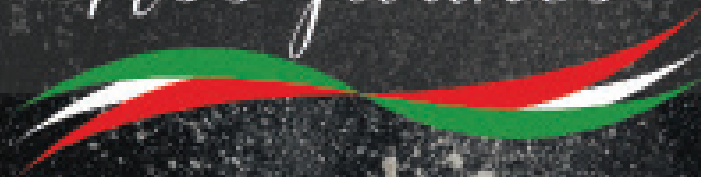




*Nos farines*



# 4.1 AGUGIARO E FIGNA

AGUGIARO & FIGNA  
S.P.A.



## Farine Azur 5 Stagioni

10 x 1 kg / 10 kg

22000 / 220031

Farine à faible teneur en protéines facile à utiliser et adaptée à tous les empâtements directs à fermentation rapide pour des préparations qui nécessitent une pâte ayant une bonne élasticité.

## Farine 00 pour pâtes fraîches

10 x 1 kg / 10 kg

22054 / 22089

Farine pure avec une faible teneur en cendres, parfaite pour la production artisanale des pâtes fraîches aux oeufs pour un résultat particulièrement doré et un risque d'oxydation réduit.



## Farine rouge

10 x 1 kg / 10 kg

22002 / 220061

Farine de blé tendre «00» à haute teneur en protéines, adaptée à tous les empâtements directs et indirects à longue fermentation, à utiliser pour des préparations qui nécessitent une pâte ayant une excellente élasticité.

# 4.1 AGUGIARO E FIGNA



## Préparation pour pizza sans gluten

10 x 1 kg

22087

Un mélange pour pizza composé de matières premières naturellement dépourvues de gluten et de lait. Grâce à sa composition, elle permet de produire des pizzas sans gluten extrêmement légères et digestes.

## Farine 00/ Napoletana

10 x 1 kg / 10 kg

22092 / 22085

Farine de blé tendre à moyenne-haute teneur en protéines adaptée à tous les empâtements directs et indirects pour la pizza napolitaine. Cette farine confère de l'élasticité à la pâte et garantit un excellent développement du bord de la pizza.



## Farine Manitoba

10 x 1 kg / 10 kg

22094 / 22081

La farine manitoba type 00 est idéale pour réaliser de véritables pizzas italiennes. Elle ne comporte que le cœur du grain de blé : celle qui contient le plus de gluten, l'élément qui rend la pâte élastique et qui lui permet de lever correctement !

# 4.1 AGUGIARO E FIGNA

AGUGIARO & FIGNA S.p.A.



## Farine non solo grano

10 kg

22005

Cette farine est un mélange multicéréales. Grâce à sa composition, elle permet de produire des pizzas digestes et légères, au goût riche et intense et à la consistance friable. Son utilisation est conseillée pour les pâtes qui nécessitent un long levage.

## Farine Pizza Soja

10 kg

22001

Grâce à la qualité prestigieuse des matières premières, Pizzasoja a une capacité d'absorption d'eau élevée et plus riche en acides aminés essentiels. Nous vous conseillons de l'utiliser pour les pétrissages à fermentation longue.



## Farine Naturkraft

10 x 500 gr / 10 kg

22040 / 22033

Produit à base de levure mère deshydratée en poudre. La deshydratation naturelle de la levure mère fraîche a permis d'obtenir un produit qui présente un équilibre parfait entre les levures et les meilleures souches

## Farine Intégrale Mora

10 kg

22088

Une farine complète à grain fin qui combine une saveur intense et agréablement sucrée avec des caractéristiques équilibrées pour une maniabilité traditionnelle.



# 4.1 AGUGIARO E FIGNA



## Farine Light

10 kg

22010

Grâce à la qualité prestigieuse des matières premières, Pizza Delight a une capacité d'absorption d'eau élevée, qui permet d'obtenir une pizza d'une plus grande valeur biologique due aux germes essentiels de blé. Nous vous conseillons de l'utiliser pour les empâtements à fermentation longue.

## Farine Roma

10 kg

22013

Pizza & Tradizione Roma est un mélange pour empâtements de pizza et offre un résultat particulièrement croustillant et léger. Sa composition particulière (qui comprend la levure Naturkraft) fait qu'elle est recommandée pour les empâtements qui nécessitent de longues maturations en atmosphère contrôlée (réfrigérateur).



## Farine à pizza 00/ORO

10 kg

220231

Farine de blé tendre à teneur élevée en protéines, adaptée à tous les empâtements directs et indirects à longue fermentation à utiliser pour des préparations qui nécessitent une pâte ayant une excellente élasticité, recommandée aussi pour tous les pétrissages avec maturation en atmosphère contrôlée.

# 4.1 AGUGIARO E FIGNA

AGUGIARO & FIGNA  
S.P.A.



## Farine Pizza e Tradizione

10 kg

22038

Pizza e Tradizione est un mélange indiqué pour les empâtements de pizzas classiques à longue fermentation. Sa recette garantit la réalisation de pizzas particulièrement savoureuses et délicieuses. Recommandée pour de longues fermentations en atmosphère contrôlée (réfrigérateur).

## Farine n°1 Mac Pietra

25 kg

22042

Farine de blé tendre à haute teneur en protéines. La mouture lente et à basse température permet d'obtenir une farine au parfum et à la saveur plus intense. Recommandée pour tous les empâtements directs et indirects avec des fermentations moyennes en atmosphère contrôlée (réfrigérateur).



## Farine Semina

10 kg

22048

De par son contenu élevé en protéines et ses propriétés organoleptiques, cette farine de blé convient à tous les types de préparations qui nécessitent une fermentation. Cette farine est particulièrement conseillée pour les pétrissages qui demandent une longue maturation en atmosphère contrôlée (réfrigérateur).

# 4.1 AGUGIARO E FIGNA

AGUGIARO & FIGNA  
S.P.A.



## Farine Meal

10 kg

22012

Pizza e Tradizione est un mélange indiqué pour les empâtements de pizzas classiques à longue fermentation. Sa recette garantit la réalisation de pizzas particulièrement savoureuses et délicieuses. Recommandée pour de longues fermentations en atmosphère contrôlée (réfrigérateur).

## Farine verte 00/R

10 kg

220131

Farine de blé tendre à haute teneur en protéines. La mouture lente et à basse température permet d'obtenir une farine au parfum et à la saveur plus intense. Recommandée pour tous les empâtements directs et indirects avec des fermentations moyennes en atmosphère contrôlée (réfrigérateur).



## Farine Nucleo Pizza Rustica

10 kg

22059

Nucleo Pizza Rustica est une préparation de nouvelle conception utilisable pour tous les types d'empâtements. Riche en Oméga 3 et vitamines du groupe B et E, elle est recommandée pour des empâtements directs à longue fermentation en atmosphère contrôlée (réfrigérateur).

# 4.1 AGUGIARO E FIGNA



**EGALEMENT DISPONIBLE SUR PRE-COMMANDE :**

**Farine Pizza Teglia** 10 kg (22037)

**Farine 00/Napoletana verte** 10 kg (22095)

**Farine de Malt** 10 kg (22039)

**Farine de riz** 25 kg (22026)

**Farine Gold Malt** 25 kg (22019)

**Farine Ciabatta Romana** 10 kg (22044)



**Farine biologique** 25 kg (22035)

**Farine 0/Manitoba biologique** 25 kg (22047)





# 4.2 MOLINO PASINI



## Préparation pour pizza avec levure

10 x 1 kg

22018

Un mélange de farines pour pizza et focaccia avec de la levure pour faire des pizzas parfumées et délicieuses à la maison. La pâte lève en cuisant, ce qui permet d'obtenir une pizza de qualité en peu de temps.



## Farine verte Pasini

25 kg

22016

Farine à pizza adaptée à un temps de maturation moyen. Méthode de pétrissage direct, du matin au soir et aussi le lendemain. Stockage à 0/4°C pendant 1 à 2 jours.

*Nos levures*



# 5.1 AGUGIARO E FIGNA

AGUGIARO & FIGNA S.P.A.



**Spolverizza**

10 kg  
22025

**PRODUIT  
UNIQUEMENT  
DISPONIBLE SUR  
PRECOMMANDE**



**Kamut BIO**

5 kg  
22049



**Lievure de bière sèche**

10 x 100 g  
32034



**Lievure**

20 x 500 g  
32035

# 5.2 VIVA PIZZA



**Levure**

18 x 500 g

32038

Pour plus d'informations ou pour passer commande : 03 89 57 04 57

62



# *Nos polentas*



# 6.1 AGUGIARO E FIGNA

## 6.2 ALFIERI

## 6.3 MOLINO PASINI



**Polenta Bramata**

10 x 1 kg

22029

MOLINO  
**AGUGIARO & FIGNA**  
S.P.A.



**Polenta instantannée**

10 x 1 kg

22007



**Polenta aux champignons**

12 x 300 g

22011



**Polenta bramata**

10 x 1 kg

22020



# *Nos semoules*



# 7.1 DIVELLA



**Semoule rimacinato**

3 x 5 kg

22030



**Semoule Pâte artisanale**

24 x 500 g

22009

# 7.2 AGUGIARO E FIGNA



**Semoule Rimacinata**

10 kg

22034

AGUGIARO & FIGNA S.P.A.