

agrimontana



collection 2025

le goût de la nature



“Seule une entreprise dont le rêve est d'offrir le meilleur du naturel peut tenter de capturer le printemps pour le restituer chaque jour de l'année.”

Cesare Bardini, fondateur d'agrimontana



Index

Confitures, marmelades, pâtes à tartiner et miels 8

Marrons glacés 32

Les fruits 42

Les violettes 48

Les pâtes de fruits 50



Nature, passion et qualité

Pour conserver et maintenir la qualité, la fraîcheur et l'excellence des fruits que nous avons sélectionnés avec soin et attention, nous faisons appel à l'union parfaite entre l'artisanat et la technologie. Une technologie qui reflète le désir et la détermination d'atteindre des niveaux d'excellence. Grâce à des procédés essentiels, sans colorants, conservateurs ni additifs synthétiques, nous préservons les qualités organoleptiques du fruit: de la saveur au parfum, de la forme aux propriétés nutritionnelles, chacune de ces caractéristiques reste intacte, comme elles l'étaient au moment de la récolte.

Aucun forçage aromatique, aucune distorsion du produit initial, mais sans aucun doute la garantie d'avoir suivi les rythmes parfaits de la nature. Un exemple est la surgélation IQF (Individually Quick Frozen) qui nous permet de traiter nos ingrédients comme s'ils étaient fraîchement cueillis et de les proposer à tout moment de l'année. De plus, nos normes élevées de gestion de la qualité, de soins et de protection de l'environnement, ainsi que de santé et de sécurité, sont reconnues par les plus importantes certifications internationales.





Confitures, marmelades, pâtes à tartiner et miels

Les Crus 10

Recette Classique 12

Confitures et marmelades sans sucres ajoutés 16

Confitures extra, marmelades et miels en pot de 40 g 18

Assortiment mixte 20

Confitures extra, marmelades et miels en pot de 28 g 24

Pâtes à tartiner 28

Miels 30



Les crus

Appréciée pour l'excellence des matières premières sélectionnées, avec la ligne « I Crus », agrimontana veut souligner encore plus cet engagement à valoriser les fruits du territoire en valorisant l'unicité et la variété, en améliorant l'aromaticité avec des recettes nouvelles et dédiées, les caractéristiques naturelles distinctives, la génétique de chaque fruit.

Les propositions « I Crus » agrimontana ont une histoire à raconter et des noms évocateurs, des packagings raffinés et contemporains, des saveurs et des arômes qui surprendront même les gourmets les plus attentifs et curieux grâce à leur originalité et à leur exclusivité.

Les crus



Citron Costa d'Amalfi I.G.P.

Une marmelade qui englobe les couleurs et les parfums de la côte amalfitaine, au citron "Limone Costa d'Amalfi I.G.P." Teneur élevée en fruits : contient 30 g de citrons italiens pour 100 grammes de produit.

Code: 06130
Poids net: 330 g (11.64 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm



Bergamotto

Bergamotes de premier choix mélangées avec sucre de canne qui donne une texture unique. Idéal sur du pain et à essayer en accompagnement de fromages affinés.

Code: 06129
Poids net: 340 g (12 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm



Pêche des Vignes

Grâce à sa couleur rouge vif qui rappelle le vin, la pêche variété Pêche des Vignes peut également être connue sous le nom de « Pêche de septembre ». Un fruit petit, juteux en saveur et délicat en goût.

Code: 06177
Poids net: 340 g (12 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm



Mara des Bois

Variété de fraise au parfum invitant de fraises des bois. Le goût est délicat et fruité. Les fruits de Mara des Bois sont tendres et pulpeux, de taille moyenne.

Code: 06127
Poids net: 340 g (12 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm



Recette Classique

Sans aucun additif chimique

Recette revisitée pour des confitures à base de fruits de premier choix, récoltés au bon moment de maturité.

Recette avec sucre de canne uniquement

Sans gluten

Ne contenant que fruits et sucre, les confitures extra sont naturellement sans gluten.

Recette Classique



Fraises

Uniquement des fraises sélectionnées pour leurs propriétés et leur qualité, préparées avec du sucre de canne à basse température.

- Riche en fruits
- Avec sucre de canne
- Sans gluten

Code: 06916
Poids net: 330 g (11.64 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm

Griottes

Vraies griottes, mélangées à du sucre de canne pour une préparation d'une consistance unique.

- Riche en fruits
- Avec sucre de canne
- Sans gluten

Code: 06921
Poids net: 330 g (11.64 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm

Abricots

Des meilleurs vergers, seuls les abricots les plus pulpeux récoltés à maturité deviennent une préparation au goût riche et à la couleur intense.

- Riche en fruits
- Avec sucre de canne
- Sans gluten

Code: 06917
Poids net: 330 g (11.64 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm

Framboises

Nous utilisons des framboises de premier choix pour une recette au goût intense et couleur incomparable. Les meilleurs fruits, sucre de canne et jus de citron.

- Riche en fruits
- Avec sucre de canne
- Sans gluten

Code: 06923
Poids net: 330 g (11.64 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm

Recette Classique



Myrtilles sauvages

Couleur incomparable et saveur unique pour une recette simple : l'excellence des fruits de première qualité, soigneusement sélectionnés, accompagnée de sucre de canne.

- Riche en fruits
- Avec sucre de canne
- Sans gluten

Code: 06919
Poids net: 330 g (11.64 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm

Pêches

Un classique du petit-déjeuner italien, préparé avec des pêches cueillies à parfaite maturité, pelées et dénoyautées avec soin.

- Riche en fruits
- Avec sucre de canne
- Sans gluten

Code: 06915
Poids net: 330 g (11.64 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm

Cerises

L'ajout de sucre de canne et la concentration à basse température font de la préparation de cerises agrimontana un produit au goût intense et fruité.

- Riche en fruits
- Avec sucre de canne
- Sans gluten

Code: 06918
Poids net: 330 g (11.64 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm

Prunes

Des prunes juteuses, récoltées à maturation, mélangées à du sucre de canne et de jus de citron. Simplicité d'une confiture préparée selon la recette classique.

- Riche en fruits
- Avec sucre de canne
- Sans gluten

Code: 06924
Poids net: 330 g (11.64 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm

Coings

Connue depuis l'Antiquité pour ses nombreuses propriétés, la coing est appréciée en confiture pour sa douceur et son arôme.

- Riche en fruits
- Avec sucre de canne
- Sans gluten

Code: 06925
Poids net: 330 g (11.64 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm

Oranges amères

Pulpe d'oranges de la plus haute qualité, pour une marmelade traditionnelle à laquelle sont ajoutées des écorces d'orange confites séparément.

- Riche en fruits
- Avec sucre de canne
- Sans gluten

Code: 06920
Poids net: 330 g (11.64 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm

Figues

Des figues savoureuses sélectionnées avec soin pour une recette riche et parfumée, unique pour sa couleur naturelle et son goût unique.

- Riche en fruits
- Avec sucre de canne
- Sans gluten

Code: 06926
Poids net: 330 g (11.64 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm

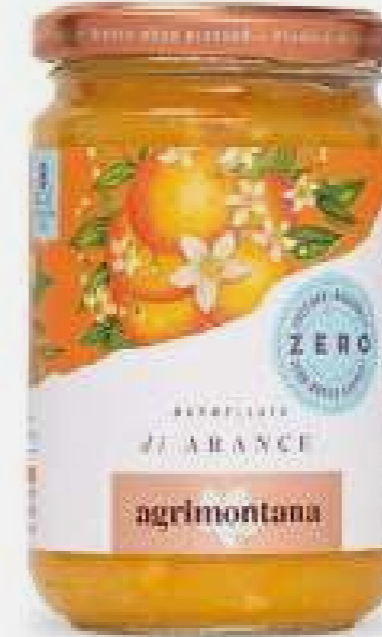
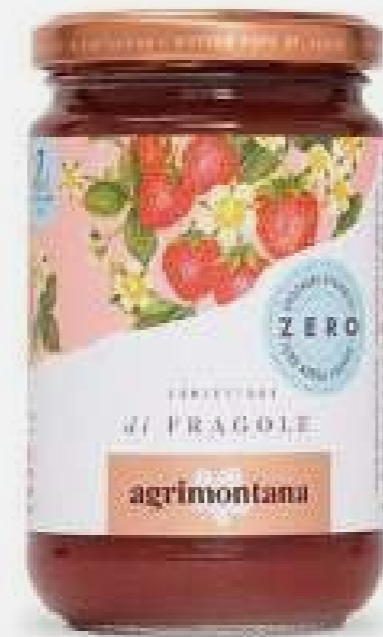
Griottes sauvages

La visciola est une variété de cerises avec un goût qui rappelle la griotte. Fraîcheur et une légère acidité sont ses caractéristiques. agrimontana les conserve par une cuisson douce à basse température.

- Riche en fruits
- Avec sucre de canne
- Sans gluten

Code: 06196
Poids net: 350 g (12.3 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm

Confitures et marmelades sans sucres ajoutés



Fraises **nouveauté**

Confiture préparée sans l'ajout sucre, faible en calories, contenant beaucoup de fruits, sans colorants ni conservateurs.

- Seulement 7 kcal par portion (20 g)
- Sans gluten

Code: 06931
Poids net: 300 g (10.6 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm

Cerises et Griottes **nouveauté**

Confiture préparée sans l'ajout sucre, faible en calories, contenant beaucoup de fruits, sans colorants ni conservateurs.

- Seulement 9 kcal par portion (20 g)
- Sans gluten

Code: 06933
Poids net: 300 g (10.6 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm

Abricots **nouveauté**

Confiture préparée sans l'ajout sucre, faible en calories, contenant beaucoup de fruits, sans colorants ni conservateurs.

- Seulement 9 kcal par portion (20 g)
- Sans gluten

Code: 06930
Poids net: 300 g (10.6 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm

Oranges **nouveauté**

Marmelade préparée sans l'ajout sucre, faible en calories, contenant beaucoup de fruits, sans colorants ni conservateurs.

- Seulement 8 kcal par portion (20 g)
- Sans gluten

Code: 06936
Poids net: 300 g (10.6 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm

Fruits des bois **nouveauté**

Confiture préparée sans l'ajout sucre, faible en calories, contenant beaucoup de fruits, sans colorants ni conservateurs.

- Seulement 7 kcal par portion (20 g)
- Sans gluten

Code: 06934
Poids net: 300 g (10.6 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm

Pêches **nouveauté**

Confiture préparée sans l'ajout sucre, faible en calories, contenant beaucoup de fruits, sans colorants ni conservateurs.

- Seulement 9 kcal par portion (20 g)
- Sans gluten

Code: 06932
Poids net: 300 g (10.6 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm

Confitures extra, marmelades et miels en pot de 40 g



Fraises

Rouges et sucrées, les fraises de la confiture extra agrimontana sont un triomphe de goût, Un classique du petit-déjeuner italien.

- Teneur en fruits élevée (60g pour 100g)
- Mono portion
- Idéal pour l'hôtellerie

Code: 065020
Poids net: 40 g (1.4 oz)
Pcs/cart.: 24
h/ø: 4/5,5 cm



Abricots

Comme le veut la recette traditionnelle, uniquement les abricots les plus fermes et les plus parfumés et du sucre de canne, pour donner à la confiture une densité parfaite.

- Teneur en fruits élevée (60g pour 100g)
- Mono portion
- Idéal pour l'hôtellerie

Code: 065040
Poids net: 40 g (1.4 oz)
Pcs/cart.: 24
h/ø: 4/5,5 cm



Fruits des bois

Myrtilles, framboises, fraises et mûres de premier choix pour une confiture riche en goût.

- Teneur en fruits élevée (60g pour 100g)
- Mono portion
- Idéal pour l'hôtellerie

Code: 065054
Poids net: 40 g (1.4 oz)
Pcs/cart.: 24
h/ø: 4/5,5 cm



Pêches

Pêches récoltées au bon degré de maturité, pelées et dénoyautées pour une confiture sucrée et tartinable.

- Teneur en fruits élevée (60g pour 100g)
- Mono portion
- Idéal pour l'hôtellerie

Code: 065070
Poids net: 40 g (1.4 oz)
Pcs/cart.: 24
h/ø: 4/5,5 cm



Cerises

L'ajout du sucre de canne et la concentration sous vide à basse température font de la confiture de cerises un produit avec une saveur intense et reconnaissable.

- Teneur en fruits élevée (60g pour 100g)
- Mono portion
- Idéal pour l'hôtellerie

Code: 065080
Poids net: 40 g (1.4 oz)
Pcs/cart.: 24
h/ø: 4/5,5 cm



Oranges amères

Des oranges de premier choix, récoltées au bon moment, mélangées à du sucre de canne et des écorces d'orange confites.

- Teneur en fruits élevée (60g pour 100g)
- Mono portion
- Idéal pour l'hôtellerie

Code: 065090
Poids net: 40 g (1.4 oz)
Pcs/cart.: 24
h/ø: 4/5,5 cm



Miel d'Acacia

Le miel d'acacia est l'un des rares miels que l'on trouve dans la nature sous forme liquide, grâce à sa composition en sucre. Avec une couleur claire, avec un profil aromatique très léger. Saveur très douce, qui rappelle le parfum des fleurs, discrètement vanillé.

- Mono portion
- Idéal pour l'hôtellerie

Code: 065110
Poids net: 40 g (1.4 oz)
Pcs/cart.: 24
h/ø: 4/5,5 cm

Assortiment



Fraises



Abricots



Fruits des bois



Pêches



Cerises



Oranges amères

Boîte assortie contenant 144 pots de 40 g, idéal pour le room service et pour découvrir un goût différent chaque jour.

- Teneur en fruits élevée
- Mono portion

Code: 065011
Pcs/cart: 144



Présentoir plexi 20 pots

Présentoir en plexiglas transparent pour 20 pots (livré vide).

Code: 88512
Pcs/cart: 1
L/h/p: 13/13/21,3 cm



Barquette plexi

Plateau en plexiglas transparent pour 4 pots (livré vide).

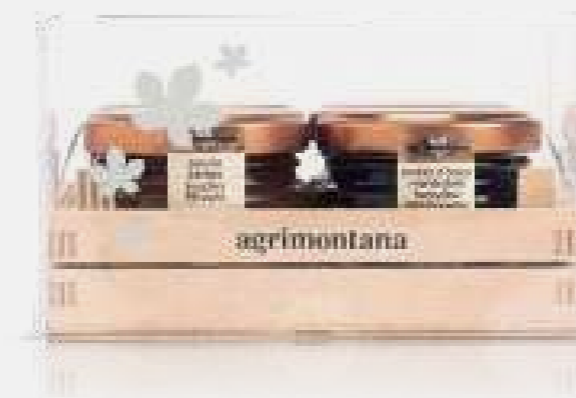
Code: 88513
Pcs/cart: 2
L/h/p: 28,6/6,8/2,1 cm



Reglette 3 confitures et 1 marmelade

Reglette 3 confitures + 1 marmelade.

Code: 065184
Poids net: 40 g (1.4 oz) x 4
Pcs/cart: 12
L/h/p: 32/10/8,5 cm



Reglette 3 confitures et 1 miel

Caissette en bois, 3 confitures + 1 miel.

Code: 065154
Poids net: 40 g (1.4 oz) x 4
Pcs/cart: 6
L/h/p: 13/3/13 cm



Unalgiorno

Étui avec 5 confitures + 1 marmelade + 1 miel.
Les confitures UNALGIORNO Green reflètent la philosophie d'agrimontana. Pour l'emballage, on utilise un papier recyclable et écoresponsable, sans cellulose.

Code: 06519
Poids net: 42 g (1.5 oz) x 7
Pcs/cart: 12
L/h/p: 45/4,5/8 cm

Confitures extra, marmelades et miels en pot de 28 g



Barquette plexi

Plateau en plexiglas transparent pour 4 pots (livré vide).

Code: 88569
Poids net: 28 g (1 oz) x 4
Pcs/cart: 2
L/h/p: 30,5/2,1/6 cm

Fraises

Confiture extra de fraises en format monoportion (60 g de fruits pour 100 g).

- Sans conservateurs ni colorants
- Sans gluten

Code: 06431
Poids net: 28 g (1 oz)
Pcs/cart: 60
h/ø: 3,8/4,3 cm

Abricots

Confiture extra d'abricots en format monoportion (60 g de fruits pour 100 g).

- Sans conservateurs ni colorants
- Sans gluten

Code: 06432
Poids net: 28 g (1 oz)
Pcs/cart: 60
h/ø: 3,8/4,3 cm

Fruits des bois

Confiture extra de fruits des bois en format monoportion (60 g de fruits pour 100 g).

- Sans conservateurs ni colorants
- Sans gluten

Code: 06433
Poids net: 28 g (1 oz)
Pcs/cart: 60
h/ø: 3,8/4,3 cm

Cerises

Confiture extra de cerises en format monoportion (60 g de fruits pour 100 g).

- Sans conservateurs ni colorants
- Sans gluten

Code: 06435
Poids net: 28 g (1 oz)
Pcs/cart: 60
h/ø: 3,8/4,3 cm



Confitures extra, marmelades et miels en pot de 28 g



Oranges

Marmelade d'oranges en format monoportion (60 g de fruits pour 100 g).

- Sans conservateurs ni colorants
- Sans gluten

Code: 06434
 Poids net: 28 g (1 oz)
 Pcs/cart: 60
 h/ø: 3,8/4,3 cm

Miel d'Acacia

Monoportion.

- Sans conservateurs ni colorants
- Sans gluten

Code: 06436
 Poids net: 28 g (1 oz)
 Pcs/cart: 60
 h/ø: 3,8/4,3 cm

Pâte à tartiner



Crème de marrons

Marrons de la plus haute qualité, cuits avec du sucre de canne et de l'extrait gousse de vanille Bourbon naturelle. Sa texture est lisse et crémeuse. La saveur délicate et ronde.

- Sans additif chimique
- Sans gluten

Code: 06116
Poids net: 350 g (12,3 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm



Noisette

Avec « Nocciola Piemonte I.G.P. » (30 %), contient du cacao de haute qualité et uniquement des graisses nobles (beurre de cacao, huile de tournesol).

- Sans huile de palme
- Recette préparée selon la meilleure tradition pâtissière

Code: 06721
Poids net: 330 g (11,64 oz)
Pcs/cart: 6
h/ø: 9,5/7,2 cm



Pistache

Saveur caractéristique, intense et distinctive de la pistache sicilienne (25%). Il ne contient que des graisses nobles (beurre de cacao, huile de tournesol).

- Sans huile de palme
- Recette préparée selon la meilleure tradition pâtissière

Code: 06720
Poids net: 330 g (11,64 oz)
Pcs/cart: 6
h/ø: 9,5/7,2 cm

Miels



Les miels agrimontana

Sélection minutieuse des zones de collecte avec des nids d'abeilles positionnés dans des environnements préservés. Centrifugation à froid : aucun traitement thermique n'est utilisé, pour conserver intactes les caractéristiques organoleptiques et les propriétés nutritionnelles.

Regina

Coffret cadeau. Contient une sélection de miels parmi les variétés Acacia, Fleurs alpines, Fleur d'oranger, Châtaignier, Miel de forêt.

Code: 06516
Pcs/cart: 4
L/h/p: 22/22/7 cm



Miel de fleurs des Alpes

Miel à cristallisation variable selon l'origine botanique. Il a une couleur claire et un parfum intense. Son goût est délicat et persistant.

Miel des Alpes du Piémont.

Code: 06823
Poids net: 400 g (14.1 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm



Miel d'Acacia

L'un des rares miels qui se présente sous forme liquide, grâce à sa composition particulière en sucre. De couleur très claire et avec une odeur légère. La saveur est délicate avec un léger parfum de fleurs et de vanille. Miel d'Italie ou de l'UE selon disponibilité.

Code: 06821
Poids net: 400 g (14.1 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm



Marrons glacés

La sélection et la transformation des marrons est un processus ancien qui, encore aujourd'hui, est basé sur l'expérience et les compétences manuelles. La récolte dans les bois, comme la sélection après le confisage, se fait par des mains expertes, qui savent choisir les meilleurs fruits.

Marrons glacés 34

Présentoir Marrons Glacés 38

Marrons confits 40

Marrons confits au sirop 41

Marrons glacés



Marrons glacés en boîte cadeau*

Produit emblématique de agrimontana, le marron glacé a toujours été la plus haute expression de l'art de la pâtisserie. Conditionnés sous atmosphère protectrice et présentés dans des caissettes en papier, les marrons glacés agrimontana conservent le parfum et la gourmandise du produit tout juste sorti du four. Une précieuse boîte composée de deux barquettes de marrons glacés, pour un cadeau de haute pâtisserie.

Code: 00168 *
Poids net: 400 g (14.1 oz)
Pcs/cart: 2
L/h/p: 22/9/15 cm

* Disponible sur demande



Marrons glacés "Marrone della Valle di Susa I.G.P."

Marrons Glacés du Piémonte avec « Marrone della Valle di Susa » I.G.P.". Un trésor unique issu exclusivement de châtaigneraies du Val di Susa. Pulpe douce et fondante à la saveur délicate, forme ellipsoïdale, de taille moyenne-grande, presque sans sillons.

Code: 00192
Poids net: 150 g (5.3 oz)
Pcs/cart: 8
L/h/p: 24/4/21,5 cm



Marrons glacés - 16 fruits

Marrons Glacés enveloppés présentés dans une boîte cadeau. Contient 2 barquettes de 8 pièces chacune. Fraîcheur, douceur et saveur des marrons glacés sont garanties par l'emballage sous atmosphère protectrice.

Code: 00169
Poids net: 360 g (12.7 oz)
Pcs/cart: 6
L/h/p: 21/4/14 cm

Marrons glacés - 4 fruits

Marrons Glacés enveloppés en papier alu agrimontana. La barquette contient 4 fruits. La fraîcheur, la douceur et la saveur des marrons glacés sont garanties par l'emballage sous atmosphère protectrice.

Code: 00199
Poids net: 75 g (2.6 oz)
Pcs/cart: 16
L/h/p: 17/4/8 cm

Marrons glacés



Marrons glacés en étui cadeau*

Marrons Glacés en caissette en papier présentés en étui cadeau. La fraîcheur, la douceur et la saveur des marrons glacés sont garanties par l'emballage sous atmosphère protectrice.

Code: 00160 *
Poids net: 200 g (7 oz)
Pcs/cart: 6
L/h/p: 22/4/14,5 cm

* Disponible sur demande



Marrons glacés en caissettes papier

Marrons Glacés en caissette en papier. La fraîcheur, la douceur et la saveur des marrons glacés sont garanties par l'emballage sous atmosphère protectrice.

Code: 00140
Poids net: 280 g (9.9 oz)
Pcs/cart: 12
L/h/p: 17/4/8 cm



Petites dégustations

Marrons Glacés en morceaux, conditionnés en barquettes. La boîte contient 2 barquette. Fraîcheur, douceur et saveur des marrons glacés sont garanties par l'emballage sous atmosphère protectrice.

Code: 00190
Poids net: 160 g (5.6 oz)
Pcs/cart: 6
L/h/p: 22/4/14,5 cm



Marrons glacés jumeaux

Marrons Glacés jumeaux, présentés en barquettes. Fraîcheur, douceur et saveur des marrons glacés sont garanties par l'emballage sous atmosphère protectrice.

Code: 00143
Poids net: 450 g (15.9 oz)
Pcs/cart: 12
L/h/p: 17/6/7 cm

Présentoir Marrons Glacés



Présentoir Marrons glacés (65 pc)

Présentoir de 65 Marrons Glacés avec 5 plateaux de 13 marrons.
Code: 00202
Poids net: 1,2 Kg (42.3 oz)
Pcs/cart: 2
L/h/p: 15/23/21,5 cm



Présentoir Marrons glacés (39 pc)

Présentoir de 39 Marrons Glacés avec 3 plateaux de 13 marrons.
Code: 00203
Poids net: 720 g (25.4 oz)
Pcs/cart: 1
L/h/p: 15/29/21,5 cm



Le marron glacé, le roi de la pâtisserie

La naissance du marron glacé a eu lieu au XVI^e siècle et, si sa paternité est encore contestée entre Piémontais et Français, la position prestigieuse du Piémont en matière de production de marrons et dans la préparation de leur dérivé le plus fin, le marron glacé, est indiscutable. La tradition attribue à un cuisinier du duc Charles-Emmanuel le mérite d'avoir introduit à la cour de la Savoie cette gourmandise : grâce à lui, il semblerait que le marron glacé soit arrivé à l'honneur des palais les plus raffinés, jusqu'à être inclus dans le « Confetturiere Piemontese », imprimée à Turin en 1766. C'est dans ces lieux où vit la tradition du marron glacé qu'opère agrimontana depuis 1972.



Marrons glacés en barquette*

Sélectionné pour sa forme et sa saveur.
Marron avec une pointe prononcée et une forme ronde,
Pâte consistante et saveur rustique.

Code: 00132 *
Poids net: 280 g (9.9 oz)
Pcs/cart: 12

* Disponible sur demande

Marrons confits



Marrons confits - 8 fruits

Marrons confits non glacés, emballés individuellement, conditionnés en barquette de 8 fruits. Fraîcheur, douceur et saveur des marrons sont garanties par l'emballage sous atmosphère protectrice.

Code: 00158
Poids net: 160 g (5.6 oz)
Pcs/cart: 12
L/h/p: 21/4/14 cm

Marrons confits - 4 fruits

Marrons confits non glacés, emballés individuellement, conditionnés en barquette de 4 fruits. Fraîcheur, douceur et saveur des marrons sont garanties par l'emballage sous atmosphère protectrice.

Code: 00184
Poids net: 80 g (2.8 oz)
Pcs/cart: 16
L/h/p: 17/4/8 cm

Marrons confits au sirop



Marrons confits au sirop

Marrons confits en sirop, en pot hermétique.

Code: 01657
Poids net: 680 g (24 oz)
Poids égoutté: 400 g (14.1 oz)
Pcs/cart: 6
h/ø: 10/11 cm

Marrons confits au sirop

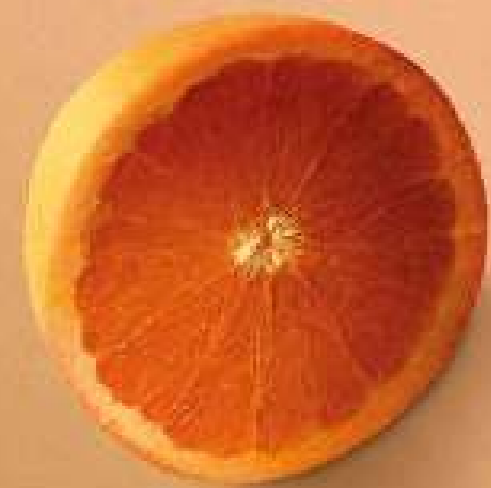
Petits marrons confits en pot, conservés dans leur sirop de confisage.

Code: 01637
Poids net: 420 g (14.8 oz)
Poids égoutté: 250 g (8.8 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm

Morceaux de marrons confits au sirop

Morceaux de marrons confits en pot, conservés dans leur sirop de confisage.

Code: 01664
Poids net: 420 g (14.8 oz)
Poids égoutté: 250 g (8.8 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm



Les fruits

Des nouvelles propositions réalisées selon la meilleure tradition agrimontana. Des fruits de premier choix, confits et conditionnés à la main pour en conserver propriétés, forme, couleurs naturelles.

Fruits confits au sirop 44
Fruits confits égouttés 46

Fruits confits au sirop



Griottes

Griottes amarena confites en sirop.

Code: 02524
Poids net: 390 g (13.7 oz)
Poids égoutté: 250 g (8.8 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm

Griottes claires

Griottes claires au sirop. Grâce à l'ajout de jus de citron, le sirop de confisage est plus clair que celui des griottes classiques.

Code: 02526
Poids net: 390 g (13.7 oz)
Poids égoutté: 250 g (8.8 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 11/6,5 cm

Griottes

Griottes amarena confites en sirop, en bocal hermétique.

Code: 02527
Poids net: 680 g (24 oz)
Poids égoutté: 400 g (14.1 oz)
Pcs/cart: 6
h/ø: 10/11 cm

Abricots

Abricots confits entiers avec leur noyaux conservés en sirop, en bocal hermétique.

Code: 02037
Poids net: 680 g (24 oz)
Poids égoutté: 400 g (14.1 oz)
Pcs/cart: 6
h/ø: 10/11 cm

Moutarde de fruits

Moutarde de fruits en pot.

Code: 02911
Poids net: 390 g (13.7 oz)
Poids égoutté: 250 g (8.8 oz)
Pcs/cart: 6
h/ø: 11/6,5 cm

Moutarde de fruits

Moutarde de fruits en bocal hermétique.

Code: 02902
Poids net: 680 g (24 oz)
Poids égoutté: 400 g (14.1 oz)
Pcs/cart: 12
h/ø: 10/11 cm

Fruits confits égouttés



Écorce d'orange

Filets d'écorces d'orange de la précieuse variété Washington Navel, confits pour préserver les arômes les plus intenses et naturels du fruit.

Code: 02278
Poids net: 200 g (7 oz)
Pcs/cart: 8
L/h/p: 17/4/8,5 cm



Gingembre

Filets de gingembre sélectionnés et emballés à la main, de couleur claire et à l'aromatique prononcée.

Code: 02281
Poids net: 200 g (7 oz)
Pcs/cart: 8
L/h/p: 17/4/8,5 cm



Macédoine de fruits confits

Petits cubes de fruits confits mélangés à la main : cedrat, orange, citron, griotte.

Code: 02285
Poids net: 200 g (7 oz)
Pcs/cart: 8
L/h/p: 17/4/8,5 cm



“Limone Costa d’Amalfi I.G.P.”

Écorce de citron “Limone Costa d'Amalfi I.G.P.” confite, en quartiers. Des fruits de tout premier choix, confits et emballés à la main, dans le respect total de leurs caractéristiques naturelles.

Code: 02314
Poids net: 200 g (7 oz)
Pcs/cart: 8
L/h/p: 17/4/8,5 cm



Les violettes

Violettes



Violettes cristallisées en boîte de 4 fleurs*

Les violettes cristallisées accompagnaient, pour la présentation, les marrons servis à la cour de France du roi Louis XIV. Des fleurs fraîches de violette cueillies à la main et sélectionnées une par une, dont chaque pétale est délicatement humecté pour cristalliser le sucre comme de la rosée.

Code: 01883 *
Pcs/cart: 6
L/h/p: 10/4/10 cm

* Disponible sur demande



Les pâtes de fruits

Pâtes de fruits



Présentoir 12 sachets pâtes de fruits

Sans colorants, sans conservateurs, sans arômes artificiels.
6 parfums: Fraise, Framboise, Citron, Cedrat, Griotte, Orange.
Sans gluten.

Code: 05224
Poids net: 100 g (3.5 oz) x 12
Pcs/cart: 24
L/h/p: 14/15,5/31 cm



Présentoir pâtes de fruits en vrac

Sans colorants, sans conservateurs, sans arômes artificiels.
6 parfums: Fraise, Framboise, Citron, Cedrat, Griotte, Orange.
Sans gluten.

Code: 05228
Poids net: 500 g (17.6 oz)
Pcs/cart: 1 pc + 1 refill
L/h/p: 14/21/10 cm



Pâtes de fruits en vrac

Sans colorants, sans conservateurs, sans arômes artificiels.
6 parfums: Fraise, Framboise, Citron, Cedrat, Griotte, Orange.
Sans gluten.

Code: 05200
Poids net: 500 g (17.6 oz)
Pcs/cart: 12
L/h: 17/28 cm



Amenity pâtes de fruits pour hotellerie

Chaque pot contient 3 gelées.
Sans colorants, sans conservateurs, sans arômes artificiels.
6 parfums: Fraise, Framboise, Citron, Cedrat, Griotte, Orange.
Sans gluten.

Code: 05229
Poids net: 21 g (0.7 oz)
Pcs/cart: 50
h/ø: 5,7/4,5 cm

agrimontana

**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. 88220 - 06/2025



3760417080381