



*“Dietro ogni impresa di successo c’è qualcuno che ha preso una decisione coraggiosa.”
(Peter Druker)*

AGUGIARO & FIGNA
S.p.A.

Storie di farina



*“Whenever you see a successful business, someone once made a courageous decision.”
(Peter Druker)*

LUNGIMIRANTE IMPRENDITORIALITÀ.

Il Gruppo **Agugiaro & Figna Molini** nasce dall'incontro di due storiche famiglie dell'arte molitoria: il **Molino Agugiaro** fondato nel 1831 a Curtarolo (PD) e il **Molino Figna** fondato nel 1874 a Valera (PR).

Nel 2003 viene attuato il progetto di aggregazione industriale tra le due storiche famiglie di mugnai attraverso la costituzione di una nuova società, l'Agugiaro & Figna molini S.P.A.

*Oggi, siamo
il gruppo leader italiano
per la macinazione
del grano tenero,*

con stabilimenti a Collecchio (PR), Curtarolo (PD), Magione (PG), specializzati ognuno in una determinata produzione.



Storie di farina

FARSIGHTED ENTREPRENEURSHIP.

Agugiaro & Figna Molini stems from the meeting of two well established families operating in the milling sector: the **Agugiaro mill** founded in 1831 in Curtarolo (PD) and the **Figna mill** founded in 1874 in Valera (PR).

In 2003, the two families joined forces and Agugiaro & Figna molini S.p.A. was born.

*We currently lead
the soft wheat milling
sector in Italy*

with factories in Collecchio (PR), Curtarolo (PD) and Magione (PG), each specialised in a specific product.

L'ATTENZIONE ALLA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

è il denominatore comune tra gli stabilimenti.

Ogni giorno vengono infatti selezionate le migliori qualità di grano proveniente da tutto il mondo, permettendo così la produzione delle circa 200 referenze di blend particolarmente pregiati e di miscele specifiche altamente tecnologiche, peculiari per ogni canale distributivo e tipologia produttiva.

RICERCA & SVILUPPO.

Il Gruppo Agugiaro & Figna S.P.A. ha fortemente creduto e investito nella ricerca e nell'innovazione; da sempre motivo di vanto, i **centri di Ricerca e Sviluppo di Padova e Perugia** rappresentano, oggi più che mai, uno dei più forti vantaggi di competitività aziendale, vera matrice di stacco rispetto ai molini concorrenti.

*Sempre attenti all'innovazione,
con una continua ricerca e
sviluppo, dalla selezione
delle materie prime
alle fasi produttive.*

The factories share ATTENTION TO THE QUALITY OF THE RAW MATERIALS.

Every day, we select the best quality wheat that comes from all over the world allowing us to produce 200 quality blends and specific, highly technological mixes for each distribution channel and production type.

RESEARCH & DEVELOPMENT.

Agugiaro & Figna S.P.A. has strongly believed and invested in research and innovation: **the centres of Padua and Perugia** have always been a source of great pride and today, more than ever, they are one of the strongest advantages of business competitiveness, which sets us apart from competitor mills.

*Always attentive to innovation,
with continuous research
and development, from
the selection of raw materials
to production phases.*

La condivisione delle nostre esperienze, tradizione, filosofie, sogni e valori hanno guidato l'evoluzione di un'azienda che rappresenta una realtà unica nel panorama della lavorazione dei cereali.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

Tutti gli impianti di produzione del gruppo **Agugiario & Figna** sono automatizzati e equipaggiati con strumentazioni sofisticate al fine di certificare ogni fase del processo produttivo.

L'azienda è in possesso delle seguenti certificazioni:

- UNI EN ISO 22005:2008
Sistema di Rintracciabilità Interna nelle Aziende Agroalimentari.
- FSSC 2200 (FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000).
- BRC Food - Standard Globale per la Sicurezza Alimentare.
- IFS International Food Standard.
- KOSHER.
- HALAL.
- Certificazione per alimentazione biologica con CCPB.
- Bilancio Sociale Certificato come previsto dall'art. 14 del d.lgs. 27/01/2010 n. 39.



We share experience, tradition, philosophies, dreams and values and this has guided the development of a company which is unique in the panorama of cereal milling.

OUR CERTIFICATES

All the production facilities of the **Agugiario & Figna** group are automated and equipped with sophisticated tools to certify each production phase.

The company is certified according to:

- UNI EN ISO 22005:2008 Internal traceability system in companies of the food and agriculture sector.
- FSSC 2200 (FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000).
- BRC Food - Global standard for Food Safety.
- IFS International Food standard.
- KOSHER.
- HALAL.
- Certification for organic food with CCPB.
- Certified sustainability report as provided for by art. 14 of leg. dec.27/01/2010 no. 39.



Storie di farina.



A casa tua

Vogliamo promuovere i veri valori del cibo e delle nostre materie prime.

AGUGIARO&FIGNA
GARANZIA DI QUALITÀ E CULTURA.

Per noi, **le Tradizioni sono una Scelta preziosa** con cui vogliamo celebrare il gusto di una sana cucina; con queste basi affrontiamo il mondo Retail.

Vogliamo portare nelle case italiane il nostro know how

Desideriamo condividere la nostra esperienza, **avvicinarci al consumatore** e aiutarlo a utilizzare al meglio le nostre farine. Siamo pronti a supportarlo nel vivere la propria cucina con un Gusto sano e autentico, dal realizzare al ritrovare un'antica ricetta in famiglia o con gli amici...

We want to promote the true values of food and of our raw materials.

AGUGIARO&FIGNA
A GUARANTEE OF QUALITY AND CULTURE.

Traditions are a precious choice with which we want to celebrate the flavour of a healthy cuisine; based on these foundations we tackle the Retail world.

We want to take our know how into your homes

We wish to share our experience, **move closer to the consumer** and help him to use our flour in the best possible way. We are ready to support him in experiencing his cuisine with a healthy and authentic flavour, from creating to finding an ancient recipe with family or friends...



Storie di farina

Stories of flour.



In your home

LE NOSTRE FARINE



*Qualità ed esperienza a portata di mano,
per creare e riscoprire in ogni piccola e grande ricetta
la semplicità e l'entusiasmo del "Fatto a mano" ...
...a casa tua.*

*Le Tradizionali, Le Naturali, Le Senza Glutine, Le Speciali e Le Professionali.
Sono queste le 5 linee di farine destinate al retail.
Una gamma completa, per soddisfare tutte le esigenze anche a casa.*



OUR FLOUR



*Quality and experience are within easy reach,
to create and rediscover the simplicity and enthusiasm of "Handmade" ...
... in your home, in every big or small recipe.*

*Traditional, Natural, Glutenfree, Special and Professional.
5 lines of flour for the retail sector.
A full range to meet all needs, including domestic ones.*



Storie di farina



LE TRADIZIONALI

*La Linea completa
consigliata per tutte
le ricette della
tradizione italiana
in cucina*

*Full line
recommended for all
traditional Italian recipes*



AGUGIARO & FIGNA
S.p.A.

Storie di farina

L'ITALIANA



INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 00

DESCRIZIONE

L'Italiana viene macinata lasciando intatte le qualità organolettiche del chicco di grano. È quindi l'ingrediente ideale per ottenere panini e pizzette soffici e leggeri, crostate e biscotti di frolla particolarmente friabili, con tempi di lievitazione brevi.

INGREDIENTS

Soft wheat flour type 00

DESCRIPTION

This flour is milled retaining the organoleptic qualities of the grain seed. It is the ideal ingredient for making rolls and soft light pizzas, tarts and shortbread biscuits which are particularly crumbly, with short rising times.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION DECLARATION

(per 100 g)

ENERGIA / ENERGY	1437 kJ 339 kcal
GRASSI / FAT	0,9 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	0 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	72 g
di cui acidi zuccheri of which sugar	1,5 g
FIBRE / FIBRE	2 g
PROTEINE / PROTEIN	10 g
SALE / SALT	0 g

L'EMILIANA



INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 00

DESCRIZIONE

La farina che utilizziamo per la pasta fatta in casa. La otteniamo macinando grani teneri, rendendola setosa al tatto, veloce da impastare e da amalgamare. Riduciamo al minimo le ceneri per lasciarvi impasti chiari e colori vivi. È quindi l'ingrediente ideale per ogni tipo di pasta e per la preparazione di gnocchi.

INGREDIENTS

Soft wheat flour type 00

DESCRIPTION

The flour we use to make homemade pasta. To produce it we mill soft wheat, making it silky soft, quick to knead and mix. We reduce the ash content to a minimum to leave you with a clear and vivid coloured dough. Ideal ingredient for all kinds of pasta and to prepare gnocchi.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION DECLARATION

(per 100 g)

ENERGIA / ENERGY	1437 kJ 339 kcal
GRASSI / FAT	0,9 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	0 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	70 g
di cui acidi zuccheri of which sugar	1,5 g
FIBRE / FIBRE	2 g
PROTEINE / PROTEIN	11 g
SALE / SALT	0 g

LA MANITOBA



INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 0

DESCRIZIONE

Setosa al tatto è universalmente considerata una delle farine più "forti" e a lunga tenuta. Può essere utilizzata per la preparazione di dolci e torte. Ci aiuta inoltre per rinforzare le farine più deboli, ed è ottima per il mantenimento e il rinfresco del lievito madre.

INGREDIENTS

Soft wheat flour type 0

DESCRIPTION

Silky soft, it is universally considered one of the "strongest" flours with a long rising time. It can be used to prepare desserts and cakes. We also use it to strengthen weaker flour and it is excellent to maintain and refresh sour dough starter.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION DECLARATION

(per 100 g)

ENERGIA / ENERGY	1433 kJ 338 kcal
GRASSI / FAT	1 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	0 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	68 g
di cui acidi zuccheri of which sugar	1,7 g
FIBRE / FIBRE	2,5 g
PROTEINE / PROTEIN	13 g
SALE / SALT	0 g

LA RIMACINATA



INGREDIENTI

Semola rimacinata di grano duro

DESCRIZIONE

Rimacinandola manteniamo intatte le qualità del grano, eliminando le sostanze estranee e le impurità. È una farina che assorbe molta acqua e permette di ottenere impasti molto elastici, facili da stendere e lavorare. Il risultato sulle vostre tavole sarà una saporita e profumata mollica gialla ricoperta da una crosta scura e spessa.

INGREDIENTS

Durum wheat semolina re-milled

DESCRIPTION

Remilling it we maintain intact the qualities of the grain removing the foreign substances and impurities. It absorbs plenty of water and allows to obtain a very elastic dough which is easy to stretch and knead. The result will be a flavoured and fragrant doughy product covered by a dark thick crust.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION DECLARATION

(per 100 g)

ENERGIA / ENERGY	1439 kJ 339 kcal
GRASSI / FAT	0 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	0 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	71 g
di cui acidi zuccheri of which sugar	5,5 g
FIBRE / FIBRE	1,4 g
PROTEINE / PROTEIN	13 g
SALE / SALT	0,01 g

DATI PALETTIZZAZIONE / PALLETIZATION DATA

TAGLIA CONF. PACKAGE	IMBALLAGGIO PACKAGING	STRATIFICAZIONE LAYERING	PALLET PALLET
1 Kg	n° Conf No. Packages 10	Crt / Strato Carton / Layer 12	n° Crt Carton no. 96
	Dimensioni Crt Carton size 20,5x33x17h	Strati / Plt Layers / Pallets 8	H Plt cm 150

COD. EAN 8 028630 01104 5

COD. EAN 8 028630 01101 4

COD. EAN 8 028630 01103 8

COD. EAN 8 028630 01102 1



LE NATURALI

La Linea Biologica certificata dalla filiera agricola del grano che rispetta la natura



CERTIFICAZIONI
 PRODOTTO BIOLOGICO
 AGRICOLTURA ITALIA

*Organic line certified
 by the eco-friendly
 wheat supply chain*



CERTIFIED
 ORGANIC AGRICULTURAL
 PRODUCT ITALY



AGUGIARO & FIGNA S.p.A.

Storie di farina

LA BIOLOGICA



INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 0

DESCRIZIONE

La nostra Bianca, ideale per la preparazione di pane, pasta, torte e biscotti, è una farina biologica di grano tenero che proviene unicamente da coltivazioni italiane.

INGREDIENTS

Organic flour type 0

DESCRIPTION

Ideal for making bread, pasta, cakes and biscuits. It is an organic flour made from soft wheat which comes exclusively from Italian cultivations.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION DECLARATION

(per 100 g)

ENERGIA / ENERGY	1433 kJ 338 kcal
GRASSI / FAT	1 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	0 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	70 g
di cui acidi zuccheri of which sugar	1,7 g
FIBRE / FIBRE	2,5 g
PROTEINE / PROTEIN	11 g
SALE / SALT	0 g

COD. EAN 8 028630 01105 2

LA BIOLOGICA INTEGRALE



INGREDIENTI

Farina integrale di grano tenero

DESCRIZIONE

La nostra Integrale Biologica, ideale per pani rustici, lavorazioni di biscotteria e dolci soffici è una farina di grano tenero che proviene unicamente da coltivazioni italiane, lavorata in modo da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche della crusca.

INGREDIENTS

Whole-wheat organic flour

DESCRIPTION

Ideal for making rustic bread, biscuits and soft desserts. It comes exclusively from Italian cultivations, milled to retain the organoleptic characteristics of the bran.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION DECLARATION

(per 100 g)

ENERGIA / ENERGY	1388 kJ 328 kcal
GRASSI / FAT	2,2 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	0,5 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	60 g
di cui acidi zuccheri of which sugar	2,3 g
FIBRE / FIBRE	8,5 g
PROTEINE / PROTEIN	13 g
SALE / SALT	0 g

LA BIOLOGICA DI MANITOBA



INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 0 proveniente da agricoltura biologica

DESCRIZIONE

La nostra Farina Manitoba è l'ingrediente ideale per le ricette di prodotti da forno a lunga lievitazione come i nostri classici dolci delle feste (panettoni, pandori e colombe) ma anche pane e pizza.

INGREDIENTS

Organic flour type 0

DESCRIPTION

Ideal ingredient for long rising oven products such as our classic feast day desserts (panettoni, pandori and colombe) but also bread and pizza.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION DECLARATION

(per 100 g)

ENERGIA / ENERGY	1433 kJ 338 kcal
GRASSI / FAT	1 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	0 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	68 g
di cui acidi zuccheri of which sugar	1,7 g
FIBRE / FIBRE	2,5 g
PROTEINE / PROTEIN	13 g
SALE / SALT	0 g

LA BIOLOGICA DI FARRO



INGREDIENTI

Farina di farro spelta

DESCRIZIONE

Per ottenere la nostra Bianca di Farro maciniamo gli ingredienti molto a lungo in modo da mantenere tutte le proprietà nutrizionali della materia prima. La nostra farina di farro Biologica, con il suo sapore deciso e il colore scuro è un prodotto conforme alle disposizioni di legge in materia di produzione biologica.

INGREDIENTS

Spelt flour

DESCRIPTION

Flour obtained by milling the ingredients at length to retain all the nutritional properties of the raw material. A strong flavoured dark coloured flour that complies with the laws on organic production.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION DECLARATION

(per 100 g)

ENERGIA / ENERGY	1471 kJ 351 kcal
GRASSI / FAT	1,2 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	0,2 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	71 g
di cui acidi zuccheri of which sugar	2,2 g
FIBRE / FIBRE	3,8 g
PROTEINE / PROTEIN	12 g
SALE / SALT	0,05 g

LA BIOLOGICA DI FARRO INTEGRALE



INGREDIENTI

Farina integrale di farro spelta

DESCRIZIONE

Per ottenere la nostra Integrale di Farro maciniamogli ingredienti molto a lungo in modo da mantenere tutte le proprietà nutrizionali della materia prima. Questa lavorazione viene fatta utilizzando una macinazione a pietra in modo da ottenere un alto contenuto di fibra.

INGREDIENTS

Whole-spelt flour

DESCRIPTION

Flour obtained by milling the ingredients at length to retain all the nutritional properties of the raw material. High fibre content thanks to stone milling.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION DECLARATION

(per 100 g)

ENERGIA / ENERGY	1452 kJ 347 kcal
GRASSI / FAT	2 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	0,4 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	63 g
di cui acidi zuccheri of which sugar	0,4 g
FIBRE / FIBRE	7 g
PROTEINE / PROTEIN	13 g
SALE / SALT	0,007 g

DATI PALETTIZZAZIONE / PALLETIZATION DATA

TAGLIA CONF.
PACKAGE

1 Kg

IMBALLAGGIO
PACKAGING

n° Conf
No. Packages

10

Dimensioni Crt
Carton size

20,5x33x17h

STRATIFICAZIONE
LAYERING

Crt / Strato
Carton / Layer

12

Strati / Plt
Layers / Pallets

8

PALLET
PALLET

n° Crt
Carton no.

96

H Plt cm

150

COD. EAN 8 028630 01106 9

COD. EAN 8 028630 01106 8

COD. EAN 8 028630 01108 3

COD. EAN 8 028630 01109 0



**LE
SENZA
GLUTINE**



*La Linea indicata
per le preparazioni
senza glutine*



Line for gluten-free preparations



 **AGUGIARO & FIGNA** S.p.A.

Storie di farina



LA SENZA GLUTINE PER DOLCI



INGREDIENTI

Semilavorato per dolci senza glutine, senza uova e senza latte

DESCRIZIONE

È una speciale miscela composta da materie prime naturalmente prive di glutine, di uova e di latte, è dunque un prodotto specificatamente formulato per celiaci.

INGREDIENTS

Semi-processed flour for desserts which are gluten, egg and milk free

DESCRIPTION

A special blend of raw materials which is naturally gluten, egg and milk free making it specifically formulated for people with celiac disease.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION DECLARATION

(per 100 g)

ENERGIA / ENERGY	1495 kJ 350 kcal
GRASSI / FAT	0,6 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	0,2 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	84 g
di cui acidi zuccheri of which sugar	1,1 g
FIBRE / FIBRE	1,6 g
PROTEINE / PROTEIN	2,5 g
SALE / SALT	0,73 g

LA SENZA GLUTINE PER PASTA FRESCA



INGREDIENTI

Semilavorato per pasta fresca senza glutine, senza uova e senza latte

DESCRIZIONE

È una speciale miscela composta da materie prime naturalmente prive di glutine, di uova e di latte, è dunque un prodotto specificatamente formulato per celiaci. Per assicurare anche ai più sensibili il piacere della pasta fatta in casa resta una delle nostre priorità.

INGREDIENTS

Semi-processed flour for fresh pasta which is gluten, egg and milk free

DESCRIPTION

A special blend of raw materials which is naturally gluten, egg and milk free making it specifically formulated for people with celiac disease. This ensures that even the most sensitive people can enjoy the pleasure of homemade pasta (this remains one of our top priorities).

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION DECLARATION

(per 100 g)

ENERGIA / ENERGY	1525 kJ 359 kcal
GRASSI / FAT	0,5 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	0,2 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	87 g
di cui acidi zuccheri of which sugar	0,6 g
FIBRE / FIBRE	1,7 g
PROTEINE / PROTEIN	1,4 g
SALE / SALT	0,06 g

LA SENZA GLUTINE PER PIZZA



INGREDIENTI

Semilavorato per pizza senza glutine, senza uova e senza latte

DESCRIZIONE

È una speciale miscela composta da materie prime naturalmente prive di glutine, di uova e di latte, è dunque un prodotto specificatamente formulato per celiaci. Per assicurare anche ai più sensibili il piacere della pizza fatta in casa resta una delle nostre priorità.

INGREDIENTS

Semi-processed flour for pizza which is gluten, egg and milk free

DESCRIPTION

A special blend of raw materials which is naturally gluten, egg and milk free making it specifically formulated for people with celiac disease. This ensures that even the most sensitive people can enjoy the pleasure of homemade pizza (this remains one of our top priorities).

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION DECLARATION

(per 100 g)

ENERGIA / ENERGY	1485 kJ 350 kcal
GRASSI / FAT	0,6 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	0,4 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	85 g
di cui acidi zuccheri of which sugar	2,2 g
FIBRE / FIBRE	1,5 g
PROTEINE / PROTEIN	1,3 g
SALE / SALT	2,1 g

DATI PALETTIZZAZIONE / PALLETIZATION DATA

TAGLIA CONF. PACKAGE	IMBALLAGGIO PACKAGING	STRATIFICAZIONE LAYERING	PALLET PALLET
500 gr	n° Conf No. Packages 6	Crt / Strato Carton / Layer 15	n° Crt Carton no. 120
	Dimensioni Crt Carton size 25,5x22x14h	Strati / Plt Layers / Pallets 8	H Plt cm 140

COD. EAN 8 032636 19145 8

COD. EAN 8 032636 19063 5

COD. EAN 8 032636 19074 1



LE SPECIALI



*Dalla selezione e
lavorazione dei cereali,
nasce la linea speciale
...fatta come una volta*



*Selected and milled
cereals for flour
as it was once made*



 **AGUGIARO & FIGNA** S.p.A.

Storie di farina

L'INTEGRALE



INGREDIENTI

Farina integrale di grano tenero

DESCRIZIONE

È ricavata dalla macinazione del seme di grano tenero intero privo delle sostanze estranee e delle impurità. La nostra Farina Integrale mantiene tutte le caratteristiche organolettiche dei grani selezionati, assicurando al prodotto finito un gusto unico ed un aroma intenso.

INGREDIENTS

Soft whole-wheat flour

DESCRIPTION

Obtained from milling the soft wheat flour seed whole without foreign substances and impurities. It retains all the organoleptic characteristics of selected wheat, ensuring the finished product a unique flavour and intense aroma.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION DECLARATION

(per 100 g)

ENERGIA / ENERGY	1388 kJ 328 kcal
GRASSI / FAT	2,2 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	0,5 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	61 g
di cui acidi zuccheri of which sugar	2,3 g
FIBRE / FIBRE	8,5 g
PROTEINE / PROTEIN	12 g
SALE / SALT	0 g

LA MISCELA DI CEREALI



INGREDIENTI

Speciale miscela per prodotti da forno con grano, orzo, avena, farro, segale, mais

DESCRIZIONE

Per la nostra ricetta multicereali abbiamo raccolto 6 diversi tipi di cereali. Di colore ambrato, la distinguiamo per il suo aspetto rustico, il sapore unico e il profumo intenso che conferisce al prodotto finito. Contiene lievito madre essiccato.

INGREDIENTS

Special blend for oven products with wheat, barley, oats, spelt, rye, corn

DESCRIPTION

6 different types of cereals go into this flour. Amber-coloured, we distinguish it by its rustic appearance, the unique flavour and the intense fragrance which it gives the finished product. It contains dried mother yeast starter.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION DECLARATION

(per 100 g)

ENERGIA / ENERGY	1443 kJ 340 kcal
GRASSI / FAT	1,1 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	0,2 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	68 g
di cui acidi zuccheri of which sugar	1,5 g
FIBRE / FIBRE	3 g
PROTEINE / PROTEIN	13 g
SALE / SALT	0 g

LA MACINATA A PIETRA



INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 2

DESCRIZIONE

La Macinata a Pietra di grani antichi è una farina di grano tenero ideale per lavorazioni rustiche dall'aspetto tradizionale. Ottenuta attraverso la lenta macinazione a pietra di una miscela di Grani Antichi nazionali: il Verna, l'Autonomia, l'Abbondanza, il Frassineto.

INGREDIENTI

Soft wheat flour type 2

DESCRIPTION

A soft flour made from ancient grain ideal for rustic products with a traditional appearance. Obtained by slowly stone grinding a blend of national Ancient Grains: Verna, Autonomia, Abbondanza, Frassineto.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION DECLARATION

(per 100 g)

ENERGIA / ENERGY	1414 kJ t334 kcal
GRASSI / FAT	1,4 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	0,2 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	66 g
di cui acidi zuccheri of which sugar	1,8 g
FIBRE / FIBRE	4,5 g
PROTEINE / PROTEIN	12 g
SALE / SALT	0 g

DATI PALETTIZZAZIONE / PALLETIZATION DATA

TAGLIA CONF. PACKAGE	IMBALLAGGIO PACKAGING	STRATIFICAZIONE LAYERING	PALLET PALLET
1 Kg	n° Conf No. Packages 10	Crt / Strato Carton / Layer 12	n° Crt Carton no. 96
	Dimensioni Crt Carton size 20,5x33x17h	Strati / Plt Layers / Pallets 8	H Plt cm 150

COD. EAN 8 028630 01107 6

COD. EAN 8 028630 01110 6

COD. EAN 8 028630 000810

LE PROFESSIONALI



*La Linea completa
consigliata dai
maestri pizzaioli*



*Complete line recommended
by master pizza chefs*



 **AGUGIARO&FIGNA** S.p.A.

Storie di farina

2H



INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 0, farina di soia, destrosio, sale, lievito disattivato.

DESCRIZIONE

È un preparato professionale per uso domestico per la pizza al taglio e la focaccia, particolarmente soffice e gustosa. Adatta a facili preparazioni con lievitazioni fino a 2 ore.

INGREDIENTS

Soft wheat flour type 0, soy flour, dextrose, salt, deactivated yeast

DESCRIPTION

Professional preparation for particularly soft and flavourful homemade sliced pizza and focaccia. Suited to easy preparations with rising times of up to 2 hours.

★ **DIFFICOLTÀ BASSA**
LOW DIFFICULTY

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

NUTRITION DECLARATION
(per 100 g)

ENERGIA / ENERGY	1431 kJ 337 kcal
GRASSI / FAT	1,6 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	0,2 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	66 g
di cui acidi zuccheri of which sugar	3,5 g
FIBRE / FIBRE	3 g
PROTEINE / PROTEIN	14 g
SALE / SALT	1,5 g

4H



INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 00, semola di grano duro rimacinata, lievito di birra (saccaromyces cerevisiae), sale, zucchero.

DESCRIZIONE

È un preparato professionale per uso domestico per pizza autolievitante, una miscela di ingredienti accuratamente selezionati, ideale per preparazioni con lievitazioni da 2 a 4 ore.

INGREDIENTS

Soft wheat flour type 00, re-milled durum wheat semolina, brewer's yeast (saccaromyces cerevisiae), salt, sugar

DESCRIPTION

Professional preparation for homemade self-rising pizza. A blend of carefully selected ingredients, ideal for preparations with rising times from 2 to 4 hours.

★ **DIFFICOLTÀ BASSA**
LOW DIFFICULTY

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

NUTRITION DECLARATION
(per 100 g)

ENERGIA / ENERGY	1418 kJ 334 kcal
GRASSI / FAT	0,9 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	0,1 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	68 g
di cui acidi zuccheri of which sugar	3,9 g
FIBRE / FIBRE	2,5 g
PROTEINE / PROTEIN	13 g
SALE / SALT	1,8 g

8H



INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 00

DESCRIZIONE

È una farina professionale per uso domestico, per la pizza napoletana verace, adatta a preparazioni tradizionali con lievitazioni da 4 a 8 ore.

INGREDIENTS

Soft wheat flour type 00

DESCRIPTION

Professional flour to make true homemade Neapolitan pizza. Suited to traditional preparations with rising times from 4 to 8 hours.

★ **DIFFICOLTÀ MEDIA**
MEDIUM DIFFICULTY

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

NUTRITION DECLARATION
(per 100 g)

ENERGIA / ENERGY	1437 kJ 339 kcal
GRASSI / FAT	0,9 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	0 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	70 g
di cui acidi zuccheri of which sugar	1,5 g
FIBRE / FIBRE	2 g
PROTEINE / PROTEIN	12 g
SALE / SALT	0 g

12H



INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 00 con farina integrale macinata a pietra (20%)

DESCRIZIONE

È una farina professionale per pizza ad uso domestico, adatta a chi cerca la qualità della macinata a pietra, con lievitazioni da 8 a 12 ore per la vera lavorazione artigianale.

INGREDIENTS

Soft wheat flour type 00, with stone milled whole-wheat flour (20%)

DESCRIPTION

Professional flour for home made pizza. Ideal for those people who look for the quality of stone milled flour, with rising times from 8 to 12 hours for true artisan preparation.

★ **DIFFICOLTÀ ALTA**
HIGH DIFFICULTY

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

NUTRITION DECLARATION
(per 100 g)

ENERGIA / ENERGY	1440 kJ 340 kcal
GRASSI / FAT	1,2 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	0,2 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	67 g
di cui acidi zuccheri of which sugar	1,8 g
FIBRE / FIBRE	4 g
PROTEINE / PROTEIN	13 g
SALE / SALT	0 g

DATI PALETTIZZAZIONE / PALLETIZATION DATA

TAGLIA CONF.
PACKAGE

1 Kg

IMBALLAGGIO
PACKAGING

n° Conf
No. Packages
10

Dimensioni Crt
Carton size
20,5x33x17h

STRATIFICAZIONE
LAYERING

Crt / Strato
Carton / Layer
12

Strati / Plt
Layers / Pallets
8

PALLET
PALLET

n° Crt
Carton no.
96

H Plt cm
150

COD. EAN 8 028630 01111 3

COD. EAN 8 028630 01112 0

COD. EAN 8 028630 01114 4

COD. EAN 8 028630 01113 7

VERSO NUOVI ORIZZONTI

Da quest'anno Agugiaro&Figna
è partner ufficiale Slow food nelle farine.
Ci sono stati riconosciuti i valori che da anni
perseguiamo nella nostra crescita:
la qualità e la sicurezza della produzione.

Con questa collaborazione,
il Gruppo Agugiaro&Figna si propone
di creare delle farine nuove, con grani
provenienti da agricoltura sostenibile,
nel rispetto e nella garanzia di una
produzione in armonia con l'ambiente,
con il territorio e con le identità culturali.



LOOKING AHEAD

From this year, Agugiaro&Figna
is official Slow food partner in flour.
We have been given the recognition we have
pursued in our development for many years:
the quality and safety of production.

Through this collaboration,
Agugiaro&Figna aims to create new types of
flour with grains from sustainable agriculture,
respecting and guaranteeing production in
harmony with the environment, with the
local area and with the cultural identities.



Sostenitore ufficiale
Official supporter



