamo il dovere di proteggerlo.

Siamo molto attenti al riciclo, poniamo estrema attenzione alle operazioni di smaltimento degli scarti, progettiamo impianti performanti dal punto di vista del risparmio energetico, crediamo fortemente che la natura sia una ricchezza da preservare responsabilmente.

Prendiamo a cuore chi lavora con noi quotidianamente. Donne e uomini che sono al centro del nostro interesse e che tuteliamo con attente politiche finalizzate alla sicurezza. La tutela delle persone che lavorano con noi e dell'ambiente naturale che ci circonda sono il punto di partenza e di arrivo di ogni nostra attività ed è anche per tutti questi motivi che vantiamo le certificazioni ISO 14001 e ISO 45001 sicurezza.

L'attenzione al territorio è da sempre uno dei capisaldi dell'azienda, che, oggi più che mai, ha voluto intraprendere un percorso virtuoso per produrre qualità in modo sostenibile.



Azienda Agrimontana sceglie per i suoi prodotti etichette che non derivano da carta proveniente da alberi.

QUALITÀ, ATTENZIONE ALLA TUTELA DELL'AMBIENTE E RESPONSABILITÀ NELL'UTILIZZO
DELLE RISORSE SONO SOLO ALCUNE DELLE PRECAUZIONI CHE AGRIMONTANA OGNI GIORNO
ADOTTA ALL'INTERNO DEI PROCESSI DI LAVORO.



la colazione

confetture extra, marmellate e creme

La dicitura extra a norma di legge garantisce
l'utilizzo di sola frutta intera, l'assenza di anidride
solforosa e conservanti.

CONFETTURE EXTRA E MARMELLATE RICETTA CLASSICA

SENZA ADDITIVI CHIMICI

Ricetta tradizionale per confetture extra che contengono esclusivamente frutta di prima scelta, raccolta al giusto punto di maturazione.



SOLO ZUCCHERO DI CANNA

SENZA GLUTINE

Composte da frutta e zucchero, le confetture extra sono naturalmente prive di glutine.

CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	P. NETTO	h/ø
06126	Fragole	12	350 g	11/6,5 cm
06136	Amarene	12	350 g	11/6,5 cm
06146	Albicocche	12	350 g	11/6,5 cm
06156	Lamponi	12	350 g	11/6,5 cm
06166	Mirtilli selvatici	12	350 g	11/6,5 cm
06176	Pesche	12	350 g	11/6,5 cm
06186	Ciliegie	12	350 g	11/6,5 cm
06187	More	12	350 g	11/6,5 cm
06188	Prugne	12	350 g	11/6,5 cm
06189	Mele Cotogne	12	350 g	11/6,5 cm

CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	P. NETTO	h/ø
06190	Limoni	12	350 g	11/6,5 cm
06191	Arance Amare	12	350 g	11/6,5 cm
06192	Fichi	12	350 g	11/6,5 cm
06196	Visciolata	12	350 g	11/6,5 cm
06185	Bergamotto	12	320 g	11/6,5 cm
06101	Cartone misto (1 vaso per tipo: Fragole - Amarene - Albicocche - Lamponi - Mirtilli - Limoni)	6	350 g	11/6,5 cm
06102	Cartone misto (1 vaso per tipo: Ciliegie - Prugne - Arance Amare - Fichi Visciolata - Pesche)	6	350 g	11/6,5 cm



CONFETTURE EXTRA E MARMELLATE I CRUS

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PZ. X CART.	P. NETTO	h/ø
06127	Mara Des Bois	12	340 g	11/6,5 cm
06177	Pêche Des Vignes	12	340 g	11/6,5 cm
06128	Ramassin	12	340 g	11/6,5 cm

MONOVARIETALE

I crus agrimontana sono confetture extra monovarietalmente realizzate unicamente con frutti provenienti da territori specifici.

CONFETTURE EXTRA



I Crus agrimontana conservano il naturale contenuto vitaminico del frutto grazie alla cottura a bassa temperatura.

SENZA GLUTINE

Composte da frutta e zucchero di canna, le nostre extra sono naturalmente prive di glutine.

I CRUS AGRIMONTANA

Agrimontana innova inaugurando una nuova linea di confetture monovarietalmente dal packaging raffinato e contemporaneo.

Da sempre apprezzata per l'eccellenza delle materie prime che seleziona, agrimontana vuole sottolineare ancora di più questo impegno di valorizzazione dei frutti del territorio selezionando l'unicità e la varietà, esaltando con ricette nuove e dedicate l'aromaticità, le caratteristiche naturali distintive, la genetica di ciascun frutto.

Le proposte "I Crus" agrimontana hanno una storia da raccontare e nomi accattivanti, sapori e profumi che sorprenderanno anche i gourmet più attenti e curiosi per la loro originalità ed esclusività.

MARA DES BOIS

Mara des Bois è una varietà di fragola molto apprezzata per il suo profumo invitante di fragoline di bosco, per la sua dolcezza e la sua polpa soda. Il gusto è delicato e fruttato. Si tratta di un'eccellente varietà ricercata sia dai consumatori che ritrovano profumo e sapore delle fragoline di bosco, che dai coltivatori che riconoscono la sua naturale resistenza alle malattie e la sua eccezionale resa.

I frutti di Mara des Bois sono teneri e polposi, di taglia media.

PÊCHE DES VIGNES

Pêche Des Vignes è caratterizzata dal colore rosso brillante e la sua buccia grigia ha una maturazione tardiva: infatti il momento di raccolta avviene nello stesso momento della vendemmia. Grazie al suo colore che ricorda il vino può essere conosciuta anche come "pesca settembrina". La Pêche Des Vignes è piccola, succosa nel sapore, dal gusto delicato.

La selezione della materia prima all'origine, la scelta del momento di maturazione e la cottura a bassa temperatura permettono di mantenere intatte le caratteristiche sensoriali della frutta fresca.

RAMASSIN

Varietà molto diffusa nel Piemonte meridionale, il Ramassin è una susina di piccole dimensioni, dal colore variabile dal giallo ambrato al viola scuro, raccolta a terra ad inizio estate una volta che, perfettamente matura, si è staccata dal ramo. Il Ramassin porta bene il suo nome, soprattutto nella variante dialettale Dalmassin: di origine siriana, il Ramassin appartiene infatti alla famiglia della "susina di Damasco". Molto diffusa nei frutteti privati, si presta a numerose preparazioni per la sua naturale dolcezza, la facilità di separare la polpa dal nocciolo e le sue numerose proprietà: la susina Ramassin è un frutto particolarmente apprezzato, che merita di essere conosciuto anche oltre i confini piemontesi.

CONFETTURE E MARMELLATE LE EXTRA

PIÙ FRUTTA

SENZA GLUTINE

Preparate con frutta e zucchero di canna, le confetture agrimontana sono naturalmente prive di glutine.



-30% ZUCCHERI*

*preparate con meno zucchero rispetto alla ricetta classica agrimontana

PACKAGING GREEN

che rispecchia la filosofia agrimontana. Per l'etichetta abbiamo scelto carta riciclabile e non proveniente da alberi.



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	P. NETTO	h/ø
06901	Le Extra Pesche	12	340 g	11/6,5 cm
06902	Le Extra Fragole	12	340 g	11/6,5 cm
06903	Le Extra Albicocche	12	340 g	11/6,5 cm
06904	Le Extra Ciliegie	12	340 g	11/6,5 cm
06905	Le Extra Amarene	12	340 g	11/6,5 cm
06906	Le Extra Mirtilli selvatici	12	340 g	11/6,5 cm
06907	Le Extra Lamponi	12	340 g	11/6,5 cm
06908	Le Extra Arance Amare	12	340 g	11/6,5 cm

CONFETTURE EXTRA, MIELI E MARMELLATE IN CONFEZIONE DA 42 GR

MONOPORZIONE RICCA

Ideale per room service
e per variare ogni giorno
il gusto della colazione a casa.
5 confetture extra, 1 marmellata e 2 mieli.

TUTTI I PLUS DELLE EXTRA 350 G

Elevata percentuale di frutta, con
pezzi di frutta in formato mignon.



NUOVO CONFEZIONAMENTO

da 24 vasetti

CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	P. NETTO	h/ø
065024	Fragole	24	42 g	4/5,5 cm
065044	Albicocche	24	42 g	4/5,5 cm
065064	Mirtilli	24	42 g	4/5,5 cm
065074	Pesche	24	42 g	4/5,5 cm
065084	Ciliegie	24	42 g	4/5,5 cm
065094	Arance Amare	24	42 g	4/5,5 cm

CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	P. NETTO	h/ø
06501	Fragole - Albicocche - Mirtilli - Pesche - Ciliegie - Arance	144	42 g	4/5,5 cm
065114	Miele Acacia	24	42 g	4/5,5 cm
065144	Miele Italiano Melata di bosco	24	42 g	4/5,5 cm

CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	L/h/p
88512	Espositore plexi 20 vasetti	1	13/13/21,3 cm
88513	Vassoietto plexi 4 vasetti	2	28,6/6,8/2,1cm



CONFETTURE EXTRA, MARMELLATE E MIELI DA 42 GR CONFEZIONI REGALO



CONFEZIONE DA 3 CONFETTURE + 1 MIELE

CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	P. NETTO	L/h/p
06515	Cassetta in legno naturale 3 confetture extra + 1 miele 42 g	6	42 g x 4	13/3/13 cm



CONFEZIONE DA 3 CONFETTURE EXTRA + 1 MARMELLATA

CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	P. NETTO	L/h/p
06518	Astuccio 3 confetture extra + 1 miele 42 g	12	32/10/8,5 cm	



UNALGIORNO

CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	P. NETTO	L/h/p
06519	Astuccio 5 confetture extra + 1 marmellata + 1 miele 42 g	12	42 g x 7	45/4,5/8 cm



Le confetture UNALGIORNO Green rispecchiano la filosofia agrimontana. Per il packaging abbiamo scelto carta riciclabile ecosostenibile, che non contiene cellulosa.

CONFETTURE EXTRA, MARMELLATE E MIELE DA 26 GR



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	P. NETTO	h/ø
06423	Fragole	60	26 g	3,8/4,3 cm
06424	Albicocche	60	26 g	3,8/4,3 cm
06425	Frutti di bosco	60	26 g	3,8/4,3 cm
06427	Arance Amare	60	26 g	3,8/4,3 cm
06426	Ciliegie	60	26 g	3,8/4,3 cm
06428	Miele Acacia	60	26 g	3,8/4,3 cm
88569	Vassoio plexiglass per Hotellerie			



CREMA DI MARRONI

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PZ. X CART.	P. NETTO	h/ø
06116	Crema di Marroni	12	350 g	11/6,5 cm

LA QUALITÀ
DEI MARRONI
AGRIMONTANA



CON VANIGLIA
DI BOURBON
E ZUCCHERO DI CANNA

SENZA GLUTINE

La crema di marroni è un prodotto naturalmente privo di glutine.

Agrimontana prepara la crema di marroni a partire dai frammenti di marroni destinati alla canditura che accidentalmente si rompono in fase di pelatura.

VENGONO QUINDI UTILIZZATI MARRONI DI PRIMISSIMA SCELTA.

I frammenti di marroni selezionati vengono cotti con zucchero di canna ed estratto di bacche di vaniglia Bourbon, fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Prodotta senza alcun tipo di additivo chimico ma utilizzando unicamente ingredienti certi e tracciabili, la crema di marroni può essere consumata tal quale o utilizzata nella preparazione di golose ricette.

La sua consistenza è liscia e cremosa. Il sapore delicato e rotondo grazie all'utilizzo di veri marroni sbucciati.



LE CREME

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PZ. X CART.	P. NETTO	h/ø
06721	Crema di Nocciole	6	330 g	9,5/7,2 cm
06720	Crema di Pistacchi	6	330 g	9,5/7,2 cm

INGREDIENTI SELEZIONATI

Realizzata con pregiato cacao, senza olio di palma.

CON "NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P."



ETICHETTA CORTA

Pochi selezionati ingredienti secondo la ricetta di pasticceria.

CON PISTACCHIO SICILIANO

In completamento alla Crema di Marroni, prodotto iconico per l'azienda, agrimontana lancia due novità realizzate con ingredienti selezionati e nate dall'expertise agrimontana nella produzione di materie prime per la pasticceria.

CREMA DI NOCCIOLE

La Crema di Nocciola IGP agrimontana contiene pregiato cacao e unicamente grassi nobili (burro di cacao, olio di semi di girasole).

Non contiene olio di palma.

Ricetta elaborata secondo la migliore tradizione pasticceria.

CREMA DI PISTACCHI

Dal nome degli antichi feudi della valle del fiume Platani, il nostro blend di grands crus di pistacchi dal sapore caratteristico, intenso e distintivo conferisce alla crema un gusto unico e delicato.

Contiene unicamente grassi nobili (burro di cacao, olio di semi di girasole).

Non contiene olio di palma.

Ricetta elaborata secondo la migliore tradizione pasticceria.





la colazione
i mieli

MIELI

NETTARI DI ORIGINE ITALIANA

7 varietà provenienti dal territorio nazionale.

ATTENTA SELEZIONE DELLE AREE DI RACCOLTA

Con favi posizionati in ambienti incontaminati.



NUOVO FORMATO SQUEEZER

Pratico per la colazione di tutti i giorni.

CENTRIFUGAZIONE A FREDDO

Nessun trattamento termico è utilizzato, per mantenere intatte caratteristiche organolettiche e proprietà nutrizionali.



MIELE DI ACACIA

Origine: valli italiane. **Cristallizzazione:** è uno dei pochi mieli presenti in natura in forma liquida, grazie alla sua particolare composizione zuccherina. **Colore:** molto chiaro, se non il più chiaro in assoluto. **Odore:** molto leggero.

Sapore: molto delicato, ricorda leggermente il profumo dei fiori, vanigliato.

MIELE DI FIORI DI ARANCIO

Origine: agrumeti calabresi e siciliani. **Cristallizzazione:** spesso con cristalli grossi. **Colore:** molto chiaro, tende al bianco.

Odore: intenso. **Sapore:** miele di grande intensità aromatica tra il floreale e il fruttato.

MIELE DI CASTAGNO

Origine: Alpi piemontesi. **Cristallizzazione:** in genere grossi cristalli. **Colore:** da ambrato a quasi nero.

Odore: forte e penetrante. **Sapore:** simile all'odore, pungente all'inizio, tendente all'amaro.

MIELE DI CARDO

Origine: Sicilia. **Cristallizzazione:** piuttosto rapida, consistenza compatta. **Colore:** leggermente ambrato.

Odore: intenso, profumo che ricorda quello dei fiori della campagna mediterranea.

Sapore: prima nota floreale-fruttato, segue nota fresca vegetale.

MIELE DI FIORI ALPINI

Origine: Alpi piemontesi. **Cristallizzazione:** variabile, a seconda delle provenienze botaniche.

Colore: chiaro. **Odore:** intenso. **Sapore:** delicato ma persistente.

MIELE DI MELATA DI BOSCO

Origine: boschi piemontesi. **Cristallizzazione:** tratta dalla linfa delle piante, a differenza del miele la melata non cristallizza.

Colore: molto scuro. **Odore:** intenso e penetrante. **Sapore:** meno dolce dei mieli da nettare, presenta un retrogusto caratteristico di malto e prugne secche.

MIELE MILLEFIORI

Origine: valli italiane. **Cristallizzazione:** variabile, a seconda della composizione.

Colore: tenue tendente all'ambrato. **Odore:** variegato, con gradazioni sempre uniche.

Sapore: variabile in funzione delle aree di raccolta e dei fiori che ne costituiscono il bouquet aromatico.

MIELI

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PZ. X CART.	P. NETTO	h/ø
06821	Acacia	12	400 g	11/6,5 cm
06823	Fiori Alpini	12	400 g	11/6,5 cm
06825	Fiori di Castagno	12	400 g	11/6,5 cm
06826	Fiori d'Arancio	12	400 g	11/6,5 cm
06828	Cardo	12	400 g	11/6,5 cm
065142	Melata di Bosco	72	42 g	4/5,5 cm
065112	Acacia	72	42 g	4/5,5 cm
06829	Millefiori formato Squeezer	12	250 g	11,6/5,8/4,6 cm



REGINA

CODICE	DESCRIZIONE	P. NETTO	PZ. X CART.	L/h/p
06516	Confezione regalo contenente:		4	22/22/7 cm
	1 vaso di Miele di Acacia	42 g		
	1 vaso di Miele di Melata di bosco	42 g		
	1 vaso di Miele*	400 g		
	1 dosamiele con logo agrimontana			

*l'astuccio contiene una selezione di mieli tra: fiori di acacia, fiori delle Alpi, fiori di castagno, fiori d'arancio.





il gourmet **i marroni**

La selezione e lavorazione dei marroni è un processo antico che, ancora oggi, si fonda sull'esperienza e la manualità. La raccolta nei boschi, come la selezione dopo la canditura, viene fatta da mani esperte, che sanno scegliere i semi migliori.

MARRONI DISPONIBILI SU PRENOTAZIONE - IN CONSEGNA DA SETTEMBRE 2022



VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

Selezioniamo la nostra materia prima da filiera nota e controllabile, privilegiando le eccellenze del territorio e le filiere virtuose come l'I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta), la lavoriamo con processi delicati e la trasformiamo senza l'uso di agenti chimici per esaltarne le caratteristiche sensoriali ed organolettiche naturali e restituire un prodotto ricco di gusto.

Curiamo la relazione con i produttori e coltivatori che raccolgono la frutta e i marroni. Senza il loro lavoro nei campi e nei boschi, senza il loro impegno a tutela del patrimonio di eccellenze e varietà, anche il nostro lavoro di trasformazione sarebbe diverso, più povero.

Per celebrare il 50° anniversario dell'azienda, a conferma della nostra volontà di sostenere la filiera del marrone, eccellenza italiana apprezzata in tutto il mondo, abbiamo selezionato il "Marrone di Castel del Rio I.G.P.": marrone dolce e profumato, raccolto nella media valle del Santerno (BO), che Agrimontana ha candito e glassato con maestria e propone in una confezione regalo esclusiva, in edizione limitata.



MARRONS GLACÉS

CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	P. NETTO	L/h/p
00199	Marrons Glacés - 4 frutti stagionati	16	75 g	17/4/8 cm
00161	Marrons Glacés con "Marroni di Castel del Rio I.G.P." - 8 frutti stagionati NOVITÀ	8	175 g	25/5/18 cm
00169	Marrons Glacés - 16 frutti stagionati	6	360 g	21/4/14 cm

SELEZIONATI E
CONFEZIONATI A MANO

UN REGALO
PREZIOSO



NOVITÀ



MARRONS GLACÉS "MARRONE DELLA VALLE DI SUSÀ IGP"

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Tesoro unico proveniente
esclusivamente da marroneti
della Val di Susa.

CANDITURA E GLASSATURA

Marrons Glacés stagionati,
confezionati in atmosfera protettiva.



POLPA MORBIDA E SCIOLGIEVOLE DAL SAPORE DELICATO

Forma ellissoidale, pezzatura
medio-grande, con superficie
quasi priva di solcature.

CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	P. NETTO	L/h/p
00192	Marrons Glacés del Piemonte con "Marrone della Valle di Susa IGP"	8	140 g	24/4/21,5 cm



MARRONS GLACÉS

CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	P. NETTO	L/h/p
00160	Marrons Glacés - in pirottino	6	200 g	22/4/14,5 cm

CANDITURA LENTA SECONDO TRADIZIONE

Marroni lavorati dal fresco senza anidride solforosa, ma con il solo impiego di acqua, zucchero e vaniglia del Madagascar.

GLASSATURA CON ZUCCHERO A VELO

Freschezza, morbidezza e sapore dei marrons glacés sono garantiti dal confezionamento in atmosfera protettiva.



SOLO MARRONI PROVENIENTI DA CASTAGNETI MONITORATI

Raccolti e selezionati a mano, pelati a vapore.



MARRONS GLACÉS E MARRONI CANDITI I CLASSICI

CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	P. NETTO	L/h/p
00140	Marrons Glacés in pirottino	12	280 g	21/4/14 cm
00158	Marroni Canditi 8 frutti	12	160 g	21/4/14 cm
00184	Marroni Canditi 4 frutti	16	80 g	17/4/8 cm



MARRONS GLACÉS PICCOLI ASSAGGI

CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	P. NETTO	L/h/p
00190	Marrons Glacés - in pezzi	8	160 g	8,3/21/4,7 cm



MARRONS GLACÉS GEMELLI

CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	P. NETTO	L/h/p
00143	Marrons Glacés - i gemelli	12	450 g	17/6/7 cm



MARRONI CANDITI SOTTO SCIROPPO

CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	P. NETTO	P. SGOCCIOLATO	h/ø	L/h/p
01657	Marroni	6	680 g	400 g		10/10/10 cm
01637	Marroncini	12	420 g	250 g	11/6,5 cm	
01664	Marroni in pezzi	12	420 g	250 g	11/6,5 cm	





MARRONS GLACÉS IN ESPOSITORE

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PZ. X CART.	QUANTITÀ	L/h/p
00202	Espositore da 65 Marrons Glacés con 5 vaschette da 13 marroni	2	65 pz.	15/23/21,5 cm
00203	Espositore da 39 Marrons Glacés con 3 vaschette da 13 marroni	1	39 pz.	15/29/21,5 cm





il gourmet
la frutta

Nuove variazioni alla frutta lavorata sempre secondo la migliore tradizione agrimontana. Frutta di primissima scelta, candita e confezionata a mano, nel pieno rispetto della sua natura, della sua forma e dei suoi colori.

NON SOLO FRUTTA CANDITA

MASSIMA ESPRESSIONE DEL TERRITORIO

Varietà selezionate con attenzione alla filiera, alle coltivazioni etiche e sostenibili, e al giusto grado di maturazione a difesa delle peculiarità del prodotto originario.

LA QUALITÀ DEL PRODOTTO SCELTO DAL PASTICCERE

Frutta lavorata dal fresco, senza impiego di anidride solforosa, candita con processo lento in leggero sciroppo secondo tradizione.

DALL'APERITIVO AL DESSERT

Prodotti che sanno accorciare le distanze tra dolce e salato, perché lo zucchero di canditura sapientemente dosato esalta i sapori di ogni ricetta.

CONFEZIONAMENTO SOTTO VUOTO

Leggermente pastorizzate, le nostre vaschette sono studiate per mantenere i sapori e i profumi della canditura.



ARANCIA

Filetti di scorze d'arancia della pregiata varietà Washington Navel canditi per conservare i profumi più intensi e naturali del frutto.

CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	P. NETTO	L/h/p
02278	Scorza di arancia	8	200 g	17/4/8,5 cm



ZENZERO

Filetti di zenzero selezionati e confezionati a mano dal colore chiaro e con una spiccata aromaticità.

CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	P. NETTO	L/h/p
02281	Filetti di zenzero	8	200 g	17/4/8,5 cm



ATTRAVERSO UN PROCESSO DI CANDITURA LENTO E DELICATO DIAMO VITA AI NOSTRI PRODOTTI CHE, UNA VOLTA LAVORATI, PRESERVANO TUTTE LE QUALITÀ AROMATICHE DEL FRUTTO APPENA RACCOLTO.



FRUTTA CANDITA SOTTO SCIROPPO

DELICATA CANDITURA

Frutta candita in piccole vasche, preservata nella sua dolcezza dal delicato sciroppo di canditura, che garantisce la conservazione ottimale di morbidezza, profumi e sapore.

IDEALE PER
MACEDONIE, COCKTAIL,
GELATI E DESSERT



SELEZIONE IGINIO MASSARI

NUOVA RICETTA

Amarene Chiare candite in uno sciroppo leggero, dal colore più chiaro che esalta il gusto proprio delle amarene e ne fa l'ingrediente ideale per ricette di pasticceria come la Foresta Nera del Maestro Iginio Massari.

CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	P. NETTO	P. SGOCCIOLATO	L/h/p
02524	Vere Amarene	12	390 g	250 g	11/6,5 cm
02526	Amarene chiare selezione Iginio Massari	12	390 g	250 g	11/6,5 cm
02527	Vere Amarene	6	680 g	400 g	10/10/10 cm
02037	Albicocche	6	680 g	400 g	10/10/10 cm



MOSTARDA DI FRUTTA

RICETTA
TRADIZIONALE
ITALIANA

IDEALE PER
ACCOMPAGNARE PIATTI
DI CARNE, SALUMI
E FORMAGGI



SAPORE PICCANTE
E PUNGENTE

La frutta candita viene immersa
in una miscela di olio essenziale
di senape, di rafano e spezie.

SENZA GLUTINE

Prodotto naturalmente privo di glutine.



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	P. NETTO	L/h/p
02902	Mostarda di frutta vaso ermetico	6	650 g	10/10/10 cm
02911	Mostarda di frutta	6	390 g	11/6,5 cm



la regalistica
le violette

BRILLANTI DI VIOLETTE

TRADIZIONE DOLCIARIA

Le violette brillantate
accompagnavano in
presentazione i marroni
serviti alla corte di Francia
del Re Luigi XIV.

LAVORATE A MANO

Fiori freschi di violetta
raccolti a mano,
selezionati uno a uno,
umettati petalo per petalo
per cristallizzare
lo zucchero come
gocce di rugiada.



I FIORI

Le violette vengono
selezionate con cura
e raccolte a mano.

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PZ. X CART.	L/h/p
01883	Violette scatola da 4 fiori	6	10/4/10 cm





le gelées

GELÉES

SENZA COLORANTI,
SENZA CONSERVANTI,
SENZA AROMI
ARTIFICIALI.

SENZA GLUTINE



6 GUSTI

Fragola, Lampone, Limone,
Cedro, Ciliegia, Arancia.



CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PZ. X CART.	P. NETTO	L/h/p
05224	Espositore 12 sacchetti Gelées	24 pz	100 g	14/31/15,5 cm
05200	Gelées assortite sfuse	12 pz	500 g	17/28 cm
05228	Bocca di lupo Gelées	1 pz + 1 refill	500 g	14/10/21 cm
05229	Amenity Gelées per hotellerie (3 pz per vasetto)	105 pz	24 g	4,5/5,7 cm



Distributore esclusivo per l'Italia di:

PRESTAT
LONDON ESTABLISHED 1902



DAMMANN
FRÈRES




MASTRO JANNI



Domori S.p.A.
Via Pinerolo 72/74, 10060 None (TO)
www.domori.com

Facebook @CIOCCOLATODOMORI

Instagram @DOMORICHOC