

GENUMIX

New generation



NATURALI PER TRADIZIONE
UNICI PER INNOVAZIONE



GENUI

DALLA TRADIZIONE SENZA TEMPO

La tradizione del

lievito naturale

La tradizione del lievito naturale Genuit nasce più di vent'anni fa, quando, impastando gli stessi ingredienti utilizzati dal mastro fornaio, è stata preparata la prima "madre".

Ancora oggi Agivega prosegue la tradizionale lavorazione con la "madre" avvolta e legata in un canovaccio di tela.

Grazie a questo processo il lievito madre Genuit migliora e mantiene costanti nel tempo tutte le sue proprietà tecniche e organolettiche apportando al pane il gusto, la fragranza, l'aroma, la freschezza e la conservabilità tipici, nel rispetto della tradizione del pane italiano.

I Genumix nascono dall'unione tra la tradizione del lievito madre GENUIT e farine attentamente selezionate.

La tecnologia e il valore organolettico del Genuit, integrandosi con le virtù delle farine e dei cereali che gli vengono unite, offrono ai panificatori la materia prima per ottenere pani di alta qualità con la garanzia di un risultato costante.



CON LIEVITO NATURALE

Sapore, fragranza, aroma e conservabilità tipici del pane di una volta



GUSTO UNICO E CARATTERIZZATO

Grazie alla presenza di lievito naturale e alla ricchezza di cereali



FLESSIBILITÀ PRODUTTIVA

Possibilità d'uso in percentuali variabili dal 100% al 70% sul peso della farina



ETICHETTA PULITA

I Genumix non contengono additivi da dichiarare nel cartellino del pane



AMPIA POSSIBILITÀ DI SCELTA

Una gamma completa di dodici prodotti



INTERESSANTE COSTO IN USO

Grazie alla flessibilità produttiva



SENZA SALE

••••• Esclusi Hamburger e Toast



PANIFICABILI CON O SENZA GRASSI



ELEVATA VERSATILITÀ

Con Genumix si possono preparare tante idee stuzzicanti per la tavola o per lo snack

I Genumix, grazie all'assenza di sale, consentono ai panificatori che lo desiderano di allinearsi al Protocollo d'intesa per la riduzione del quantitativo di sale nel pane, siglato il 7 luglio 2009 tra il Ministero della Salute e le Associazioni di categoria della panificazione. Il Protocollo ha l'obiettivo di limitarne un consumo eccessivo da parte dei consumatori e ridurre quindi i rischi alla salute legati all'aumento della pressione arteriosa.

MIX

ALL'INNOVAZIONE TECNOLOGICA

L'esperienza acquisita nella ricerca e negli studi sul lievito naturale ha consentito ad Agivega

di accrescere ulteriormente le prestazioni dei Genumix migliorando e incrementando i vantaggi della gamma:

1

SUPERIORE VOLUME DEL PANE

2

ECCELLENTE TOLLERANZA IN LIEVITAZIONE

fino ad un incremento del 20% in termini di tempo

3

MIGLIORE RESA

grazie ad un assorbimento di acqua superiore fino ad un 15%

4

MAGGIORE FACILITÀ E VELOCITÀ DI IMPASTAMENTO

Impasti facili e veloci da preparare

5

TECNOLOGIE DEL FREDDO

La possibilità di utilizzare i Genumix in tutti i processi produttivi con risultati eccellenti sul prodotto finito



Processo DIRETTO



Processo di FERMA-LIEVITAZIONE e LIEVITAZIONE CONTROLLATA



Processo di SURGELAZIONE



New generation



Agivega

GENUMIX

la gamma



GENUMIX PAN DI CAMPAGNA

Con la presenza di 8 cereali (grano tenero, segale, avena, riso, grano saraceno, orzo, mais e farro) è in grado di offrire tutti i maggiori benefici nutrizionali.

Codice: 2034
Confezione: sacco da 15 kg

GENUMIX SOJA

Per ottenere un prodotto finito ad un alto tenore di soja integrale; un pane saporito ed appetibile, ricco di proteine. Con farina integrale di soja, farina di segale e farina integrale di grano tenero.

Codice: 2023
Confezione: sacco da 15 kg



GENUMIX SEMOLA DI GRANO DURO

Da una selezione di semole e lieviti naturali ottenuti a partire da semole e grano duro. Consente di ottenere un pane caratterizzato dalla crosta sottile e croccante di colore ambrato e da una mollica perfettamente alveolata e morbida che garantisce lunga conservabilità.

Codice: 2031
Confezione: sacco da 15 kg

GENUMIX FARRO

Già noto agli etruschi, il farro torna oggi nel pane, riportando alla luce antichi sapori, fragranti e gustosi. Con fiocchi di farro, crusca di farro e farina integrale di farro.

Codice: 2029
Confezione: sacco da 15 kg



GENUMIX CEREALI

Caratterizzato da una serie di cereali ricchi di fibre e sali minerali: grano tenero integrale, orzo e segale e da semi di sesamo e lino.

Codice: 2020
Confezione: sacco da 15 kg

GENUMIX MAIS

Per un pane dalla crosta croccante, dal colore caratteristico e nelle forme più svariate. Con una nuova e gustosa granella di mais.

Codice: 2033
Confezione: sacco da 15 kg



NUOVA
e GUSTOSA
Granella
di mais



GENUMIX SEGALE

Per ottenere pane di alta qualità al sapore ed all'aroma della segale.
Con segale e segale integrale.

Codice: 2022
Confezione: sacco da 15 kg

GENUMIX AVENA

Per un pane in cui gusto e aroma inconfondibili si uniscono al ricco contenuto di fibra, molto apprezzato in particolare dai consumatori sensibili alle questioni salutistiche. Con fiocchi e farina di avena.

Codice: 2030
Confezione: sacco da 15 kg



GENUMIX INTEGRALE

Specifico per produrre in modo facile pane integrale di alta qualità, nel rispetto del contenuto di ceneri previsto dalla legge n.580 e successive modifiche.
Con farina integrale di grano tenero.

Codice: 2032
Confezione: sacco da 15 kg

GENUMIX CRUSCA

Ad alto tenore di fibra grezza, compensa con sostanze integrali le carenze del regime alimentare odierno. Risolve totalmente il problema della panificazione delle farine integrali. Con farina di grano tenero integrale, granella di grano tenero e farina di segale.

Codice: 2021
Confezione: sacco da 15 kg



GENUMIX HAMBURGER

Panificabile anche senza l'impiego di grassi e in piccole pezzature. Ideale per la produzione del classico hamburger. Con latte scremato in polvere.

Codice: 2028
Confezione: sacco da 15 kg

GENUMIX TOAST

Specificatamente studiato per pane da toast, è utilizzabile anche per la produzione di panini morbidi e panettone gastronomico.
Con latte scremato in polvere.

Codice: 2024
Confezione: sacco da 15 kg



LE CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI dei cereali

GRANO TENERO (*Triticum vulgare*)

La farina bianca di grano tenero contiene **proteine** (12%) e tra queste il glutine (glutenina e gliadina), carboidrati 65% (prevalentemente come amido 56%), grassi 2% (di cui saturi 25%), fibra (2,7%). Contiene inoltre **sali minerali: potassio, calcio e fosforo, e vitamine del gruppo B (in particolare la vitamina PP)**. È il cereale più versatile per la preparazione di prodotti da forno lievitati.

SEGALE (*Secale cereale*)

Cereale tipico del nord Europa (Germania e Polonia), il contenuto in proteine è 8-10%, ha un **elevato contenuto di amido (75%) e di fibra (12%)**.

AVENA (*Avena sativa*)

È molto coltivata nei paesi anglosassoni ed è particolarmente **ricca di grassi** (6%) e di **proteine** (16%) rispetto agli altri cereali. Fornisce anche una discreta quantità di **fibra** (7%) e **minerali** (potassio, magnesio e fosforo). **Contiene un particolare tipo di fibra solubile (beta-glucani) che interagisce con l'assorbimento del colesterolo riducendo il rischio di malattie cardio-vascolari.**

RISO (*Oryza sativa*)

Farina priva di glutine con un basso contenuto proteico (7,3%) e un elevato contenuto in amido (79%) **di facile digeribilità**, scarsa la fibra (1%). **Particolarmente indicata per i celiaci**. La farina di riso è il primo cereale consigliato per il divezzamento del lattante.

GRANO SARACENO (*Fagopyrum esculentum*)

A differenza degli altri cereali appartiene alla famiglia delle polygonacee e non a quella delle graminacee, tuttavia ha in comune con queste ultime l'elevato contenuto di carboidrati (62,5%) e di fibra (6%). Viene prevalentemente utilizzato nella preparazione dei "pizzoccheri" e della polenta taragna (piatti tipici della Valtellina). **La farina del grano saraceno è ricca in calcio e vitamina PP.**

ORZO (*Hordeum vulgare*)

La farina d'orzo è molto ricca di carboidrati (79%) e di fibra (9%). Viene impiegata in panificazione (malto d'orzo) per il suo contenuto di enzimi che facilitano la lievitazione e migliorano le caratteristiche organolettiche del pane.

SOJA (*Soja hispida maxim*)

La farina di soia contiene fitoestrogeni (isoflavoni), proteine (36%) e grassi (23%) di cui il 50% sono polinsaturi. **È una leguminosa particolarmente ricca di proteine.**



Segale



Orzo



Riso



MAIS (*Zea mays*)

È una graminacea originaria dell'America centrale, introdotta in Europa alla fine del XV secolo e che si è diffusa in Italia (Val Padana) nel secolo successivo. Da talune varietà di mais si producono i pop-corn e i fiocchi (corn-flakes) per la prima colazione. La composizione della farina di mais è simile a quella del grano ad esclusione del contenuto in proteine, che nel grano tenero è più elevato. Le farine di mais sono bianche o gialle a seconda del contenuto in carotenoidi. **Gli sfarinati di mais sono utilizzati per la produzione di alimenti senza glutine, ricchi in amido, minerali e vitamine del gruppo B.**



Mais

FARRO (*Triticum dicoccum*)

Detto anche spelta, è una graminacea con caratteristiche assai simili a quelle del frumento al quale probabilmente ha dato origine. **La farina bianca di farro ha un buon contenuto in proteine** che si prestano alla preparazione di prodotti da forno (biscotti) ma anche di pane o pasta.



Farro

SESAMO (*Sesamum indicum* L.)

Il Sesamo è una pianta originaria delle Indie Orientali. I semi sono piccoli e in molte varietà di colore bianco, vengono usati come tali nella decorazione di dolci e pane. I semi sono ricchi di proteine (18%) e di grassi (58%) e poveri in carboidrati (1%). **Dai semi viene estratto un olio ricco di acidi grassi polinsaturi (42%) e di vitamina E.**



LINO (*linum usitatissimum*)

Il lino è una pianta erbacea annuale i cui semi vengono utilizzati in alimentazione animale e umana per il loro **elevato contenuto** di acidi grassi polinsaturi **omega3** quali l'alfa-linolenico, che rappresenta il 52% del contenuto lipidico, di **lignani (0,5%) e di vitamina E ad azione antiossidante**. Le farine di semi di lino consentono di **riequilibrare il rapporto omega6/omega3 con i conseguenti effetti salutistici nella prevenzione delle patologie cardiovascolari e dei tumori.**

CRUSCA

È l'involucro fibroso che ricopre i semi del frumento e degli altri cereali. **L'integrazione di crusca è indicata in caso di stitichezza, diabete, dislipidemie, sovrappeso e obesità.** La componente insolubile (cellulosa) è benefica nel ridurre il rischio del cancro del colon.



Crusca

GERME DI GRANO

Il germe di grano viene ottenuto dalle cariossidi germogliate del frumento. **È ricco di grassi e proteine con notevole valore nutritivo.** Inoltre contiene il 64% della **vitamina B1**, il 26% della **vitamina B2**, il 21% della **vitamina B6** e la maggior parte del grasso del seme è ricco di acidi grassi polinsaturi e di **vitamina E ad azione antiossidante.**



Grano duro

GRANO DURO (*Triticum durum*)

Il frumento o grano duro si è evoluto piuttosto tardi (IV secolo a.C.), soppiantando il farro in tutta l'area mediterranea e medio-orientale. **Il grano duro possiede un elevato contenuto di proteine e di fibra alimentare** Viene macinato per produrre semole utili per la pastificazione grazie alle proprietà delle proteine che costituiscono il glutine, che conferiscono all'impasto maggiore tenacia che elasticità rispetto al grano tenero. **Le semole sono una buona fonte alimentare di amido, minerali e vitamine del gruppo B.**

GENUMIX

le confezioni



**NUOVO FORMATO
DA 15 kg**

Agivega®

Viale Santa Maria della Croce 12
26013 Crema (CR) - T. 0373 896.1

Per ulteriori informazioni contattate
il nostro servizio tecnico

numero verde

800-826077