

agrimontana



AGRIMONTANA DISPENSER



INFETTURA EXTRA
FRUTTI
DI BOSCO



FRUITS DE BOSQ
WILD BERRY

MELLATA

ANCE



MA
NOUSA

✓ **FOOD COST
CONTROLLATO**

FOOD COST MAÎTRISÉ
CONTROLLED FOOD COST

✓ **PRATICITÀ
EVERSATILITÀ
D'USO**

POLYVALENT OU À USAGE MULTIPLE
USEFUL AND MULTIPURPOSE

✓ **SENZA SPRECHI**

PAS DE GASPILLAGE
NO WASTE

✓ **ECO-SOSTENIBILE**

ÉCO-RESPONSABLE
ECO-FRIENDLY

ASSORTIMENTO DISPENSER

COLLECTION DISTRIBUTEUR / DISPENSER SELECTION



ALBICOCCHES COD. 03626 ABRICOTS / APRICOTS

Albicocche, zucchero di canna, succo di limone. 91 g di frutta per 100 g. Senza pectina aggiunta. / Abricots, sucre de canne, jus de citron. Préparé avec 91 g de fruits pour 100 g. Sans pectine ajoutée. / Apricots, cane sugar, lemon juice. Prepared with 91 g of fruit per 100 g. No added pectin.



FRAGOLE COD. 03628 FRAISES / STRAWBERRIES

Fragole, zucchero di canna, succo di limone. 84 g di frutta per 100 g. Senza pectina aggiunta. / Fraises, sucre de canne, jus de citron. Préparé avec 84 g de fruits pour 100 g. Sans pectine ajoutée. / Strawberries, cane sugar, lemon juice. Prepared with 84 g of fruit per 100 g. No added pectin.



CREMA GIANDUJA COD. 04191 CREME GIANDUJA / GIANDUJA CREAM

Pasta liscia raffinata nel mulino a biglie con nocciole Piemonte IGP, cacao e zucchero. Senza grassi vegetali. / Pâte lisse, raffinage en moulin à billes avec noisettes I.G.P. du Piémont, cacao et sucre. Sans gras d'origine végétale. / Smooth paste refined in a ball mill with PGI Piedmont hazelnuts, sugar, and cocoa butter. Without vegetable oils and fats.



FRUTTI DI BOSCO COD. 03627 FRUITS DE BOIS / WILD BERRIES

Frutti di bosco (lamponi, fragole, mirtilli), zucchero di canna, succo di limone. 87 g di frutta per 100 g. Senza pectina aggiunta. / Fruits de bois (framboises, fraises, myrtilles), sucre de canne, jus de citron. Préparé avec 87 g de fruits pour 100 g. Sans pectine ajoutée. / Wild berries (raspberries, strawberries, blueberries), cane sugar, lemon juice. Prepared with 87 g of fruit per 100 g. No added pectin.



ARANCIA COD. 03629 ORANGE / ORANGE

Arance, zucchero di canna, succo di limone. 84 g di frutta per 100 g. Senza pectina aggiunta. / Oranges, sucre de canne, jus de citron. Préparé avec 84 g de fruits pour 100 g. Sans pectine ajoutée. / Oranges, cane sugar, lemon juice. Prepared with 84 g of fruit per 100 g. No added pectin.



MILLEFIORI COD. 06804 MIEL ITALIEN DE MILLE FLEURS / ALPES FLOWERS HONEY

Miele italiano senza trattamenti termici / Miel italien sans traitements thermiques / Italian raw wildflowers honey.



Conservare in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore.
Conserver au frais et au sec et à l'abri de sources de chaleur.
Keep in a dry cool place away from heat sources.



shelf life:
36 mesi



gluten
free



100%
recyclable



FARCITURA CROISSANT

REPLISSAGE DE CROISSANT / CROISSANT FILLING

RIEMPIMENTO FONDO CONO

GARNITURE DU CÔNE / CONE TOPPING



VARIEGATURA GELATO

GARNITURE DE LA GLACE / GELATO TOPPING



CRÊPES

CRÊPES / CRÊPES



HOTELLERIE

HOTELLERIE / HOTELS



CONSIGLI D'UTILIZZO

CONSEILS D'UTILISATION / ADVICE ON USE



La confezione contiene un gruppo erogatore con supporto in inox e base in plexiglass, un beccuccio in metallo, un coperchio per la latta e un segnagusto magnetico (da apporre sul retro in caso di erogazione effettuata dal personale). Al fine di mantenere inalterate le prestazioni e le condizioni igieniche nel tempo, si raccomanda di sanificare quotidianamente il gruppo erogatore senza usare prodotti abrasivi. Ogni erogazione corrisponde a circa 7g di prodotto.

La boîte contient le distributeur avec un support métallique et base en pléxi, un bec en métal, un couvercle pour le pot et une carte de saveur magnétique (dans le cas d'un remplissage fait par le personnel).

Afin de préserver dans le temps les performances et les conditions d'hygiène de l'appareil, il est recommandé de le désinfecter à la fin de chaque service, sans utiliser de produits abrasifs. Chaque remplissage correspond à environ 7 g de produit.

The box contains the dispenser unit with its metal support and plexiglass base, a metal spout, a jar lid and a flavour magnetic card (to be placed in the back if the filling is made by a staff member).

In order to maintain performance and hygienic conditions constant over time, please sanitise the dispenser unit daily after service, avoiding abrasive products. Each serving corresponds to 7g of product on average.

agrimontana




Customer care Italia

Azienda Agrimontana S.p.A.

Località Ponte della Sale - 12011 Borgo S. Dalmazzo Cuneo, Italia

Tel +39 0171 261157 / Fax +39 0171 261670

agrimontana@agrimontana.it - www.agrimontana.it

 Agrimontana


Customer care export

Agrimontana International

27 Blvd. d'Italie - 98000 Montecarlo - Monaco

Tel. +377 93306173 - Fax +377 93150120

agriland@agriland.mc

 AgrimontanaInternational