



# LA FARINA

NELL'ALTA

# CUCINA





## **A&F, LA FARINA NELL'ALTA CUCINA**

La nostra linea di farine A&F nasce per rispondere alle esigenze di chi ricerca un'eccellenza senza uguali, per risultati da alta cucina.



## TUTTO QUELLO CHE LA FARINA PUÒ FARE

Le farine A&F sono performanti,  
rispettano le origini ed esaltano le abilità del cuoco.

**Preparare pasta fresca; Impastare pane, pizza, dolci;  
Addensare, farcire, separare; Friggere.**

PANE	PASTA
DOLCI	FRITTO

### Pane



Panmuesli  
aromatico



Panfocaccia  
morbido



Vigorosa  
voluminosa



Mora  
integrale



Duttile  
friabile

### Pasta



Emilia  
ruvida



Mora  
integrale



Pasta Linda  
liscia

### Dolci



Duttile  
scioglievole



Mora  
integrale



Vigorosa  
voluminosa



Emilia  
rustici

### Fritto



E-legante  
croccante  
asciutto



## PESO PERFETTO 2KG

A&F è l'unica Linea di farine  
che ha creato la "2Kg",  
la dose perfetta per le planetarie da banco,  
perché la qualità, quella vera,  
si esprime anche attraverso l'innovazione  
e la capacità di rispondere  
con prontezza alle esigenze dei propri clienti.



## LA MACINAZIONE GENTILE

Per preservare tutte le qualità  
organolettiche dei nostri grani abbiamo scelto  
**la macinazione gentile,**  
**con procedimenti meccanici non invasivi.**  
Questo significa che, a parità di impianti,  
maciniamo una minore quantità di frumento privilegiando  
**una grande qualità della farina**  
che si esprime in ogni preparazione.

# DUTTILE

NON SOLO PER DOLCI

// Farina di grano tenero tipo 00.

› Indicata per:



TORTE E GRISSINI

Prodotti da forno a basso tenore di glutine: biscotti, cake, pan di Spagna, pane semplice, grissini, pasta choux, pasta frolla, piada, schizzotto, al testo. Utile in ogni lavorazione generica di cucina.

› Caratteristiche:



CONSISTENZA FONDANT,  
SOFFICE, FRIABILE

Favorisce l'amalgama degli impasti grassi o leggeri.

# DUTTILE



duttile

# VIGOROSA

FARINA DI GRANDE TENUTA

// Farina di grano tenero tipo 0.

> Indicata per:



PANE E LIEVITATI

Prodotti da forno lievitati o sfogliati, dolci o salati.

**Per pre impasti e lievito madre.**

Da utilizzare sola o in blend per rinforzare gli impasti.

> Caratteristiche:



IL VOLUME PER I LIEVITATI

Forma impasti elastici e forti in grado di resistere a lunghe lievitazioni e a ricette ricche.

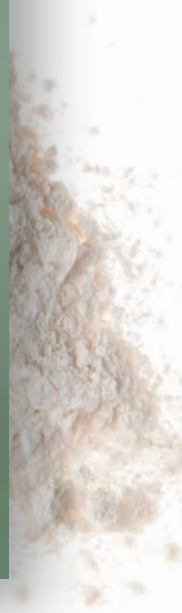
2  
vigorosa



# mora



## MORA



## MORA

### FARINA INTEGRALE EXTRAVERGINE

// Farina integrale a granulometria fine e sapore dolce.

> Indicata per:



### PASTA, PANE E DOLCI

Supporta lievitazioni dirette o con lievito madre.  
Per rinfrescare pre impasti.  
Adatta anche per biscotti e grissini.  
Utilizzabile in purezza o in blend per caratterizzare.

> Caratteristiche:



### LIEVITAZIONI OTTIMALI

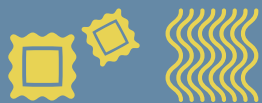
Gusto piacevole e pulito.  
Richiede alta idratazione. Velocizza le lievitazioni.

# 3

# PASTA LINDA

CUORE DI FARINA PER PASTA FRESCA  
// Farina tipo 00 a esiguo contenuto di ceneri.

> Indicata per:



PASTA FRESCA (ripiena e non)  
Anche per besciamelle, gnocchi, biscotti, piadine  
e per spolverizzare. Si presta a paste con solo uova,  
uova e acqua, solo tuorli, solo albumi, solo acqua.

> Caratteristiche:

LISCIA

## CONSISTENZA LISCIA

Mantiene il **colore vivo** evitando l'ingrigimento  
della pasta. Per laminazione e trafilatura.

**Tiene la cottura.** Non crepa neppure se congelata.



pasta linda

# EMILIA



# EMILIA

SFARINATO PER PASTA FRESCA  
 DI GRANI TENERO E DURO  
 // Miscela bilanciata di farina  
 e semola rimacinata.

> Indicata per:



PASTA FRESCA (ripiena e non)  
 Anche per gnocchi, piadine, biscotti  
 e come spolvero granuloso. Si presta a paste  
 con solo uova e acqua, solo acqua.

> Caratteristiche:



CONSISTENZA RUVIDA  
**Colore vivo. Aspetto rustico.**  
 Per laminazione o trafilatura. **Tiene la cottura.**  
 Non crepa neppure se congelata.



# E-LEGANTE

FARINA PER FRIGGERE E ADDENSARE  
// Sfarinato di grano tenero trattato a vapore.

> Indicata per:



## FRITTO ALL'ITALIANA

**Addensa e compatta** gnocchi, crespelle, farce. Consente di friggere in anticipo ricondizionando in olio. Utilizzabile tal quale a diretto contatto con l'alimento oppure in combinazione ad acqua o altro ingrediente per realizzare una pastella.

> Caratteristiche:



## FRITTURE CROCCANTI E ASCIUTTE

**Adesiva** anche senza pastella. Maggiore durata dell'olio. Piacevolezza della frittura anche a freddo. Tempi di cottura di creme e besciamelle brevi. Evita le consistenze gommose o collose favorendo friabilità e scioglievolezza.

> Come miglioratore naturale:

Sostituisce parzialmente le farine tradizionali caratterizzando:

- biscotti e frolle - al 10% apporta friabilità ed evita la deformazione in cottura
- crostoli e frittelle - al 20% apporta friabilità ed evita la deformazione in cottura
- grandi lievitati - al 2% consolida impalcatura glutinica
- pasta choux - accelera la cottura del pastello



# PANFOCACCIA



# PANFOCACCIA

# 7

## MISCELA PER PIZZA E FOCACCIA

// A base di farina di grano tenero tipo 0, lievito disattivato, farina di grano tenero maltato.

> Indicata per:



## PIZZA, FOCACCIA E PANI MORBIDI

Consente impasti a brevi lievitazioni.

Per lievitati da forno caratterizzati da consistenza morbida con e senza aggiunta di ingredienti grassi.

> Caratteristiche:



## MORBIDEZZA E MANTENIMENTO

Favorisce l'adeguata forza ed elasticità dell'impasto per un risultato soffice al cuore e croccante all'esterno.

# panfocaccia

# PANMUESLI

# 8

## MISCELA AI CEREALI E SEMI

// A base di farina di grano tenero tipo 0, farina di segale, farina di fiocchi di avena integrale, farina di fiocchi di orzo decorticato, farina di malto d'orzo nero torrefatto, semi di girasole decorticati, semi di sesamo, semi di lino, lievito madre in polvere di frumento.

> Indicata per:



## PANE E PRODOTTI DA FORNO

Da utilizzare in purezza o in blend per pane casareccio o pane in cassetta o come ingrediente caratterizzante. In blend con altre farine per prodotti da forno dolci e salati (cantucci, grissini, brioche, croissant, salati, biscuit, crumble, frolle).

> Caratteristiche:



COLORAZIONE BRUNA, FRAGRANZA INTENSA, MORBIDEZZA LUNGA  
Note aromatiche tostate.





**LA SCELTA GIUSTA  
PER OGNI RICETTA**

Perché ogni cuoco  
possa essere  
libero di esprimersi  
secondo creatività,  
stile e tradizione.

**Alta cucina & Farina**  
disponibile  
nelle pratiche  
**confezioni da 2 kg**

[shop.altacucinaefarina.com](http://shop.altacucinaefarina.com)

segui su



**Agugiaro & Figna Molini S.p.A.**  
Strada dei Notari 25/27, Collecchio (PR)

Uffici di Collecchio (PR):  
collecchio@agugiarofigna.com  
Tel. +39 0521 301701

Uffici di Curtarolo (PD):  
curtarolo@agugiarofigna.com  
Tel. +39 049 9624611

**agugiarofigna.com**

Sostenitore Ufficiale  **Slow Food Italia**  
Pensare insieme il futuro del cibo - [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

