

# Semina



## Spremuta di grano

Semina è frutto di un procedimento che non esclude il germe dal processo di macinazione. Il risultato?

Una farina completa, fonte di fibre e proteine, ideale in purezza per la produzione artigianale di prodotti da forno.

### DENOMINAZIONE DI VENDITA

Farina di grano tenero tipo "2", con germe vitale di grano.

### CARATTERISTICHE

Semina è una farina che conserva le frazioni più nobili del chicco di grano e incrementa di ben cinque volte il germe con notevoli vantaggi in termini di apporto aromatico e qualità funzionali.

Riesce a conferire gusto pieno di grano e morbidezza al prodotto finale.

La particolare selezione delle frazioni esterne esclude quelle tendenzialmente legnose e rigide, assicurando facilità di lavorazione e semplicità d'impasto.

### INDICAZIONI D'USO

Semplice da utilizzare in sostituzione di una normale farina bianca come di quella integrale, la ricchezza di fibre consiglia di attendere il tempo necessario affinché queste si ammorbiscano a contatto con l'acqua per poi procedere normalmente.

### 10 KG PESO NETTO

Peso predeterminato meccanicamente.

### PUÒ CONTENERE TRACCE DI:

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, UOVA, SOIA, GLUTINE, SEMI DI SESAMO E LORO DERIVATI.

### CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE

Conservare preferibilmente in un luogo fresco, aerato e asciutto.

### SHELF LIFE

La vitalità degli elementi costituenti questa farina è garantita per 8 mesi.

### UMIDITÀ MASSIMA

15,5% all'origine

### PRODOTTO E CONFEZIONATO NELLO STABILIMENTO DI

Via Monte Nero, 111- 35010 Curtarolo (PD) – Italia

### PRODOTTO DESTINATO AD USO PROFESSIONALE

AZIENDA CHE OPERA A GARANZIA DELLA QUALITÀ, DELL'AMBIENTE E DELLE PERSONE TRAMITE IMPIEGO VOLONTARIO DI:  
SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO ISO 9001/UNI EN ISO 9001 / ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI / CODICE ETICO SOTTOSCRITTO

**AGUGIARO & FIGNA MOLINI SPA**

Strada dei Notari, 25/27 Collecchio (PR) - Italia [agugiarofigna.com](http://agugiarofigna.com)

Uffici di Collecchio (PR) | [collecchio@agugiarofigna.com](mailto:collecchio@agugiarofigna.com) Tel. +39 0521 301701 Fax +39 0521 301777 | Uffici di Curtarolo (PD) | [curtarolo@agugiarofigna.com](mailto:curtarolo@agugiarofigna.com) Tel. +39 049 9624611 Fax +39 049 9624627



# Mora

## *Farina Integrale da macinazione extra vergine*

### DESCRIZIONE

Farina integrale di grano tenero ottenuta da macinazione gentile a tutto corpo. Mantiene le frazioni esterne più nobili del chicco (farinaccio, tritello, cruschetto, germe di grano), a granulometria fine e dal sapore dolce, in modo da preservare l'autenticità originaria del grano.

### UN UTILIZZO IN PIÙ

Mora è calibrata per essere utilizzata in purezza nella realizzazione di tutti i lievitati da forno (pizza, pane, grandi lievitati di pasticceria) e arricchisce di sapore croissant, pasta brioche, pasta sfoglia, cake, pane in cassetta, focaccia in teglia, panettone gastronomico, pasta fresca.

### CARATTERISTICHE

Sostiene l'espansione in lievitazione favorendo una consistenza soffice. Caratterizza il sapore finale dei prodotti con note dolci di grano. Si differenzia dalle convenzionali farine integrali per leggerezza e per il suo retrogusto pulito.

### METODO D'IMPIEGO

Mora va idratata lentamente e impastata con cura, permettendo alle fibre che contiene di ammorbidirsi e alla ricca maglia glutinica di formarsi e irrobustirsi. Va prestata attenzione nel bilanciare i liquidi di ricetta, richiesti in quantità maggiori rispetto alle farine raffinate.

### 10 KG PESO NETTO

Peso predeterminato meccanicamente

**PRODOTTA IN UNO STABILIMENTO IN CUI SI UTILIZZANO LATTE, UOVA, SOJA, SEMI DI SESAMO E RISPETTIVI DERIVATI**

### CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE

Conservare preferibilmente in un luogo fresco, aerato e asciutto

### SHELF LIFE

La vitalità degli elementi costituenti questa farina è garantita per 8 mesi

### UMIDITÀ MASSIMA

15,5 % all'origine

### PRODOTTA E CONFEZIONATA

Stabilimento di via Monte Nero, 111 - 35010 Curtarolo (PD) - Italia

### PRODOTTO DESTINATO AD USO PROFESSIONALE

Ideata, testata e controllata dal centro R&D Agugiaro & Figna

# Grano Franto



## Essenza di grano

Grano Franto arriva direttamente dal passato ed è stato possibile riproporlo utilizzando una tecnica di macinazione che simula l'azione meccanica di un *Antico Frantoio* e che lascia inalterate tutte le proprietà organolettiche e nutrizionali originarie del chicco.

### DENOMINAZIONE DI VENDITA

Preparato per la produzione di pane a base di farina grezza non raffinata.

### CARATTERISTICHE

Grano Franto è un semilavorato che contiene farina di grano tenero frantumato ottenuta attraverso una speciale macinazione a bassa pressione in cui permangono frammenti di chicco di grano appena schiacciato in forma di fiocco.

### INDICAZIONI D'USO

Si utilizza come una farina integrale, tenendo presente che la ricchezza degli elementi vitali presenti con differenti granulometrie accelera le fermentazioni e consiglia la formazione di pagnotte.

Con una dose di lievito di birra pari a 2,5% il peso della farina si possono ottenere pagnotte che lievitano un'ora a 25°-27° in presenza di umidità, per una cottura consigliata a 230° con vapore.

### INGREDIENTI

Farina di grano tenero integrale 55%, farina di grano tenero tipo "0", farina di grano tenero maltato, lievito madre essiccato di frumento, enzimi alimentari (emicellulasi, alfa milasi), agente di trattamento della farina: E300 (acido L-ascorbico).

AZIENDA CHE OPERA A GARANZIA DELLA QUALITÀ, DELL'AMBIENTE E DELLE PERSONE TRAMITE IMPIEGO VOLONTARIO DI: SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO ISO 9001/UNI EN ISO 9001 / ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI / CODICE ETICO SOTTOSCRITTO

**AGUGIARO & FIGNA MOLINI SPA**

Strada dei Notari, 25/27 Collecchio (PR) - Italia [agugiarofigna.com](http://agugiarofigna.com)

Uffici di Collecchio (PR) | [collecchio@agugiarofigna.com](mailto:collecchio@agugiarofigna.com) Tel. +39 0521 301701 Fax +39 0521 301777 | Uffici di Curtarolo (PD) | [curtarolo@agugiarofigna.com](mailto:curtarolo@agugiarofigna.com) Tel. +39 049 9624611 Fax +39 049 9624627

### 10 KG PESO NETTO

Peso predeterminato meccanicamente.

### PUÒ CONTENERE TRACCE DI:

LATTE, SOIA, UOVA, SEMI DI SESAMO, LUPINI E LORO DERIVATI.

### CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE

Conservare preferibilmente in un luogo fresco, aerato e asciutto.

### SHELF LIFE

La vitalità degli elementi costituenti questa farina è garantita per 8 mesi.

### PRODOTTO E CONFEZIONATO NELLO STABILIMENTO DI

Via Monte Nero, 111- 35010 Curtarolo (PD) – Italia

### PRODOTTO DESTINATO AD USO PROFESSIONALE

*Produzione limitata*

Italiano

# Grani Antichi



## *La farina come una volta*

La farina è come una magia e questa miscela ne è la prova: ha il potere di riportare indietro nel tempo per far scoprire il gusto autentico, sano e genuino del passato.

Frutto di un'attenta ricerca e di un accurato processo di selezione, con Grani Antichi si ottiene un prodotto unico: rustico, genuino e digeribile.

### **DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Farina di grano tenero tipo "2", macinata a pietra.

### **CARATTERISTICHE**

Grani Antichi è una miscela di varietà di grani antichi nazionali: Verna, Autonomia, Abbondanza e Frassineto. Si adatta a tutti i tipi di lavorazione, si presta a medio-brevi lievitazioni e ha un ridotto contenuto proteico che la rende facilmente assimilabile.

### **INDICAZIONI D'USO**

Grani Antichi presenta caratteristiche reologiche completamente differenti rispetto alle farine moderne, preferiscono un processo di lavorazione lento e accurato: con ridotte quantità di lievito di birra si ottiene una pronta fermentazione.

### **10 KG PESO NETTO**

Peso predeterminato meccanicamente.

### **PUÒ CONTENERE TRACCE DI:**

SOIA.

### **CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE**

Conservare preferibilmente in un luogo fresco, aerato e asciutto.

### **SHELF LIFE**

La vitalità degli elementi costituenti questa farina è garantita per 8 mesi.

### **UMIDITÀ MASSIMA**

15,5% all'origine

### **PRODOTTO E CONFEZIONATO NELLO STABILIMENTO DI**

Strada dei Notari, 25/27- 43044 Collecchio (PR) Italia

### **PRODOTTO DESTINATO AD USO PROFESSIONALE**