DOMORI

COLLEZIONE 2023

Domori presenta:

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 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.

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.

UNI EN ISO 9001:2015

UNI EN ISO 14001:2015

UNI EN ISO 45001:2018

QUALITÀ E PAZIENZA

Da oltre cinquant'anni, i pasticcieri 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 ricettazioni.

AGRIMONTANA DALL'INIZIO DEL 2023 HA INTRAPRESO UN PERCORSO ESG

Il percorso "ESG" è un approccio moderno ed eticamente corretto alla gestione d'impresa dove sono sviluppati in ottica di sostenibilità le relazioni con l'ambiente naturale (Environment), con il contesto sociale e umano (Social) e con la gestione d'impresa considerata nel suo insieme (Governance). Il percorso ESG si conclude ogni anno con l'emissione di un documento formale che è vero e proprio bilancio di sostenibilità.
Gli obiettivi perseguiti hanno caratteristiche e ambiti ben definiti:
Per la parte ambientale si vuole azzerare l'impatto dell'azienda sull'ambiente grazie all'utilizzo di fonti rinnovabili (energia solare), ottimizzare l'uso delle risorse naturali (aria, acqua, etc.) e sviluppare il riutilizzo e reimpiego ove possibile.
Per la parte sociale si vuole sostenere la diversità di genere in tutti i livelli dell'organizzazione, garantire un alto livello di formazione per tutto il personale e sviluppare un sistema di integrazione per le persone diversamente abili.
Per la parte della gestione d'impresa si vogliono aumentare ancora le certificazioni di qualità riconosciute a livello internazionale, garantire sempre una reportistica di dati e informazioni completa dei dati ESG sia per gli organi interni ed esterni, garantire una quota fissa importante di risorse finanziarie per lo sviluppo del progetto ESG.

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

agrimontana

LA COLAZIONE
CONFETTURE EXTRA, MARMELLATE, COMPOSTE DI FRUTTA, CREME E MIELI

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

agrimontana

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.

FRAGOLE

Codice: AG06126
Peso: 350 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

AMARENE

Codice: AG06136
Peso: 350 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

ALBICOCCHE

Codice: AG06146
Peso: 350 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

LAMPONI

Codice: AG06156
Peso: 350 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

MIRTILLI SELVATICI

Codice: AG06166
Peso: 350 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

PESCHE

Codice: AG06176
Peso: 350 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

CILIEGIE

Codice: AG06186
Peso: 350 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

PRUGNE

Codice: AG06188
Peso: 350 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

MELE COTOGNE

Codice: AG06189
Peso: 350 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

LIMONI

Codice: AG06190
Peso: 350 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

ARANCE AMARE

Codice: AG06191
Peso: 350 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

FICHI

Codice: AG06192
Peso: 350 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

VISCIOLATA

Codice: AG06196
Peso: 350 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

BERGAMOTTO

Codice: AG06185
Peso: 320 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

CONFETTURE EXTRA E MARMELLATE
I CRUS

Da sempre apprezzata per l'eccellenza delle materie prime che seleziona,
con la linea "I Crus" 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, packaging
raffinati e contemporanei, sapori e profumi che sorprenderanno anche i gourmet
più attenti e curiosi grazie alla loro originalità ed esclusività.

NOVITÀ

I CRUS
LIMONE DI AMALFI I.G.P.

La marmellata di limone Limone di Amalfi I.G.P. agrimontana è realizzata con profumati "Limoni di Amalfi I.G.P." ad alto tenore di frutta: contiene 47 grammi di limoni italiani per 100 grammi di prodotto. Vengono aggiunte scorzette di limone tagliate a mano con cura.

Codice: AG06130
Peso: 340 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

NOVITÀ

I CRUS BERGAMOTTO

Solo bergamotti di prima scelta, raccolti al punto giusto di maturazione, miscelati con zucchero di canna che regala alla frutta una consistenza particolare. Una ricetta tradizionale ideale sul pane e da provare come accompagnamento di formaggi stagionati.

Codice: AG06129
Peso: 340 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

I CRUS 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.

Codice: AG06177
Peso: 340 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

I CRUS
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.

Codice: AG06127
Peso: 340 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

I CRUS
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". Si presta a numerose preparazioni per la sua naturale dolcezza, la facilità di separare la polpa dal nocciolo e le sue numerose proprietà.

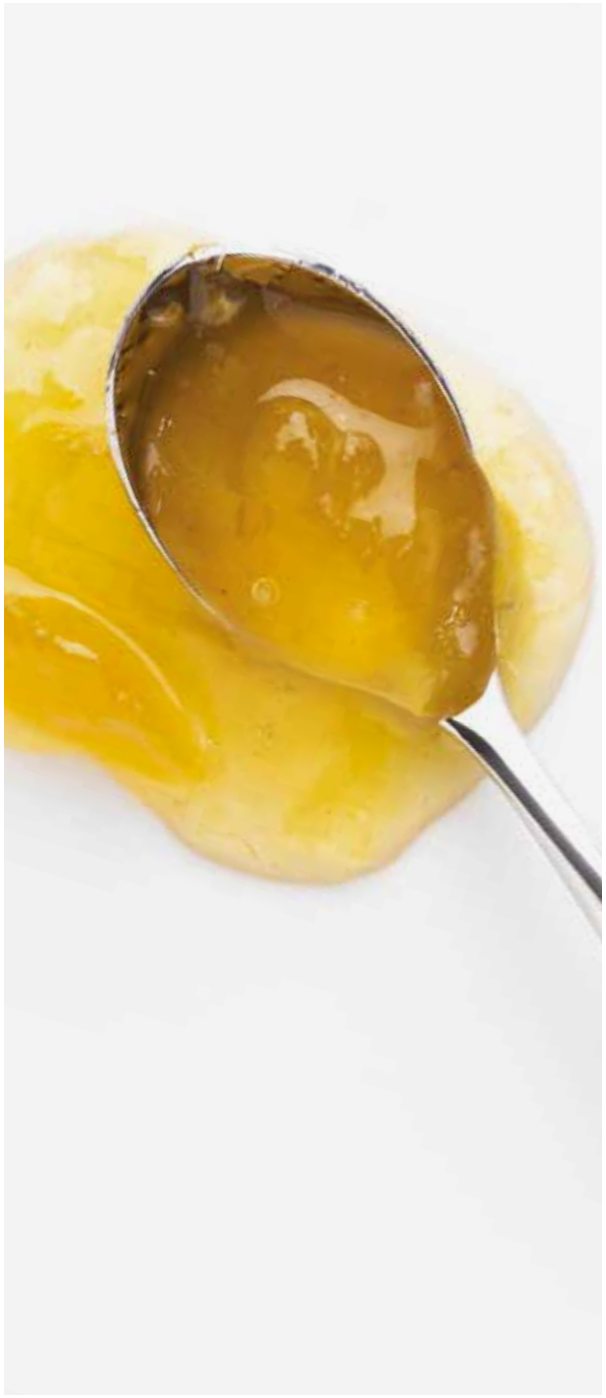
Codice: AG06128
Peso: 340 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

COMPOSTE DI FRUTTA
LE EXTRA

Più frutta e meno zucchero
Ricetta preparata con meno zucchero rispetto alla ricetta classica agrimontana

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

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



LE EXTRA PESCHE

Codice: AG06901
Peso: 330 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

LE EXTRA FRAGOLE

Codice: AG06902
Peso: 330 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

LE EXTRA ALBICOCCHE

Codice: AG06903
Peso: 330 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

LE EXTRA CILIEGIE

Codice: AG06904
Peso: 330 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

LE EXTRA AMARENE

Codice: AG06905
Peso: 330 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

LE EXTRA MIRTILLI SELVATICI

Codice: AG06906
Peso: 330 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

LE EXTRA LAMPONI

Codice: AG06907
Peso: 330 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

LE EXTRA ARANCE AMARE

Codice: AG06908
Peso: 330 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

agrimontana

CONFETTURE EXTRA, MIELI E MARMELLATE DA 42 GR

Tutti i plus delle extra 350 g
Elevata percentuale di frutta, con pezzi di frutta in formato mignon.

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.

FRAGOLE

Codice: AG065024
Peso: 42 g
Pz x Cartone: 24
h/ø: 4/5,5 cm

ALBICOCCHE

Codice: AG065044
Peso: 42 g
Pz x Cartone: 24
h/ø: 4/5,5 cm

MIRTILLI

Codice: AG065064
Peso: 42 g
Pz x Cartone: 24
h/ø: 4/5,5 cm

PESCHE

Codice: AG065074
Peso: 42 g
Pz x Cartone: 24
h/ø: 4/5,5 cm

CILIEGIE

Codice: AG065084
Peso: 42 g
Pz x Cartone: 24
h/ø: 4/5,5 cm

ARANCE AMARE

Codice: AG065094
Peso: 42 g
Pz x Cartone: 24
h/ø: 4/5,5 cm

MIELE DI ACACIA

Codice: AG065114
Peso: 42 g
Pz x Cartone: 24
h/ø: 4/5,5 cm

MELATA DI BOSCO

Codice: AG065144
Peso: 42 g
Pz x Cartone: 24
h/ø: 4/5,5 cm

FRAGOLE 42g

ALBICOCCHE 42g

MIRTILLI 42g

PESCHE 42g

CILIEGIE 42g

ARANCE AMARE 42g

CARTONE MISTO

Fragole - Albicocche - Mirtilli - Pesche - Ciliegie - Arance.

Codice: AG06501
Pz x Cartone: 144

ESPOSITORE PLEXI 20 VASETTI

Codice: AG88512
Pz x Cartone: 1
L/h/p: 13/13/21,3 cm

VASSOIETTO PLEXI 42g

Codice: AG88513
Pz x Cartone: 2
L/h/p: 28,6/6,8/2,1 cm

agrimontana

CONFETTURE EXTRA, MIELI E MARMELLATE DA 42 GR CONFEZIONI REGALO

CONFEZIONE DA 3 CONFETTURE + 1 MIELE

Cassetta in legno naturale,
3 confetture extra + 1 miele 42 g.

Codice: AG06515
Peso: 42 g x 4
Pz x Cartone: 6
L/h/p: 13/3/13 cm

CONFEZIONE DA 3 CONFETTURE EXTRA + 1 MARMELLATA

Astuccio 3 confetture extra + 1 marmellata 42 g.

Codice: AG06518
Peso: 42 g X 4
Pz x Cartone: 12
L/h/p: 32/10/8,5 cm

UNALGIORNO

Astuccio 5 confetture extra + 1 marmellata + 1 miele 42 g.
Le confetture UNALGIORNO Green rispecchiano la filosofia agrimontana. Per il packaging abbiamo scelto carta riciclabile ecosostenibile, che non contiene cellulosa.

Codice: AG06519
Peso: 42 g x 7
Pz x Cartone: 12
L/h/p: 45/4,5/8 cm

agrimontana

CONFETTURE EXTRA, MARMELLATE E MIELI DA 26 GR

Formato monodose
Per non sprecare neanche un grammo di dolcezza.

Varietà garantita
5 confetture extra, 1 marmellata e 2 mieli.

La migliore ricetta agrimontana
Etichetta corta, senza conservanti né coloranti. Senza glutine.

FRAGOLE

Codice: AG06423
Peso: 26 g
Pz x Cartone: 60
h/ø: 3,8/4,3 cm

ALBICOCCHE

Codice: AG06424
Peso: 26 g
Pz x Cartone: 60
h/ø: 3,8/4,3 cm

FRUTTI DI BOSCO

Codice: AG06425
Peso: 26 g
Pz x Cartone: 60
h/ø: 3,8/4,3 cm

CILIEGIE

Codice: AG06426
Peso: 26 g
Pz x Cartone: 60
h/ø: 3,8/4,3 cm

ARANCE AMARE

Codice: AG06427
Peso: 26 g
Pz x Cartone: 60
h/ø: 3,8/4,3 cm

NOVITÀ

PESCA

Codice: AG06430
Peso: 26 g
Pz x Cartone: 60
h/ø: 3,8/4,3 cm cm

VASSOIETTO PLEXI VASETTI 26g

Codice: AG88569
Pz x Cartone: 2
L/h/p: 30,5/2,1/6 cm

MIELE DI ACACIA

Codice: AG06428
Peso: 26 g
Pz x Cartone: 60
h/ø: 3,8/4,3 cm cm

NOVITÀ

MELATA DI BOSCO

Codice: AG06429
Peso: 26 g
Pz x Cartone: 60
h/ø: 3,8/4,3 cm cm

agrimontana

LE CREME

Ingredienti selezionati

Etichetta corta

Pochi selezionati ingredienti secondo la ricetta di pasticceria.

CREMA DI MARRONI

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

Codice: AG06116
Peso: 350 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

NOCCIOLA

La crema Nocciola agrimontana con "Nocciola Piemonte I.G.P." 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.

Codice: AG06721
Peso: 330 g
Pz x Cartone: 6
h/ø: 9,5/7,2 cm

PISTACCHIO

Il blend agrimontana di grands crus di pistacchi dal sapore caratteristico, intenso e distintivo conferisce alla crema Pistacchio 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.

Codice: AG06720
Peso: 330 g
Pz x Cartone: 6
h/ø: 9,5/7,2 cm

agrimontana

I MIELI

Attenta selezione delle aree di raccolta con favi posizionati in ambienti incontaminati.
Centrifugazione a freddo: nessun trattamento termico è utilizzato, per mantenere intatte caratteristiche organolettiche e proprietà nutrizionali.

MIELE DI ACACIA

Origine: Italia e Europa.
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.

Codice: AG06821
Peso: 400 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

MIELE DI FIORI ALPINI

Origine: Alpi piemontesi.
Cristallizzazione: variabile, a seconda delle provenienze botaniche.
Colore: chiaro.
Odore: intenso.
Sapore: delicato ma persistente.

Codice: AG06823
Peso: 400 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

REGINA

Confezione regalo. Contiene:
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

**scelto fra Fiori di acacia, Fiori delle Alpi, Fiori di Castagno, Fiori d'Arancio.*

Codice: AG06516
Pz x Cartone: 4
L/h/p: 22/22/7 cm

MIELE FIORI 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.

Codice: AG06825
Peso: 400 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

MIELE FIORI D'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.

Codice: AG06826
Peso: 400 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

agrimontana

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.

agrimontana

I MARRONI

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.

NOVITÀ

MARRONS GLACÉS IN CONFEZIONE REGALO

Il Marron Glacé, prodotto iconico di agrimontana, rappresenta da sempre la perfetta espressione dell'arte della pasticceria. Confezionati in atmosfera protettiva e presentati in pirottini di carta mantengono la fragranza e il profumo dei marroni glassati appena usciti dal forno. Una confezione preziosa composta da due vaschette di marrons glacés, per un regalo d'alta pasticceria.

Codice: AG00168
Peso: 400 g
Pz x Cartone: 2
L/h/p: 22/9/15 cm

MARRONS GLACÉS CON "MARRONE DI CASTEL DEL RIO I.G.P."

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 contenente 8 marroni stagnolati.

Codice: AG00161
Peso: 175 g
Pz x Cartone: 8
L/h/p: 25/5/18 cm

MARRONS GLACÉS CON "MARRONE DELLA VALLE DI SUSA I.G.P."

Marrons Glacés del Piemonte con "Marrone della Valle di Susa IGP". Tesoro unico proveniente esclusivamente da marroneti della Val di Susa. Polpa morbida e scioglievole dal sapore delicato, forma elissoidale, pezzatura medio-grande, con superficie quasi priva di solcature.

Codice: AG00192
Peso: 140 g
Pz x Cartone: 8
L/h/p: 24/4/21,5 cm

16 FRUTTI

Marrons Glacés stagnolati in confezione regalo.
Contiene 2 vaschette da 8 marroni ciascuna.
Freschezza, morbidezza e sapore dei marrons glacés sono garantiti dal confezionamento in atmosfera protettiva.

Codice: AG00169
Peso: 360 g
Pz x Cartone: 6
L/h/p: 21/4/14 cm

MARRONS GLACÉS 4 FRUTTI

Marrons Glacés stagnolati in vaschetta.
La vaschetta contiene 4 frutti.
Freschezza, morbidezza e sapore dei marrons glacés sono garantiti dal confezionamento in atmosfera protettiva.

Codice: AG00199
Peso: 75 g
Pz x Cartone: 16
L/h/p: 17/4/8 cm

MARRONS GLACÉS IN ASTUCCIO REGALO

Marrons Glacés in pirottino in astuccio regalo.
Freschezza, morbidezza e sapore dei marrons glacés sono garantiti dal confezionamento in atmosfera protettiva.

Codice: AG00160
Peso: 200 g
Pz x Cartone: 6
L/h/p: 22/4/14,5 cm

MARRONS GLACÉS IN PIROTTINO

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

Codice: AG00140
Peso: 280 g
Pz x Cartone: 12
L/h/p: 17/4/8 cm

PICCOLI ASSAGGI

Marrons Glacés in pezzi, confezionati in vaschetta.
L'astuccio contiene 2 vaschette.
Freschezza, morbidezza e sapore dei marrons glacés sono garantiti dal confezionamento in atmosfera protettiva.

Codice: AG00190
Peso: 200 g
Pz x Cartone: 6
L/h/p: 22/4/14,5 cm

MARRONS GLACÉS GEMELLI

Marrons Glacés gemelli, confezionati in vaschetta.
Freschezza, morbidezza e sapore dei marrons glacés sono garantiti dal confezionamento in atmosfera protettiva.

Codice: AG00143
Peso: 450 g
Pz x Cartone: 12
L/h/p: 17/6/7 cm

MARRONS GLACÉS IN ESPOSITORE

Espositore da 65 Marrons Glacés
con 5 vaschette da 13 marroni.

Codice: AG00202
Pz x Cartone: 2
Quantità: 65
L/h/p: 15/23/21,5 cm

MARRONS GLACÉS IN ESPOSITORE

Espositore da 39 Marrons Glacés
con 3 vaschette da 13 marroni.

Codice: AG00203
Pz x Cartone: 1
Quantità: 39
L/h/p: 15/29/21,5 cm

MARRONI CANDITI SOTTO SCIROPPO

Marroni canditi sotto sciroppo in vaso ermetico.

Codice: AG01657
Peso netto: 680 g
Peso sgocciolato: 400 g
Pz x Cartone: 6
L/h/p: 10/10/10 cm

MARRONCINI CANDITI SOTTO SCIROPPO

Piccoli marroni canditi, confezionati in vaso nel loro sciroppo di canditura.

Codice: AG01637
Peso netto: 420 g
Peso sgocciolato: 250 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

MARRONI IN PEZZI SOTTO SCIROPPO

Marroni in pezzi canditi, confezionati in vaso nel loro sciroppo di canditura.

Codice: AG01664
Peso netto: 420 g
Peso sgocciolato: 250 g
Pz x Cartone: 12
h/ø: 11/6,5 cm

MARRONI CANDITI 8 FRUTTI

Marroni canditi non glassati, stagnolati.
La confezione contiene 8 frutti.
Freschezza, morbidezza e sapore dei marroni sono garantiti dal confezionamento in atmosfera protettiva.

Codice: AG00158
Peso: 160 g
Pz x Cartone: 12
L/h/p: 21/4/14 cm

MARRONI CANDITI 4 FRUTTI

Marroni canditi non glassati, stagnolati.
La confezione contiene 4 frutti.
Freschezza, morbidezza e sapore dei marroni sono garantiti dal confezionamento in atmosfera protettiva.

Codice: AG00184
Peso: 80 g
Pz x Cartone: 16
L/h/p: 17/4/8 cm

agrimontana

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 delle sue caratteristiche naturali.

SCORZE D'ARANCIA

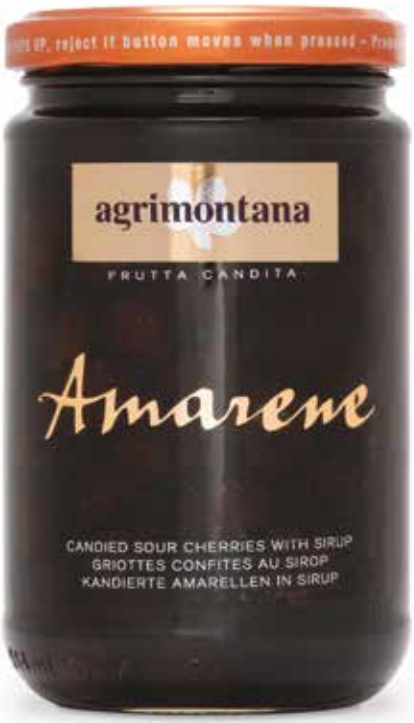
Filetti di scorze d'arancia della pregiata varietà Washington Navel canditi per conservare i profumi più intensi e naturali del frutto.

Codice: AG02278
Peso Netto: 200 g
Pz x Cartone: 8
L/h/p: 17/4/8,5 cm

ZENZERO

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

Codice: AG02281
Peso: 200 g
Pz x Cartone: 8
L/h/p: 17/4/8,5 cm



AMARENE

Amarene candite sotto sciroppo.

Codice: AG02524
Peso netto: 390 g
Peso sgocciolato: 250 g
Pz x Cartone: 12
L/h/p: 11/6,5 cm

AMARENE CHIARE

Amarene chiare sotto sciroppo, selezione Iginio Massari.

Codice: AG02526
Peso netto: 390 g
Peso sgocciolato: 250 g
Pz x Cartone: 12
L/h/p: 11/6,5 cm

AMARENE

Amarene candite sotto sciroppo in vaso ermetico.

Codice: AG02527
Peso netto: 680 g
Peso sgocciolato: 400 g
Pz x Cartone: 6
L/h/p: 10/10/10 cm

ALBICOCCHE

Albicocche candite intere con il nocciolo, confezionate sotto sciroppo in vaso ermetico.

Codice: AG02037
Peso netto: 680 g
Peso sgocciolato: 400 g
Pz x Cartone: 6
L/h/p: 10/10/10 cm

MOSTARDA DI FRUTTA

Mostarda di frutta vaso ermetico.

Codice: AG01657
Peso netto: 680 g
Peso sgocciolato: 680 g
Pz x Cartone: 6
L/h/p: 10/10/10 cm

MOSTARDA DI FRUTTA

Mostarda di frutta in vasetto.

Codice: AG02911
Peso netto: 390 g
Peso sgocciolato: 250 g
Pz x Cartone: 6
h/ø: 11/6,5 cm

agrimontana

LA REGALISTICA
LE VIOLETTE

VIOLETTE
SCATOLA DA 4 FIORI

Le violette brillantate accompagnavano in presentazione i marroni serviti alla corte di Francia del Re Luigi XIV. Fiori freschi di violetta raccolti a mano, selezionati uno a uno, umettati petalo per petalo per cristallizzare lo zucchero come gocce di rugiada.

Codice: AG01883
Pz x Cartone: 6
L/h/p: 10/4/10 cm

agrimontana

LE GELÉES

ESPOSITORE 12 SACCHETTI GELÉES

Senza coloranti, senza conservanti,
senza aromi artificiali.
6 gusti: Fragola, Lampone, Limone, Cedro,
Amarena, Arancia. Senza glutine.

Codice: AG05224
Peso netto: 100 g
Pz x Cartone: 24
L/h/p: 14/31/15,5 cm

BOCCA DI LUPO GELÉES

Senza coloranti, senza conservanti,
senza aromi artificiali.
6 gusti: Fragola, Lampone, Limone, Cedro,
Amarena, Arancia. Senza glutine.

Codice: AG05228
Peso netto: 500 g
Pz x Cartone: 1 pz
+ 1 refill
L/h/p: 14/10/21 cm

GELÉES ASSORTITE SFUSE

Senza coloranti, senza conservanti,
senza aromi artificiali.
6 gusti assortiti: Fragola, Lampone, Limone,
Cedro, Amarena, Arancia. Senza glutine.

Codice: AG05200
Peso netto: 500 g
Pz x Cartone: 12
L/h/p: 17/28 cm

AMENITY GELÉES PER HOTELLERIE

3 gelées in ogni vasetto.
Senza coloranti, senza conservanti,
senza aromi artificiali.
3 gelées assortite fra i 6 gusti: Fragola, Lampone,
Limone, Cedro, Amarena, Arancia. Senza glutine.

Codice: AG05229
Peso netto: 24 g
Pz x Cartone: 105 pz
L/h/p: 4,5/5,7 cm

Domori S.p.A - Via Pinerolo 72/74 10060 None (TO) Italia

www.domori.com

@domorichoc @domori Domori web tv