

agricacao



catalogue 2025

deuxième édition

Une histoire de famille, alliant passion,
recherche de l'excellence, chaîne d'approvisionnement et de production
vertueuse et expertise au service des professionnels depuis 50 ans.



agricacao



agricacao
naît de la passion
et de l'expérience
de la famille Bardini
dans le monde du cacao.

Les parcours d'agricacao



L'histoire du cacao

Le voyage du cacao est une histoire millénaire, riche en traditions et en cultures, qui a commencé avec les anciennes civilisations précolombiennes et qui est devenue un symbole d'excellence et de plaisir dans le monde entier.

Origines antiques

Les racines du cacao remontent à l'Amérique centrale et à l'Amérique du Sud, où des peuples tels que les Olmèques, les Mayas et les Aztèques ont commencé à utiliser cette plante précieuse.



Les Olmèques, vers 1500 avant J.-C., ont été parmi les premiers à découvrir les qualités du cacao, tandis que les Mayas, en 250 après J.-C., le considéraient comme sacré. Le cacao n'était pas seulement un aliment, mais un véritable symbole de richesse : les fèves de cacao servaient de monnaie d'échange et donnaient du prestige à ceux qui les possédaient. La boisson « xocolatl », mélange de cacao et d'épices comme la vanille et le piment, était une prérogative des cérémonies rituelles et réservée aux classes nobles.

La nourriture des dieux

Les Aztèques associaient le cacao au dieu Quetzalcoatl, porteur de sagesse, et lui attribuaient des propriétés énergétiques et aphrodisiaques. Il était consommé par les guerriers et l'élite lors des cérémonies religieuses et des rites sacrés, où le chocolat représentait le pouvoir et la divinité.

Introduction en Europe

Au XVI^e siècle, le cacao fit son entrée en Europe grâce aux conquérants espagnols. La boisson amère des Mayas était adoucie avec du sucre, devenant rapidement un symbole de luxe, prisée dans les cours aristocratiques. En Italie, le Piémont se distingua par la diffusion du chocolat. Les nobles dames de la Maison de Savoie promurent la consommation de chocolat, contribuant à en faire un plaisir raffiné, présent dans les salons de la capitale savoyarde.

La botanique du cacao

Le cacao est un arbre tropical qui pousse dans la **couche inférieure de la forêt tropicale**, où il trouve des conditions idéales pour son développement.

Ses espèces poussent entre les parallèles 18° N et 15° S, dans des régions caractérisées par de **fortes pluies, des températures élevées et une forte humidité.**

Le plant de cacao **peut atteindre une hauteur de 3 à 6 mètres**, les branches s'étendant horizontalement pour former une sorte de toit. Sa croissance verticale s'arrête à environ 2 mètres, lorsque les branches commencent à s'étendre.

À partir de 2-3 ans, l'arbre est prêt à fleurir.

Les petites fleurs poussent directement sur le tronc et les branches (phénomène connu sous le nom de cauliflores), et la pollinisation est assurée par des moucheron vivant dans la végétation en décomposition.

Le cycle de fructification du cacao est continu, avec deux récoltes principales avant et après la saison des pluies. Il faut compter environ six mois pour que **chaque fruit mûrisse complètement.**

La transformation du cacao



Récolte et sélection

Chaque fève est récoltée à la main pour garantir une qualité optimale. Les agriculteurs locaux sont des partenaires essentiels dans la préservation des caractéristiques distinctives de chaque cacao.

1



Fermentation

Après la récolte, les fruits sont ouverts et les fèves, enveloppées d'une pulpe sucrée, sont prélevées. La fermentation est une étape cruciale, car c'est là que se développent les précurseurs des arômes du cacao. Les fèves sont placées dans des paniers, des caisses en bois ou des cylindres, selon les traditions locales, et sont laissées à fermenter pendant une période de 4 à 8 jours. Pendant la fermentation, les levures transforment les sucres en alcool et en gaz carbonique, ce qui fait monter la température jusqu'à environ 50°C. Par la suite, des bactéries oxydent l'alcool, le transformant d'abord en acide lactique, puis en acide acétique, ce qui confère au cacao sa complexité aromatique.

2



Séchage

Après la fermentation, les fèves sont séchées pour réduire leur taux d'humidité à 7-8 % et permettre à l'acide acétique de s'évaporer. Le séchage a lieu sur les sites de collecte et peut se faire naturellement, à l'aide du soleil, ou artificiellement. Ce processus est essentiel pour interrompre la fermentation et garantir que les fèves sont prêtes à être vendues sur le marché. Une fois séchées, les fèves sont placées dans des sacs et préparées pour le commerce.

3



Transformation

Les fèves crues sont soumises à des processus contrôlés de débactérisation, de torréfaction et de broyage avant d'être transformées en pâte liquide et mélangées aux autres ingrédients pour créer des couvertures professionnelles de haute qualité. Les étapes finales de raffinage, indispensable pour la granulométrie, et de conchage, pour l'élimination de l'humidité, sont essentielles pour obtenir des couvertures aromatiques hautement transformables.

4



Le cacao, qui appartient au genre *Theobroma*, a une histoire évolutive qui remonte à des millions d'années,

tandis que l'espèce *Theobroma Cacao* peut avoir entre 10 000 et 15 000 ans. Au cours de cette longue période, le gène du cacao a subi de multiples mutations, conduisant à plus de 14 000 clones connus aujourd'hui.

Les principales variétés de *Theobroma cacao* se répartissent en trois grands groupes :

Criollo, Forastero et Trinitario.

Criollo

Considéré comme le cacao le plus prisé au monde, avec une pureté annuelle de plus de 90 %, représentant moins de 0,001 % de la récolte mondiale. Les fèves Criollo se distinguent par leur cotylédon frais, blanc ou rosé, un caractère dérivé de la faible teneur en polyphénols tels que l'épicatéchine, les procyanidines et les anthocyanines. Cela lui confère une couleur cannelle, une très faible astringence et une grande rondeur. Sur le plan aromatique, le Criollo se caractérise par des notes de fruits secs, de confiture, de crème de lait et de parfum de pain.

Forastero

Il représente 92% du cacao cultivé dans le monde, principalement dans des pays comme le Brésil, l'Afrique de l'ouest, la Malaisie et l'Indonésie. Les fèves de Forastero ont une couleur violacée, elles sont plates et se caractérisent par une forte astringence. Il existe plusieurs variantes du Forastero, dont l'Amazonic supérieur et l'Amazonic inférieur, ce dernier étant connu sous le nom d'amelonado.

Trinitario

C'est un hybride du Criollo et du Forastero, le Trinitario combine certaines des caractéristiques aromatiques du Criollo avec la robustesse et le rendement du Forastero. Environ 5 % de la production mondiale de cacao provient de cette variété qui offre un équilibre entre la valeur aromatique et la vigueur.

En termes de qualité, le cacao est divisé en deux grandes catégories :

Le **cacao aromatique**, qui comprend le Criollo, le Trinitario et le Nacional. Ce dernier, bien qu'étant un Forastero, est le seul à être considéré comme aromatique et il est cultivé exclusivement en Equateur. Au total, le cacao aromatique représente environ 2% de la récolte mondiale.

Le **cacao bulk**, qui inclut toutes les variétés de Forastero non prisées.



agricacao est l'interprétation du cacao selon agrimontana. Une ligne dédiée à l'excellence et à la pureté du cacao, créée pour répondre aux besoins des pâtisseries, des chocolatiers et des professionnels de l'art sucré qui recherchent des matières premières de la plus haute qualité. Chaque référence de la gamme exprime l'âme du territoire d'origine, en mettant en valeur les caractéristiques uniques de chaque cacao et en offrant une gamme de solutions polyvalentes, idéales pour renforcer la créativité des chefs. Parfait pour ceux qui recherchent un produit alliant tradition, innovation et travail impeccable



agricacao se caractérise par la sélection minutieuse des origines et le profil aromatique défini de chaque chocolat.



Le voyage d'agricacao commence dans les fertiles plantations de cacao d'Afrique et d'Amérique du Sud.

Une approche de valorisation des filières de production et des variétés de chaque territoire, depuis le lieu de récolte jusqu'à l'utilisateur, qu'Agrimontana a toujours poursuivie dans chacune de ses productions et à chaque étape de la transformation de la matière première, de la plantation au produit fini.

Des plantations au laboratoire, le voyage de agricacao se poursuit et s'exprime entre les mains des pâtissiers et des chocolatiers.

L'étude et la mise au point des références agricacao sont assistées par une équipe de techniciens expérimentés et reconnus sur le marché et par leurs pairs, avec lesquels l'entreprise collabore pour la mise au point de nouveaux produits capables de répondre aux besoins du marché et des professionnels les plus exigeants.

L'offre de couvertures et d'ingrédients à base de cacao agricacao est le résultat de l'expérience de plusieurs décennies de l'entreprise dans le monde de la haute pâtisserie, expérience qui, associée aux compétences et à la sensibilité de l'équipe technique, garantit la solidité et le développement du projet agricacao.



agricacao collabore avec des consultants techniques du plus haut niveau, dans le but d'offrir aux professionnels une collection complète de références pour la pâtisserie, la glacerie et la restauration.



agricacao



La ligne *signature* est le fruit d'un partenariat avec des maîtres chocolatiers français et italiens

dans le but de répondre au mieux aux besoins des professionnels.

Créée en collaboration avec des maîtres chocolatiers établis comme Fabrice Gillotte, meilleur ouvrier de France à Dijon et de la nouvelle génération, comme Julien Dechenaud chocolatier à Paris et à Vincennes. Les références de la collection Signature 2025 sont l'expression de la capacité de l'entreprise à étudier et à réaliser des projets spécifiques, en les mettant à la disposition de tous ses clients. Signature est une proposition vouée à se développer dans le temps.

FG.
FABRICE
GILLOTTE

D
Julien Dechenaud
CHOCOLATIER

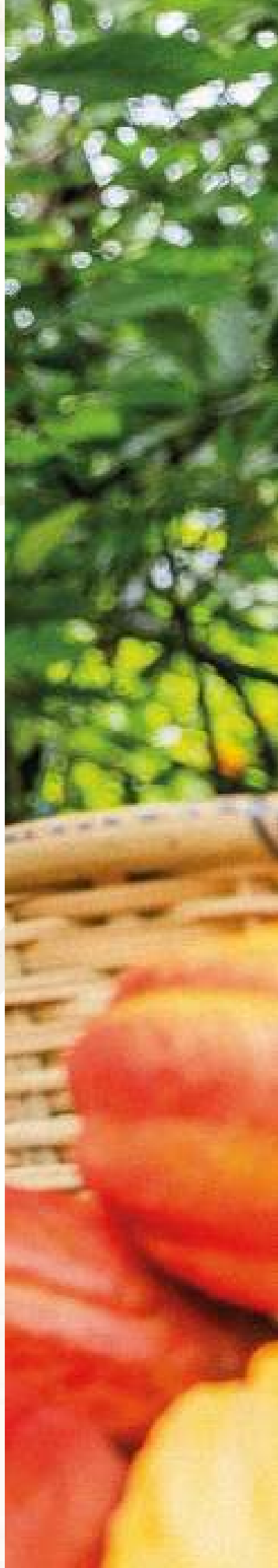


agricacao



Le catalogue d'agricacao comprend des cacaos d'Équateur, du Cameroun, du Venezuela, du Pérou, du Ghana et du Liberia, chacun ayant un profil gustatif unique reflétant le terroir d'origine. agricacao travaille avec des variétés prisées telles que Arriba Nacional et Sur del Lago, sélectionnées directement dans les plantations afin de préserver les caractéristiques génétiques et botaniques de chacune d'entre elles.

grand crus





victoria arriba

L'intensité d'une saveur unique qui reflète le terroir dont elle est issue. Victoria Arriba est une célébration de la

maîtrise de la culture du cacao en Équateur,

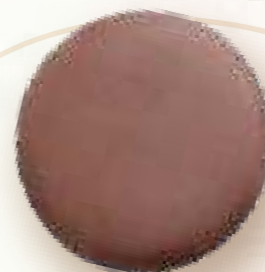
un chocolat qui allie tradition et innovation, à l'image de ses saveurs intenses et variées.

GRAND CRU
ÉQUATEUR



Vanillier de Cayenne, également connue sous le nom de *Duranta erecta*, avec ses formes exotiques et ses nuances brillantes aux couleurs intenses de jaune, de bleu et de rouge provenant de l'Équateur,

**est la muse parfaite
pour Victoria Arriba.**



Son profil aromatique associe des notes fruitées et florales à un goût de cacao prononcé. Ce chocolat est parfait pour la réalisation de ganaches, de mousses et de glaces.

Grâce à sa fluidité contrôlée, Victoria Arriba se prête à des applications exigeant précision et constance, facilitant le travail du professionnel et garantissant un rendement impeccable. Il s'agit d'un voyage gustatif qui renferme toute la vitalité et le raffinement de la terre équatorienne.



00655	00656	00739	00657	00736	00740	00659	00658
MASSE DE CACAO	COUVERTURE NOIRE	COUVERTURE NOIRE	COUVERTURE NOIRE <i>signature</i>	COUVERTURE NOIRE	COUVERTURE NOIRE	COUVERTURE AU LAIT	COUVERTURE AU LAIT
100%	73%	73%	64%	64%	56%	43%	36%

CODE	TYPOLOGIE	% CACAO	FORMAT	POIDS NET	UNITE'	FLUIDITE*	PRALINÉS	CORPS CREUX	REMPLISSAGE	COUVERTURE	DÉCORATIONS	MOUSSE	GLACE	FOUR
00655	masse de cacao	100	pastilles	5 kg	2	●●●●○	✗	✗	✓	✗	✗	✓	✓	✗
00656	couverture noire	73	pastilles	5 kg	2	●●●●○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00739	couverture noire	73	pastilles	1 kg	4	●●●●○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00657	couverture noire	64	pastilles	5 kg	2	●●●●○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00736	couverture noire	64	pastilles	1 kg	4	●●●●○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00740	couverture noire	56	pastilles	1 kg	4	●●●●○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00659	couverture au lait	43	pastilles	5 kg	2	●●●●○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00658	couverture au lait	36	pastilles	5 kg	2	●●●●○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

✓ Recommandé ✓ Possible ✗ Non recommandé



criollo chuao

Le Criollo Chuao est l'expression la plus pure du cacao vénézuélien, cultivé dans la célèbre région de Chuao où les conditions climatiques et le terroir confèrent au cacao des caractéristiques uniques et inimitables.

Cette précieuse variété de cacao Criollo est connue pour sa rareté

avec des notes douces et persistantes de fruits secs, de crème et de fleurs.

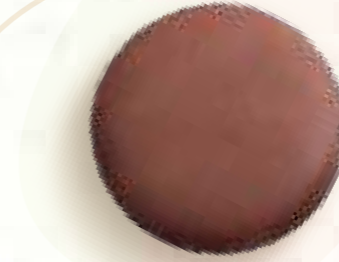
GRAND CRU VENEZUELA



Fleur nationale du Venezuela, le Cattleya Mossiae symbolise parfaitement l'élégance et l'exclusivité de ce cacao. Tout comme le Cattleya, qui pousse fièrement et luxueusement dans les montagnes vénézuéliennes, le Criollo Chuao renferme

l'essence la plus authentique et la plus pure de cette terre,

représentant un choix exceptionnel pour les créations sucrées au caractère sophistiqué.



Le Criollo Chuao est connu pour sa complexité aromatique, des notes de banane et de vanille contrastent avec des notes torréfiées de noisette et de caramel.

Le cacao Criollo incarne une finesse aromatique caractérisée par une extraordinaire rondeur, une faible astringence et une grande persistance. Idéal en tablette, associé à des whiskies fins, ou pour la confection de ganaches, de mousses ou de glaces à base de lait.

00738



COUVERTURE NOIRE

75%

CODE	TYPOLOGIE	% CACAO	FORMAT	POIDS NET	UNITE'	FLUIDITE'	PRALINÉS	CORPS CREUX	REMPLEISSAGE	COUVERTURE	DÉCORATIONS	MOUSSE	GLACE	FOUR
00738	couverture noire	75	pastilles	1 kg	4	●●●●○	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗

✓Recommandé ✓Possible ✗Non recommandé



caribay sur del lago

Caribay Sur Del Lago, avec ses notes raffinées d'amandes et de café, incarne

l'essence du cacao vénézuélien, riche d'histoire et de tradition.

Ce chocolat évoque les terres fertiles qui entourent le lac Maracaibo, un lieu où la nature luxuriante et le climat parfait donnent vie à un cacao d'une finesse et d'une persistance rares.

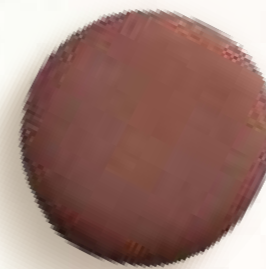
GRAND CRU
VENEZUELA



La fleur de cacao, qui fleuris directement sur le tronc de l'arbre (cauliflore), est le symbole de cette terre :

délicate et forte à la fois.

Ses pétales blancs, verts ou roses renferment l'énergie d'une tradition millénaire.



Caribay Sur Del Lago se caractérise par une grande complexité aromatique, avec un parfait équilibre entre finesse et rondeur.

Ses notes d'amandes grillées, de caramel et de café, avec un arrière-goût persistant, le rendent idéal pour les processus de haute pâtisserie, les pralinés et les ganaches.

Parfait pour ceux qui recherchent une expérience sensorielle alliant la rondeur du cacao vénézuélien à la délicatesse d'un chocolat qui célèbre l'authenticité de ses origines.

00649



MASSE DE CACAO

100%

00644



COUVERTURE NOIRE

74%

00737



CODE	TYPOLOGIE	% CACAO	FORMAT	POIDS NET	UNITE'	FLUIDITE'	PRALINÉS	CORPS CREUX	REMPLISSAGE	COUVERTURE	DÉCORATIONS	MOUSSE	GLACE	FOUR
00649	masse de cacao	100	pastilles	5 kg	2	●●●●●	✗	✗	✓	✗	✗	✓	✓	✗
00644	couverture noire	74	pastilles	5 kg	2	●●●●○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00737	couverture noire	74	pastilles	1 kg	4	●●●●○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

✓ Recommandé ✓ Possible ✗ Non recommandé



milagros apurimac

Milagros Apurimac, dont le nom signifie « miracle », n'est pas seulement un chocolat, mais une expérience enchantée, parfaite pour ceux qui sont à la recherche de saveurs exotiques et raffinées, capables de transmettre la magie des terres péruviennes pleines de mystère et d'émerveillement, comme un prodige qui se manifeste à chaque bouchée. Milagros est né

au cœur des Andes, là où la nature est luxuriante et la terre nourrie d'eaux pures.

Chaque bouchée est un retour à cette terre généreuse, pleine de surprises et de trésors cachés.

GRAND CRU
PEROU



Les couleurs du Pérou, le rouge et le blanc, enveloppent la fleur de Cantuta, délicate et forte à la fois, symbole distinctif du Pérou,

exprimant sa pureté et sa beauté andine.



Milagros Apurimac est le résultat d'une sélection minutieuse de cacao péruvien, réputé pour son profil aromatique frais et épicé, allant de notes de coco, fruits rouges et banane à un arrière-goût de cannelle et de poivre noir.

Ce chocolat est idéal pour les procédés à base de lait, où le piquant est mis en valeur et équilibré, ainsi que pour les fourrages et les ganaches. Milagros Apurimac est le choix parfait pour ceux qui souhaitent apporter l'essence des terres andines dans le laboratoire et offrir aux clients une expérience gustative surprenante.

00648



MASSE
DE CACAO

100%

00646



COUVERTURE
NOIRE

73%

00741



CODE	TYPOLOGIE	% CACAO	FORMAT	POIDS NET	UNITE'	FLUIDITE'	PRALINÉS	CORPS CREUX	REPLISSAGE	COUVERTURE	DÉCORATIONS	MOUSSE	GLACE	FOUR
00648	masse de cacao	100	pastilles	5 kg	2	●●●●○	✗	✗	✓	✗	✗	✓	✓	✗
00646	couverture noire	73	pastilles	5 kg	2	●●●●○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00741	couverture noire	73	pastilles	1 kg	4	●●●●○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

✓ Recommandé ✓ Possible ✗ Non recommandé



agricacao



La sélection agricacao comprend des couvertures créées pour garantir le juste équilibre entre aromaticité et technicité. Une collection qui allie la valorisation territoriale de l'origine à la composante technique du format et de l'utilisation. Sélection agricacao est le choix du professionnel qui recherche la polyvalence et l'étendue de la gamme.

sélection



Aristid®, avec sa sonorité vibrante et enveloppante, **incarne l'énergie des terres du Cameroun.**

Les tons verts, jaunes et rouges rappellent le drapeau camerounais, évoquant la force et l'authenticité.

SÉLECTION CAMEROUN



La fleur Strelitzia, majestueuse plante tropicale aux spectaculaires fleurs jaunes, symbolise **la résilience et la vitalité**, qualités qu'Aristid transmet à chaque dégustation.



Parfait pour ceux qui recherchent une expérience gustative qui leur apporte la chaleur et l'âme du Cameroun, Aristid® est un ambassadeur de saveurs intenses, avec des notes de cacao, de fruits secs et des accents fruités qui rappellent la terre rouge et le soleil du Cameroun.

Sous forme de gouttes faciles à utiliser, l'astringence et l'amertume sont contenues, avec une délicate note de cacao. Idéal également pour l'enrobage à la main ou à la machine grâce à sa grande fluidité et à sa tenue lors de la transformation.



MASSE DE CACAO **100%** COUVERTURE NOIRE **70%** COUVERTURE NOIRE **66%** COUVERTURE AU LAIT **42%**

CODE	TYPOLOGIE	% CACAO	FORMAT	POIDS NET	UNITE'	FLUIDITE'	PRALINÉS	CORPS CREUX	REPLISSAGE	COUVERTURE	DÉCORATIONS	MOUSSE	GLACE	FOUR
00647	masse de cacao	100	pastilles	5 kg	2	●●●●○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00631P	couverture noire	70	pastilles	5 kg	2	●●●●○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00632P	couverture noire	66	pastilles	5 kg	2	●●●●○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00735	couverture noire	66	pastilles	1 kg	4	●●●●○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00633P	couverture au lait	42	pastilles	5 kg	2	●●●●○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00734	couverture au lait	42	pastilles	1 kg	4	●●●●○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

✓ Recommandé ✓ Possible ✗ Non recommandé



Akan est le choix idéal pour ceux qui veulent un chocolat qui incarne l'essence la plus authentique du cacao africain,

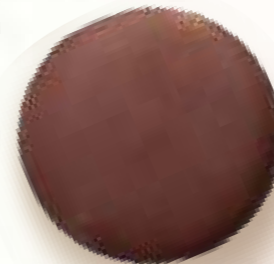
un chocolat à la fois riche et engageant, à l'image de la terre dont il est issu.

Akan n'est pas seulement un chocolat, mais une histoire de communauté et de tradition transmise de génération en génération. C'est le résultat de mains expertes et de cœurs passionnés qui, jour après jour, donnent vie à l'un des meilleurs cacaos du monde.



Il s'agit d'une figure féminine forte et décidée, qui se dresse fière parmi les tons de rouge, de vert et d'or.

La fleur stylisée de la rose du désert, ou lys impala, avec ses cinq pétales de forme harmonieuse, représente sa résilience et son lien profond avec la nature.



Akan est un chocolat qui combine les meilleures qualités des cacaos du Ghana et du Libéria, donnant aux créations une structure stable et une saveur profonde.

Avec ses notes intenses de cacao, de noix de coco et terreuse, Akan est idéal pour les desserts classiques au goût riche et équilibré, tels que les gâteaux, les brownies et les ganaches. Grâce à sa polyvalence, il est idéal pour toutes les utilisations, et il est également excellent pour les applications de cuisson, en conservant son profil aromatique intact. Akan célèbre la pureté du cacao africain, ce qui en fait un allié indispensable pour ceux qui souhaitent donner du caractère et de la personnalité à leurs desserts.

00642	00641	00640
COUVERTURE NOIRE	COUVERTURE NOIRE	COUVERTURE AU LAIT
68%	61%	38%

CODE	TYPOLOGIE	% CACAO	FORMAT	POIDS NET	UNITE'	FLUIDITE'	PRALINÉS	CORPS CREUX	REMPLISSAGE	COUVERTURE	DÉCORATIONS	MOUSSE	GLACE	FOUR
00642	couverture noire	68	pastilles	5 kg	2	●●●●○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00641	couverture noire	61	pastilles	5 kg	2	●●●●○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00640	couverture au lait	38	pastilles	5 kg	2	●●●●○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

✓ Recommandé ✓ Possible ✗ Non recommandé



Floria est l'essence du printemps tropical équatorien, une âme délicate et raffinée qui fleurit dans les plantations de cacao de la région d'Arriba Nacional. Floria est le choix idéal pour ceux qui recherchent un chocolat capable de raconter

L'histoire de la nature équatorienne avec la délicatesse d'une caresse

parfait pour des créations à la saveur douce et veloutée.

SÉLECTION ÉQUATEUR



Floria rappelle la fraîcheur des forêts tropicales et la pureté du cacao qui y pousse luxueusement.

La fleur d'orchidée symbolise sa grâce et son élégance, tandis que sa douceur florale se marie harmonieusement avec les notes chocolatées.



Floria exprime l'élégance et la fraîcheur du cacao Arriba Nacional de l'Équateur, des notes de cacao et de fleurs blanches caractérisent ce chocolat.

La douceur ronde et le profil aromatique tendre de Floria en font le choix idéal pour les ganaches et les préparations où il est essentiel de préserver la saveur authentique des ingrédients utilisés. La gamme se compose de deux formats, un format idéal pour le four, le 54% en gouttes avec une forme de crochet et un format un format avec une forme de goutte arrondie pour le 38% et 62%, idéale pour une utilisation dans la tempéreuse, pour l'enrobage ou la réalisation de crèmes, de ganaches ou de fourrages.

00613



COUVERTURE NOIRE

54%

CODE	TYPOLOGIE	% CACAO	FORMAT	POIDS NET	UNITE'	FLUIDITE'	PRALINÉS	CORPS CREUX	REPLISSAGE	COUVERTURE	DÉCORATIONS	MOUSSE	GLACE	FOUR
00613	couverture noire	54	gouttes	5 kg	2	●●●●●	X	X	✓	X	X	✓	✓	✓

✓Recommandé ✓Possible X Non recommandé



Indispensables au laboratoire pour laisser place à la créativité, les collections gourmet, blanc et vegan sont idéales pour proposer de nouvelles recettes et caractériser des recettes établies avec des ingrédients innovants et des classiques revisités.

**blanc, gourmet
végan**

blanc



BIANCO ALPI

Un chocolat blanc caractérisé par des notes laitières prédominantes et une douceur contenue.

La teneur élevée en lait des Alpes du Piémont, permet d'obtenir un goût équilibré, idéal pour les tablettes, les ganaches et les mousses.



BIANCO FG

Chocolat blanc en pastilles. Profil aromatique et recette mise au point avec le chocolatier MOF Fabrice Gilotte.

L'arôme neutre du chocolat blanc le rend idéal pour la réalisation de ganaches pour macarons, de préparations à base de fruits et de fruits acidulés.



00636

00732



BIANCO ALPI

35%

00625

FG.
FABRICE
GILLOTTE



BIANCO FG
signature

30%

CODE	TOPOLOGIE	% CACAO	FORMAT	POIDS NET	UNITE'	FLUIDITE'	PRALINÉS	CORPS CREUX	REMPLISSAGE	COUVERTURE	DÉCORATIONS	MOUSSE	GLACE	FOUR
00636	bianco alpi	35	pastilles	5 kg	2	●●●●○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00732	bianco alpi	35	pastilles	1 kg	4	●●●●○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00625	bianco FG	30	pastilles	5 kg	2	●●●●○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

✓ Recommandé ✓ Possible ✗ Non recommandé

gourmet

INGRÉDIENTS COMPLÉMENTAIRES AU CACAO

GIANDUJA LAIT

Le produit a un goût intense de noisette suivi de notes de cacao. Gianduja lait se caractérise par une douceur contenue.

Il est idéal pour une utilisation en boulangerie ou en pâtisserie. Le produit peut également être utilisé en chocolaterie pour des fourrages anhydres de longue durée.



BLOND

Caramel mou. Une recette mise au point avec le chocolatier Julien Dechenaud.

Sa finesse aromatique lui permet d'être utilisé tel quel pour la création de tablettes gourmandes ou dans des préparations plus complexes telles que les mousses, les crèmes et les ganaches.



GIANDUJA LAIT

27%

BLOND signature
35%

CODE	TYPOLOGIE	% CACAO	FORMAT	POIDS NET	UNITE'	FLUIDITE'	PRALINÉS	CORPS CREUX	REMPLEISSAGE	COUVERTURE	DÉCORATIONS	MOUSSE	GLACE	FOUR
00635	gianduja lait	36	pastilles	5 kg	2	●●●●●	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00731	gianduja lait	36	pastilles	1 kg	4	●●●●●	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00639	blond	35	pastilles	5 kg	2	●●●●●	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗
00733	blond	35	pastilles	1 kg	4	●●●●●	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗

✓ Recommandé ✓ Possible ✗ Non recommandé

almondcoa

PRODUIT VEGAN À BASE D'AMANDES

Almondcoa est la combinaison parfaite de la délicatesse et de l'intensité. Son nom associe l'amande (almond) au cacao (coa), exprimant

le mariage de deux mondes gustatifs.

Almondcoa est le choix idéal pour ceux qui recherchent un chocolat végétal alliant santé et plaisir.



ALMONDCOA BLANC

Almondcoa blanc est la version végétal du chocolat blanc, caractérisée par des notes de noix de coco et d'amande, qui permet d'obtenir des produits équilibrés à la consistance crémeuse et stable.

Idéal pour réaliser des crèmes, des mousses et des pralinés végétal. La douceur est bien équilibrée, ce qui permet de mettre en valeur les ingrédients utilisés dans la création des recettes.



ALMONDCOA

Almondcoa est le résultat d'une sélection minutieuse de cacao, d'amandes et de noisettes, ce qui donne un chocolat végétal qui allie un goût équilibré à une texture crémeuse et polyvalente.

Almondcoa est parfait pour réaliser des fourrages légers, des mousses et des crèmes végétal, offrant une tenue stable et un traitement facile. Idéal pour les recettes qui exigent de la délicatesse et une approche naturelle, Almondcoa permet de rehausser la saveur des ingrédients tout en conservant une texture veloutée et homogène.

00638



ALMONDCOA
signature
47%

00637



ALMONDCOA
BLANC
signature
36%

CODE	TYPOLOGIE	% CACAO	FORMAT	POIDS NET	UNITE'	FLUIDITE'	PRALINÉS	CORPS CREUX	REMPLISSAGE	COUVERTURE	DÉCORATIONS	MOUSSE	GLACE	FOUR
00638	chocolat veg	47	pastilles	5 kg	2	●●●●○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00637	blanc veg	36	pastilles	5 kg	2	●●●●○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

✓ Recommandé ✓ Possible ✗ Non recommandé



Ingrédients à base de cacao
et ingrédients complémentaires
pour la production de chocolaterie,
de pâtisserie et de glacerie.
Des matières premières sélectionnées
pour leur qualité et leur technicité,
produites dans des formats
et des emballages idéaux
pour les professionnels.

**produits à base
de cacao**

Cacao en poudre

Poudre de cacao à faible niveau de potassium.
Idéale pour les glaces, les décorations,
les produits de boulangerie (gâteaux et gâteaux de fête).

00627



CACAO AROMATIQUE
EN POUDRE COULEURS
RED-BROWN

22-24%
BEURRE DE CACAO

00628



CACAO AROMATIQUE
EN POUDRE COULEURS
RED-BROWN

22-24%
BEURRE DE CACAO

00626



CACAO AROMATIQUE
EN POUDRE COULEURS
LIGHT-BROWN

10-12%
BEURRE DE CACAO

CODE	TYPOLOGIE	FORMAT	POIDS NET	UNITE'	PRALINÉS	CORPS CREUX	REMPLISSAGE	COUVERTURE	DÉCORATIONS	MOUSSE	GLACE	FOUR
00627	cacao	poudre	5 kg	1	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓
00628	cacao	poudre	1 kg	5	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓
00626	cacao	poudre	5 kg	1	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓

✓ Recommandé ✓ Possible ✗ Non recommandé

Beurre de cacao HQ

Beurre de cacao de haute qualité classé « PPP » (de première pression).
Obtenu uniquement par des procédés mécano-physiques, désodorisé
à la vapeur et non par synthèse chimique. Avec des caractéristiques
de cristallisation élevées et rapides. Améliore la fluidité des enrobages
dans la tempéreuse, donne de la structure aux glaces en remplaçant
une partie de la crème déjà présente dans la recette, excellent dans
les pâtisseries en remplaçant partiellement d'autres graisses, donne
de la consistance : dans les ganaches, les fourrages à la crème et au
pralinés, idéal dans les décorations en spray et les décorations en général.

00805



BEURRE DE CACAO
EN MINI GOUTTES

00807



BEURRE DE CACAO
EN MINI GOUTTES

CODE	TYPOLOGIE	FORMAT	POIDS NET	UNITE'	PRALINÉS	CORPS CREUX	REMPLISSAGE	COUVERTURE	DÉCORATIONS	MOUSSE	GLACE	FOUR
00805	beurre de cacao	gouttes	10 kg	1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00807	beurre de cacao	gouttes	600 g	2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

✓ Recommandé ✓ Possible ✗ Non recommandé

Caissettes en chocolat

Caissettes en chocolat prêtes à l'emploi de Fabrice Gillotte.

Idéales pour une utilisation one shot, pour un fourrage manuel ou en poche. Caissettes réalisées à partir de la couverture de qualité : chocolat noir 66% Blend Cameroun Aristid. Elles sont prêtes à l'emploi, à garnir de praliné, crème ou glace. Conçues pour optimiser les temps de production des pralinés en pâtisserie, glacerie, chocolaterie et restauration.



Elles améliorent l'organisation de la production, facilitent le travail, permettent un réel gain de temps et de ressources et d'éliminer les chutes et pertes de fabrication.

Caissettes en chocolat noir fabriquées dans le Grand Atelier Fabrice Gillotte, chocolatier MOF à Dijon.



CAISSETTES EN CHOCOLAT NOIR EN 4 FORMATS : CARRÉ, CUBE, RECTANGLE, BARRE.

00750



CARRÉ
21*21*15 (405 PCS/BOÎTE)

00753



CUBE
27*27*24 (189 PCS/BOÎTE)

00751



RECTANGLE
31*16*14 (495 PCS/BOÎTE)

00752



BARRE
89*19*22 (108 PCS/BOÎTE)

CODE	FORMAT	DIMENSIONS	POIDS PAR CAISSETTES	PIECES PAR CARTON
00750	carré	21 x 21 x 15 mm	2 g	405
00753	cube	27 x 27 x 24 mm	4 g	189
00751	rectangle	31 x 16 x 14 mm	2 g	495
00752	barre	89 x 19 x 22 mm	9 g	108

Grué de cacao

Fèves de cacao torréfiées moulues. Idéal pour le panachage de : glaces, sorbets, parfaits, crèmes, mousses et ganaches. Peut être utilisé dans la machine bean to bar pour la production de masses et couvertures artisanales.

00744



GRUÉ DE FÈVES DE CACAO

100%

CODE	TYPLOGIE	FORMAT	POIDS NET	UNITE'	PRALINÉS	CORPS CREUX	REPLISSAGE	COUVERTURE	DÉCORATIONS	MOUSSE	GLACE	FOUR
00744	grué de fèves de cacao en sachet de 1kg	grué	1 kg	4	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓

✓Recommandé ✓Possible ✗ Non recommandé



L'importance de la formation continue et des partenariats.

La formation est un élément crucial pour la réussite et la croissance des professionnels dans tous les secteurs. Dans un monde en constante évolution, investir dans sa propre formation est un avantage concurrentiel et une opportunité, également pour construire un réseau professionnel solide.

Afin de soutenir les réalités qui opèrent depuis des années dans la formation initiale des jeunes et d'offrir des opportunités de formation élevées aux professionnels, agrimontana est partenaire des principales écoles du secteur en Italie et à l'étranger.

PARTNERSHIP ▾

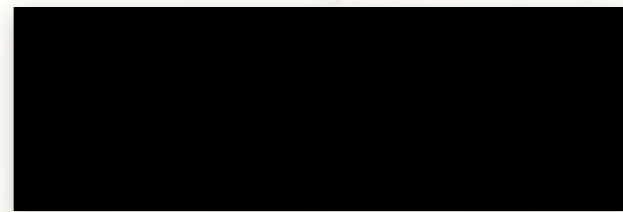


Formation exclusive pour les secteurs de la pâtisserie, des glaces et de la boulangerie.

Nous avons toujours cru à l'importance de l'échange d'expériences et de compétences, c'est pourquoi nous promovons des cours, des ateliers et des séminaires pour les professionnels de la pâtisserie et de la glace, organisés par des conférenciers de niveau international. Une formation constante et de qualité permet non seulement d'améliorer les compétences techniques, mais contribue également à l'épanouissement personnel et professionnel, aide à développer l'ouverture d'esprit et stimule l'amélioration.



Scannez ce Qr code pour le programme et détails des formations en Italie





agricacao

est une marque de

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
www.agrimontana.it

Export distributor

Agrimontana International - Agriland S.A.M

27 Boulevard d'Italie, Le Margaret. 98000 Monaco
Tél. +377.93.30.61.73
contact@agrimontana-international.mc
www.agrimontana.fr

Suivez-nous sur:    

Rev. FR 09/2025

art. 88152 - 09/2025

