



agrimontana



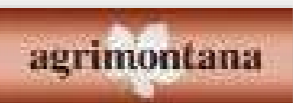
inspirés par la
nature



agrimontana a été fondée en 1972, inspirée par Cesare Bardini, avec l'objectif de devenir un point de référence pour la pâtisserie et la restauration, en offrant des produits naturels à base de fruits et de fruits à coque, les marrons, les ingrédients pour la fabrication de la glace, le chocolat, ainsi que nombreux services pour les professionnels.

le goût de la nature

Depuis **cinquante ans**, l'entreprise produit avec la conviction que respecter la matière première, en suivant ses caractéristiques naturelles, est la méthode la plus juste et la plus efficace pour offrir des produits de haute qualité, riches en saveurs et préservant intactes toutes leurs propriétés nutritionnelles.





**agrimontana, c'est territoire,
artisanat, technologie.**

La valorisation et la protection du territoire, la quête de l'excellence, l'engagement à créer des produits naturels, riches en saveur et sans conservateurs, colorants ni arômes artificiels, sont nos pierres angulaires.

nos valeurs

DANS LE RESPECT DE LA NATURE QUI NOUS ENTOURE

Au plus près de la nature

L'usine agrimontana est située dans le Piémont, dans la zone protégée du parc naturel du Gesso et de la Stura, dans la province de Cuneo, à quelques kilomètres du parc naturel des Alpes Maritimes.

Durabilité environnementale

- protocoles stricts pour la protection de l'environnement en termes de consommation de ressources et d'élimination des déchets
- certification du système de gestion environnementale auto-contrôlé volontaire (SGA)
- emballages éco-durables



regardez la vidéo

marrons

UNE TRADITION QUI DEVIENT EXCELLENCE



Les marrons sont incontournables dans la haute pâtisserie, où ils ont toujours été utilisés pour embellir desserts, tartes et monoportions. Appréciés dès le XVIIe siècle à la cour, ils deviennent aujourd'hui une matière première inattendue, capable de franchir la frontière entre le sucré et le salé. De la pâtisserie à la restauration.

Les marrons agrimontana sont un symbole de notre histoire et de notre territoire. Cultivés dans les meilleurs châtaigniers italiens, tels que ceux du Piémont et des Apennins Tosco-Émilien, ils sont triés à la main pour garantir un produit de la plus haute qualité.

Uniquement des marrons, récoltés et triés à la main un par un, confits et glacés selon la tradition.

inspirés par la nature

La transformation

Les marrons sont travaillés à partir de matière première fraîche, sans dioxyde de soufre, et confits selon une méthode traditionnelle. Chaque fruit est immergé dans des cuves en plein air avec un sirop à base de sucre de canne et de glucose, qui est renouvelé chaque jour. Ce processus lent et délicat préserve les caractéristiques organoleptiques et sensorielles du fruit, en accentuant sa douceur et sa consistance.



Une gamme polyvalente

- **Marrons glacés** : élégants et raffinés, à déguster tels quels.
- **Marrons confits** : idéaux pour la préparation de desserts et des pâtes levées.
- **Pâte et Crème de marrons** : une base crémeuse pour desserts, mousses et garnitures.

Les marrons agrimontana sont parfaits pour des préparations de haute pâtisserie et des gâteaux traditionnels, mais aussi pour être dégustés tels quels par ceux qui apprécient l'excellence artisanale.

inspirés par la nature



fruits confits

L'ART DE LA CONSERVATION NATURELLE

Les fruits confits agrimontana sont le résultat d'un processus qui allie artisanat et innovation. Nous sélectionnons les meilleures variétés de fruits, comme les écorces d'orange Washington Navel de Calabre ou les citrons Diamante, pour garantir des produits au goût intense et authentique.

8

pâte



cubes



filets



Quelle que soit la recette dans laquelle ils sont utilisés, les agrumes confits ne décevront pas les attentes et les propriétés que la Nature leur a attribués. Les filets sont obtenus par une découpe artisanale à partir de quartiers de peau confite, préservant ainsi les huiles essentielles qui seraient perdues lors d'une coupe mécanique.

inspirés par la nature



rondelles



*fruit entier
ou demi-fruits*



quartiers



Fruits Confits Traditionnels

Suivant un processus osmotique lent, les fruits sont immergés dans des sirops de sucre qui sont renouvelés toutes les 24 heures, sans l'ajout de conservateurs ni de colorants. Cette méthode préserve les huiles essentielles et l'arôme naturel du fruit, tout en le maintenant tendre et prêt à l'emploi.



Parfaits pour sublimer panettoni, colombes, tartes et glaces artisanales, nos fruits confits sont un ingrédient précieux pour chaque création sucrée.

9

Une gamme complète

agrimontana propose une large sélection de fruits confits, y compris des écorces d'agrumes, des griottes, des abricots, diverses variétés de pommes de filière certifiée, des petits fruits et des fruits exotiques.

inspirés par la nature

agrimontana

préparations *de* fruits

CONFITURES, MARMELADES,
STRACCIATE, PÂTES DE FRUITS, ET PURÉES

agrimontana

Le processus

La cuisson à basse température et l'utilisation de pectines naturelles extraites des pommes et des agrumes garantissent une consistance parfaite et un goût supérieur, sans l'ajout d'additifs.

10



Comment interpréter les confitures et les stracciatelles?

Les préparations de fruits agrimontana sont polyvalentes et se prêtent à de nouvelles associations, en plus des garnitures classiques pour croissants, gâteaux et tartes qui ne déçoivent jamais les attentes.

Les confitures et purées extra agrimontana sont fabriquées à partir de fruits de haute qualité, récoltés au moment optimal de maturité et transformés pour préserver leur saveur authentique.

Nous protégeons les arômes, saveurs et couleurs intenses de la nature.

inspirés par la nature



Goût et performance

Avec un profil technique élevé et disponibles dans différentes saveurs, elles sont idéales pour fourrer les croissants et les gâteaux en accompagnement de desserts, ainsi que pour les préparations de pâtisserie et de glaces.



agrimontana

miels

LA DOUCEUR DE LA NATURE

12



Le miel extrait des ruches par centrifugation à froid est transformé à une température inférieure à 45°C pour préserver les propriétés des micronutriments.



Provenant de zones préservées, les miels agrimontana sont récoltés selon des méthodes traditionnelles et transformés à froid pour préserver leur arôme, leur goût et leurs propriétés nutritionnelles.

La production de miel de haute qualité commence par la sélection des zones de récolte.

inspirés par la nature



Variétés et applications

Des délicates notes du miel d'acacia au caractère affirmé du miel de fleurs sauvages, chaque variété est idéale pour sublimer les desserts, les glaces et les plats gastronomiques.

13



crèmes à tartiner

DÉLICIEUSES ET NATURELLES



Une crème finement raffinée, réalisée avec du cacao faible en matières grasses (18 %) et des noisettes, tartinable à température ambiante. Crème de chocolat noir, caractérisée par des notes intenses de cacao et de délicates touches de noisette.

Les crèmes à tartiner agrimontana sont un concentré d'excellence, sans huiles végétales ajoutées ni conservateurs. Elles offrent un goût riche et une consistance crémeuse.

Des recettes élaborées selon la meilleure tradition pâtissière.

inspirés par la nature

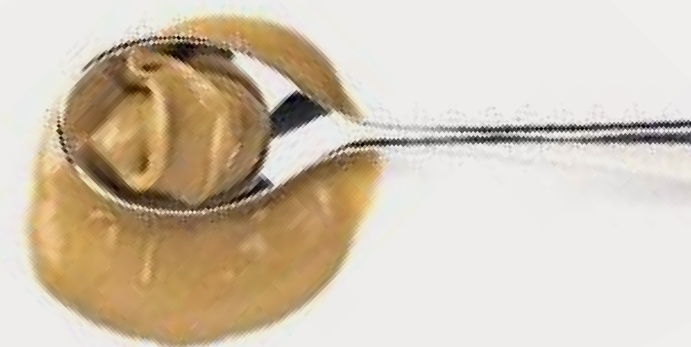


Pour les garnitures et les marbrages

Parfaites pour sublimer les desserts pâtisseries ou pour fourrer viennoiseries, tartes, gâteaux, brioches et pâtes levées.



Des crèmes finement raffinées à base des meilleurs pistaches ou noisettes "Nocciola Piemonte I.G.P." et de cacao sélectionné.



inspirés par la nature

glaces artisanales

NATURELLES ET SAINES



La gamme des ingrédients pour gelato a été conçue pour la production de véritables glaces artisanales, sorbets et parfaits — saines, propres, digestes et adaptées aux besoins du consommateur moderne.

Fabriquées exclusivement à partir d'ingrédients naturels, dans le sens le plus pur du terme.

inspirés par la nature

Structurants naturels

Les produits pour la glace et les **structurants techniques naturels**, fabriqués à partir d'ingrédients et de fibres végétales, sont le résultat de recherches approfondies et d'investissements importants en production. Ces efforts ont permis d'atteindre des normes extrêmement élevées en matière d'uniformité du produit, de stabilité et de rendement final, sans compromettre la qualité et la naturalité des ingrédients.



Stracciatelle

L'important pourcentage de fruits et la pectine spécifique utilisée assurent une stabilité idéale dans le gelato en tant que marbrage. La structure de la préparation est compacte tout en étant élastique, ce qui facilite son étalement sur les desserts, les glaces ou les parfaits.



inspirés par la nature

agrimontana

pâtes pures

L'ESSENCE DES FRUITS SECS

Nous proposons une gamme de pâtes de fruits secs 100 % pures, sans huiles végétales ajoutées ni conservateurs. Elles offrent un goût authentique et une consistance crémeuse, idéales pour la glace, la pâtisserie et la restauration, garantissant d'excellents résultats dans les préparations pâtisseries.



inspirés par la nature

agrimontana



De la Pistache à la précieuse Noisette, de l'Amande à la Noix, les produits agrimontana sont un voyage sensoriel à travers les richesses de la production italienne.



café et pâtes sucrées

POUR LES CRÈMES ET LES GLACES



**Ce sont des pays lointains
tels que l'Afrique, le Guatemala,
l'Inde et le Salvador,**

d'où proviennent les grains de café
intensément parfumés. Ces grains sont
mélangés par l'expertise d'illy dans un
incroyable arabica qui change de texture
et devient pâte, extrait pur sous forme liquide,
fortement concentré, ou crème dans sa version
en poudre pour les crèmes et les glaces.



*Extrait pur réalisé avec le
mélange de café illy, il est
disponible sous forme liquide
et hautement concentré.*



inspirés par la nature

Une variété unique

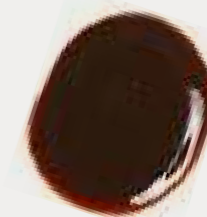
Notre sélection de pâtes sucrées
a été conçue pour offrir des produits
de haute qualité, idéaux pour les préparations
en pâtisserie, confiserie et gelato.



Vanille
Bourbon



Réglisse



Caramel



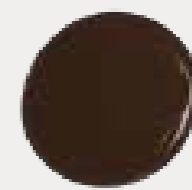
Menthe blanche
du Piémont



Zabajone



Noix
de coco



Tiramisù

Pâtes sucrées faites uniquement avec des ingrédients naturels et purs.

Sans : arômes artificiels, colorants,
conservateurs, huile de palme et ses dérivés.
Vanille Bourbon, réglisse, caramel,
Menthe blanche du Piémont, zabajone,
noix de coco, tiramisù.

inspirés par la nature

qualité gastronomique chez soi *comme* en pâtisserie



Gourmet est la gamme de préparations d'agrimontana créée pour apporter la qualité des produits destinés aux professionnels dans les foyers.

Elle garantit le choix de produits uniques, fabriqués avec soin et passion, à partir de matières premières sélectionnées pour leur qualité et leurs caractéristiques sensorielles.



Les confitures, marmelades, fruits confits et fruits en sirop sont proposés dans des formats adaptés à la consommation privée, idéaux pour satisfaire les goûts des consommateurs les plus exigeants.

nos certifications



IFS

La certification IFS (International Featured Standards) est également une norme de sécurité alimentaire et de qualité, créée en 2003 par l'Association allemande des détaillants et son homologue français. Elle évalue la capacité d'une entreprise à produire des aliments sûrs et de haute qualité, en tenant compte des processus de production, du contrôle de la qualité et de la gestion des allergènes. Obtenir la certification IFS démontre qu'Agrimontana a respecté des normes élevées de sécurité et de qualité dans la production alimentaire, reconnues au niveau international. Certains produits sont exclus du périmètre d'audit de la certification IFS, disponibles sur demande.



Food Safety

CERTIFICATED

BRC

La certification BRC (British Retail Consortium - créée en 1998 et actuellement dans sa neuvième version) est une norme reconnue internationalement qui établit des exigences strictes pour garantir la sécurité alimentaire, l'hygiène et la qualité pendant la production, la transformation et la distribution des aliments. Être certifié BRC signifie qu'Agrimontana a mis en place des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire efficaces, prévenant les risques associés aux contaminants physiques, chimiques et biologiques.



ISO

Les certifications ISO sont des documents qui confirment la conformité des systèmes de gestion des processus d'affaires aux normes définies par des normes techniques spécifiques. Elles sont délivrées par l'ISO (Organisation internationale de normalisation), une organisation internationale qui définit des normes techniques pour évaluer les entreprises afin de maintenir des standards élevés dans les processus d'affaires.

Bien que les certifications ne soient pas obligatoires, leur obtention indique qu'une entreprise a réussi un audit réalisé par un tiers indépendant concernant la conformité à des paramètres spécifiques basés sur un critère d'évaluation normalisé et uniforme.

Agrimontana détient des certifications en gestion de la qualité (ISO 9001), gestion de l'environnement (ISO 14001) et gestion de la santé et de la sécurité au travail (ISO 45001).



SANS GLUTEN

L'utilisation de l'étiquetage "sans gluten" garantit que l'opérateur est conscient et respecte la réglementation en vigueur, répondant ainsi aux besoins des personnes atteintes de la maladie coeliaque. Les opérateurs doivent utiliser un étiquetage correct afin de permettre aux consommateurs de faire des choix éclairés. Différents termes, non couverts par la réglementation, peuvent induire les consommateurs en erreur.



I.G.P.

Les produits I.G.P. (Indication Géographique Protégée) représentent l'excellence de la production agroalimentaire européenne, chacun étant le résultat d'une combinaison unique de facteurs humains et environnementaux caractéristiques d'un territoire spécifique. Pour cette raison, l'Union européenne établit des règles précises pour leur protection, fixant des standards de qualité spécifiques pour garantir la confiance des consommateurs et fournir aux producteurs des outils concrets pour identifier et mieux promouvoir les produits ayant des caractéristiques spécifiques, tout en les protégeant contre les pratiques déloyales.



BIO

L'agriculture biologique est un type d'agriculture qui prend en compte l'écosystème agricole dans son ensemble, utilise la fertilité naturelle du sol, favorise la biodiversité dans l'environnement dans lequel elle opère, et limite ou exclut l'utilisation de produits synthétiques et d'organismes génétiquement modifiés (OGM). La certification biologique est accordée aux entreprises uniquement si, à chaque étape de la production d'un produit particulier, un ensemble de règles définies par les réglementations européennes et, en Italie, adoptées par le ministère compétent, sont respectées.

HALAL

HALAL

Halal, en arabe, signifie "permis", et la certification Halal confirme que les produits dans les secteurs agroalimentaire, cosmétique, santé, pharmaceutique, financier et des assurances respectent la loi islamique. Il s'agit donc d'une certification de qualité, de chaîne d'approvisionnement et de produit. Dans le secteur alimentaire, la certification Halal garantit que les aliments, en plus de respecter les réglementations italiennes et européennes en matière d'hygiène et de sécurité, sont préparés selon les règles de la charia.

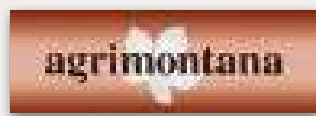
KOSHER

KOSHER

Pour qu'un produit soit certifié Casher, il doit répondre à des normes de qualité extrêmement rigoureuses, et toutes les procédures de production et d'emballage, ainsi que chaque ingrédient utilisé dans sa préparation, doivent être conformes aux lois strictes de la cacherout. La rigidité extrême de ces règles protège le consommateur, quelle que soit sa religion, et fait de la certification Casher un label de qualité reconnu dans le monde entier.



Azienda Agrimontana Spa dispose d'un Système de Gestion de la Qualité conforme à la norme ISO 9001, d'un Système de Gestion Environnementale selon la norme ISO 14001:2015 et d'un Système de Gestion de la Santé et de la Sécurité selon la norme ISO 45001:2018.



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:    

art. 88215 - 04/2025



3760417080299