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)

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 pasticcieri, 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 italiani 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 9001:2008

BS OHSAS 18001:2007

UNI EN ISO 14001:2004

AGRIMONTANA È UN'AZIENDA CERTIFICATA SECONDO GLI STANDARD INTERNAZIONALI PER LA QUALITÀ, IL RISPETTO DELL'AMBIENTE E LA GARANZIA DELLA SICUREZZA DEGLI AMBIENTI DI LAVORO.

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 zucchero, 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 zucchero che rinnoviamo ogni giorno.

È un processo lungo che richiede dai 15 ai 30 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 ricettazioni.

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 ed appartenenti alla migliore qualità, 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 Fluviali 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 OHSAS 18001 sicurezza.

Grazie a pochi accorgimenti nasce la filosofia di Agrimontana volta alla ricerca del risparmio e dell'ottimizzazione delle energie con l'obiettivo di creare un prodotto il più pulito possibile – come piace fare a noi.

PAPER TREE-FREE
with 95% sugar
cane fiber and
5% hemp and linen

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 ASSUME ALL'INTERNO DEI PROCESSI DI LAVORO.

la colazione

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
06116	Crema Marroni	12	359 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	TBC	P. NETTO	TBC
06127	Mara Des Bois	12	340 g	11/6,5 cm
06177	Pêche Des Vignes NOVITÀ	12	340 g	11/6,5 cm

MONOVARIETALE

I crus Agrimontana sono confetture monovarietali realizzate unicamente con frutti provenienti da territori specifici.

SENZA GLUTINE

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

NOVITÀ

I Crus Agrimontana conservano il naturale contenuto vitaminico del frutto grazie alla cotture a bassa temperatura.

NUOVA RICETTA

creata per esaltare le caratteristiche naturali della pesca Pêche des Vignes.

I CRUS AGRIMONTANA

Agrimontana innova inaugurando una nuova linea di confetture monovarietali 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 DE 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. Ricca in vitamina C, provitamina A e vitamina B9, Mara des Bois ha proprietà nutrizionali eccezionali perché oltre alle vitamine che contiene, è poco calorica e costituisce una valida fonte di ferro, calcio e magnesio, nonché di fibre.

PÊCHE DE VIGNE

Pêche De Vigne 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 de vigne 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.

CONFETTURE EXTRA E MARMELLATE
LE EXTRA CON MENO ZUCCHERO

NOVITÀ DIPONIBILE DA LUGLIO 2020

PIÙ FRUTTA

SENZA GLUTINE

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

-30% ZUCCHERI*

*confetture extra 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 NOVITÀ	12	330 g	11/6,5 cm
06902	Le Extra Fragole NOVITÀ	12	330 g	11/6,5 cm
06903	Le Extra Albicocche NOVITÀ	12	330 g	11/6,5 cm
06904	Le Extra Ciliegie NOVITÀ	12	330 g	11/6,5 cm
06905	Le Extra Amarene NOVITÀ	12	330 g	11/6,5 cm
06906	Le Extra Mirtilli selvatici NOVITÀ	12	330 g	11/6,5 cm
06907	Le Extra Lamponi NOVITÀ	12	330 g	11/6,5 cm
06908	Le Extra Arance Amare NOVITÀ	12	330 g	11/6,5 cm

CONFETTURE EXTRA, MIELI E MARMELLATE IN CONFEZIONE DA 42 GR

LA PRATICITÀ DELLA MONOPORZIONE

Formato ideale per gli alberghi.

UN GUSTO AL GIORNO

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.

CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	P. NETTO	h/ø
065022	Fragole	72	42 g	4/5,5 cm
065042	Albicocche	72	42 g	4/5,5 cm
065062	Mirtilli	72	42 g	4/5,5 cm
065072	Pesche	72	42 g	4/5,5 cm
065082	Ciliegie	72	42 g	4/5,5 cm
065092	Arance Amare	72	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
065112	Miele Acacia	72	42 g	4/5,5 cm
065142	Miele Italiano Melata di bosco	72	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	28,6/6,8/2,1 cm

CONFETTURE EXTRA, MARMELLATE E MIELI
DA 42 GR CONFEZIONI REGALO

NOVITÀ DIPONIBILE DA LUGLIO 2020

7 x 42 g

CONFEZIONE DA 3 CONFETTURE + 1MIELE

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	42 g x 4	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 NOVITÀ	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 e non proveniente da alberi.

CONFETTURA EXTRA, MARMELLATE E MIELE DA 26 GR

FORMATO MONODOSE

Per non sprecare neanche un grammo di dolcezza.

VARIETÀ GARANTITA

4 confetture extra, 1 marmellata e 1 miele.

LA MIGLIORE RICETTA AGRIMONTANA

Etichetta corta, senza conservanti né coloranti. Senza glutine.

CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	P. NETTO	h/ø
06423	Fragole	144	26 g	3,8/4,3 cm
06424	Albicocche	144	26 g	3,8/4,3 cm
06425	Frutti di bosco	144	26 g	3,8/4,3 cm
06427	Arance Amare	144	26 g	3,8/4,3 cm
06426	Ciliegie	144	26 g	3,8/4,3 cm
06428	Miele Acacia	144	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 FEUDO SAN BIAGIO®

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 pasticcera.

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 pasticcera.

la colazione

i mieli

MIELI ITALIANI

NOVITÀ DIPONIBILE DA LUGLIO 2020

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.

MIELI ITALIANI

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
06814	Melata di Bosco	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 NOVITÀ	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 di Fiori di Arancio	400 g		
	1 dosamiele con logo Agrimontana			

il gourmet

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.

MARRONS GLACES
"MARRONE DELLA VALLE DI SUSA IGP"

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Tesoro unico proveniente esclusivamente da marroneti della Val di Susa.

CANDITURA E GLASSATURA

Marrons Glacés stagnolati, confezionati in atmosfera protettiva.

POLPA MORBIDA E SCIOGLIEVOLE DAL SAPORE DELICATO

Forma elissoidale, 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	150 g	24/4/21,5 cm

I MARRONS GLACÉS AGRIMONTANA

SOLO MARRONI PROVENIENTI DA CASTAGNETI DI MONTAGNA

Raccolti e selezionati a mano, pelati a vapore.

CANDITURA LENTA SECONDO TRADIZIONE

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

GLASSATURA AL FORNO CON ZUCCHERO A VELO

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

I MARRONS GLACÉS AGRIMONTANA
EDIZIONE LIMITATA IGINIO MASSARI

Il Marrone Glassato, simbolo distintivo di Agrimontana, rappresenta da sempre la perfetta espressione dell'arte della pasticceria, tanto apprezzata all'estero quanto celebrata in patria. Edizione limitata "Selezione Iginio Massari" vuole celebrare esattamente questo sodalizio, un filo invisibile che lega il marrone glassato con l'alta pasticceria, in questo caso rappresentata da uno dei più famosi pasticceri al mondo: Iginio Massari.

Raccolti e selezionati a mano i Marroni Piemonte "Selezione Iginio Massari" rappresentano la massima espressione del nostro territorio, il Piemonte, che da sempre è terra di assoluta eccellenza.

Grandi, Morbidi e Delicati i Marroni Piemonte "Selezione Iginio Massari" rappresentano un piccolo piacere gourmet accessibile ai veri interditori.

MARRONS GLACÉS

	CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	P. NETTO	L/h/p
	00199	Marrons Glacés - 4 frutti	16	75 g	17/4/8 cm
	00159	Marrons Glacés - 8 frutti	8	175 g	25/5/18 cm
DIPONIBILE DA SETTEMBRE 2020	00169	Marrons Glacés - 16 frutti SELEZIONE SPECIALE IGINIO MASSARI	6	360 g	21/4/14 cm
	88514	Mini candissoir	1	-	diametro 20 cm

SELEZIONE SPECIALE IGINIO MASSARI

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

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	

SPECIALITÀ AI MARRONI

CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	P. NETTO	L/h/p
05110	Liquore alla Crema di marroni	3	70 cl.	6,5/24/11 cm

MARRONS GLACÉS
GEMELLI

CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	P. NETTO	L/h/p
00186	Marrons Glacés - i gemelli	12	450 g	17 /6/7 cm

MARRONS GLACÉS
IN ESPOSITORE

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PZ. X CART.	QUANTITÀ	L/h/p
00196	Espositore da 39 Marrons Glacés con 3 vaschette da 13 marroni	4	39 pz.	15/29/21,5 cm
00197	Espositore da 65 Marrons Glacés con 5 vaschette da 13 marroni	2	65 pz.	15/23/21,5 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.

CONFEZIONAMENTO BREVETTATO

Vaschette sotto vuoto, leggermente pastorizzate, studiate per mantenere i sapori e i profumi della canditura.

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.

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

Vere Amarene e Albicocche Tonde di Costigliole candite in piccole vasche e preservate nella loro dolcezza dallo sciroppo di canditura.

IDEALE PER MACEDONIE, COCKTAIL, GELATI E DESSERT

LEGGERO SCIROPPO

Il confezionamento con lo sciroppo di canditura mantiene la morbidezza della frutta appena lavorata e conferisce maturità e pienezza di sapore.

SENZA GLUTINE

CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	P. NETTO	P. SGOCCIOLATO	L/h/p
02524	Vere Amarene	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

SAPORE PICCANTE E PUNGENTE

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

RICETTA TRADIZIONALE ITALIANA

SENZA GLUTINE

Prodotto naturalmente privo di glutine.

IDEALE PER ACCOMPAGNARE PIATTI DI CARNE, SALUMI E FORMAGGI

CODICE	DESCRIZIONE	PZ. X CART.	P. NETTO	L/h/p
02900	Mostarda di frutta vaso ermetico	6	650 g	10/10/10 cm
02910	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.

6 GUSTI

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

SENZA GLUTINE

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PZ. X CART.	P. NETTO	L/h/p
05224	Espositore 12 sacchetti Gelées NOVITÀ	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 NOVITÀ	1 pz + 1 refill	500 g	14/10/21 cm
05229	Amenity Gelées per hotellerie (3 pz per vasetto) NOVITÀ	105 pz	24 g	4,5/5,7 cm