

agrimontana

Marrons, fruits confits, fruits secs et pralinés



RETROUVEZ
LA RECETTE
EN LIGNE



TRANSGOURMET

agrimontana



Azienda Agrimontana, dans le respect des principes de son fondateur, Cesare Bardini, contribue à la préservation des savoir-faire italiens, en sélectionnant des fruits et des matières premières avec attention, en les transformant, les confisant avec toute l'expertise et l'exigence de son équipe. La garantie de cette qualité d'origine est l'atout qui permet de créer des produits Agrimontana d'exceptions.

Agrimontana est fondée en avril 1972 par la famille Bardini à Borgo San Dalmazzo, une petite commune italienne dans la région du Piémont. Agrimontana est devenue rapidement le leader dans le marché du marron et des fruits confits en Italie. Parallèlement à la production de fruits confits, la famille se lance dans la fabrication de confitures, de pâtes aromatiques et de violettes givrées. La première raison de son succès est que, depuis toujours, Agrimontana ne produit qu'avec des ingrédients naturels, sans colorants, sans conservateurs, ni arômes artificiels. De plus, Agrimontana a su allier la qualité, l'excellence et la tradition artisanale italienne. La gamme d'Agrimontana est par la suite complétée par les produits glaciers, les pâtes d'origine naturelles, les miels italiens et les marrons glacés.

Depuis 2006, Agrimontana fait partie du Groupe Illy, qui comprend notamment les maisons de café Illy et de thé Dammann Frères.

MENTIONS LÉGALES

Transgourmet Opérations SAS
 au capital de 15 000 000 €
 Siège social :
 ZAC départementale
 du Val Pompadour
 17 rue Ferme de la Tour
 CS10005
 94460 Valenton, France
 Tél : +33 1 46 76 61 61
 RCS Créteil 433 927 332

Assortiment au 1^{er} Janvier 2023.
 Sous réserve d'erreurs typographiques.
 Dans la limite des stocks disponibles.
 Documents et photos non contractuels.
 Valable uniquement en France métropolitaine.
 Offre réservée aux professionnels.
 Crédit photos : xxxxxx
 Conception Transgourmet DR





LEVURE NATURELLE EN POUDRE ITALMILL

Sachet de 2 kg
Code : 228694

La levure naturelle en poudre est à base de farine de froment en poudre et de levain naturel appelé «Pasta Madre» en italien. En suivant la méthode traditionnelle des rafraîchissements, c'est à dire en ajoutant uniquement de l'eau et de la farine et en répétant l'opération plusieurs fois, on obtient une pâte très concentrée en levures naturelles et en lactobacilles. La pâte est ensuite séchée puis moulue pour créer la levure naturelle en poudre. Le levain utilisé provient d'une souche centenaire qui permet au pain d'être plus nourrissant grâce à une mie moins aérée. Il apporte plus de goût, plus d'arômes et une durée de conservation plus longue. La levure naturelle en poudre est destinée à la production de préparations à base de pâte levée traditionnelle comme le panettone, la foccacia et la pizza.



MIX EN POUDRE POUR PANETTONE ITALMILL

Sac en papier de 15 kg
Code : 228716

Le mix en poudre pour Panettone est une préparation semi-travaillée à base de farine de froment italienne tendre, cette farine apporte au produit un aspect moelleux et dense. Le mix en poudre comporte aussi un levain déshydraté qui est issu d'un levain mère italien. La préparation est obtenue en seulement 2 jours et on peut la conserver au moins 3 semaines afin qu'il n'y ait pas de perte de produit. Le mix est utilisé pour la production de panettone et pour les produits à base de pâte levée traditionnelle. L'emballage et les ingrédients destinés à la préparation sont inclus dans le kit.



GLAÇAGE EN POUDRE ITALMILL

Sachet de 4 kg
Code : 228715

Le glaçage en poudre est une préparation facile et rapide afin d'obtenir un glaçage uniforme et croquant qui sublimer vos gâteaux. La préparation est à base de sucre glace et de blanc d'œuf légèrement battus ce qui forme un glaçage royal de couleur blanche. Le glaçage est idéal pour le rendu final des préparations de panettone et des produits cuits au four.



PÂTE DE NOISETTE IGP DU PIÉ- MONT TORRÉFACTION MOYENNE AGRIMONTANA

Boîte en métal de 1 kg
Code : 246056

La noisette IGP du Piémont de la variété «Tonda Gentile Trilobata» provient des collines de Langhe Piemontesi, c'est l'une des variétés de noisettes les plus pures. Elle est connue pour sa puissance aromatique et son parfum intense et se distingue des autres variétés italiennes par sa forte teneur en huile de 70%. Dans cette pâte, la noisette a reçu une torréfaction moyenne ce qui permet de magnifier ses arômes. L'utilisation de cette pâte est parfaite pour les préparations des glaciers et des pâtisseries.



PÂTE À PISTACHE CLASSIQUE AGRIMONTANA

Boîte en métal de 1 kg
Code : 245794

La pâte à pistache classique est composée à moitié de pistache et à moitié d'amande. A cela est ajouté du sucre, de l'huile de noisettes et de l'extrait naturel de vanille. Elle est naturellement colorée à la chlorophylle pour lui redonner sa couleur verte d'origine. La pistache a une saveur terreuse unique et un goût prononcé qui est légèrement adouci par l'onctuosité de l'amande. Cette pâte de pistache peut être utilisée dans les préparations des glaciers et des pâtisseries.



PÂTE DE CAFÉ ARABICA ILLY AGRIMONTANA

Boîte en métal de 1 kg
Code : 246098

La pâte de café Arabica est obtenue grâce au savoir faire de la maison Italienne ILLY qui apporte une qualité gustative et une torréfaction unique du café. Pour former cette pâte, les grains de café Arabica sont finement broyés puis mélangés à l'huile de noisette afin d'adoucir et donner un côté moka à la pâte. La pâte apporte une saveur douce et équilibrée agrémentée par les notes exquises de pain grillé et de subtiles notes florales et fruitées. Un goût équilibré idéal pour les glaces et les pâtisseries en tout genre.



PÂTE PURE DE CACAHUËTE AVEC SEL DE GUÉRANDE AGRIMONTANA

Pot en plastique de 1 kg
Code : 310625

La pâte de cacahuète 100% pure est légèrement salée au sel de Guérande pour plus de puissance et de longueur en bouche. Les cacahuètes d'Argentine restent croustillantes et savoureuses jusqu'à 10 fois plus longtemps que d'autres variétés de cacahuètes. Idéal pour les préparations des glaciers et des pâtisseries.



PÂTE DE NOUGAT FAÇON TORRONE AGRIMONTANA

Boîte en métal de 1 kg
Code : 313457

La pâte de nougat est préparée avec des morceaux de nougats à 55%, des noisettes, du miel, de la vanille et des extraits naturels d'agrumes obtenus à partir d'huiles essentielles. Cette pâte est idéale pour tous car elle est sans gluten et sans huile de palme. Son utilisation est parfaite pour les glaces et les pâtisseries en tout genre.

La brioche aux fruits confits

D'ÉTIENNE LEROY, champion du Monde de pâtisserie 2017

« Pour cette revisite de la brioche des rois, j'ai choisi de mélanger tradition et modernisme. On y retrouve les incontournables fruits confits et le goût de la fleur d'oranger, présentés d'une façon plus contemporaine, remplie de gourmandise. »



RETROUVEZ
LA RECETTE
EN LIGNE



PÂTE PURE DE PISTACHE «FEUDO SAN BIAGIO» SPÉCIAL DE SICILE

AGRIMONTANA
Pot en plastique de 1 kg
Code : 245816

La pâte pure de pistache «Feudo San Biagio» spécial avec des petits grains est originaire de Sicile. Cette variété est cultivée à proximité de la pistache de Bronte au pied du volcan l'Etna qui lui apporte une texture et un goût prononcé. La lave et les cendres volcaniques favorisent la production d'une pistache à la saveur concentrée. La pâte de pistache est sans arômes artificiels, sans colorants, sans conservateurs, sans huile de palme et dérivés. Cette pâte pure de pistache est idéale pour les préparations des glacières et des pâtisseries.



MARRON GLACÉ DU PIÉMONT ENVELOPPÉ OR

AGRIMONTANA
Barquette de 270 g
Code : 310623

Le marron du Piémont est connu pour sa finesse et sa texture délicate qui reste longtemps en bouche. Le marron glacé est de forme ovale avec une chair tendre et moelleuse qui est mise en valeur par un confisage à cœur pour un produit moins sec. Le glaçage est réalisé avec une fine couche afin d'avoir un fruit moins sucré. Les marrons glacés sont recouverts d'une enveloppe en or puis emballés en barquette sous atmosphère protectrice pour une fraîcheur ultime.



PÂTE D'ÉCORCE DE CITRON DE SICILE CONFITE

AGRIMONTANA
Barquette sous vide de 3 kg
Code : 245905

Le citron originaire de Sicile se distingue par son arôme naturel puissant. La pâte est obtenue à partir de quartiers d'écorce de citron hachés en pâte puis confits à 66 degrés Brix ce qui permet d'avoir une sensation moins sucrée en conservant le goût prononcé du citron sicilien. La pâte d'écorce de citron confite est idéale pour aromatiser de façon naturelle et intense les pâtes levées, les cakes, les desserts, les glaces et comme insert.



PÂTE D'ÉCORCE D'ORANGE DE CALABRE CONFITE

AGRIMONTANA
Barquette sous vide de 3 kg
Code : 245995

L'orange de Calabre a une pulpe très juteuse avec un rendement de jus de 40% caractérisée par son goût sucré et son acidité. L'écorce de cette orange apporte une note piquante et acidulée avec une pointe d'amertume. La pâte est obtenue à partir de quartier d'écorce d'orange confits à 66 degrés Brix, puis hachés en pâte. La pâte d'écorce d'orange confite est idéale pour aromatiser de façon naturelle et intense les pâtes levées, les desserts et les glaces.



**CITRON DE SICILE CONFIT EN
LAMELLE AVEC COUPE ARTISANALE**
AGRIMONTANA
6x60/90mm
Barquette sous vide de 2.5 kg
Code : 403426

Le citron de Sicile est connu et apprécié pour sa haute teneur en jus et son acidité et il se distingue des autres variétés par son arôme naturel puissant. Les filets de citron sont découpés manuellement après un confisage à 66 degrés Brix pour préserver les huiles essentielles du fruit et son goût prononcé. Les lamelles sont utilisées en décor, enrobées de chocolat, glacées ou bien givrées.



**ORANGE DE CALABRE CONFITE EN
LAMELLE AVEC COUPE ARTISANALE**
AGRIMONTANA
6x70/90mm
Barquette sous vide de 2.5 kg
Code : 403425

L'orange de Calabre est appréciée pour sa pulpe très juteuse avec un rendement de jus de 40% caractérisé par son goût sucré et son acidité. L'écorce de cette orange apporte une note piquante et acidulée avec une pointe d'amertume. Les filets d'orange sont découpés manuellement après un confisage à 66 degrés Brix pour préserver la sensation moins sucré et un goût plus prononcé du fruit. Les lamelles sont utilisées en décor, enrobées de chocolat, glacées ou bien givrées.



**ECORCE DE CÉDRAT DE DIAMANTE
CONFITES EN CUBES**
AGRIMONTANA
10x10 mm
Barquette sous vide de 3 kg
Code : 246078

Le cédrat est originaire du village de Diamante au sud de l'Italie dans la région de Calabre. Le cédrat est un agrume parfumé célèbre pour son épaisse écorce amère et sa pulpe acide mais avec un goût moins puissant que celui du citron. L'écorce de cédrat est coupée en cubes puis lentement confite et est parfaite pour être intégrée dans les préparations de panettone, de cheese cake, de gâteaux de voyage, de cake et dans les pâtes levées variées.



**MANDARINE DE SICILE CONFITE
EN CUBE**
AGRIMONTANA
3x3mm
Barquette sous vide de 3 kg
Code : 230225

La mandarine de Sicile est très parfumée avec une pulpe juteuse, sa chair est peu acide et c'est l'un des agrumes les moins sucrés. Les cubes de mandarine sont plongés dans un bain d'eau et de sirop de sucre à 66 degrés Brix pour une sensation encore moins sucrée et un goût plus prononcé de l'agrumes. L'utilisation des cubes de mandarine confits est idéale dans les pâtes levées les plus diverses, les gâteaux de voyage, les cakes et comme marbrage dans les glaces.



**GINGEMBRE DE LA BAIE DE
BOHAI CONFIT EN LAMELLE**
AGRIMONTANA
7x40 mm
Barquette sous vide de 3 kg
Code : 230210

Les racines de gingembres ont été récoltées dans la Baie de Bohai, au large de Togou en Chine et en face de la péninsule coréenne. Cette variété de gingembre est peu poivrée et peu filandreuse donc plus agréable en bouche. Le confisage à 66 degrés Brix permet au gingembre d'être moins sucré tout en préservant son goût prononcé et son arôme unique. Ce confisage très délicat permet de maintenir la couleur claire du gingembre. Les lamelles confites de gingembre sont utilisées pour les pétrissages de pâtes levées et elles peuvent être dégustées recouvertes de chocolat.



**ECORCE D'ORANGE NAVEL DE
CALABRE CONFITE EN CUBE**
AGRIMONTANA
8x8 mm
Barquette sous vide de 3 kg
Code : 246036

L'orange Navel de Calabre a la particularité d'être très sucrée et d'avoir un parfum acidulé. Les écorces sont découpées en cubes après un lent confisage à base d'eau et de sirop de sucre qui permet de conserver les huiles essentielles du fruit. L'utilisation de l'écorce confite en cubes est parfaite pour les feuilletés, pour les cassates siciliennes, en décoration et comme marbrage dans les glaces.



**ORANGE NAVEL DE CALABRE
CONFITE EN ROUELLE**
AGRIMONTANA
10x10 mm
Barquette sous vide de 2.5 kg
Code : 246016

L'orange Navel originaire de Calabre est connue pour son excellente qualité gustative et son parfum acidulé et sucré. Les tranches d'oranges Navel sont confites à 66 degrés Brix pour une sensation moins sucrée et un goût plus prononcé du fruit puis elles sont coupées régulièrement pour former des rouelles charnues. Elles peuvent être enrobées de chocolat, glacées ou givrées pour décorer les pâtisseries ou dans les glaces.



**ECORCE DE CITRON DE SICILE
CONFITE EN CUBE**
AGRIMONTANA
8x8 mm
Barquette sous vide de 3 kg
Code : 245970

Le citron de Sicile est connu et apprécié pour sa haute teneur en jus et son acidité. Les cubes de citron sont coupés à partir de quartiers d'écorce lentement confits afin de conserver les huiles essentielles du fruit. Les fruits sont plongés dans un bain d'eau et de sirop de sucre, ils subissent un confisage lent à basse température. L'utilisation de l'écorce confite en cubes est idéale dans les pâtes levées les plus diverses, les gâteaux de voyage, les cakes et comme marbrage dans les glaces.



MACÉDOINE AUX FRUITS CONFITS
AGRIMONTANA
6x6 mm
Barquette sous vide de 3 kg
Code : 245926

La macédoine est composée de 5 fruits confits coupés en petits cubes : l'orange, le citron, le cédrat, la griotte et la courge. Les cubes sont mélangés à la main après avoir été plongés dans un bain d'eau et de sirop de sucre à 66 degrés Brix. Ces 5 fruits forment un équilibre parfait en alliant amertume, acidité et sucré. La macédoine est idéalement utilisée pour les pâtes levées, les cassates siciliennes, les cakes anglais et divers gâteaux.

La brioche des rois

DELUC BALAVOINE, chef pâtissier

« Une brioche très goûteuse grâce à une pâte fermentée mais également très moelleuse de par l'ajout d'une crème pâtissière. Pour macérer les fruits, j'utilise le cognac Bourgoin qui va donner puissance et caractère.

J'utilise également ce cognac incroyable dans le sirop d'imbibage. Le florentin vient apporter un croustillant dans cette brioche des rois qui se veut hyper gourmande »



RETROUVEZ
LA RECETTE
EN LIGNE





TRANSGOURMET

WWW.TRANSFOURMET.FR

RETROUVEZ TRANSFOURMET
FRANCE SUR LES RÉSEAUX

