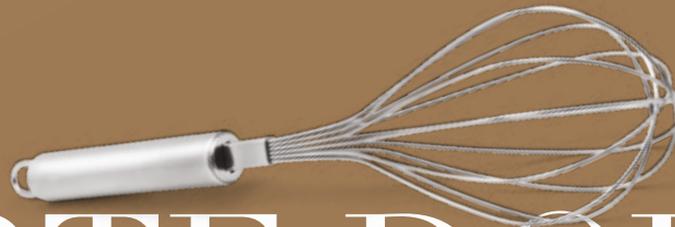


agrimontana

agricacao



L'ARTE DOLCE  
SECONDO  
AZIENDA  
AGRIMONTANA

LISTINO ILLUSTRATO 2025

**agrimontana**

**agricacao**



agrimontana

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 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.

STAMPATO SU



Questo prodotto è composto da materiale che proviene da foreste ben gestite certificate FSC® e da materiali riciclati



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

La scarsità delle risorse naturali, l'inquinamento ambientale e i cambiamenti climatici sono tra le più importanti sfide che siamo chiamati ad affrontare oggi. Azienda Agrimontana si impegna a gestirle al meglio attraverso l'utilizzo di materiali sostenibili come carta Paper Tree Free.

## Indice

Marroni agrimontana	pag. 05
Frutta candita sotto sciroppo agrimontana	pag. 09
Frutta candita colata in busta agrimontana	pag. 12
Cremagel di frutta naturale	pag. 19
Preparazioni di frutta agrimontana	pag. 20
Confetture lisce, extra, marmellate e stracciate agrimontana	pag. 21
Confetture extra e creme spalmabili per dispenser agrimontana	pag. 27
Puree di frutta agrimontana	pag. 28
Miele agrimontana	pag. 30
Il gelato secondo agrimontana	pag. 31
Ingredienti tecnici agrimontana per gelateria e pasticceria	pag. 35
Paste pralinate agrimontana	pag. 36
Crema gianduja agrimontana	pag. 37
Crema spalmabili agrimontana	pag. 38
Paste pure agrimontana	pag. 39
Paste per creme e gelati agrimontana	pag. 43
Frutta in guscio agrimontana	pag. 44
agricacao	pag. 45
Prodotti illy caffè	pag. 54
Agridocet	pag. 55
In sintesi	pag. 56

Alcuni dei nostri prodotti sono certificati.  
Richiedere la scheda tecnica per verificare  
nel dettaglio le singole certificazioni.



**KOSHER HALAL**

Nota bene:

L'indicazione dell'ORIGINE  
dei prodotti si riferisce di norma  
all'ingrediente caratterizzante  
o alla provenienza prevalente,  
fatto salvo il prodotto I.G.P.

# MARRONI AGRIMONTANA

Prodotti lavorati dal fresco senza anidride solforosa.

Selezionati e confezionati a mano.

INQUADRA E SCOPRI  
IL "MARRONE DELLA  
VALLE DI SUSA I.G.P."



MARRONE GRAND CRUS SOTTO SCIROPPO				Kg Peso sgocc.	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
01020	Marroni canditi con "Marrone della Valle di Susa I.G.P." 60/70			4,0	2	Selezione esclusiva dei migliori marroni della Valle Susa, garantiti da sistema di Indicazione Geografica Protetta. Pezzatura: 60-70 frutti per kg.	Valle Susa, Torino, Piemonte.	<p>Sgocciolati e serviti tal quali (vedere istruzioni apertura sulla confezione); sgocciolati e glassati in forno.</p> <p><b>INQUADRA PER IL TUTORIAL APERTURA LATTA</b></p> <p><b>Procedimento per la glassatura</b> La glassa deve essere preparata 24 ore prima dell'utilizzo. Versare lo sciroppo in un ampio contenitore. Aggiungere lo zucchero a velo in quantità uguale al peso del prodotto sgocciolato. Amalgamare bene il tutto, utilizzando una spatola e non un frustino che porterebbe a far incorporare aria in modo eccessivo. Spruzzare sulla superficie un velo d'acqua per evitare la formazione della crosta che impedirebbe l'uscita dell'aria ritenuta nell'amalgama. Lasciare riposare. In base all'esperienza si potrà aggiungere un maggior peso di zucchero a velo per ottenere un maggior spessore della crosta di glassa.</p>
01021	Marroni canditi con "Marrone della Valle di Susa I.G.P." 50/60			4,0	2	Selezione esclusiva dei migliori marroni della Valle Susa, garantiti da sistema di Indicazione Geografica Protetta. Pezzatura: 50-60 frutti per kg.		
01041	40/50 Grosso			4,0	2	Marroni di forma ovaleggiante, pasta morbida e sapore delicato ed elegante. Pezzatura: 40-50 frutti per kg.	Prevalentemente Nord Italia, province di Torino, Cuneo.	
01045	30/40 Fiorone			4,0	2	Marroni di forma ovaleggiante, pasta morbida e sapore delicato ed elegante. Pezzatura: 30-40 frutti per kg.		
MARRONE AGRIMONTANA SELEZIONE SOTTO SCIROPPO				Kg Peso sgocc.	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	
01021+	50/60 medio			4,0	2	Selezionati a mano per forma e sapore per garantire marroni omogenei anche nel colore senza ricorrere all'utilizzo dell'anidride solforosa. Pezzatura: 50-60 frutti per kg.	Prevalentemente dal centro Italia: Appennino tosco-emiliano, province di Firenze e Bologna.	
01041+	40/50 Grosso			4,0	2	Selezionati a mano per forma e sapore per garantire marroni omogenei anche nel colore senza ricorrere all'utilizzo dell'anidride solforosa. Pezzatura: 40-50 frutti per kg.		
01045+	30/40 Fiorone			4,0	2	Selezionati a mano per forma e sapore per garantire marroni omogenei anche nel colore senza ricorrere all'utilizzo dell'anidride solforosa. Pezzatura: 30-40 frutti per kg.		



Latta in banda stagnata pastorizzata.

# MARRONI AGRIMONTANA

Prodotti lavorati dal fresco senza anidride solforosa.

Selezionati e confezionati a mano.

MARRONCINI SOTTO SCIROPPO		Kg Peso sgocc.	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO		
 Latta in banda stagnata pastorizzata.	01251	90/120 Marroncini		3,8	2	Marroni con punta pronunciata e forma rotonda, pasta consistente e sapore rustico. Pezzatura: 90-120 frutti per kg.	Prevalentemente dal centro Italia: Appennino Tosco-Emiliano, province di Firenze, Bologna e areale campano.	Ideali per mignon, petit fours e decorazioni di dessert al piatto e gelati.
	MARRONI IN PEZZI SOTTO SCIROPPO		Kg Peso sgocc.	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	
	01411	Marroni in pezzi selezionati		4,0	2	Marroni di diversi calibri tagliati in fase di cernita e selezionati a mano.	Varie	Ideale per mousse, bavaresi, cremosi, gelati e grandi lievitati.
01423	Marroni in pezzi R.R.		4,0	2	Piccoli pezzi di marroni.			
FRAMMENTI DI MARRONI E PASTA DI MARRONI IN BUSTE		Kg Peso sgocc.	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO		
 Vaschetta sottovuoto con film pelabile	02205	Frammenti di Marroni		2,5	2	Marroni di diversi calibri tagliati in fase di cernita e selezionati a mano.	Varie	Ideali per mousse, cremosi, gelati.
	02208	Pasta di Marroni		2,5	2	Marroni canditi e tritati finemente in pasta.		Ideale per la realizzazione di prodotti ai marroni, utilizzare come una pasta aromatizzante.
CREMA DI MARRONI		Kg Peso sgocc.	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO		
 Latta in banda stagnata.	03210	Crema di Marroni		5,2	3	Consistenza liscia. Sapore delicato e rotondo grazie all'utilizzo di veri marroni sbucciati (e non di castagne con la buccia). Con zucchero di canna e vaniglia Bourbon.	Varie	Ideale per mousse, cremosi, gelati, ripieni di lievitati e brioches.
	03640	Crema di Marroni		1	6			
 Latta in banda stagnata pastorizzata con apertura facilitata.	03647	Pasta per Montebianco		1	6	Consistenza liscia pronta all'uso. Sviluppata per essere utilizzata tal quale o come base aromatizzante per altre creme.		Ideale per la preparazione del Mont Blanc.

# MARRONS GLACES AGRIMONTANA

Prodotti lavorati dal fresco senza anidride solforosa. Senza conservanti e senza sorbitolo.

**Selezionati e confezionati a mano.**

MARRONE GLASSATO IN VASCHETTE				gr	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
 <p>Vaschetta confezionata in atmosfera protettiva.</p>	00130IGP	Marrons glacés grand crus medio-grosso 		315	12	Marroni frutto di una ricerca approfondita di valorizzazione della filiera ("Marrone del Mugello I.G.P."). Di forma ellissoidale, dalla polpa bianca, croccante e di gradevole sapore dolce. Pezzatura: 40-50 frutti per kg.	Mugello, Appennino Tosco-Emiliano	<p>La confezione in atmosfera modificata garantisce un marron glacé fresco come appena glassato. Dopo l'apertura della vaschetta si consiglia di mantenere il prodotto al riparo dall'aria e dal calore che ne potrebbero determinare un graduale essiccamento.</p>
	00114NN	Marrons glacés selezione grosso		300	12	Selezionati per forma e sapore. Marroni con punta pronunciata e forma rotonda, pasta consistente e sapore rustico. Pezzatura: 40-50 frutti per kg.	Prevalentemente dal centro Italia: Appennino Tosco-Emiliano, province di Firenze e Bologna.	
	00132	Marrons glacés selezione medio		280	12	Selezionati per forma e sapore. Marroni con punta pronunciata e forma rotonda, pasta consistente e sapore rustico. Pezzatura: 50-60 frutti per kg.	Varie	
	00130GG	Marrons glacés gemello		450	12	Unico marrone diviso in 2 parti gemelle dalla seconda pelle.		
	00136	Marrons glacés in pezzi		225	12	Piccoli pezzi di marroni.		
	00114P	Marrons glacés grosso stagionato oro personalizzato con fascetta cliente		320	12	Selezionati per forma e sapore. Marroni con punta pronunciata e forma rotonda, pasta consistente e sapore rustico. Pezzatura: 40-50 frutti per kg.	Prevalentemente dal centro Italia: Appennino Tosco-Emiliano, province di Firenze e Bologna.	

# MARRONI AGRIMONTANA

Prodotti lavorati dal fresco senza anidride solforosa.

**Selezionati e confezionati a mano.**

MARRONI CANDITI IN VASCHETTA				g	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	
 Stagnolati individualmente. Confezionati in atmosfera protettiva.	00214	Marroni Selezione canditi stagnolati		295	12	Marroni con punta pronunciata e forma rotonda, pasta consistente e sapore rustico.	Prevalentemente dal centro Italia: Appennino Tosco-Emiliano, province di Firenze e Bologna.	Marroni canditi colati non glassati, pronti all'uso. La confezione in atmosfera modificata garantisce l'ottimale conservazione. Dopo l'apertura della vaschetta si consiglia di mantenere il prodotto in luogo fresco, lontano da fonti di calore e al riparo dal contatto diretto con l'aria.	
	00214P	Marroni Selezione canditi stagnolati, personalizzati con fascetta cliente		295	12				
MARRONI IN LATTA DA 1 KG				Kg Peso sgocc.	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	
 Latta in banda stagnata pastorizzata con apertura facilitata.	01024	Marrone agrimontana Grand Crus (50/60)		0,6	6	Selezionati per forma e sapore. Marroni di forma ovaleggiante, pasta morbida e sapore delicato ed elegante. Pezzatura: 50-60 frutti per kg.	Prevalentemente Nord Italia, province di Torino, Cuneo.	Ideali per mignon, petit fours e decorazioni di dessert al piatto e gelati.	
	01215	90/110 Marroncini			0,6	6	Marroni con punta pronunciata e forma rotonda, pasta consistente e sapore rustico. Pezzatura: 90-110 frutti per kg.		Prevalentemente dal centro Italia: Appennino Tosco-Emiliano, province di Firenze, Bologna e areale campano.
	01515	Marroni selezionati in pezzi				0,6	6		Piccoli pezzi di marroni.
VIOLETTE						Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
 Scatola in cartone.	01881	Violette fresche brillantate (n. 30 fiori)			2	Viole fresche brillantate a mano secondo la più antica tradizione artigianale.	Italia	Tradizionalmente usati nella presentazione dei marroni di pasticceria.	
ACCESSORI PER MARRONI					Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	
	88516	Candissoire in rame medio diametro 26 cm			1	Antica pentola in rame per la canditura.		Ideale per l'esposizione di marroni e frutta candita.	

# FRUTTA CANDITA SOTTO SCIROPPO AGRIMONTANA

Da sempre attenti alle esigenze del mercato, abbiamo deciso di portare attenzione all'ingrediente zucchero per valorizzare ancora di più l'aromaticità naturale della nostra frutta. Abbiamo quindi abbassato il grado zuccherino della nostra frutta sotto sciroppo, garantendo stabilità microbiologica dell'ingrediente anche in fase di trasformazione.

**Prodotti lavorati dal fresco senza anidride solforosa. Selezionati e confezionati a mano.**

AMARENE - AGRUMI		Netto kg	Kg Peso sgocc.	Unità / cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO		
 Latta in banda stagnata pastorizzata con apertura facilitata.	02010	Amarene Chiare in sciroppo leggero		3,30	2,0	2	Amarene intere denocciolate, calibrate e cernite a mano. Nello sciroppo di canditura sono aggiunti estratti vegetali e succo di limone per ottenere in modo naturale un colore più brillante e una piacevole acidità, che dona un gusto più fruttato.	Europa	In gelateria per decorazione coppe, in pasticceria per lievitati, cake, decorazioni. Utilizzabile anche lo sciroppo di canditura.
	02067	Amarenata in sciroppo leggero		3,20	1,80	2	Ciliegie intere varietà Imperiale di Caserta denocciolate prima della canditura. Calibro 20/22 mm.	Benevento e Avellino (Campania), Bari (Puglia) - Sud Italia.	Per decorazioni in pasticceria e gelateria o ricoperte al cioccolato.
 Latta in banda stagnata pastorizzata.	02016	Amarene in sciroppo leggero		6,25	3,80	2	Amarene intere denocciolate, calibrate e cernite a mano dopo la canditura. Calibro 18/20.	Europa	In gelateria per decorazione coppe, in pasticceria per lievitati, torte, decorazioni, utilizzabile anche lo sciroppo di canditura.
	02078	Scorzone d'arancia a quarti		6,40	3,80	2	Controllo di filiera, sbucciatura a mano, surgelazione immediata e lenta canditura, preservano gli oli essenziali delle arance per garantire l'aromaticità unica dello scorzone intero.	Calabria - Sud Italia	Può essere utilizzato come decorazione e a piacimento in lievitati, pastiere, torte varie. Ottimi ricoperti di cioccolato.
	02084	Cedro Diamante Selezione Riviera dei Cedri a coppe		6,50	3,30	2	Il Cedro Diamante è la qualità di cedro più ricercata grazie alle sue caratteristiche organolettiche così distintive.	Riviera dei Cedri è il toponimo che identifica una fascia di territorio dell'Alto Tirreno Cosentino in Calabria, precisamente a Diamante (CS).	Può essere utilizzato come decorazione e a piacimento in lievitati, pastiere, torte varie. Ottimi ricoperti di cioccolato.
02085	"Clementine di Calabria I.G.P." in sciroppo leggero	 	6,50	3,80	2	Varietà di piccolo agrume ibrido tra mandarino e arancia dolce, senza semi, candito intero.	Calabria - Sud Italia	Intere come decorazione, ricoperte di cioccolato, glassate e brillantate, tagliate a spicchi nel gelato, per lievitati.	

# FRUTTA CANDITA SOTTO SCIROPPO AGRIMONTANA

Da sempre attenti alle esigenze del mercato, abbiamo deciso di portare attenzione all'ingrediente zucchero per valorizzare ancora di più l'aromaticità naturale della nostra frutta. Abbiamo quindi abbassato il grado zuccherino della nostra frutta sotto sciroppo, garantendo stabilità microbiologica dell'ingrediente anche in fase di trasformazione.

**Prodotti lavorati dal fresco senza anidride solforosa. Selezionati e confezionati a mano.**

ALBICOCCHIE - CILIEGIE - FICHI - PESCHE			Netto kg	Kg Peso sgocc.	Unità / cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	
 <p>Latta in banda stagnata pastorizzata.</p>	02090	Albicocche intere in sciroppo leggero varietà Pellecchiella		6,30	3,80	2	Albicocche con nocciolo di calibro variabile. Varietà Pellecchiella, raccolte alle pendici del Vesuvio da terreni vulcanici mineralizzati, caratterizzate da un gusto delicato e rotondo.	Campania	In pasticceria per lievitati, torte, decorazioni, utilizzabile anche lo sciroppo di canditura.
	02089	Albicocche intere in sciroppo leggero varietà Tonda di Costigliole		6,30	3,80	2	Albicocche intere con il nocciolo, con un'aromaticità mandorlata inconfondibile. Varietà Tonda di Costigliole.	Colline Saluzzesi	In pasticceria per lievitati, torte, decorazioni, utilizzabile anche lo sciroppo di canditura.
	02094	Ciliegie rosse al Maraschino in sciroppo leggero		6,30	3,80	2	Ciliegie intere varietà Imperiale di Caserta denocciolate ed aromatizzate al Maraschino. Calibro 20/22 mm. Senza l'aggiunta di coloranti, bensì di estratti naturali con funzione colorante.	Benevento e Avellino, Campania - Sud Italia	Per decorazioni in pasticceria e gelateria, cocktails.
	02058	Fichi bianchi in sciroppo leggero		6,40	3,80	2	Fichi interi canditi lentamente per preservare al massimo la freschezza del prodotto.	Bacino del mediterraneo	Ottimi ricoperti di cioccolato, glassati, brillantati o utilizzati nei lievitati, nei semifreddi, per decorazione.
	02055	Mezze pesche in sciroppo leggero		6,30	3,80	2	Pesca Castigliana di Saluzzo®, candita a mezzene dalle note fruttate e leggermente acidule.	Saluzzese - Piemonte	Prodotti lievitati, cake, viennoiserie, prodotti da forno, gelati e semifreddi.

# FRUTTA CANDITA SOTTO SCIROPPO AGRIMONTANA

Da sempre attenti alle esigenze del mercato, abbiamo deciso di portare attenzione all'ingrediente zucchero per valorizzare ancora di più l'aromaticità naturale della nostra frutta. Abbiamo quindi abbassato il grado zuccherino della nostra frutta sotto sciroppo, garantendo stabilità microbiologica dell'ingrediente anche in fase di trasformazione.

**Prodotti lavorati dal fresco senza anidride solforosa. Selezionati e confezionati a mano.**

FRUTTI ROSSI				Netto kg	Kg Peso sgocc.	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
 Latta in banda stagnata pastorizzata con apertura facilitata.	02096	Fragoline in sciroppo leggero		3,30	1,80	3	Si presentano all'interno di un leggero sciroppo di canditura arricchito da succo di sambuco e succo di limone per ottenere in modo naturale un colore più brillante e una piacevole acidità.	Varie	Prodotti di viennoiserie. Prodotti lievitati, cake, prodotti da forno. Nei semifreddi o parfait poiché non congela. In gelateria per torte gelato o come decorazione.
	02095	Lamponi in sciroppo leggero		3,30	1,80	3	Lamponi interi canditi in uno sciroppo di zuccheri con sola aggiunta di succo di limone. Senza conservanti e aromi. Mantengono la consistenza a temperatura negativa.	Varie	
FRUTTA CANDITA IN LATTA DA 1 KG				Netto Kg	Kg Peso sgocc.	Unità/ cartone	descrizione	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
 Latta in banda stagnata pastorizzata con apertura facilitata.	02028	Amarene in sciroppo leggero		1,10	0,65	6	Amarene intere denocciolate, calibrate e cernite a mano dopo la canditura. Calibro 18/20.	Europa	Gelateria per decorazione coppe, in pasticceria per lievitati, torte, decorazioni, utilizzabile anche lo sciroppo di canditura.
	02029	Albicocche intere in sciroppo leggero		1,10	0,65	6	Albicocche varietà Tonda di Costigliole, candite intere con il nocciolo, dall'aromaticità mandorlata inconfondibile.	Colline Saluzzesi	Ottime ricoperte di cioccolato, brillantate o glassate o utilizzati nei lievitati, nei semifreddi, per decorazione.
	02057	Fichi bianchi in sciroppo leggero		1,05	0,60	6	Fichi interi canditi lentamente per preservare al massimo la freschezza del prodotto.	Bacino del mediterraneo	Ottimi ricoperti di cioccolato, glassati, brillantati o utilizzati nei lievitati, nei semifreddi, per decorazione.
	020511	Mezze pesche in sciroppo leggero		1,05	0,60	6	Pesca Castigliana di Saluzzo®, candita a mezzene dalle note fruttate e leggermente acidule.	Saluzzese - Piemonte	Prodotti lievitati, cake, viennoiserie, prodotti da forno, gelati e semifreddi.
	02049	Mirtilli rossi in sciroppo leggero		1,0	0,60	6	All'interno dello sciroppo di canditura in cui si presenta è aggiunto succo di limone per ottenere in modo naturale un colore più brillante e una piacevole acidità.	Varie	Prodotti di viennoiserie. Prodotti lievitati, cake, prodotti da forno. Nei semifreddi o parfait poiché non congela. In gelateria per torte gelato o come decorazione.

# FRUTTA CANDITA COLATA IN BUSTA AGRIMONTANA

Prodotti lavorati dal fresco senza anidride solforosa.



Vaschetta pastorizzata sottovuoto con film pelabile

ARANCIA			Netto kg	Netto kg/ cartone	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
02308	<b>NOVITÀ</b> Scorzone d'arancia a cubetti 12x12		3,0	6,0	2	Scorzone d'arancia candita tagliata a cubetti di grandi dimensioni. Cubettata da quarti dopo canditura per mantenere intatti aromaticità e oli essenziali.	Sicilia	Lievitati, pastiere, cassate.
02222	Scorza d'arancia a cubetti 6x6 mm		3,0	6,0	2	Piccoli cubetti d'arancia.	Calabria - Sud Italia	Per sfogliatelle, pastiere e come decorazione e variegatura nel gelato.
02218	Scorzone d'arancia a cubetti 8x8 mm		3,0	6,0	2	Cubetti d'arancia tagliati da quarti dopo una lenta canditura affinché gli oli essenziali non vadano perduti.	Calabria - Sud Italia	Nei lievitati più diversi, pastiere, cassate e come variegatura nel gelato.
02216	Scorzone d'arancia a cubetti 10x10 mm		3,0	6,0	2	Cubetti d'arancia tagliati da quarti dopo una lenta canditura affinché gli oli essenziali non vadano perduti.	Calabria - Sud Italia	Nei lievitati più diversi, pastiere, cassate e come variegatura nel gelato.
02233	Scorzone d'arancia a filetti 6x60 mm calibrati curvi		2,0	4,0	2	Filetti d'arancia tagliati regolarmente per lunghezza calibrata (6x60 mm) leggermente ricurvi.	Calabria - Sud Italia	In cioccolateria, ricoperti di cioccolato, glassati e brillantati. In pasticceria come decorazione.
02234	Scorzone d'arancia a filetti 7x80 mm dritti, in mazzette		2,5	5,0	2	Filetti d'arancia tagliati regolarmente e selezionati e disposti in mazzette.	Sud della Spagna	In cioccolateria, ricoperti di cioccolato, glassati e brillantati. In pasticceria come decorazione.
02241	Scorzone d'arancia a filetti 6x70/110 mm taglio artigianale		2,5	5,0	2	Filetti d'arancia tagliati manualmente dopo la canditura.	Calabria - Sud Italia	In cioccolateria, ricoperti di cioccolato, glassati e brillantati; il taglio manuale conferisce un'immagine assolutamente artigianale al prodotto finale.
02225	Rondelle d'arancia		2,5	5,0	2	Fetta d'arancia tagliata regolarmente.	Calabria - Sud Italia	Ricoperte di cioccolato, glassate e brillantate, per decorazioni in pasticceria e gelateria.
02305	Scorzone d'arancia a quarti morbidi per cioccolateria		2,5	5,0	2	Scorzone d'arancia candita in quarti morbidi. Ottenuto da una canditura lenta, in modo da preservare gli oli essenziali naturalmente presenti nelle scorze. Un prodotto particolarmente morbido e tenero. Ideale per la ricopertura in cioccolato.	Mediterraneo	In cioccolateria, ricoperti di cioccolato, glassati o cristallizzati. Il taglio manuale conferisce una vera e propria immagine di artigianalità al prodotto finito.
02226	Scorzone d'arancia a quarti		2,5	5,0	2	Controllo di filiera, sbucciatura a mano, surgelazione immediata e lenta canditura preservano gli oli essenziali dell'arancia per garantire l'aroma unico dello scorzone intero.	Calabria - Sud Italia	Può essere utilizzato come decorazione e a piacimento in lievitati, pastiere, torte varie. Ottimi ricoperti di cioccolato.
02228	Pasta di scorzone d'arancia		3,0	6,0	2	Quarti di scorze d'arancia candita ridotti in pasta.	Calabria - Sud Italia	Per aromatizzare in modo naturale ed intenso lievitati, desserts e gelati.

# FRUTTA CANDITA COLATA IN BUSTA AGRIMONTANA

Prodotti lavorati dal fresco senza anidride solforosa.



Vaschetta pastorizzata sottovuoto con film pelabile

CEDRO			Netto kg	Netto kg/ cartone	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
02214	Cedro Diamante Selezione Riviera dei Cedri a cubetti 10x10 mm		3,00	6,0	2	Coppe di cedro tagliati in cubi e canditi lentamente.	Riviera dei Cedri è il toponimo che identifica una fascia di territorio dell'Alto Tirreno Cosentino in Calabria, precisamente a Diamante (CS).	Panettoni, pastiere, cassate e lievitati vari.
02291	Cedro Italia a cubetti 9x9 mm		3,00	6,0	2	Coppe di cedro tagliati in cubi e canditi.	Italia	Panettoni, pastiere, cassate e lievitati vari.
LIME			Netto kg	Netto kg/ cartone	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
02293	Rondelle di Lime		2,5	5,0	2	Lime tagliato a rondelle candito lentamente affinché gli oli essenziali caratteristici di questo agrume non vadano dispersi.	Italia e Spagna	In cioccolateria (ricoperto con cioccolato) oppure come decorazione per torte e cake.
LIMONE			Netto kg	Netto kg/ cartone	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
02229	Scorza di limone a cubetti 8x8 mm		3,0	6,0	2	Cubetti di limone tagliati da quarti dopo una lenta canditura affinché gli oli essenziali non vadano perduti.	Sicilia e Campania	Nei lievitati più diversi, pastiere, cassate e come variegatura nel gelato.
02287	Scorza di limone a cubetti con "Limone Costa d'Amalfi I.G.P."	 	3,0	6,0	2	Cubetti di "Limone Costa d'Amalfi I.G.P.", dalla scorza giallo citrino, tagliati da quarti dopo una lenta canditura affinché gli oli essenziali non vadano perduti.	Costa d'Amalfi - Campania	Nei lievitati più diversi, pastiere, cassate e come variegatura nel gelato.
02230	Scorza di limone a filetti 7x80 mm, dritti in mazzette		2,5	5,0	2	Filetti di limone tagliati regolarmente e selezionati e disposti in mazzette.	Spagna	In cioccolateria, ricoperti di cioccolato, glassati e brillantati. In pasticceria come decorazione.
02243	Scorza di limone a filetti 6x60/95 mm taglio artigianale		2,5	5,0	2	Filetti di limone tagliati manualmente dopo la canditura.	Sicilia e Campania	In cioccolateria, ricoperti di cioccolato, glassati e brillantati: il taglio manuale conferisce un'immagine assolutamente artigianale al prodotto finale.
02304	Scorza di limone a quarti con "Limone Costa d'Amalfi I.G.P." morbidi per cioccolateria	  	2,5	5,0	2	Scorza di limone candita in quarti morbidi, realizzati con "Limone Costa d'Amalfi I.G.P.". Ottenuto da una canditura lenta, in modo da preservare gli oli essenziali naturalmente presenti nelle scorze. Caratterizzati da scorza giallo citrino, molto profumata, e polpa particolarmente succosa e dolce. Un prodotto particolarmente morbido e tenero ideale per la ricopertura in cioccolato.	Costa d'Amalfi - Campania	In cioccolateria, ricoperti di cioccolato, glassati o cristallizzati. Il taglio manuale conferisce una vera e propria immagine di artigianalità al prodotto finito.
02232	Pasta di scorza di limone		3,0	6,0	2	Limoni canditi ridotti in pasta.	Sicilia - Sud Italia	Per aromatizzare in modo naturale ed intenso lievitati, desserts e gelati.

**INQUADRA E SCOPRI  
UNA RICETTA**

# FRUTTA CANDITA COLATA IN BUSTA AGRIMONTANA

Prodotti lavorati dal fresco senza anidride solforosa.

MANDARINO			Netto kg	Netto kg/ cartone	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
 <p>Vaschetta pastorizzata sottovuoto con film pelabile</p>	02258	Scorza di mandarino a filetti	2,50	5,00	2	Mandarini delle varietà Avana Apirene, Rosso e Clemenville accuratamente selezionati e tagliati a mano per non rovinare la buccia sottile dell'agrume. Ne risulta un filetto sottile e irregolare, che conserva le caratteristiche organolettiche del frutto.	Calabria, Sicilia, Murcia (Spagna)	Può essere utilizzato come decorazione e, a piacimento, tuffato in lievitati, pastiere, cake e masse montata.
	02259	Scorza di mandarino a cubetti 3x3 mm	3,00	6,00	2	Piccoli cubetti di scorza di mandarini delle varietà Avana Apirene, Rosso e Clemenville accuratamente selezionati e cubettati.	Calabria, Sicilia, Murcia (Spagna)	Nei lievitati più diversi, per sfogliatelle, pastiere e come decorazione o variegatura gelato.
	02262	Pasta di scorza di mandarino	3,00	6,00	2	Scorza di mandarini delle varietà Avana Apirene, Rosso e Clemenville ridotta in pasta.	Calabria, Sicilia, Murcia (Spagna)	Per aromatizzare in modo naturale ed intenso lievitati, desserts, gelati e ripieni di praline.
POMPELMO			Netto kg	Netto kg/ cartone	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
	02236	Scorza di pompelmo rosa a quarti	2,50	5,00	2	Il pompelmo rosa è una varietà di pompelmo particolarmente apprezzata fra gli agrumi per il sapore caratteristico con un retrogusto leggermente amaro.	Sicilia e Calabria Sud Italia	Può essere utilizzato come decorazione e a piacimento in lievitati, pastiere, torte varie. Ottimi ricoperti di cioccolato.

# FRUTTA CANDITA COLATA IN BUSTA AGRIMONTANA

Prodotti lavorati dal fresco senza anidride solforosa.



Vaschetta pastorizzata sottovuoto con film pelabile

ALTRA FRUTTA CANDITA			Netto kg	Netto kg/ cartone	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
02257	Misto uvetta-agrumi per panettone		2,50	5,00	2	Composizione di frutta già dosata per la preparazione del panettone: 50% di uvetta australiana, 30% cubetti arancia 10x10, 20% cubetti di cedro. Grazie al confezionamento brevettato agrimontana, l'uvetta sviluppa un'ottima idratazione naturale che ne migliora gusto e texture.	Varie	Ideale per panettone e lievitati.
02231	Macedonia di frutta		3,00	6,00	2	Piccoli cubi di frutta candita miscelati a mano: cedro, arancia, limone, amarene e zucca.	Ricetta agrimontana	Per lievitati, dolci, torte e cassate siciliane.
02238	Misto Agrumi a cubetti		3,00	6,00	2	Cubetti di scorza d'arancia, limone, cedro miscelati a mano.	Sicilia e Calabria Sud Italia	Per lievitati, dolci, torte e cassate siciliane.
02299	"Mela Alto Adige I.G.P." a cubetti 10x10	 	3,00	6,00	2	Cubetti di "Mela Alto Adige I.G.P.", varietà Granny Smith, mela dal colore verde intenso caratterizzata da una media acidità.	Alto Adige	Ideale per lievitati, torte, panettoni, tartellette e fagottini.
02292	"Melannurca Campana I.G.P." varietà Annurca candita taglio artigianale <b>INQUADRA E SCOPRI LA FILIERA</b>	  	2,50	5,00	2	Cubetti di "Melannurca Campana I.G.P." varietà Annurca. La mela annurca è una varietà di mela di dimensioni medio piccole, caratterizzata da forma tondeggiantemente appiattita e polpa chiara e profumata.	Campania	Ideale per lievitati, torte, panettoni, tartellette e fagottini.
02298	"Pera dell'Emilia Romagna I.G.P." varietà Williams a cubetti 10x10 mm	 	3,00	6,00	2	Cubetti dal colore chiaro e brillante. Il prodotto sgocciolato rappresenta un'unicità in termini di ingredienti utilizzati: solo pere varietà Williams e zuccheri di canditura.	Emilia Romagna	Per lievitati, dolci, torte e decorazione di dessert al piatto.

# FRUTTA CANDITA COLATA IN BUSTA AGRIMONTANA

Prodotti lavorati dal fresco senza anidride solforosa.



Vaschetta pastorizzata sottovuoto con film pelabile

ALTRA FRUTTA CANDITA			Netto kg	Netto kg/ cartone	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
02261	Albicocche mezzene		3,00	6,00	2	Albicocche private del nocciolo e tagliate a metà. Ricche di polpa.	Prevalentemente Emilia Romagna	Per deliziosi lievitati, torte, semifreddi, ricoperte di cioccolato.
02202	Albicocche a cubetti		3,00	6,00	2	La morbidezza delle albicocche italiane è stata mantenuta nel processo di canditura permettendo di ottenere dei cubetti regolari e dal gusto intenso.	Bacino del Mediterraneo	Per lievitati, dolci, torte e decorazione di dessert al piatto.
02295	Albicocca varietà Pellecchiella a cubetti		3,00	6,00	2	L'aromaticità delle albicocche, raccolte alle pendici del Vesuvio, è mantenuta nel processo di canditura, permettendo di ottenere dei cubetti regolari dal gusto intenso.	Campania	Per lievitati, viennoiserie, cake, decorazione di dessert al piatto.
02300	Albicocche taglio artigianale		3,00	6,00	2	Albicocche in pezzi dal taglio irregolare, aromatiche e dalla consistenza ideale per la preparazione di grandi lievitati.	Bacino del Mediterraneo	Per lievitati, torte e cake.
02246	Amarene semicandite		2,50	5,00	2	Amarene denocciolate e cotte in sciroppo leggero di canditura per mantenere l'acidità e la fragranza tipica dell'amarena.	Europa	Per tutti i prodotti di pasticceria e cioccolateria destinati alla conservazione in banco frigo.
02248	Ananas a rondelle		2,50	5,00	2	Ananas in rondelle naturali. Croccante e succoso come il frutto fresco. Diametro 75/85 mm, spessore 10/12 mm.	Varie	Ricoperte di cioccolato, glassate, tagliate a pezzi per deliziosi lievitati e torte.
02249	Ananas a spicchi		3,00	6,00	2	Ananas tagliato a spicchi (circa 3-5 cm). Croccante e gustoso, come fresco.	Varie	Nei lievitati più diversi, torte e torte da ricorrenza.
02311	Mirtilli selvatici		2,50	5,00	2	Mirtilli selvatici canditi e colati. Nella ricetta viene aggiunto succo di limone per ottenere in modo naturale un colore più brillante e una piacevole acidità.	Varie	Prodotti di viennoiserie, prodotti lievitati, cake, prodotti da forno. Nei semifreddi o parfait poiché non congela. In gelateria per torte gelato o come decorazione.

# FRUTTA CANDITA COLATA IN BUSTA AGRIMONTANA

Prodotti lavorati dal fresco senza anidride solforosa.



Vaschetta pastorizzata sottovuoto con film pelabile

ALTRA FRUTTA CANDITA			Netto kg	Netto kg/ cartone	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
02312	Misto esotico		3,00	6,00	2	Mango e papaia canditi a cubetti, miscelati a mano. Dimensione media circa 8x8. Prodotto non calibrato.	Varie	Per lievitati, viennoiserie, cake, semifreddi e come decorazione di dessert al piatto.
02206	Olive intere		2,00	4,00	2	Olive verdi candite secondo il metodo tradizionale dal gusto sorprendentemente dolce - amaro. Olive intere denocciolate.	Bacino Mediterraneo	Impasti di lievitati e ricoperte di cioccolato.
02242	Pere intere		2,00	4,00	2	Piccole pere, varietà Santa Maria, candite intere così da preservare le qualità organolettiche.	Italia	Ricoperte di cioccolato, glassate, tagliate a pezzi per deliziosi lievitati e torte.
02204	Zenzero a filetti 7x40 mm		3,00	6,00	2	La canditura molto delicata permette di mantenere il colore chiaro dello zenzero e una spiccata aromaticità.	Manciuria e Shandong (baia di Bohai)	Impasti di lievitati e ricoperti al cioccolato.
02201	Zenzero a cubetti		3,00	6,00	2	La canditura molto delicata permette di mantenere il colore chiaro dello zenzero e una spiccata aromaticità.	Manciuria e Shandong (baia di Bohai)	Impasti di lievitati e ricoperti al cioccolato.

# FRUTTA CANDITA COLATA AGRIMONTANA

Prodotti lavorati dal fresco senza anidride solforosa.

FRUTTA CANDITA COLATA			Netto Kg	Netto Kg Cartone	Unità/ cartone	descrizione	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	
 <p>Vaschetta sottovuoto pastorizzata.</p>	02270	Scorzone d'arancia a cubetti		0,20	4,8	24	Cubetti d'arancia tagliati da quarti dopo una lenta canditura affinché gli oli essenziali non vadano perduti.	Calabria - Sud Italia	Nei lievitati più diversi, pastiere, cassate e come variegatura nel gelato.
	02271	Scorzone d'arancia a filetti 6x70/110 mm taglio artigianale		0,20	4,8	24	Filetti d'arancia tagliati manualmente dopo la canditura.	Calabria - Sud Italia	In cioccolateria, ricoperti di cioccolato, glassati e brillantati: il taglio manuale conferisce un'immagine assolutamente artigianale al prodotto finale.
	02272	Pasta di scorzone d'arancia		0,25	6,0	24	Quarti di scorze d'arancia candita ridotti in pasta.	Calabria - Sud Italia	Per aromatizzare in modo naturale ed intenso lievitati, desserts e gelati.
	02273	Scorza di limone a cubetti		0,20	4,8	24	Cubetti di limone tagliati da quarti dopo una lenta canditura affinché gli oli essenziali non vadano perduti.	Sicilia - Sud Italia	Nei lievitati più diversi, pastiere, cassate e come variegatura nel gelato.
	02274	Scorza di limone a filetti taglio artigianale		0,20	4,8	24	Filetti di limone tagliati manualmente dopo la canditura.	Sicilia - Sud Italia	In cioccolateria, ricoperti di cioccolato, glassati e brillantati: il taglio manuale conferisce un'immagine assolutamente artigianale al prodotto finale.
	02277	Cedro Diamante Selezione Riviera dei Cedri a cubetti		0,20	4,8	24	Coppe di cedro tagliati in cubi e canditi lentamente.	Riviera dei Cedri è il toponimo che identifica una fascia di territorio dell'Alto Tirreno Cosentino in Calabria, precisamente a Diamante (CS).	Panettoni, pastiere, cassate e lievitati vari.
	02282	Olive intere		0,13	3,12	24	Olive verdi candite secondo il metodo tradizionale dal gusto sorprendentemente dolce - amaro. Olive intere denocciolate.	Bacino Mediterraneo	Impasti di lievitati e ricoperte di cioccolato.
	02283	Zenzero a filetti		0,20	4,8	24	La canditura molto delicata permette di mantenere il colore chiaro dello zenzero e una spiccata aromaticità.	Manciuria e Shandong (baia di Bohai)	Impasti di lievitati e ricoperti al cioccolato.

# CREMAGEL DI FRUTTA NATURALE

Preparazioni di frutta dall'elevato profilo tecnico. Studiate per la realizzazione di inserti gelificati per prodotti di pasticceria fresca e secca.

CREMAGEL		Netto kg	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
 <p>Secchio con tappo richiudibile.</p>	03309 Albicocca	6,5	1	Preparazione di albicocca a base di frutta, zucchero e pectina ideale per la creazione di inserti gelificati all'interno di preparazioni di pasticceria fresca e secca. Il prodotto può essere utilizzato tal quale oppure adeguatamente addizionato con acqua (o altri liquidi) al fine di variarne la consistenza. Si presenta gelificato con struttura compatta ma cremosa.	Varie	Ideale per farcitura di prodotti di biscotteria o realizzazione di inserti gelificati per pasticceria fresca. Non adatta per uso in forno.
	03310 Lampone	6,5	1	Preparazione di lampone a base di frutta, zucchero e pectina ideale per la creazione di inserti gelificati all'interno di preparazioni di pasticceria fresca e secca. Il prodotto può essere utilizzato tal quale oppure adeguatamente addizionato con acqua (o altri liquidi) al fine di variarne la consistenza. Si presenta gelificato con struttura compatta ma cremosa.		
	03311 Limone e zenzero con "Limone Costa d'Amalfi I.G.P."	6,5	1	Preparazione di limone e zenzero con "Limone Costa d'Amalfi I.G.P." a base di frutta, zucchero e pectina ideale per la creazione di inserti gelificati all'interno di preparazioni di pasticceria fresca e secca. Il prodotto può essere utilizzato tal quale oppure adeguatamente addizionato con acqua (o altri liquidi) al fine di variarne la consistenza. Si presenta gelificato con struttura compatta ma cremosa.	Varie, Costa d'Amalfi	

## APPLICAZIONE STANDARD

Il prodotto può essere utilizzato tal quale nelle applicazioni di farcitura di prodotti di biscotteria sfruttandone l'elevato valore brix per garantire una buona durata nella fase di conservazione del prodotto.



INQUADRA IL QR  
PER IL TUTORIAL APPLICATIVO

## APPLICAZIONE IN DILUIZIONE

È possibile diluire il prodotto a freddo (prima di portarlo all'ebollizione) al fine di ridurre il brix finale e rendere quindi la gelificazione meno compatta e più morbida. Questa applicazione viene consigliata nella pasticceria fresca al fine di realizzare inserti gelificati in mignon e torte senza avere struttura troppo rigida. Questo passaggio riduce il brix di partenza del prodotto rendendola conservazione dell'elaborato.



INQUADRA IL QR  
PER IL TUTORIAL APPLICATIVO

# PREPARAZIONI DI FRUTTA AGRIMONTANA

Frutta accuratamente selezionata e materie prime di alta qualità. La ricetta è stata appositamente studiata per garantire un'ottima tenuta al forno. Dalla consistenza compatta ma cremosa, ideale anche per le farciture.

LINEA FORNO				Netto kg	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	
 <p>Secchio con tappo richiudibile.</p>	03297	Gran Reale Cremosa			10,5	1	Preparazione di albicocca dalla consistenza cremosa, per preparazioni da forno, senza aromi aggiunti. <b>Minimo di acquisto: 6 unità.</b>	Italia, Francia, Spagna	Prodotto studiato per un'ottima tenuta pre e post forno. Crostate, biscotteria, farciture di lievitati.
	03304	Visciolata con pezzi di frutta			6,0	1	Preparazione di visciole e amarene dalla consistenza cremosa, con pezzi, specifica per preparazioni da forno, senza aromi aggiunti.	Varie	Ideale per tutti gli usi. Prodotto studiato per un'ottima tenuta pre e post forno. Crostate, biscotteria, farciture di lievitati.
	03305	Lampone senza semi			6,0	1	Preparazione di lampone dalla consistenza cremosa, senza semi, specifica per preparazioni da forno, senza aromi aggiunti.	Varie	Ideale per tutti gli usi. Prodotto studiato per un'ottima tenuta pre e post forno. Crostate, biscotteria, farciture di lievitati.
	03306	Frutti di bosco con pezzi di frutta			6,0	1	Preparazione di frutti di bosco (fragole, more, mirtilli, lamponi in proporzione variabile) dalla consistenza cremosa, con pezzi di frutta, specifica per preparazioni da forno, senza aromi aggiunti.	Varie	Ideale per tutti gli usi. Prodotto studiato per un'ottima tenuta pre e post forno. Crostate, biscotteria, farciture di lievitati.
ACCESSORI PER SECCHI				Netto kg	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	
	88583	EROGATORE PER SECCHI diametro 27 cm			6,0	1	Erogatore a pompa studiato per preparazioni di frutta e spalmabili in secchio agrimontana	Varie	Ideale per la farcitura al momento di prodotti di pasticceria

# CONFETTURE LISCE, EXTRA, MARMELLATE E STRACCIATE AGRIMONTANA

Frutta intera rotolante I.Q.F. cotta a basse temperature e nel minimo tempo indispensabile per garantirne una corretta conservazione. Controllo meticoloso di filiera e del processo produttivo. Una lunga ricerca sulle pectine (mele ed agrumi) ottenute unicamente per processi fisici di estrazione.



Latta in banda stagnata.

CONFETTURE LISCE DI ALBICOCCA			Netto kg	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
03114	Pura di albicocca 70% di frutta		5,25	3	Confettura liscia dal gusto fragrante di albicocca e consistenza morbida. 70% di albicocche e zucchero di canna.	Prevalentemente Emilia Romagna, Italia, Francia.	Per farciture a freddo.
03115	Pura di albicocca 70% di frutta		5,25	3	Confettura liscia dal gusto fragrante di albicocca e consistenza cremosa. 70% di albicocche e zucchero di canna.	Prevalentemente Emilia Romagna, Italia, Francia.	Indicata per l'utilizzo in forno.
03116	Abricor		5,25	3	Gusto caratteristico di albicocca e consistenza cremosa.	Prevalentemente Emilia Romagna, Italia, Francia.	Ideale per farcitura e per dare maggiore resistenza al forno.
03295	Reale di Albicocca		5,25	3	Gusto di albicocca arricchito dagli sciroppi di canditura.	Prevalentemente Emilia Romagna, Italia, Francia.	Ideale per tutti gli usi.
GELATINA DI ALBICOCCA			Netto kg	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
03140	Abrigel		5	3	Gelatina liscia e trasparente preparata con albicocche e zucchero, senza aromi e senza coloranti.	Prevalentemente Emilia Romagna, Italia, Francia.	<p><b>Ricetta</b> per utilizzo in decorazione di semifreddi e torte gelato: abrigel 500 g / acqua 160 g / destrosio 160 g.</p> <p><b>Procedimento:</b> miscelare gli ingredienti e portare a bollore. Lavorando il composto con la frusta, versare in un contenitore, coprire con la pellicola e conservare in frigorifero. All'occorrenza prelevare e portare a bollore, ideale per l'utilizzo con pistola ad aria compressa, oppure a pennello. Conservare in frigorifero.</p> <p><b>Ricetta</b> per gelatinare la frutta: abrigel 100 g / acqua 30 g.</p> <p><b>Procedimento:</b> miscelare gli ingredienti e portare a bollore. Lavorando il composto con la frusta, versare in un contenitore, coprire con la pellicola e conservare in frigorifero. All'occorrenza prelevare e portare a bollore, ideale per l'utilizzo con pistola ad aria compressa, oppure a pennello. Conservare in frigorifero.</p>
PASSATA DI MELE			Netto kg	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
03177	Mela		5	3	Confettura con più del 50% di mele e zucchero di canna.	Italia	Ideale per farcitura, pre e post forno.

# CONFETTURE LISCE, EXTRA, MARMELLATE E STRACCIATE AGRIMONTANA

Frutta intera rotolante I.Q.F. cotta a basse temperature e nel minimo tempo indispensabile per garantirne una corretta conservazione. Controllo meticoloso di filiera e del processo produttivo. Una lunga ricerca sulle pectine (mele ed agrumi) ottenute unicamente per processi fisici di estrazione.



Latta in banda stagnata.

CONFETTURE EXTRA E MARMELLATE 70% DI FRUTTA			Netto kg	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
031791	Fragole		4,7	3	Le fragole intere e calibrate sono cotte a basse temperature, per mantenere integro il frutto che viene tagliato solo dopo la cottura. In questo modo è garantita un'alta presenza di pezzi di frutta all'interno della confettura. Preparato con 70% di frutta e zucchero di canna.	Varie	Le Confetture Extra agrimontana garantiscono ottime performance tecniche: tenuta alla cottura, struttura adatta alle molteplici applicazioni in pasticceria e gradevolezza al palato per gli utilizzi a freddo. Ideali per la preparazione di paste di frutta.
031821	Frutti di bosco		4,7	3	Preparata con mirtilli selvatici, lamponi, more e fragole (65% in totale) e zucchero di canna.	Varie	
031831	Mirtilli selvatici		4,7	3	Piccoli frutti spontanei con polpa rosso violacea naturalmente ricchi di antiossidanti e polifenoli. Preparato con 80% di frutta e zucchero di canna.	Varie	
031841	Albicocche		4,7	3	La più tipica delle confetture, preparata solo con frutta italiana. Si distingue dalla confettura liscia per la presenza di piccoli pezzi di albicocca. Preparato con 70% di frutta e zucchero di canna.	Italia	
031851	Ciliegie		4,7	3	Gradevole sapore acido, ricco di pezzi morbidi e polposi. Preparato con 94% di frutta e zucchero di canna.	Italia	
031861	Pesche		4,7	3	Le pesche tagliate in piccoli pezzi vengono delicatamente lavorate per garantire alla confettura un gradevole gusto fruttato. Preparato con 70% di frutta e zucchero di canna.	Italia	
031881	Lamponi		4,7	3	Rossi, delicati e gustosi lamponi, in una ricetta bilanciata con zucchero di canna. Preparato con 70% di frutta e zucchero di canna.	Europa	
031901	Arance amare		4,7	3	La più antica ricetta della vera marmellata da intenditori, preparata con la polpa delle arance a cui sono aggiunti in cottura piccoli pezzi di scorza che donano il caratteristico gusto leggermente amaro. Preparato con 70% di frutta e zucchero di canna.	Calabria - Sud Italia	

# CONFETTURE LISCE, EXTRA, MARMELLATE E STRACCIATE AGRIMONTANA

Frutta intera rotolante I.Q.F. cotta a basse temperature e nel minimo tempo indispensabile per garantirne una corretta conservazione. Controllo meticoloso di filiera e del processo produttivo. Una lunga ricerca sulle pectine (mele ed agrumi) ottenute unicamente per processi fisici di estrazione.



Latta in banda stagnata pastorizzata con apertura facilitata.

CONFETTURE EXTRA E MARMELLATE			Netto kg	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	
036121	Fragole		0,9	6	Le fragole intere e calibrate sono cotte a basse temperature, per mantenere integro il frutto che viene tagliato solo dopo la cottura. In questo modo è garantita un'alta presenza di pezzi di frutta all'interno della confettura. Preparato con 70% di frutta e zucchero di canna.	Varie	Le Confetture Extra agrimontana garantiscono ottime performance tecniche. Caratterizzate dalla presenza di un'alta percentuale di frutta con aggiunta di zucchero di canna. Ideali anche per la realizzazione di paste di frutta.	
036141	Albicocche		0,9	6	La più tipica delle confetture, preparata solo con frutta italiana. Si distingue dalla confettura liscia per la presenza di piccoli pezzi di albicocca. Preparato con 70% di frutta e zucchero di canna.	Italia		
036151	Lamponi		0,9	6	Rossi, delicati e gustosi lamponi, in una ricetta bilanciata con zucchero di canna e limone. Preparato con 70% di frutta e zucchero di canna.	Varie		
036161	Mirtilli selvatici		0,9	6	Piccoli frutti spontanei con polpa rosso violacea naturalmente ricchi di antiossidanti e polifenoli. Preparato con 80% di frutta e zucchero di canna.	Europa		
036171	Pesche		0,9	6	Le pesche tagliate in piccoli pezzi vengono delicatamente lavorate per garantire alla confettura un gradevole gusto fruttato. Preparato con 70% di frutta e zucchero di canna.	Italia		
036181	Ciliegie		0,9	6	Dal gradevole sapore acido, ricca di pezzi morbidi e polposi. Preparato con 94% di frutta e zucchero di canna.	Italia		
036201	Frutti di bosco		0,9	6	Preparata con mirtilli selvatici, lamponi, more e fragole (65% in totale) e zucchero di canna.	Varie		
036211	Fichi		0,9	6	Ricetta di confettura extra ricca di polpa di fichi.	Bacino del mediterraneo		
036231	Limoni con "Limone Costa d'Amalfi I.G.P."		0,9	6	Tradizionale marmellata preparata con polpa di limoni e arricchita con filetti di scorza.	Amalfi		
036241	Arance amare		0,9	6	La più antica ricetta della vera marmellata da intenditori, preparata con la polpa delle arance a cui sono aggiunti in cottura piccoli pezzi di scorza che donano il caratteristico gusto leggermente amaro. Preparata con 70% di frutta e zucchero di canna.	Calabria - Sud Italia		
036331	Mele cotogne		0,9	6	Colore chiaro e gusto asprigno tipico della cotogna.	Italia		
03622	Lamponi senza semi		1	6	Confettura extra di lamponi rossi, delicati e gustosi, in una ricetta bilanciata con zucchero di canna. Preparato con 86% di frutta.	Europa		Grazie alla sua struttura liscia e cremosa viene utilizzata per i ripieni di praline, per farciture a freddo, preparazione di paste di frutta e gelées.

# CONFETTURE LISCE, EXTRA, MARMELLATE E STRACCIATE AGRIMONTANA

Frutta intera rotolante I.Q.F. cotta a basse temperature e nel minimo tempo indispensabile per garantirne una corretta conservazione. Controllo meticoloso di filiera e del processo produttivo. Una lunga ricerca sulle pectine (mele ed agrumi) ottenute unicamente per processi fisici di estrazione.

STRACCIATE		Netto kg	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO		
 <p>Latta in banda stagnata.</p>	03150	Amarene		5	3	Confettura extra ricca di amarene e susine, intere e in pezzi dal caratteristico sapore acidulo. Preparata con 116% di frutta e zucchero di canna.	Europa	La particolare presenza di pezzi di frutta rende queste preparazioni ideali per crostate e farciture.
	03160	Visciolata		5	3	Confettura preparata con visciola, frutto più dolce rispetto all'amarena e dal colore rosso bruno. Preparata con 87% di frutta e zucchero di canna.	Prevalentemente Italia e Francia.	
	03170	Aspra di prugne		5	3	Confettura extra con grandi e abbondanti pezzi di prugne, naturalmente profumata e con la tipica nota acidula attenuata dalla dolcezza dello zucchero di canna. Preparata con 116% di frutta e zucchero di canna.	Italia	

# CONFETTURE LISCE, EXTRA, MARMELLATE E STRACCIATE AGRIMONTANA

Frutta intera rotolante I.Q.F. cotta a basse temperature e nel minimo tempo indispensabile per garantirne una corretta conservazione. Controllo meticoloso di filiera e del processo produttivo. Una lunga ricerca sulle pectine (mele ed agrumi) ottenute unicamente per processi fisici di estrazione.

STRACCIATE		Netto kg	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	
	03638 Visciolata		1	6	Confettura preparata con visciola, frutto più dolce rispetto all'amarena e dal colore rosso bruno. Preparata con 87% di frutta e zucchero di canna.	Prevalentemente Italia e Francia.	La particolare presenza di pezzi di frutta rende queste preparazioni ideali per crostate e farciture.
STRACCIATELLE		Netto kg	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	
	04112 Amarene		3	2	Alta percentuale (102%) di amarene intere ed in pezzi e gustoso sciroppo di canditura sono i protagonisti di questa ricetta da mordere e da spatolare.	Europa	L'alta percentuale di frutta e la specifica pectina utilizzata permettono una stabilità adeguata anche nelle preparazioni da forno. Ideale nel gelato come variegatura. La struttura è compatta ma elastica e questo ne agevola la stesura sia su dolci che su gelati e semifreddi.
	04146 Mandarino		0,90	6	Una ricetta unica ed equilibrata che conserva inalterati profumo e gusto del frutto fresco e conferisce elasticità alla preparazione.	Calabria, Sicilia, Murcia (Spagna)	Ideale nel gelato come variegatura.
	041200 Albicocche		0,90	6	Alta percentuale di frutta e succo di albicocca: 88%. Per questa speciale ricetta sono impiegati gli sciroppi di canditura delle albicocche che arricchiscono il sapore e apportano zuccheri invertiti. Ideale in gelateria per l'utilizzo in variegatura.	Italia e Francia (Provenza).	L'alta percentuale di frutta e la specifica pectina utilizzata permettono una stabilità adeguata anche nelle preparazioni da forno. Ideale nel gelato come variegatura. La struttura è compatta ma elastica e questo ne agevola la stesura sia su dolci che su gelati e semifreddi.
	04130 Arance		1	6	La cottura di polpa di arancia e scorze candite in alte percentuali rende unica questa ricetta, ulteriormente arricchita dagli sciroppi di canditura.	Calabria - Sud Italia	L'alta percentuale di frutta e la specifica pectina utilizzata permettono una stabilità adeguata anche nelle preparazioni da forno. Ideale nel gelato come variegatura. La struttura è compatta ma elastica e questo ne agevola la stesura sia su dolci che su gelati e semifreddi.

# CONFETTURE LISCE, EXTRA, MARMELLATE E STRACCIATE AGRIMONTANA

Frutta intera rotolante I.Q.F. cotta a basse temperature e nel minimo tempo indispensabile per garantirne una corretta conservazione. Controllo meticoloso di filiera e del processo produttivo. Una lunga ricerca sulle pectine (mele ed agrumi) ottenute unicamente per processi fisici di estrazione.

STRACCIATELLE			Netto kg	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	
 <p>Latta in banda stagnata pastorizzata con apertura facilitata.</p>	041410	Frutti di bosco		0,90	6	Fragoline di bosco, mirtilli selvatici, mirtillo rosso, more e lamponi delicatamente uniti con una dolce cottura che ne mantiene i ricchi colori naturali e tanti pezzi di frutta.	Varie	<p>L'alta percentuale di frutta e la specifica pectina utilizzata permettono una stabilità adeguata anche nelle preparazioni da forno. Ideale nel gelato come variegatura. La struttura è compatta ma elastica e questo ne agevola la stesura sia su dolci che su gelati e semifreddi.</p>
	04142	Marrons glacés		1	6	Più di una crema, una vera preparazione con pezzi interi raffinati di marroni.	Selezionati per forma e sapore. Prevalentemente dal centro Italia: Appennino tosco-emiliano, province di Firenze e Bologna.	
	041500	Fichi		0,90	6	Fichi canditi morbidi ma consistenti arricchiscono di gusto una confettura ad alto tenore di frutta: 107%.	Bacino del mediterraneo	
	041440	Fragole		0,90	6	Preparata con un blend di fragole e minifragole della varietà Tioga.	Italia	

# CONFETTURE EXTRA E CREME SPALMABILI PER DISPENSER AGRIMONTANA

Assortimento esclusivo per Dispenser agrimontana. Confetture lisce e marmellate con alta percentuale di frutta, realizzate senza l'utilizzo di gelificanti, ideate per un utilizzo a freddo.

PER DISPENSER			Netto kg	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	
  Latta in banda stagnata pastorizzata con apertura facilitata.	03626	Albicocche		1	6	La più tipica delle confetture, preparata con 91% di frutta italiana e zucchero di canna.	Italia	Confettura spalmabile per farcitura a freddo. Prodotto ideato per dispenser agrimontana.
	03627	Frutti di bosco		1	6	Preparata con mirtilli selvatici, lamponi, fragole (87% in totale) e zucchero di canna.	Varie	Confettura spalmabile per farcitura a freddo. Prodotto ideato per dispenser agrimontana.
	04199	Nocciole e cacao		0,90	6	Pasta liscia preparata con raffinazione nel mulino a biglie con nocciole, cacao e zucchero.	Varie	Crema spalmabile per farcitura e variegatura del gelato. Prodotto ideato per dispenser agrimontana.
	04197	Pistacchio		0,90	6	Crema liscia per farcitura al pistacchio, ottenuta per raffinazione in mulino a biglie.	Varie	Crema spalmabile al pistacchio per farcitura di prodotti di pasticceria o variegatura del gelato. Prodotto ideato per dispenser agrimontana.

# PUREE DI FRUTTA AGRIMONTANA

PUREE DI FRUTTA IN ASETTICO				Netto kg	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
 <p>Sacchetto da 1 Kg con dosatore richiudibile che rende facile l'apertura, l'utilizzo e la conservazione igienica.</p>	170200	Ananas		1	5	Puree di frutta senza conservanti, aromi, gelificanti e addensanti. Contengono il 10% di zucchero aggiunto.	Varie	Per gelati, sorbetti, semifreddi, gelées, cremosi e macarons.
	170300	Banana		1	5			
	170600	Fragola		1	5			
	170700	Lampone		1	5			
	171100	Mandarino		1	5			
	171200	Mango		1	5			

# PUREE DI FRUTTA AGRIMONTANA

PUREE DI FRUTTA IN ASETTICO				Netto kg	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
 <p>Sacchetto da 1 Kg con dosatore richiudibile che rende facile l'apertura, l'utilizzo e la conservazione igienica.</p>	171300	Mirtillo selvatico		1	5	Puree di frutta senza conservanti, aromi, gelificanti e addensanti. Contengono il 10% di zucchero aggiunto.	Varie	Per gelati, sorbetti, semifreddi, gelées, cremosi e macarons.
	171400	Frutto della passione		1	5			
	171500	Pesca bianca		1	5			
	171600	Pera Williams		1	5			
PECTINA				Netto kg	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	
 <p>Barattolo richiudibile con tappo a vite.</p>	08299	Pectina		0,85	1	Pectina di frutta.	Pectina specifica per la produzione di gelées di frutta (ricetta disponibile, da richiedere all'ufficio commerciale).	

MIELE		Netto kg	Unità/ cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	
 Secchio con tappo richiudibile.	06802	Fiori di Acacia		7,0	1	Il miele estratto dagli alveari mediante centrifugazione a freddo è lavorato al di sotto di 45°C, per mantenere le proprietà dei micronutrienti. Il miele d'acacia è uno dei pochi mieli che restano liquidi grazie alla composizione pollinica del nettare del suo fiore. Colore: molto chiaro. Odore: molto leggero. Sapore: molto delicato, ricorda leggermente il profumo dei fiori, vanigliato.	Unione Europea
	06800	Millefiori italiano		7,0	1	miele senza trattamenti termici.	Italia
 Barattolo richiudibile con tappo a vite.	06801	Fiori di Acacia		1,5	3	Il miele estratto dagli alveari mediante centrifugazione a freddo è lavorato al di sotto di 45°C, per mantenere le proprietà dei micronutrienti. Il miele d'acacia è uno dei pochi mieli che restano liquidi grazie alla composizione pollinica del nettare del suo fiore. Colore: molto chiaro. Odore: molto leggero. Sapore: molto delicato, ricorda leggermente il profumo dei fiori, vanigliato.	Unione Europea
	06803	Millefiori italiano		1,5	3	miele senza trattamenti termici.	Italia

Pasticceria, gelateria.

# IL GELATO SECONDO AGRIMONTANA

Strutturanti tecnici naturali a base di farine e fibre vegetali.



Sacchetto alluminato.

NUCLEI NATURALI ADDENSANTI		Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	DOSAGGIO
08296	Agrimontana Neutro	1,0	3	Strutturante per gelati e sorbetti composto da addensanti di ORIGINE naturale, certa e tracciabile, e fibre di agrumi. Non contiene derivati del latte. Si raccomanda utilizzo a caldo (85°C).	Gelato e sorbetto	3-5 g/kg di miscela
08220	Agrimontana 50 Gelato	1,0	6	Neutro agrimontana arricchito di solidi (proteine, latte magro in polvere e zuccheri), agevola le pesate e aiuta a migliorare la struttura del gelato. Si raccomanda utilizzo a caldo (85°C).	Gelato	35-50 g/kg di miscela
08222	Agrimontana 50 Sorbetto Fibra +	1,0	6	Neutro agrimontana arricchito di fibre vegetali (inulina e altri zuccheri) che favoriscono il legame delle molecole d'acqua ed una maggiore stabilità ai sorbetti. Si raccomanda utilizzo a caldo (85°C).	Sorbetto	35-50 g/kg di miscela
BIO		Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	DOSAGGIO
08383	Agrimontana 50 Gelato Biologico 	1,0	6	Strutturante BIO per la preparazione di gelato a base di proteine del latte e fibre vegetali. Prodotto senza "E". Si raccomanda l'utilizzo a caldo (85°C).	Gelato	50 g/kg di miscela
08384	Agrimontana 50 Sorbetto Fibra+ Biologico 	1,0	6	Strutturante BIO per la preparazione di sorbetto o gelato a base di fibre vegetali. Prodotto senza "E". Si raccomanda l'utilizzo a caldo (85°C).	Sorbetto	50 g/kg di miscela

# IL GELATO SECONDO AGRIMONTANA

Strutturanti tecnici naturali a base di farine e fibre vegetali.



Sacchetto alluminato.

PREPESATE		Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	DOSAGGIO
08455	Alpina	2,0	6	Strutturante naturale per gelateria con latte Inalpi da "zona alpina", origine Piemonte. Il latte utilizzato per la realizzazione dei prodotti proviene da allevamenti ubicati nella regione Piemonte (area definita "zona alpina" nella decisione della comunità Europea n° 3889 del 16.06.2014). Nata per festeggiare la nomina di Cuneo a Città Alpina 2024.	Gelato	70-75g/l miscela
08213	Classica	2,0	6	Neutro agrimontana arricchito di tutti i solidi e gli zuccheri (escluso il saccarosio) necessari per creare una ricetta gelato. Agevola le pesate. Aggiungere solamente il latte, la panna e lo zucchero (saccarosio). Si raccomanda utilizzo a caldo (85 °C).	Gelato	100-120 g/kg di miscela
08210	Cremosa	2,0	6	Prepesata Classica arricchita di panna in polvere per ottenere una maggiore cremosità. La farina di carrube è il solo addensante. Agevola le pesate. Si raccomanda utilizzo a caldo (85 °C).	Gelato	150-170 g/kg di miscela
08234	Nuvola	2,0	6	Prepesata Classica arricchita di proteine del latte che permettono di ottenere un maggiore overrun. Agevola le pesate. Si raccomanda utilizzo a caldo (85 °C). Indicato anche per macchine soft.	Gelato e Gelato soft	100-120 g/kg di miscela
08235	Frutta	2,0	6	Neutro agrimontana arricchito di fibre vegetali e degli zuccheri necessari per un corretto bilanciamento della ricetta. Aggiungere solamente la frutta scelta e l'acqua. Si raccomanda utilizzo a freddo (acqua tiepida). Indicato anche per macchine soft.	Sorbetto e sorbetto soft	200-230 g/kg di miscela

# IL GELATO SECONDO AGRIMONTANA

Strutturanti tecnici naturali a base di farine e fibre vegetali.

SCIROPI PER SORBETTO		Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	DOSAGGIO	
 <p>Latta in banda stagnata pastorizzata con apertura facilitata.</p>	05090	Sciroppo di zuccheri per sorbetto	3,0	2	Zuccheri (tra i quali sciroppi di canditura ad alto tenore di zuccheri invertiti) perfettamente stabilizzati per la gelateria.	Sorbetto	Secondo la percentuali di frutta nel sorbetto: per i frutti medi (da 300 a 330 g/kg miscela), per frutti dolci (da 250 a 290 g/kg miscela), per il limone (400 g/kg miscela)
INTEGRATORI NATURALI		Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	DOSAGGIO	
 <p>Sacchetto alluminato.</p>	08218	Integratore Gelato	1,0	2	Proteine del siero del latte, adatto ad aumentare l'overrun, prodotto tecnico che può essere usato con tutti gli strutturanti.	Gelato	15-20 g/Kg di miscela
	08219	Integratore Sorbetto	1,0	2	Fibra vegetale particolarmente indicata per arricchire i sorbetti e i preparati con frutta che contengono poca fibra, prodotto tecnico che può essere utilizzato con gli strutturanti dedicati alla frutta.	Sorbetto	25-35 g/kg di miscela

# IL GELATO SECONDO AGRIMONTANA

Strutturanti tecnici naturali a base di farine e fibre vegetali.

MISCELE COMPLETE NATURALI		Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	DOSAGGIO	
 <p>Sacchetto alluminato.</p>	08278	Prepesata Limone	1,2	3	Miscela perfettamente bilanciata per ottenere un eccellente sorbetto al limone con la sola aggiunta di acqua. Ottimo anche per l'utilizzo in granitore con il DOSAGGIO indicato in etichetta prodotto.	Sorbetto	300 g/kg di acqua
	GELATO GOURMET		Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	DOSAGGIO
	08288	Agrimontana Gelato salato	1	3	Neutro agrimontana arricchito di fibre vegetali e particolari combinazioni di zuccheri che permettono di ottenere un gelato gastronomico (gourmet-salato) con la sola aggiunta dell'ingrediente caratterizzante, di acqua o latte in base alle esigenze.	Gourmet	250 g/kg di miscela
INNOVAZIONE GELATO E CREMOSI		Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	DOSAGGIO	
 <p>Latta in banda stagnata pastorizzata con apertura facilitata.</p>	05089	Morogoro Gelato	2,70	2	Preparato cremoso di copertura mono ORIGINE Morogoro, miscelato con zuccheri e strutturanti naturali. Per la preparazione del gelato non è necessaria la pastorizzazione.	Gelato, mousse, cremosi, chantilly, semifreddi, cioccolata calda.	Per 2,7 kg di preparazione al cioccolato aggiungere 1,5 kg di latte caldo (80°C) e 0,5 kg di panna calda (80°C)



# PASTE PRALINATE AGRIMONTANA

Agrimontana ha selezionato per la Gamma Origine i migliori ingredienti del territorio: "Nocciola Piemonte I.G.P." e mandorla Sicilia. I pralinati sono realizzati secondo il metodo tradizionale: la frutta viene inserita nelle bassine insieme allo zucchero e caramellata delicatamente. Successivamente viene finemente raffinata per ottenere una texture liscia oppure, secondo il metodo "à l'ancienne", raffinata grossolanamente per una texture più croccante. Questo processo permette di valorizzare al meglio l'aromaticità ed il gusto caratteristico della frutta.

PASTE PRALINATE - GAMMA ORIGINE				Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	DOSAGGIO
 Barattolo richiudibile con tappo a vite.	04910	Nocciola 60/40 solo con "Nocciola Piemonte I.G.P."	 	1	3	Il pralinato è realizzato cuocendo le nocciole nello zucchero, il tutto caramellato delicatamente nelle tradizionali bassine, successivamente finemente raffinato. Ricetta preparata con 60% di "Nocciola Piemonte I.G.P." e 40% di zucchero.	Piemonte	Prodotti per gelateria, pasticceria e cioccolateria.	Variabile
	04911	Nocciola 60/40 solo con "Nocciola Piemonte I.G.P."	 	5	1	Il pralinato è realizzato cuocendo le nocciole nello zucchero, il tutto caramellato delicatamente nelle tradizionali bassine, successivamente finemente raffinato. Ricetta preparata con 60% di "Nocciola Piemonte I.G.P." e 40% di zucchero.	Piemonte	Prodotti per gelateria, pasticceria e cioccolateria.	Variabile
 Secchio con tappo richiudibile.	04912	Nocciola 50/50 solo con "Nocciola Piemonte I.G.P."	 	5	1	Il pralinato è realizzato cuocendo le nocciole nello zucchero, il tutto caramellato delicatamente nelle tradizionali bassine, successivamente raffinato grossolanamente per ottenere una texture croccante. Ricetta preparata con 50% di "Nocciola Piemonte I.G.P." e 50% di zucchero.	Piemonte	Prodotti per gelateria, pasticceria e cioccolateria.	Variabile
	04920	Mandorla 60/40 con Mandorle Sicilia	 	5	1	Il pralinato è realizzato cuocendo le mandorle nello zucchero, il tutto caramellato delicatamente nelle tradizionali bassine, successivamente finemente raffinato. Ricetta preparata con 60% di Mandorle di Sicilia e 40% di zucchero.	Sicilia	Prodotti per gelateria, pasticceria e cioccolateria.	Variabile
PASTE PRALINATE - SELEZIONE				Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	DOSAGGIO
 Secchio con tappo richiudibile.	04913	Nocciola 60/40		5	1	Il pralinato è realizzato cuocendo le nocciole nello zucchero, il tutto caramellato delicatamente nelle tradizionali bassine, successivamente finemente raffinato. Ricetta preparata con 60% di nocciole e 40% di zucchero.	Italia	Prodotti per gelateria, pasticceria e cioccolateria.	Variabile

# CREME GIANDUJA AGRIMONTANA

Paste zuccherine ottenute solo con ingredienti naturali e puri, senza: aromi artificiali, coloranti, conservanti, olio di palma e i suoi derivati.

CREME GIANDUJA		Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	DOSAGGIO		
	05033	Cremino - Gianduja bianco		1	3	Pasta liscia preparata con raffinazione nel mulino a biglie con nocciole "Nocciola Piemonte I.G.P." e burro di cacao. Confezione compatibile microonde.	Piemonte	Prodotti per pasticceria e cioccolateria.	Variabile
Secchio con tappo richiudibile.									
	05025	Gianduja fondente		3	2	Pasta liscia preparata con raffinazione nel mulino a biglie con nocciole "Nocciola Piemonte I.G.P.", massa di cacao Arriba e zucchero.	Piemonte	Prodotti per pasticceria e cioccolateria.	Variabile
Latta in banda stagnata.									
	05069	Gianduja gelato		3	2	Pasta liscia preparata con raffinazione nel mulino a biglie con nocciole "Nocciola Piemonte I.G.P.", cacao e destrosio che apporta potere anticongelante.	Piemonte	<b>IDEALE PER</b> la preparazione del gelato.	80-120 g/l miscela

# CREME SPALMABILI AGRIMONTANA

Creme spalmabili ottenute solo con ingredienti naturali e puri, senza: aromi artificiali, coloranti, conservanti, olio di palma e i suoi derivati.



Secchio con tappo richiudibile.

CREME SPALMABILI			Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	DOSAGGIO
04192	Nocciole e cacao	 	6	1	Crema finemente raffinata realizzata con nocciole e cacao magro, spalmabile a temperatura ambiente, per variegatura del gelato. Grazie alla speciale ricetta, la struttura rimane inalterata a temperature negative.	Varie	<b>IDEALE PER</b> variegatura e decorazione del gelato e come crema spalmabile.	Variabile
04198	Nocciole e cacao	 	6	1	Crema finemente raffinata realizzata con nocciole (25%) e cacao magro, spalmabile a temperatura ambiente, per farcitura.	Varie	<b>IDEALE PER</b> la farcitura di prodotti di viennoiserie (croissants, danesi, saccottini), crostate, torte, cake e pane. Utilizzabile pre e post forno.	Variabile
04196	Pistacchio	 	6	1	Crema finemente raffinata realizzata con pistacchi di primissima scelta (25%) e sale "Sel de Guérande I.G.P.", spalmabile a temperatura ambiente, per farcitura.	Varie	<b>IDEALE</b> come crema spalmabile in pasticceria e per farcitura a freddo di prodotti di viennoiserie, crostate, cake, grandi lievitati.	Variabile
04181	<b>NOVITÀ</b> Pistacchio da variegatura	 	6	1	Crema realizzata con pistacchi selezionati (21%) e sale "Sel de Guérande I.G.P." per esaltare la naturale sapidità del pistacchio. Ideale per la variegatura del gelato grazie alla ricetta studiata per mantenere struttura a temperatura negativa.	Varie	<b>IDEALE PER</b> variegare e decorare il gelato. Inoltre, ottimo come spalmabile da negativo o come crema per realizzare il gusto Cremino.	Variabile
04182	<b>NOVITÀ</b> Pistacchio con granella da variegatura	 	6	1	Crema realizzata con pistacchi selezionati e sale "Sel de Guérande I.G.P." per esaltare la naturale sapidità del pistacchio. L'aggiunta di pistacchi in granella (1,5%) conferisce un piacevole crunch al gelato. Ideale in variegatura grazie alla ricetta studiata per mantenere struttura a temperatura negativa.	Varie	<b>IDEALE PER</b> variegare e decorare il gelato. Inoltre, ottimo come spalmabile da negativo o come crema per realizzare il gusto Cremino.	Variabile

# PASTE PURE AGRIMONTANA

Paste grasse ottenute solo con ingredienti naturali e puri, senza: aromi artificiali, coloranti, conservanti, olio di palma e i suoi derivati.

INQUADRA E SCOPRI  
LA FILIERA DELLA  
"NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P."



NOCCIOLA				Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	DOSAGGIO	
 <p><b>MEDAGLIA D'ORO AMPI 2017</b> Accademia Maestri Pasticcieri Italiani</p>  <p>Latta in banda stagnata.</p>	050423	"Nocciola Piemonte I.G.P." delle Langhe pura con tostatura media			3	2	Pasta pura caratterizzante con "Nocciola Piemonte I.G.P."; varietà Tonda Gentile Trilobata delle colline delle Langhe piemontesi.	Langhe Piemonte	Prodotti per gelateria, pasticceria e cioccolateria.	80-120 g/l miscela
	050463	"Nocciola Piemonte I.G.P." delle Langhe pura con tostatura chiara			3	2	Pasta pura caratterizzante con "Nocciola Piemonte I.G.P."; varietà Tonda Gentile Trilobata delle colline delle Langhe piemontesi con tostatura delicata.	Langhe Piemonte	Prodotti per gelateria, pasticceria e cioccolateria.	80-120 g/l miscela
	050493	Nocciola Selezione agrimontana pura con tostatura media			3	2	Pasta pura caratterizzante, frutto di una ricerca delle migliori nocciole dell'ultimo raccolto.	Italia	Prodotti per gelateria, pasticceria e cioccolateria.	80-120 g/l miscela
	05052	<b>NOVITÀ</b> Nocciola "Tonda Gentile Trilobata"			3	2	Pasta pura caratterizzante, prodotta con nocciole piemontesi varietà "Tonda Gentile Trilobata". Si caratterizza per una importante rotondità di gusto.	Piemonte	Prodotti per gelateria, pasticceria e cioccolateria.	80-120 g/l miscela
	05057	<b>NOVITÀ</b> Nocciola doppia tostatura			3	2	Pasta pura caratterizzante, realizzata con nocciole di prima scelta, maggiormente tostate per un'aromaticità intensa e riconoscibile.	Italia	Prodotti per gelateria, pasticceria e cioccolateria.	80-120 g/l miscela
MANDORLA				Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	DOSAGGIO	
 <p>Latta in banda stagnata.</p>	05067	Mandorla Val di Noto <b>PASTA MAGGIORMENTE RAFFINATA</b>			3	2	Pasta raffinata preparata con sole mandorle intere pelate e non tostate della varietà Pizzuta, Fascionello e Romana. Gusto delicato e profumato.	Val di Noto Sicilia	Prodotti per gelateria, pasticceria e cioccolateria.	100-140 g/l miscela
	05094	Mandorla amara			3	2	Pasta raffinata di mandorle pelate non tostate arricchite con armelline che conferiscono le note tipiche dell'amaretto.	Sicilia	Prodotti per gelateria e pasticceria.	80-120 g/l miscela
	05058	<b>NOVITÀ</b> Mandorla "Filippo Cea"			3	2	Pasta raffinata, realizzata con pregiate mandorle pugliesi della varietà "Filippo Cea". Pasta pura dal gusto delicato e particolarmente rotondo, che sprigiona le note caratteristiche della mandorla. Non contiene armelline.	Puglia	Prodotti per gelateria e pasticceria.	80-120 g/l miscela

# PASTE PURE AGRIMONTANA

Paste grasse ottenute solo con ingredienti naturali e puri, senza: aromi artificiali, coloranti, conservanti, olio di palma e i suoi derivati.

PISTACCHIO				Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	DOSAGGIO
 <p>Latta in banda stagnata.</p>	050643	Pistacchio Pura		3	2	Dalle falde dell'Etna, verde di natura. Una pasta di pistacchi "Pistacchio Verde di Bronte DOP" tostati dal gusto inconfondibile.	Bronte Sicilia	Prodotti per gelateria, pasticceria e cioccolateria.	80-120 g/l miscela
	050953	Pistacchio Feudo San Biagio® (silk-liscio)		3	2	Dal nome degli antichi Feudi della valle del fiume Platani, pasta pistacchio Feudo San Biagio®, un blend di Grands Crus di pistacchi dal sapore caratteristico, intenso e distintivo. Ideale per prodotti di pasticceria, gelateria e alta ristorazione.	Varie	Prodotti per gelateria, pasticceria e cioccolateria.	80-120 g/l miscela
	051143	Pistacchio Feudo San Biagio® (con pezzi)		3	2	Dal nome degli antichi Feudi della valle del fiume Platani, pasta pistacchio Feudo San Biagio®, un blend di Grands Crus di pistacchi dal sapore caratteristico, intenso e distintivo. Ideale per prodotti di pasticceria, gelateria e alta ristorazione.	Varie	Prodotti per gelateria, pasticceria e cioccolateria.	80-120g/l miscela
	050633	Pistacchio selezione agrimontana		3	2	Un blend di agrimontana con i migliori pistacchi che offre l'ultimo raccolto.	Blend agrimontana	Prodotti per gelateria, pasticceria e cioccolateria.	80-120 g/l miscela



NOCE - PINOLO - ARACHIDE				Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	DOSAGGIO
 <p>Barattolo richiudibile con tappo a vite.</p>	05112	<b>NOVITÀ</b> Noce Dei Grandi Fiumi Contea di Gavello		1	3	Pasta pura dal gusto aromatico e caratteristico. Realizzata con noci di qualità superiore della varietà "Lara". Pasta pura dal gusto dolce e distintivo.	Veneto	Prodotti per gelateria e pasticceria.	80-100 g/l miscela
	05099	Pinolo di Pisa		1	3	Pasta pura 100% di pinoli raffinati.	Pisa Toscana	Prodotti per gelateria e pasticceria.	70- 80 g/kg miscela
	05105	Arachide con sale "Sel de Guérande I.G.P."		1	3	Pasta di arachidi di primissima scelta con sale fino "Sel de Guérande I.G.P."	Argentina, Francia.	Prodotti per gelateria, pasticceria e cioccolateria.	80-100g /l miscela

# PASTE PURE AGRIMONTANA

Paste grasse ottenute solo con ingredienti naturali e puri, senza: aromi artificiali, coloranti, conservanti, olio di palma e i suoi derivati.

NOCCIOLA - PISTACCHIO				netto kg	unità / cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	DOSAGGIO
 <p>Secchio con tappo richiudibile.</p>	05048	Nocciola BIO		10	1	Pasta pura caratterizzante 100% biologica, frutto di una ricerca delle migliori nocciole dell'ultimo raccolto.	Italia	Prodotti per pasticceria, gelateria, cioccolateria.	80 - 120 g/l miscela
	05062	Pistacchio BIO		10	1	Pasta pura caratterizzante 100% biologica, realizzata con pistacchi di primissima scelta, selezionati da agrimontana in base all'ultimo raccolto.	Varie	Prodotti per pasticceria, gelateria, cioccolateria.	80-120 g/l miscela
	05047	Nocciola		10	1	Pasta pura caratterizzante, frutto di una ricerca delle migliori nocciole dell'ultimo raccolto.	Italia	Prodotti per pasticceria, gelateria, cioccolateria.	80-120 g/l miscela
	05061	Pistacchio		10	1	Un blend di pistacchi agrimontana con i migliori pistacchi che offre l'ultimo raccolto.	Varie	Prodotti per pasticceria, gelateria, cioccolateria.	80-120 g/l miscela

# PASTE PURE AGRIMONTANA

Paste grasse ottenute solo con ingredienti naturali e puri, senza: aromi artificiali, coloranti, conservanti, olio di palma e i suoi derivati.

INQUADRA E SCOPRI  
LA FILIERA DELLA  
"NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P."



NOCCIOLA				Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	DOSAGGIO	
 Latta in banda stagnata con apertura facilitata.   <b>MEDAGLIA D'ORO AMPI 2017</b> Accademia Maestri Pasticcieri Italiani	00542	"Nocciola Piemonte I.G.P." delle Langhe pura con tostatura media, in latta da 1 Kg 		1	3	Pasta pura caratterizzante frutto di una ricerca delle migliori nocciole dell'ultimo raccolto.	Langhe Piemonte	Prodotti per gelateria, pasticceria e cioccolateria.	80-120 g/l miscela	
	MANDORLA - PISTACCHIO				Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	DOSAGGIO
	 Barattolo richiudibile con tappo a vite.	00554	Mandorla Val di Noto <b>PASTA MAGGIORMENTE RAFFINATA</b>		1	3	Pasta raffinata preparata con sole mandorle intere pelate e non tostate della varietà Pizzuta, Fascionello e Romana. Gusto delicato e profumato.	Val di Noto Sicilia	Prodotti per gelateria, pasticceria e cioccolateria.	100-140g/l miscela
00564		Pistacchio Feudo San Biagio® (silk-liscio)		1	3	Dal nome degli antichi Feudi della valle del fiume Platani, pasta pistacchio Feudo San Biagio®, un blend di Grands Crus di pistacchi dal sapore caratteristico, intenso e distintivo. Ideale per prodotti di pasticceria, gelateria e alta ristorazione.	Varie	Prodotti per gelateria, pasticceria e cioccolateria.	80-120g/l miscela	
00566		Pistacchio Feudo San Biagio® (con pezzi)		1	3	Dal nome degli antichi Feudi della valle del fiume Platani, pasta pistacchio Feudo San Biagio®, un blend di Grands Crus di pistacchi dal sapore caratteristico, intenso e distintivo. Ideale per prodotti di pasticceria, gelateria e alta ristorazione.	Varie	Prodotti per gelateria, pasticceria e cioccolateria.	80-120g/l miscela	

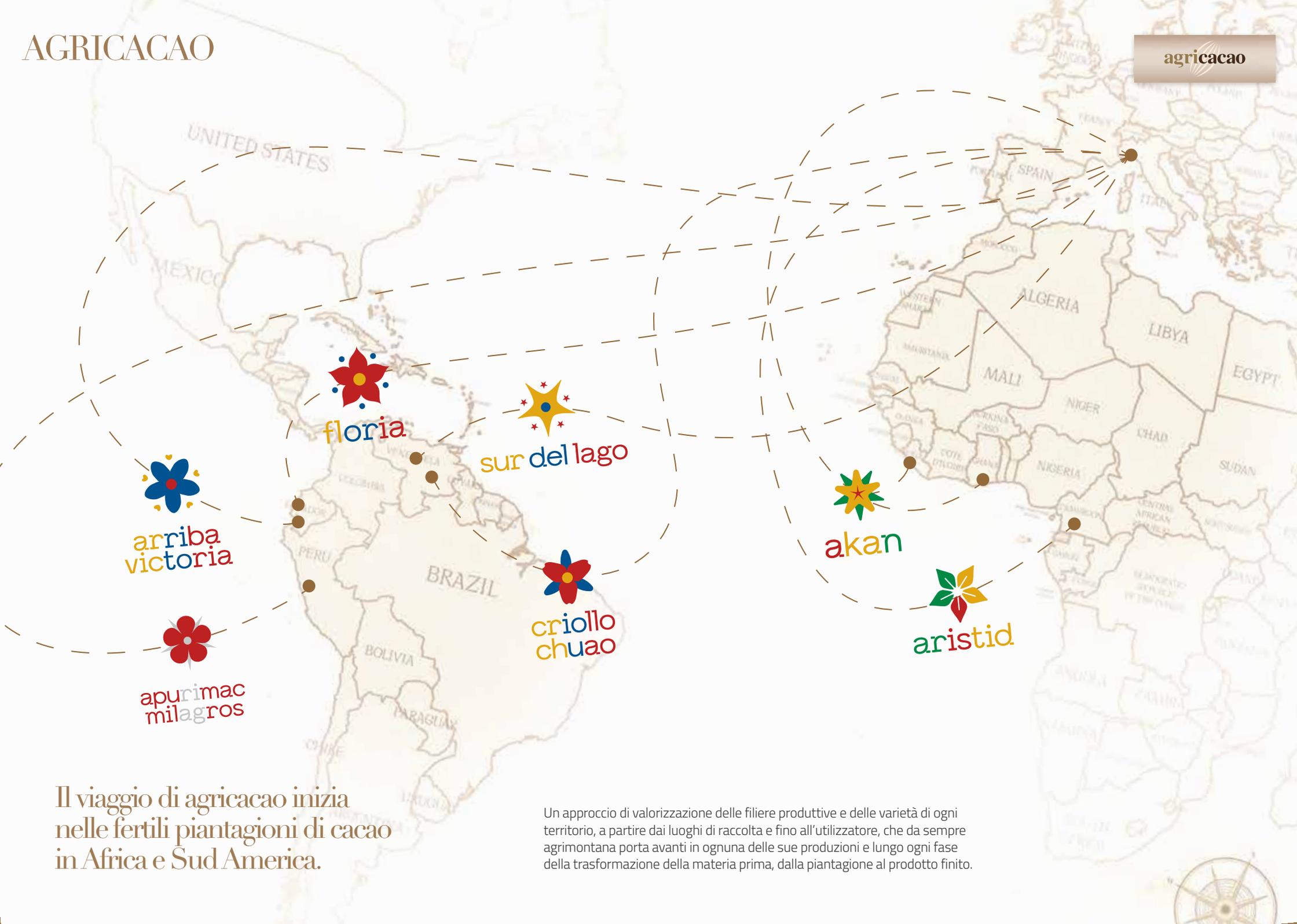
# PASTE PER CREME E GELATI AGRIMONTANA

Paste zuccherine ottenute solo con ingredienti naturali e puri, senza: aromi artificiali, coloranti, conservanti, olio di palma e i suoi derivati.

PASTE PER CREME		Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	DOSAGGIO		
 <p>Latta in banda stagnata pastorizzata con apertura facilitata.</p>	042001	<b>NOVITÀ</b> Vaniglia Bourbon		1	6	Realizzata con estratto naturale di vaniglia Bourbon del Madagascar e l'aggiunta di semi di vaniglia per un aspetto maggiormente caratterizzato. Prodotto certificato halal.	Madagascar	Prodotti per gelateria e pasticceria.	50-70 g/l miscela
	042003	Vaniglia Bourbon		1,40	3	Con estratto naturale di vaniglia Bourbon, con un aspetto puntinato dovuto ai semi del baccello.	Madagascar	Prodotti per gelateria e pasticceria.	50-70 g/l miscela
 <p>Barattolo richiudibile con tappo a vite.</p>	042023	Liquirizia		1,40	3	Pasta preparata esclusivamente con liquirizia e zuccheri.	Calabria	Prodotti per gelateria e pasticceria.	80-100 g/l miscela
	042033	Caramello		1,40	3	Preparata con l'utilizzo di zuccheri caramellizzati senza l'impiego di coloranti ed aromi.	Varie	Prodotti per gelateria (gelato panna cotta e caramello).	80-100 g/l miscela
	042013	Menta bianca del Piemonte		1,40	3	Pasta preparata con estratto naturale di menta del Piemonte, connotata dal suo naturale colore bianco.	Piemonte	Prodotti per gelateria e pasticceria. Ideale abbinato al cioccolato (after eight).	80-100 g/l miscela
	042203	Zabajone		1,30	3	Pasta zuccherina caratterizzante con tutto il sapore di tuorlo d'uovo e di Marsala.	Sicilia	Prodotti per gelateria e pasticceria.	100-130 g/l miscela
	042213	Cocco		1,40	3	Pasta di cocco con scaglie di cocco.	Sri Lanka	Prodotti per gelateria e pasticceria.	80-100 g/l miscela
	04207	Tiramisù		1,30	3	Pasta zuccherina caratterizzante con Marsala e caffè illy. Ideale per la preparazione del gusto Tiramisù, ottimo anche, variando il dosaggio per realizzare il gusto mascarpone e caffè	Varie	Prodotti per gelateria e pasticceria.	70-100g/l miscela



NOCCIOLE				Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	DOSAGGIO	
 <p>Sacchetto alluminato sottovuoto.</p>	05005	"Nocciola Piemonte I.G.P." delle Langhe intera			2	3	Nocciole tostate calibro 13 - 15 mm.	Langhe Piemonte	Gelateria e pasticceria.	q.b.
	05006	Granella di "Nocciola Piemonte I.G.P." delle Langhe			2	3	Granella tostata (granulometria 2-4 mm).	Langhe Piemonte	Gelateria e pasticceria.	q.b.
	05003	"Nocciola Piemonte I.G.P." delle Langhe intera			2	1	Nocciole tostate calibro 13 - 15 mm.	Langhe Piemonte	Gelateria e pasticceria.	q.b.
	05054	<b>NOVITÀ</b> Nocciole Antica Picentia			2	3	Nocciole tostate calibro 13 - 15 mm. Varietà Tonda di Giffoni.	Italia	Gelateria e pasticceria.	q.b.
	05053	<b>NOVITÀ</b> Granella di nocciole Antica Picentia			2	3	Granella tostata (granulometria 2-4 mm). Varietà Tonda di Giffoni.	Italia	Gelateria e pasticceria.	q.b.
MANDORLE				Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	DOSAGGIO	
	08454	Mandorla in polvere 50/50 (TPT)			16	2	Preparato a base di polvere di Mandorle di Bari e zucchero a velo studiato per la preparazione dei macarons. Prodotto senza aggiunta di conservanti, coloranti e aromi.	Varie	Macarons, cake, caprese al cioccolato e masse montate alla mandorla e petit fours.	Variabile



Il viaggio di agricacao inizia nelle fertili piantagioni di cacao in Africa e Sud America.

Un approccio di valorizzazione delle filiere produttive e delle varietà di ogni territorio, a partire dai luoghi di raccolta e fino all'utilizzatore, che da sempre agrimontana porta avanti in ognuna delle sue produzioni e lungo ogni fase della trasformazione della materia prima, dalla piantagione al prodotto finito.



GRAND CRUS ECUADOR - ARRIBA VICTORIA				FORMATO	Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
 <p>Sacchetto alluminato.</p>	00655	Arriba Victoria 100%		Pastiglie	5	2	Massa di cacao.	Ecuador	Ideale per ripieni, mousses e gelati.
	00656	Arriba Victoria 73% (copertura fondente)			5	2	Copertura fondente. Profilo aromatico che unisce note fruttate e floreali a un marcato gusto di cacao.		Ideale per ripieni, decorazioni, mousses e gelati. Possibile utilizzo in forno e per pralineria, corpi cavi e coperture.
	00657	Arriba Victoria 64% (copertura fondente)	<b>FG.</b> FABRICE GILLOTTE		5	2			Ideale per pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousses e gelati. Possibilità di utilizzo in forno.
	00659	Arriba Victoria 43% (copertura latte)	<b>FG.</b> FABRICE GILLOTTE		5	2	Copertura al latte. Profilo aromatico che unisce note fruttate e floreali a un marcato gusto di cacao.		Ideale per pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousses e gelati. Possibilità di utilizzo in forno.
	00658	Arriba Victoria 36% (copertura latte)			5	2			
 <p>Sacchetto alluminato.</p>	00739	Arriba Victoria 73% (copertura fondente)		Pastiglie	1	4	Copertura fondente. Profilo aromatico che unisce note fruttate e floreali a un marcato gusto di cacao.	Ecuador	Ideale per pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousses e gelati. Possibilità di utilizzo in forno.
	00736	Arriba Victoria 64% (copertura fondente)	<b>FG.</b> FABRICE GILLOTTE		1	4			
	00740	Arriba Victoria 56% (copertura fondente)			1	4			

GRAND CRUS VENEZUELA - CRIOLLO CHUAO			FORMATO	Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO			
	00738	Criollo Chuao 75% (copertura fondente)		1	4	Copertura fondente. Note di banana e vaniglia in contrasto con note tostate di nocciola e caramello. Rotondità, bassa astringenza e grande persistenza.	Venezuela	Ideale per ripieni, mousse e gelati. Possibile utilizzo per corpi cavi, coperture e decorazioni.			
Sacchetto alluminato.											
GRAND CRUS VENEZUELA - SUR DEL LAGO									FORMATO	Netto kg	Unità / cartone
	00649	Sur del Lago 100%		5	2	Massa di cacao.	Venezuela	Ideale per ripieni, mousse e gelati.			
	00644	Sur del Lago 74% (copertura fondente)							5	2	Copertura fondente. Note di mandorla tostata, caramello e caffè, con un retrogusto persistente.
Sacchetto alluminato.				1	4	Copertura fondente. Note di mandorla tostata, caramello e caffè, con un retrogusto persistente.			Ideale per ripieni, decorazioni, mousse e gelati. Possibile utilizzo in forno e per pralineria, corpi cavi e coperture.		
	00737	Sur del Lago 74% (copertura fondente)									
Sacchetto alluminato.			GRAND CRUS PERÙ - APURIMAC MILAGROS			FORMATO	Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
	00648	Apurimac Milagros 100%		5	2	Massa di cacao.	Perù	Ideale per ripieni, mousse e gelati.			
	00646	Apurimac Milagros 73% (copertura fondente)							5	2	Copertura fondente. Profilo aromatico fresco e speziato, che spazia dalle note di frutti rossi, cocco e banana fino a un retrogusto di cannella e pepe nero.
Sacchetto alluminato.				1	4	Copertura fondente. Profilo aromatico fresco e speziato, che spazia dalle note di frutti rossi, cocco e banana fino a un retrogusto di cannella e pepe nero.			Ideale per ripieni, decorazioni, mousse e gelati. Possibile utilizzo in forno e per pralineria, corpi cavi e coperture.		
	00741	Apurimac Milagros 73% (copertura fondente)									
Sacchetto alluminato.											

SELEZIONE CAMERUN - ARISTID			FORMATO	Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
 <p>Sacchetto alluminato.</p>	00647	Aristid 100%	Pastiglie	5	2	Massa di cacao.	Selezione Camerun	Ideale per la ricopertura manuale e in macchina grazie all'ottima fluidità e tenuta in lavorazione.
	00632P	Aristid 66% (copertura fondente)	Pastiglie	5	2	Copertura fondente. Note di cacao, frutta secca e accenti fruttati. Astringenza e amarezza contenute, con una delicata nota di cacao.		
	00633	Aristid 42% (copertura latte)	Gocce	5	2	Copertura al latte. Note di cacao, frutta secca e accenti fruttati. Astringenza e amarezza contenute, con una delicata nota di cacao.		
 <p>Sacchetto alluminato.</p>	00735	Aristid 66% (copertura fondente)	Pastiglie	1	4	Copertura fondente. Note di cacao, frutta secca e accenti fruttati. Astringenza e amarezza contenute, con una delicata nota di cacao.		
	00734	Aristid 42% (copertura latte)		1	4	Copertura al latte. Note di cacao, frutta secca e accenti fruttati. Astringenza e amarezza contenute, con una delicata nota di cacao.		



Sacchetto alluminato.

SELEZIONE GHANA E LIBERIA - AKAN			FORMATO	Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO																																											
00642	Akan 68% (copertura fondente)		Pastiglie	5	2	Copertura fondente. Note di cacao intenso e cocco, che lo rendono ideale per dolci classici dal sapore ricco ed equilibrato.	Ghana e Liberia	Ideale per pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse e gelati. Possibile utilizzo in forno.																																											
00641	Akan 61% (copertura fondente)			5	2				00643	Akan 60% (copertura fondente cubotti)		Cubotti	5	2	Ideale per utilizzo in forno e decorazioni. Possibile utilizzo per gelati.	00640	Akan 38% (copertura latte)		Pastiglie	5	2	Copertura al latte. Note di cacao intenso e cocco, che lo rendono ideale per dolci classici dal sapore ricco ed equilibrato.	Ideale per pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse e gelati. Possibile utilizzo in forno.	SELEZIONE ECUADOR - FLORIA			FORMATO	Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	00615	Floria 62% (copertura fondente)		Gocce	5	2	Copertura fondente. Note di cacao e fiori bianchi, profilo aromatico morbido e vellutato.	Ecuador	Ideale per pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse e gelati. Possibile utilizzo in forno.	00613	Floria 54% (copertura fondente)	Gocce	5	2	Ideale per l'utilizzo in forno. Possibile utilizzo per ripieni, mousse e gelati.	00614	Floria 38% (copertura latte)		Gocce latte
00643	Akan 60% (copertura fondente cubotti)		Cubotti	5	2	Ideale per utilizzo in forno e decorazioni. Possibile utilizzo per gelati.																																													
00640	Akan 38% (copertura latte)		Pastiglie	5	2	Copertura al latte. Note di cacao intenso e cocco, che lo rendono ideale per dolci classici dal sapore ricco ed equilibrato.		Ideale per pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse e gelati. Possibile utilizzo in forno.																																											
SELEZIONE ECUADOR - FLORIA			FORMATO	Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO																																											
00615	Floria 62% (copertura fondente)		Gocce	5	2	Copertura fondente. Note di cacao e fiori bianchi, profilo aromatico morbido e vellutato.	Ecuador	Ideale per pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse e gelati. Possibile utilizzo in forno.																																											
00613	Floria 54% (copertura fondente)		Gocce	5	2			Ideale per l'utilizzo in forno. Possibile utilizzo per ripieni, mousse e gelati.																																											
00614	Floria 38% (copertura latte)		Gocce latte	5	2	Copertura al latte. Note di cacao e fiori bianchi, profilo aromatico morbido e vellutato.		Ideale per pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse e gelati. Possibile utilizzo in forno.																																											

BIANCO				FORMATO	Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
	00625	Bianco FG 30% (cioccolato bianco)			5	2	Profilo aromatico e ricetta messi a punto con il MOF chocolatier Fabrice Gilotte. L'alta fluidità ne garantisce un uso ottimale in temperatrice. Ideale per la produzione di ganache per i macaron, e preparazioni a base di frutta.	Ideale per pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse e gelati.
Sacchetto alluminato.	00636	Bianco Alpi 35% (cioccolato bianco)			5	2	Cioccolato bianco caratterizzato da note di latte predominanti. Dolcezza contenuta e gusto equilibrato.	Ideale per pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse e gelati.
	00732	Bianco Alpi 35% (cioccolato bianco)			1	4		
SIGNATURE - VEG				FORMATO	Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
	00638	Almondcoa 44% (cioccolato veg)	  		5	2	Cioccolato da copertura con mandorla e nocciole. Gusto equilibrato con una consistenza cremosa e versatile.	Ideale per pralineria, ripieni, coperture e mousse. Possibile utilizzo in forno e per corpi cavi, decorazioni e gelati.
Sacchetto alluminato.	00637	Almondcoa bianca 36% (bianco veg)	 		5	2	Specialità a base di cocco e mandorla. Note di cocco e mandorla, consistenza cremosa e stabile.	

GOURMET			FORMATO	Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
	00635	Gianduja latte 27%		5	2	Gianduja in pastiglie, ideale per lievitati.	Ideale per l'utilizzo in forno e per ripieni, decorazioni, mousses e gelati. Possibile utilizzo per pralineria, corpi cavi coperture.
Sacchetto alluminato.							
	00731	Gianduja latte 27%	Pastiglie	1	4	Cioccolato bianco al caramello. Note marcate di caramello mou.	Ideale per pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousses e gelati. Possibile utilizzo in forno.
Sacchetto alluminato.							
	00639	Bianco Blond 35% (cioccolato bianco al caramello)		5	2		
Sacchetto alluminato.							
	00733	Bianco Blond 35% (cioccolato bianco al caramello)		1	4	Granella di cioccolato di cacao Arriba. Note di cacao prevalenti e aromaticità delicata ed equilibrata.	Ideale per la preparazione del gusto stracciatella. Possibile utilizzo in forno e per decorazione.
Sacchetto alluminato.							
	00629	Granella di cioccolato 60% (calibro 3-5mm)	Granella	2	2		
Sacchetto alluminato.							

GRUÈ DI CACAO			FORMATO	Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
	00744	Grùè di fave di cacao		1	4	Fave di cacao tostate ridotte in granella.	Ideale per variegatura di: gelati, sorbetti, semifreddi, cremosi, mousse e ganache. Può essere utilizzato nella macchina bean to bar per la produzione di masse e coperture artigianali.
CACAO IN POLVERE			FORMATO	Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
	00626	Cacao aromatico in polvere 10-12%		5	1	Cacao aromatico in polvere a bassa potassatura. Colore light-brown.	Ideale per l'utilizzo in forno e per decorazioni e gelati. Possibile utilizzo per mousse.
	00627	Cacao aromatico in polvere 20-24%		5	1	Cacao aromatico in polvere a bassa potassatura. Colore red-brown.	
	00628	Cacao aromatico in polvere 20-24%		1	5		
BURRO DI CACAO			FORMATO	Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
	00805	Burro di cacao HQ		10	1	Burro di cacao di alta qualità classificato "PPP" (da prima pressione). Ottenuto solo tramite procedimenti meccanico fisico, deodorizzato a vapore e non da sintesi chimica. Con caratteristiche di alta e veloce cristallizzazione.	Migliora la fluidità delle coperture nella temperatrice, dona struttura nel gelato in sostituzione di parte della panna già presente in ricetta. Ottimo nei prodotti da forno in sostituzione parziale di altri grassi, conferisce consistenza in ganache, ripieni di praline e creme. Ideale nella decorazione a spruzzo e nei decori in generale.
	00807	Burro di cacao HQ in barattolo da 600 g		0,60	2		
CREME SPALMABILI			FORMATO	Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
	04180	Crema spalmabile bitter 18%		6	1	Crema fondente finemente raffinata, realizzata con cacao magro (18%) e nocciole, spalmabile a temperatura ambiente. Note intense di cacao e note delicate di nocciola.	Ideale per farcitura di prodotti di viennoiserie (croissants, danesi, saccottini), crostate, torte, cake e pane. Utilizzabile pre e post forno. Utilizzabile come base aromatizzante per preparazioni di pasticceria.

SIGNATURE - GUSCI IN CIOCCOLATO				FORMATO	Peso al pezzo	Pz/ cartone	DESCRIZIONE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO
00750	Quadrato 21x21x15 mm	<b>FG.</b> FABRICE GILLOTTE		Gusci	2 g	405	Gusci in cioccolato fondente in 4 formati.	Ideali per utilizzo in one shot, per riempimento manuale o con sac à poche. Gusci in cioccolato pronti all'uso per riempimento con ganache, pralinato, creme, o gelato. Pensati per ottimizzare i tempi di produzione di praline in pasticceria e gelateria, per la cioccolateria, la ristorazione.
00751	Rettangolo 31x16x14 mm	<b>FG.</b> FABRICE GILLOTTE			2 g	495		
00752	Gran rettangolo 89x19x22 mm	<b>FG.</b> FABRICE GILLOTTE			9 g	108		
00753	Gran quadrato 27x27x24 mm	<b>FG.</b> FABRICE GILLOTTE			4 g	189		

# PRODOTTI ILLY CAFFÈ

PRODOTTI ILLY CAFFÈ			Netto kg	Unità / cartone	DESCRIZIONE	ORIGINE	DESTINAZIONE DI UTILIZZO	DOSAGGIO	
	05075	Estratto liquido Caffè		1	3	Estratto puro realizzato con miscela di caffè illy, si presenta in forma liquida, altamente concentrata.		Gelateria e pasticceria.	Massimo 3% sulla miscela.
Bottiglia di plastica con tappo dosatore.									
	05070	Pasta Caffè - prodotto anidro		1	3	Pasta di caffè con olio di nocciola, estratto liquido di caffè illy (6,9%) e polvere di caffè illy. Pasta anidra dal gusto intenso di caffè di consistenza pastosa.		Pasticceria e cioccolateria.	5-7% sulla miscela.
Latta in banda stagnata pastorizzata con apertura facilitata.									
	04206	Pasta Caffè - prodotto idrato		1,3	3	Pasta zuccherina al caffè, dal gusto equilibrato e delicato. Con caffè solubile illy (7%) e caffè tostato in polvere.	Varie	Gelateria e pasticceria.	5-7% sulla miscela.
Barattolo richiudibile con tappo a vite.									
	05078	Caffè espresso - Preparato per creme e gelati		0,3	3	Preparato in polvere per creme e gelati a base di caffè liofilizzato e fibre vegetali.		Variabile.	In gelateria si consiglia il dosaggio al 2%.
Sacchetto alluminato.									

Primo Semestre

4-5 FEBBRAIO

**Fabrizio Donatone**  
La Colomba e i  
Prodotti da Colazione

Dolce&Salato

17-18 FEBBRAIO

**Palmiro Bruschi**  
Principi di Gelateria  
e Gelato al Cioccolato

Carpigiani

17 MARZO

**Damiano Carrara**  
Pasticceria Moderna  
Senza Glutine

Max 40 partecipanti

CAST Alimenti

24-25 MARZO

**Francesco Boccia**  
Pasticceria Mignon

Moca

5-6 MAGGIO

**Emmanuele Forcone**  
100% Mignon...  
La Meticolosa Pasticceria Curata  
Nella Forma e Nei Dettagli

Dolce&Salato

13-14 MAGGIO

**Andrea Tortora**  
Oltre il Dolce  
La Firma del Maestro Tortora  
nella Ristorazione d'Eccellenza

CAST Alimenti

Secondo Semestre

24 SETTEMBRE

**Fabrizio Donatone**  
Dal Panettone all'Etichetta  
Teoria e Normative  
per i Grandi Lievitati

InCibum

6-7 OTTOBRE

**Francesco Boccia**  
L'Arte della  
Monoporzione

Hangar78

13 OTTOBRE

**Davide Comaschi**  
L'Arte del Cioccolato

Selmi

20-21-22 OTTOBRE

**Andrea Tortora**  
I Grandi Lievitati

Max 10 partecipanti  
3 posti under 36

AtPatisier

27-28 NOVEMBRE

**Emmanuele Forcone**  
Soggetti Natalizi  
di Cioccolato

CAST Alimenti



Inquadra il QRcode ↗  
per programmi e dettagli

FORMAZIONI ESCLUSIVE  
PER PASTICCERIA  
GELATERIA E PANIFICAZIONE

agri  
DOCET

### Costi e agevolazioni

Formazione 1 giornata    Formazione 2 giornate    Formazione 3 giornate

390 €

590 €\*

750 €

### Corso Damiano Carrara

Over 36

Under 36

490 €

390 €

\* 500 € se presso Dolce&Salato

Tutti i prezzi sono da intendersi IVA esclusa.  
Possibilità di saldo entro 10 giorni dall'inizio del corso.

Offerta under 36  
Fino ad esaurimento posti - 50 %

\* eccetto corso 17 Marzo: tariffa under 36 fissata a 390€

modalità  
di iscrizione

Tramite portale agridocet.it

modalità  
di pagamento

Online  
con carta di credito

# LE NOSTRE CERTIFICAZIONI



IFS

La certificazione IFS (International Featured Standards) è anch'essa uno standard di sicurezza e qualità alimentare e fu creata nel 2003 dall'associazione produttori retail tedesca e dalla sua controparte francese. Essa valuta la capacità di un'azienda di produrre alimenti sicuri e di alta qualità, tenendo conto dei processi di produzione, dei controlli di qualità e della gestione degli allergeni. Ottenere la certificazione IFS dimostra che Agrimontana ha raggiunto elevati standard di sicurezza e qualità nella produzione alimentare internazionalmente riconosciuti. Alcuni prodotti sono esclusi dal perimetro di Audit della certificazione alimentare IFS, disponibile su richiesta.



BRC

La certificazione BRC (British Retail Consortium - creata nel 1998 e arrivata oggi alla sua nona versione) è uno standard riconosciuto a livello internazionale che stabilisce requisiti rigorosi per garantire la sicurezza degli alimenti, l'igiene e la qualità durante la produzione, l'elaborazione e la distribuzione degli alimenti. Essere certificati BRC significa che Agrimontana ha implementato efficaci sistemi di gestione della sicurezza alimentare, prevenendo rischi legati a contaminanti fisici, chimici e biologici.

Food Safety

CERTIFICATED



UNI EN ISO 9001:2015

UNI ISO 14001:2015

UNI EN ISO 45001:2018

ISO

Le certificazioni ISO sono documenti che attestano la conformità dei sistemi di gestione dei processi aziendali a standard dettati da specifiche norme tecniche. Sono rilasciate, appunto, dalla ISO "International Organization for Standardization", un'organizzazione internazionale che si occupa di definire le norme tecniche su cui valutare le imprese, al fine di mantenere alto lo standard dei processi aziendali.

Per quanto le certificazioni non siano obbligatorie, conseguirle denota che il proprio business ha superato con successo l'audit di un soggetto super partes, quanto al rispetto di precisi parametri secondo un criterio di valutazione standardizzato ed uniforme.

Agrimontana dispone delle certificazioni di sistema Gestione della qualità (ISO 9001), Gestione delle pratiche ambientali (ISO 14001) e Gestione degli aspetti inerenti la sicurezza del lavoro (45001).



GLUTEN FREE

L'uso del claim 'senza glutine' esprime la garanzia che l'operatore conosce e rispetta la normativa vigente, nel rispetto delle esigenze dei celiaci. Gli operatori devono utilizzare le diciture corrette per permettere ai consumatori la scelta informata. Diciture differenti, non contemplate dalla norma, possono indurre in errore il consumatore.



I.G.P.

I prodotti I.G.P. rappresentano l'eccellenza della produzione agroalimentare europea e sono ciascuno il frutto di una combinazione unica di fattori umani ed ambientali caratteristica di un determinato territorio. Per questo motivo l'Unione Europea detta regole precise per la loro salvaguardia, prevedendo l'istituzione di appositi disciplinari di qualità, a tutela della buona fede dei consumatori e con lo scopo di dotare i produttori di strumenti concreti per identificare e promuovere meglio prodotti aventi caratteristiche specifiche, nonché proteggerli da pratiche sleali.



BIO

L'agricoltura biologica è un tipo di agricoltura che considera l'intero ecosistema agricolo, sfrutta la naturale fertilità del suolo favorendola con interventi limitati, promuove la biodiversità dell'ambiente in cui opera e limita o esclude l'utilizzo di prodotti di sintesi e degli organismi geneticamente modificati (OGM).

La certificazione da agricoltura biologica viene rilasciata alle aziende solo se in ogni fase del percorso di produzione di un determinato prodotto, vengono rispettate una serie di regole definite da regolamenti europei e in Italia recepite dal Ministero competente.

HALAL

HALAL

Halal in arabo significa "lecito" e la certificazione Halal attesta che i prodotti, nei settori agroalimentare, cosmetico, sanitario, farmaceutico, finanziario e assicurativo, siano conformi alla dottrina islamica.

Si tratta dunque di una certificazione di qualità, di filiera e di prodotto. Nel settore alimentare, la certificazione Halal garantisce che i cibi, oltre a essere conformi alle normative italiane ed europee in tema di igiene e sicurezza, siano preparati secondo le regole della sharia.

KOSHER

KOSHER

Perché un prodotto sia certificato Kosher, è necessario che esso soddisfi rigorosissimi standard di qualità e che tutte le procedure di produzione e confezionamento nonché ogni singolo ingrediente utilizzato nella sua preparazione siano conformi alle restrittive leggi del Kasheruth. L'estrema rigidità di queste norme tutela il consumatore indipendentemente dalla sua religione e rende la certificazione Kosher un marchio di qualità riconosciuto in tutto il mondo.





scopri  
di più



L'Azienda agrimontana è dotata di un Sistema di Gestione per la Qualità secondo la norma ISO 9001, di un Sistema di Gestione Ambientale secondo la norma ISO 14001:2015 e per la Salute e la Sicurezza con ISO 45001:2018.



UNI EN ISO 9001:2015



UNI ISO 14001:2015



UNI EN ISO 45001:2018



**agrimontana**

**agricacao**

Azienda Agrimontana S.p.A.  
Via Camillo Benso Conte di Cavour, 185  
12011 Borgo San Dalmazzo (Cuneo) Italia  
T: +39 0171 261157  
F: +39 0171 261670  
[agrimontana@agrimontana.it](mailto:agrimontana@agrimontana.it)  
[www.agrimontana.it](http://www.agrimontana.it)

Distributore per l'estero  
Agrimontana International - Agriland S.A.M  
27 Boulevard d'Italie, Le Margaret. 98000 Monaco  
Tél. +377.93.30.61.73  
[contact@agrimontana-international.mc](mailto:contact@agrimontana-international.mc)

agrimontana    