

agricacao



principes et paramètres d'agricacao

édition 2025

agricacao se distingue par sa sélection soignée des origines et par le profil aromatique défini de chaque chocolat.

agricacao est l'interprétation du cacao selon agrimontana. Une ligne dédiée à l'excellence et à la pureté du cacao, née pour satisfaire les besoins des pâtisseries, chocolatiers et professionnels de l'art sucré qui recherchent des matières premières de la plus haute qualité.

Chaque référence de la gamme exprime l'âme du terroir d'origine, valorisant les caractéristiques uniques de chaque cacao et offrant un éventail de solutions polyvalentes, idéales pour mettre en valeur la créativité des maîtres du goût. Parfait pour ceux qui recherchent un produit qui allie tradition, innovation et un travail impeccable.



## Les variétés de Theobroma cacao

Le cacao, appartenant au genre Theobroma, a une histoire évolutive qui remonte à des millions d'années, tandis que l'espèce Theobroma cacao pourrait avoir entre 10 000 et 15 000 ans.

Au cours de cette longue période, le gène du cacao a subi de nombreuses mutations, donnant lieu à plus de 14 000 clones aujourd'hui connus. Les principales variétés de Theobroma cacao sont divisées en trois grands groupes : Criollo, Forastero et Trinitario.

### Criollo

Considéré comme le cacao le plus précieux au monde, avec une pureté annuelle supérieure à 90 %, le Criollo représente moins de 0,001 % de la récolte mondiale. Les fèves de Criollo se distinguent par leur cotylédon frais de couleur blanche ou rosée, une caractéristique due à la faible teneur en polyphénols tels que l'épicatéchine, les procyanidines et les anthocyanines. Cela confère au chocolat 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 au lait et une fragrance de pain.

### Forastero

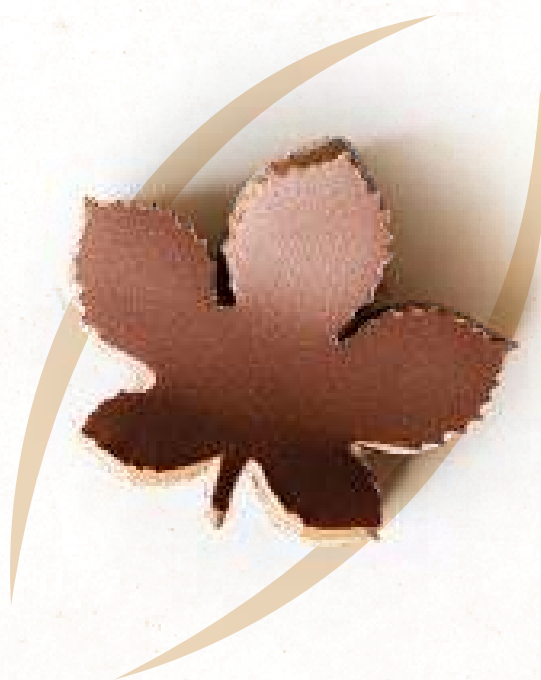
Il représente 92 % du cacao cultivé dans le monde, principalement dans des pays tels que le Brésil, l'Afrique de l'Ouest, la Malaisie et l'Indonésie. Les fèves de Forastero ont une couleur violacée, sont plates et caractérisées par une forte astringence. Il existe différentes variantes de Forastero, dont l'Amazzonico supérieur et l'Amazzonico inférieur, ce dernier étant connu sous le nom d'Amelonado.

### Trinitario

Né de l'hybridation entre le Criollo et le Forastero, le Trinitario combine certaines caractéristiques aromatiques du Criollo avec la robustesse et le rendement productif du Forastero. Environ 5 % du cacao mondial provient de cette variété, qui offre un équilibre entre la qualité aromatique et la vigueur.



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



Des plantations au laboratoire, le voyage d'agricacao s'exprime dans les mains des pâtisseries et chocolatiers.

L'étude et la mise au point des références agricacao sont soutenues par une équipe de techniciens experts et reconnus sur le marché ainsi que par leurs pairs, avec lesquels l'entreprise collabore pour développer 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 fruit de l'expérience décennale de l'entreprise dans le monde de la haute pâtisserie, une expérience qui, associée aux compétences et à la sensibilité de l'équipe technique, garantit la solidité et le développement du projet chocolat.

Parmi les références agricacao créées en collaboration avec des maîtres chocolatiers confirmés et de nouvelle génération, se distinguent les références de la collection Signature 2025, qui sont l'expression de la capacité de l'entreprise à concevoir et à réaliser des projets spécifiques, en les mettant à la disposition de tous ses clients.

## Caractéristiques techniques

Code	Format	Composition (%)					Grasses Totales (%)			Humidité	
		Cacao total	Beurre de cacao ajouté	Sucre	Lait en poudre	Lécithine	Matière grasse beurre de cacao	Matière grasse du lait	Matière grasse totale	%	
<b>Masses et couvertures Grand Crus</b>											
Arriba Victoria	00655	pastilles	100%	0	0	0	0	52	0	52	< 2,0
	00656	pastilles	73%	13,8	27	0	0,5	45	0	45	< 2,0
	00657	pastilles	FG 64%	16,5	45	0	0,5	41	0	41	< 2,0
	00659	pastilles	FG 43%	24,5	46	12,7	0,5	34	3,3	37	< 2,0
	00658	pastilles	36%	30	47	23,5	0,5	33	6	39	< 2,0
Apurimac Milagros	00648	pastilles	100%	0	0	0	0	51	0	51	< 2,0
	00646	pastilles	73%	13,8	27	0	0,5	45	0	45	< 2,0
Sur Del Lago	00649	pastilles	100%	0	0	0	0	51	0	51	< 2,0
	00644	pastilles	74%	13,8	25	0	0,5	44,8	0	44,8	< 2,0
<b>Masses et couvertures Sélection</b>											
Aristid	00647	pastilles	100%	0	0	0	0	52	0	52	< 2,0
	00631P	pastilles	70%	10	29,8	0	0,5	42,1	0	42,1	< 2,0
	00632P	pastilles	66%	12,0	33,7	0	0,5	40,9	0	40,9	< 2,0
	00633P	pastilles	42%	24,0	48,6	15,5	0,5	34,5	4	37,6	< 2,0
Floria	00613	perlines	54%	0,0	45,5	0	0,5	29,3	0	29,3	< 2,0
Akan	00642	pastilles	68%	10,0	31,6	0	0,5	41,2	0	41,2	< 2,0
	00641	pastilles	61%	17,3	38,3	0	0,5	41,4	0	41,4	< 2,0
	00640	pastilles	38%	26,0	37,5	24	0,5	32,4	4	39,8	< 2,0
<b>Chocolat blanc</b>											
Bianco Alpi	00636	pastilles	35%	35	29,7	34,9	0,3	34,9	9	43,9	< 2,0
Bianco FG	00625	pastilles	30%	30	32,77	25,7	0,5	30	6,7	36,5	< 2,0
<b>Gourmet</b>											
Bianco Blond	00639	pastilles	35%	35	49,1	30	0,5 *	35	3,6	39	< 2,0
Gianduja Latte	00635	pastilles	27%	16,7	32,26	10	0,5	22,3	1,3	41,3	< 2,0
<b>Vegan</b>											
Almondcoa	00638	pastilles	47%	27,5	30,8	/	0,5 *	27,5	/	41,4	< 2,0
Almondcoa Bianca	00637	pastilles	36%	36	34	/	0,5 *	36	0	44,4	< 2,0
<b>Gamme 1 kg</b>											
Criollo Chuao 75%	00738	pastilles	75%	18	24,5	0	0,5	48	0	48	< 2,0
Sur Del Lago 74%	00737	pastilles	74%	13,8	25	0	0,5	44,8	0	44,8	< 2,0
Apurimac Milagros 73%	00741	pastilles	73%	13,8	27	0	0,5	45	0	45	< 2,0
Aristid 66%	00735	pastilles	66%	12,0	33,7	0	0,5	40,9	0	40,9	< 2,0
Arriba Victoria 64% FG	00736	pastilles	FG 64%	16,5	45	0	0,5	33	0	33	< 2,0
Arriba Victoria 56%	00740	pastilles	56%	17	42,5	0	0,5	38	0	38	< 2,0
Gianduja	00731	pastilles	27%	16,7	32,26	10	0,5	22,3	1,3	41,3	< 2,0
Aristid Latte 42%	00734	pastilles	42%	24,0	48,6	15,5	0,5	34,5	4	37,6	< 2,0
Bianco Alpi	00732	pastilles	35%	35	29,7	34,9	0,3	34,9	9	43,9	< 2,0
Blond	00733	pastilles	35%	35	49,1	30	0,5 *	35	3,6	39	< 2,0

\* lécithine de tournesol



Le tableau ci-dessous indique les intervalles de température à respecter pour pré-cristalliser correctement le chocolat, en supposant que vous travaillez dans un laboratoire à 22°C avec une humidité maximale de 50%.

Température	Chocolat noir	Chocolat au lait et Almondcoa	Chocolat blanc et Almondcoa blanc	Chocolat blond	Gianduja
T°1 Fusion	50-55°C	45-50°C	45-50°C	45-50°C	45-50°C
T°2 Cristallisation	23-29°C	27-28°C	26-27°C	26-27°C	24-25°C
T°3 Travail	30-31°C	29-30°C	28-29°C	28-29°C	26-27°C

Attention : il est essentiel de contrôler les températures des machines, tant de la cuve que de la buse de sortie. Il est recommandé de toujours vérifier la température du chocolat, et pour la cuve, il est nécessaire de la mesurer avec un thermomètre.

## Grand Crus

Cacao monorigine provenant de l'Équateur, du Cameroun, du Venezuela et du Pérou, chacun avec un profil aromatique unique qui reflète le terroir d'origine. Des variétés précieuses sélectionnées directement dans les plantations pour préserver les caractéristiques génétiques et botaniques de chaque variété.

### Ecuador

  
arriba  
victoria



Son profil aromatique associe des notes fruitées et florales à une saveur de cacao prononcée. Grâce à sa fluidité contrôlée, il est adapté à des applications nécessitant précision et constance, facilitant le travail du professionnel et garantissant une performance impeccable.

### Perù

  
apurimac  
milagros



Résultat d'une sélection soignée de cacao péruvien, célèbre pour son profil aromatique frais et épicé, allant des notes de fruits rouges, de noix de coco et de banane à une touche de cannelle et de poivre noir. Le choix parfait pour ceux qui souhaitent apporter l'essence des terres andines dans leur laboratoire et offrir une expérience gustative surprenante.

### Venezuela

  
sur del lago



Une complexité aromatique marquée, avec un équilibre parfait entre finesse et rondeur. Ses notes d'amande grillée, de caramel et de café, avec une finale persistante, en font le choix idéal pour ceux qui recherchent une expérience sensorielle alliant la saveur ronde du cacao vénézuélien à la délicatesse d'un chocolat qui célèbre l'authenticité de ses origines.

### Venezuela

  
criollo  
chuao



Réputé pour sa complexité aromatique, avec des notes de banane et de vanille qui contrastent avec des notes grillées de noisette et de caramel, le cacao Criollo renferme une finesse aromatique caractérisée par une rondeur extraordinaire, une faible astringence et une grande persistance.

# Sélection

Des couvertures créées pour garantir le juste équilibre entre aromaticité et technicité.  
La **Sélection Agricacao** est le choix du professionnel qui recherche polyvalence et une large gamme.



floria



**Ecuador**

Exprime l'élégance et la fraîcheur du cacao Arriba Nacional de l'Équateur, avec des notes de cacao et de fleurs blanches. La douceur ronde et le profil aromatique doux en font le choix idéal pour les ganaches et les préparations où il est essentiel de préserver la saveur authentique des ingrédients utilisés.

aristid



**Camerun**

Saveur intense, avec des notes de cacao, de fruits secs et des accents fruités qui évoquent les terres rouges et le soleil du Cameroun. Astringence et amertume contenues, avec une délicate note de cacao. Idéal également pour les enrobages à la main et à la machine grâce à sa grande fluidité et sa stabilité pendant la fabrication.

**Ghana e Liberia**

akan



Avec ses notes de cacao intense, de noix de coco et des arômes terreux, il offre une structure stable et une saveur profonde. Grâce à sa polyvalence, il est idéal pour toutes les applications, préservant son profil aromatique même lors de la cuisson. Un allié indispensable pour ceux qui recherchent du caractère et de la personnalité.

# Blanc, Gourmet et Vegan

Références indispensables en laboratoire pour laisser place à la créativité, les collections **gourmet**, **blanc** et **vegan** sont idéales pour proposer de nouvelles recettes et rehausser des recettes classiques avec des ingrédients innovants et revisités.



agricacao

C'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](mailto:agrimontana@agrimontana.it)

[www.agrimontana.it](http://www.agrimontana.it)

Distributeur à l'étranger

**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)

Suivez-nous sur:    

art. 88157 - 06/2025



3760417080435