



Miscele e ingredienti a base di farine speciali
Mixes and ingredients made of special flours

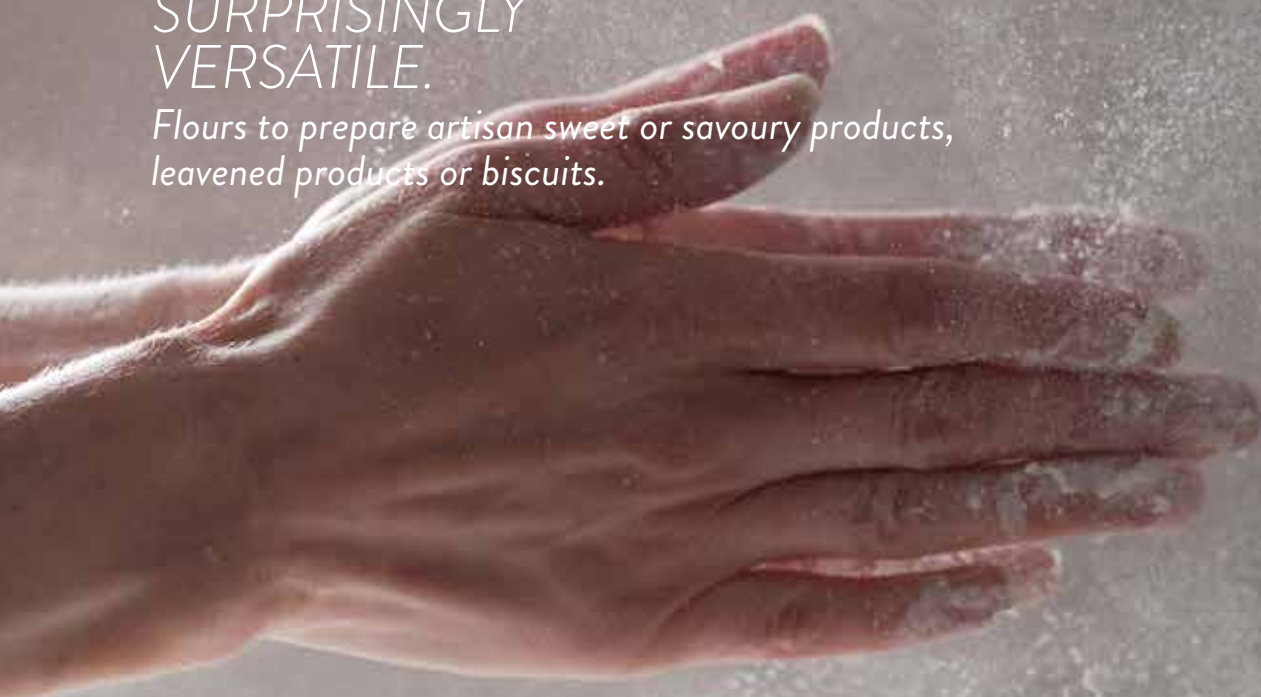


FARIDEA, SORPRENDENTEMENTE VERSATILE.

Sfarinati per elaborazioni artigianali dolci o salate,
lievitate o di biscotteria.

FARIDEA, SURPRISINGLY VERSATILE.

*Flours to prepare artisan sweet or savoury products,
leavened products or biscuits.*



Realizza prodotti da forno nuovi o tradizionali sempre più ricchi di personalità: la tua.

Make new or traditional bakery products with an increasing personality: yours.

Faridea è la gamma di sfarinati che offre soluzioni produttive sicure, stabili, performanti. Ogni prodotto Faridea si compone degli elementi fondamentali in grado di fare la differenza e consente, a chi lo desidera, di interpretare le ricette di base, personalizzandole a proprio gusto.

Faridea is a range of flours offering safe, stable and high performance production solutions. Each Faridea product is composed of essential elements able to make the difference; it allows those who wish to, to personalize basic recipes according to their own taste.

Dai forma ai tuoi pensieri.

Give shape to your thoughts.

Faridea è lo strumento perfetto per conquistare ogni cliente, perché si basa sulle qualità tecniche delle farine di base, miscelate con pochi altri ingredienti che forniscono le necessarie prestazioni integrative atte a migliorare i processi e la resa finale. Faridea incontra le esigenze di chi vuole ottimizzare la realizzazione dei propri prodotti da forno in termini di shelf life, facilità esecutiva, ripetibilità o vuole ampliare la propria offerta con ricette allineate ai nuovi gusti e stili alimentari. Ciascun prodotto Faridea risulta tanto prestante e specifico quanto versatile nelle mani dell'artigiano.

Faridea is the perfect tool for winning over any customer because it is based on the technical qualities of the base flours, mixed with only a few other ingredients providing the necessary additional performance to improve processes and the final result.

Faridea meets the demands of those who wish to optimise the production of their baked products in terms of shelf life, easy execution, repeatability or those who want to expand their range with recipes aligned with new tastes and eating habits.

Each Faridea product is both high performing and specific as well as versatile in the hands of the artisan.



Con Faridea puoi:

With faridea you can: _____

1. SEMPLIFICARE IL TUO LAVORO FACILITATE YOUR WORK

- velocizza i processi
- delega le produzioni

- *speed up the processes*
- *delegate the process*

2. PERSONALIZZARE I PRODOTTI PERSONALISE YOUR PRODUCTS

- uniforma i risultati
- migliora le caratteristiche organolettiche
- rinnova l'assortimento

- *standardize results*
- *improve organoleptic characteristics*
- *renew your range of products*

3. DIVERSIFICARE IL TUO NEGOZIO DIVERSIFY YOUR SHOP

- amplia l'assortimento proposto
- soddisfa più tipologie di clienti
- gestisci richieste last minute

- *expand your product range*
- *satisfy more types of customers*
- *manage last minute requests*



Una linea per due famiglie.

A range for two families.

La linea Faridea si suddivide in due famiglie di prodotti:
The Faridea range is divided into two product families:

Ingredienti tecnici

Coadiuvanti e miglioratori da aggiungere alle farine per migliorare le rese ai processi lievitativi che ricorrono al freddo o al sistema diretto espresso.

Technical ingredients

Adjuvants and improvers to be added to the flours to improve the yields of cold and direct express leavening processes.



MIGLIORATORE
IMPROVER

Miscele speciali

Mix da utilizzare al 100% o in aggiunta a farine convenzionali per realizzare prodotti da forno, dolci o salati.

Si suddividono in tre tipologie:

Special mixes

Mixes that can be used alone or with conventional flours to make baked, sweet and savoury goods. They are divided into three types:



PANE MIX



MULTI MIX



DOLCE MIX

All'origine di tante storie.

At the origin of many stories.

La linea Faridea nasce dall'esperienza e dalle competenze di Agugiaro&Figna Molini spa in ambito molitorio e in tutti i settori della filiera. Oltre a essere il primo molino italiano ad avere realizzato una gamma di lieviti madre in polvere, grazie alla propria attività sperimentale nella realizzazione dei prodotti da forno, è diventato un punto di riferimento in Italia e nel mondo delle farine di qualità.

The Faridea range is the result of the experience and expertise of Agugiaro&Figna Molini spa in the milling industry and in all the sectors of the supply chain. In addition to being the first Italian mill to create a range of mother yeast in powder, it has become a landmark in Italy and all over the world for quality flours thanks to its experimental activity in the production of baked goods.



Metodo italiano

The Italian method

Faridea è stata realizzata per aderire perfettamente alle tecniche italiane dell'arte bianca, tra rispetto dei canoni tradizionali e varianti personalizzate.

Si basa sulle qualità tecnologiche e organolettiche delle migliori farine speciali, realizzate esclusivamente in Italia, da competenze italiane, con grani selezionati in Italia e in quelle zone del mondo dove ciascuna annata agraria offre il prodotto naturale migliore possibile.

Con Faridea l'artigiano può raccontare i propri prodotti con facilità, a partire dai rilievi evidenziati in questo vademecum, in particolare alla voce SINTESI nella descrizione di ciascun prodotto.

Le miscele contrassegnate da etichetta pulita sono prive di additivi, coloranti, emulsionanti, stabilizzanti e conservanti. Le miscele esclusive per dolci, quando lo contemplano, prediligono aroma naturale.

Faridea was created to adhere perfectly to the Italian baking techniques, respecting traditional standards and personalised variations.

It is based on the technological and organoleptic qualities of the best special flours, made exclusively in Italy, using Italian expertise as well as wheat selected in Italy and in those areas of the world where each crop offers the best possible natural product.

With Faridea, artisans can easily tell the story of their products, starting from what is highlighted in this handbook, with particular reference to the SYNTHESIS of each product description.

Mixes marked with a clean label are free from additives, colourants, emulsifiers, stabilisers and preservatives. The special mixes for cakes, when provided for, prefer natural flavouring.





MIGLIORATORE *IMPROVER*

K1 HELP

K2 FROST

K3 SOFT

K4 VITAL

GOLD MALT





K1 HELP

TIPOLOGIA / TYPE	Pane	Bread
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Coadiuvante enzimatico per pane	Enzymatic adjuvant for bread
PRODOTTI / PRODUCTS	Tutti i tipi di pane Baguette, Soffiate, Ciabatte	All types of bread Baguettes, Puffed bread, Ciabatta bread
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS	Volume e croccantezza Stabilizza lavorazione diretta	Volume and crunchiness It stabilises direct processing
DOSE IMPIEGO / DOSAGE	0,5% - 1% su farina	0,5% - 1% of the weight of the flour
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di GRANO tenero essiccata, farina di GRANO tenero maltato, enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi), agente di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di soia, uova, latte, semi di sesamo, lupini	Dried soft WHEAT flour, malted soft WHEAT flour, food enzymes (hemicellulase, amylase), flour treatment agent: ascorbic acid May contain traces of soy, egg, milk, sesame seeds, lupin beans
ETICHETTA / LABEL	Pulita	Clean
SINTESI / SYNTHESIS	Lievitazione Volume	Leavening Volume
PACK / PACK	Sacco carta 10 kg	Paper bag 10 kg / 22 lb

K2 FROST

TIPOLOGIA / TYPE	Pane + Dolci	Bread + Cakes
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Miglioratore enzimatico con lecitina di girasole per prodotti da forno	Enzymatic improver with sunflower lecithin for bakery products
PRODOTTI / PRODUCTS	Tutti i tipi di pane Dolci lievitati	All types of bread Leavened cakes
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS	Ottimizza la tenuta della crosta Favorisce la ripresa della lievitazione interrotta con l'abbassamento delle temperature Migliora e prolunga la conservazione ottimale dei prodotti surgelati	It optimises the maintenance of the crust It favours the resumption of leavening that was interrupted by lowering the temperature It improves and prolongs the optimal preservation of frozen products
DOSE IMPIEGO / DOSAGE	0,5% - 1% su farina	0,5% - 1% of the weight of the flour
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di GRANO tenero maltato, farina di GRANO tenero essiccata, emulsionante: lecitina di girasole; agenti di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi) Può contenere tracce di soia, uova, latte, semi di sesamo, lupini	Malted soft WHEAT flour, dried soft WHEAT flour, emulsifier: sunflower lecithin; flour treatment agent: ascorbic acid; food enzymes (hemicellulase, amylase) May contain traces of soy, egg, milk, sesame seeds, lupin beans
SINTESI / SINTESI	Surgelazione, ferma lievitazione Volume Lievitazione	Freezing, controlled leavening Volume Leavening
PACK / PACK	Sacco carta 8 kg	Paper bag 8 kg / 17 lb



K3 SOFT

TIPOLOGIA / TYPE	Pane	Bread
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Miglioratore enzimatico con emulsionante per pane	Enzymatic improver with emulsifier for bread
PRODOTTI / PRODUCTS	Tutti i tipi di pane Produzioni manuali e automatizzate	All types of bread Manual and automated productions
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS	Favorisce la doratura del pane, evita la colorazione rossa Assicura la tenuta e stabilizza le lievitazioni in tutte le fasi del processo produttivo Garantisce crosta sottile e friabile, struttura uniforme a elevato volume Conferisce morbidezza al prodotto finito Consigliato sia con ferma lievitazione sia con surgelazione	It favours the golden colour and avoids the red one It ensures the tightness and stabilizes the raising in all the phases of the production process It guarantees a thin and crumbly crust, a high-volume uniform structure It gives softness to the finished product Recommended both for controlled leavening and freezing
DOSE IMPIEGO / DOSAGE	1% su farina	1% of the weight of the flour
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di GRANO tenero essiccata, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi; farina di GRANO tenero maltato, enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi), destrosio, agente di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di soia, uova, latte, semi di sesamo, lupini	Dried soft WHEAT flour, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric esters of mono- and diglycerides of fatty acids; malted soft WHEAT flour, food enzymes (hemicellulase, amylase), dextrose, flour treatment agent: ascorbic acid. May contain traces of soy, egg, milk, sesame seeds, lupin beans
SINTESI / SINTESI	Surgelazione, ferma lievitazione Morbidezza Lievitazione	Freezing, controlled leavening Softness Leavening
PACK / PACK	Sacco carta 10 kg	Paper bag 10 kg / 22 lb

K4 VITAL

TIPOLOGIA / TYPE	Pane + Dolci	Bread + Cakes
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Coadiuvante enzimatico con lievito madre per impasti lievitati	Enzymatic adjuvant with mother yeast for leavened dough
PRODOTTI / PRODUCTS	Tutti i tipi di pane Baguette, Ciabatte, Soffiate Dolci lievitati	All types of bread Baguettes, Ciabatta bread, Puffed bread Leavened cakes
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS	Crosta sottile e friabile, struttura uniforme Favorisce lo sviluppo di volume e di mollica morbida ben alveolata Stabilizza le lievitazioni Consigliato sia con ferma lievitazione sia con surgelazione	Thin and crumbly crust, uniform structure It promotes the development of volume and well-alveolate soft inner part of the bread It stabilises the leavening processes Recommended both for controlled leavening and freezing
DOSE IMPIEGO / DOSAGE	1,5%-2% su farina Non impiegare con farine maltate Ridurre lievito "di birra" del 20-30%	1,5%-2% of the weight of the flour Do not use with malted flours Reduce the quantity of "brewer's" yeast by 20% - 30%
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di GRANO tenero essiccata, lievito madre essiccato di frumento 30%, enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi), agente di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di soia, uova, latte, semi di sesamo, lupini	Dried soft WHEAT flour, dried WHEAT mother yeast 30%, food enzymes (hemicellulase, amylase), flour treatment agent: ascorbic acid May contain traces of soy, egg, milk, sesame seeds, lupin beans
ETICHETTA / LABEL	Pulita	Clean
SINTESI / SYNTHESIS	Con lievito madre Surgelazione, ferma lievitazione Lievitazione	With mother yeast Freezing, controlled leavening Leavening
PACK / PACK	Sacco carta 10 kg	Paper bag 10 kg / 22 lb



GOLD MALT

TIPOLOGIA / TYPE	Pane e pizza	Bread and Pizza
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Farina di grano tenero maltato	Malted soft wheat flour
PRODOTTI / PRODUCTS	Tutti i tipi Baguette, Soffiate, Ciabatte, Grissini, Focaccia, Pizza	All types of bread Baguette, Soffiate, Ciabatte, Breadstick, Focaccia Bread, Pizza
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS	Alto potere diastatico (> 15000 u.pollack) Migliora la lievitazione Favorisce lo sviluppo di una struttura regolare e morbida Crosta dorata Esalta il sapore dolce del grano	High diastatic power (> 15000 u.pollack) It improves leavening It favours the growth of a regular and soft structure Golden crust It brings out the sweet flavour of wheat
DOSE IMPIEGO / DOSAGE	0,5%-1% - pane 1%-2% - focacce e grissini 0,2% - 0,6% - pizza (se necessario negli impasti diretti; soltanto nella farina di rinfresco negli impasti indiretti)	0,5% - 1% - for bread 1% - 2% - for focaccia bread and breadstick 0,2% - 0,6% - for pizza (if necessary in direct doughs; only in the flour for refreshments of indirect doughs)
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di GRANO tenero maltato Può contenere tracce di soia, uova, latte, semi di sesamo	Malted soft WHEAT flour May contain traces of soy, egg, milk, sesame seeds
ETICHETTA / LABEL	Pulita	Clean
SINTESI / SYNTHESIS	Colore Lievitazione Volume Fragranza	Colour Leavening Volume Fragrance
PACK / PACK	Sacco carta 25 kg Sacco multifilm 1 kg	Paper bag 25 kg/55lb Multifilm bag 1 kg/2,2 lb



PANE MIX

BAGUETTE

TARTARUGA

ARABO

RUSTICO

GRAN SOIA

GRAN SEMOLA INTEGRALE

GRAN TEGLIA





BAGUETTE

TIPOLOGIA / TYPE	Pane	Bread
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Mix baguette tradizionale specifico per pane tipico	Special mix for traditional bread
PRODOTTI / PRODUCTS	Baguette, Filoni, Sfilatini	Baguette, Loaves, Sfilatino bread
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS	Metodo diretto e/o con ferma lievitazione Mollica morbida, crosta croccante e dorata Profumo caratteristico di grano	Direct method and/or with controlled leavening Soft crumb, crispy and golden crust Characteristic smell of wheat
DOSE IMPIEGO / DOSAGE	100%	100%
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di GRANO tenero tipo 0, farina di GRANO tenero essiccata, emulsionante: lecitina di girasole; agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi) Può contenere tracce di soia, uova, latte, semi di sesamo, lupini	Soft WHEAT flour type 0, malted soft WHEAT flour, dried soft WHEAT flour, emulsifier: sunflower lecithin; flour treatment agent: ascorbic acid; food enzymes (hemicellulase, amylase) May contain traces of soy, egg, milk, sesame seeds, lupin beans
SINTESI / SYNTHESIS	ALLA FRANCESE Morbida al cuore, crosta croccante Fragranza di grano Semplicità	FRENCH STYLE Soft inside, crispy crust Fragrance of wheat Simplicity
PACK / PACK	Sacco carta 10 kg	Paper bag 10 kg / 22 lb

TARTARUGA

TIPOLOGIA / TYPE	Pane	Bread
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Mix con avena e mais specifico per pane tipico	Special mix for traditional bread with oat and corn
PRODOTTI / PRODUCTS	Tartaruga, Maggiolini, Pane stampato	Tartaruga bread, Maggiolini bread, Shaped bread
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS	Crosta friabile, cuore morbido Sapore e fragranza caratteristiche Produzione diretta	Crumbly crust, soft inside Characteristic flavour and fragrance Direct production
DOSE IMPIEGO / DOSAGE	100%	100%
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di GRANO tenero tipo 0, farina di fiocchi d' AVENA integrale 5%, farina di mais 5%, farina di GRANO tenero maltato, farina di GRANO tenero essiccata; emulsionante: lecitina di girasole; LATTE scremato in polvere, destrosio, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi) Può contenere tracce di cereali contenenti glutine, soia, uova, semi di sesamo, lupini	Soft WHEAT flour type 0, wholemeal OAT flakes flour 5%, cornflour 5%, malted soft WHEAT flour, dried soft WHEAT flour; emulsifier: sunflower lecithin; skimmed MILK powder, dextrose, flour treatment agent: ascorbic acid; food enzymes (hemicellulase, amylase) May contain traces of cereal containing gluten, soy, egg, sesame seeds, lupin beans
SINTESI / SYNTHESIS	Con avena e mais Crosta sottile e friabile Fragrante	With oat and corn Thin and crumbly crust Fragrant
PACK / PACK	Sacco carta 10 kg	Paper bag 10 kg / 22 lb



ARABO

TIPOLOGIA / TYPE	Pane	Bread
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Mix con avena specifico per pane tipico	Specific mix with oat for Arabian bread
PRODOTTI / PRODUCTS	Pane Arabo Pane morbido senza crosta	Arabian bread Soft bread without crust
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS	Struttura morbida Fragranza intensa , sapore delicato Produzione con metodo diretto, manuale o meccanica Lunga conservabilità	Soft stucture Intense fragrance, delicate flavour Manual or automated production with direct method Long shelf life
DOSE IMPIEGO / DOSAGE	100%	100%
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di GRANO tenero tipo 0, fiocchi di AVENA integrale 4%, lievito madre essiccato di FRUMENTO , farina di GRANO tenero maltato, farina di GRANO tenero essiccata, emulsionante: lecitina di girasole; agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi) Può contenere tracce di soia, uova, latte, semi di sesamo, lupini	Soft WHEAT flour type 0, wholemeal OAT flakes 4%, dried WHEAT mother yeast, malted soft WHEAT flour, dried soft WHEAT flour, emulsifier: sunflower lecithin; flour treatment agent: ascorbic acid; food enzymes (hemicellulase, amylase) May contain traces of soy, egg, milk, sesame seeds, lupin beans
SINTESI / SYNTHESIS	Con avena Morbido, saporito	With oat Soft, tasty
PACK / PACK	Sacco carta 10 kg	Paper bag 10 kg / 22 lb

RUSTICO

TIPOLOGIA / TYPE	Pane	Bread
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Mix rustico ai cereali e semi, versatile per pani caratteristici	Rustic mix with cereals and seeds, versatile and suitable for the production of characteristic bread
PRODOTTI / PRODUCTS	Pane di campagna grande, pagnottelle, filoni morbidi	Big rustic bread, small and soft loaves
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS	Ampio bouquet di profumi e sapori Aspetto rustico, di colore bruno Struttura morbida e omogenea Lunga conservabilità	Wide bouquet of fragrance Rustic aspect, brown colour Soft and homogeneous stucture Long shelf life
DOSE IMPIEGO / DOSAGE	100%	100%
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di GRANO tenero tipo 00, miscela ai cereali 20% (farina di fiocchi di ORZO decorticato, farina di fiocchi d' AVENA integrale, fiocchi di AVENA integrale, fiocchi di ORZO decorticato), miscela di semi 20% (semi di girasole decorticati, semi di SESAMO), farina di GRANO tenero integrale, farina di GRANO tenero essiccata, lievito madre essiccato di FRUMENTO , enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi), agente di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di soia, uova, latte, semi di sesamo, lupini	Soft WHEAT flour type 00, cereals mix 20% (dehulled BARLEY flakes flour, wholemeal OAT flakes flour, wholemeal OAT flakes, dehulled BARLEY flakes), seed mixture 20% (dehulled sunflower seeds, SESAME seeds), wholemeal soft WHEAT flour, dried soft WHEAT flour, dried WHEAT mother yeast, food enzymes (hemicellulase, amylase), flour treatment agent: ascorbic acid May contain traces of soy, egg, milk, sesame seeds, lupin beans
ETICHETTA / LABEL	Pulita	Clean
SINTESI / SYNTHESIS	CEREALI E SEMI Saporito, bruno, morbido	CEREALS AND SEEDS Tasty, brown, soft
PACK / PACK	Sacco carta 10 kg	Paper bag 10 kg / 22 lb



GRAN SOIA

TIPOLOGIA / TYPE	Pane	Bread
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Mix alla soia sfarinata e in granella, versatile, per pani caratteristici	Flour and grain soy mix, versatile and suitable for the production of characteristic bread
PRODOTTI / PRODUCTS	Pane e filoni leggeri, saporiti, fragranti	Bread; light, tasty and fragrant loaves
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS	Gusto dalle note saporite Ricca di proteine vegetali, presenta un ridotto contenuto di carboidrati rispetto alle farine tradizionali di grano tenero Impasti asciutti lavorabili anche a macchina	Tasty Rich in vegetable protein, it presents low contents of carbohydrates when compared to soft wheat traditional flours Dry doughs that can also be machine processed
DOSE IMPIEGO / DOSAGE	100%	100%
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di grano tenero tipo 0, miscela di SOIA 21% (granella di SOIA , farina di SOIA), farina di GRANO tenero essiccata, lievito madre essiccato di FRUMENTO , farina di GRANO tenero maltato, enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi), agente di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di cereali contenenti glutine, uova, latte, semi di sesamo, lupini	Soft WHEAT flour type 0, SOY mix 21% (SOY grain grits, SOY flour), dried soft WHEAT flour, dried WHEAT mother yeast, malted soft WHEAT flour, food enzymes (hemicellulase, amylase), flour treatment agent: ascorbic acid May contain traces of cereals containing gluten, egg, milk, sesame seeds, lupin beans
ETICHETTA / LABEL	Pulita	Clean
SINTESI / SYNTHESIS	FIBRE E PROTEINE VEGETALI Saporita, leggera	VEGETABLE FIBRES AND PROTEINS Tasty, light
PACK / PACK	Sacco carta 10 kg	Paper bag 10 kg / 22 lb

GRAN SEMOLA INTEGRALE

TIPOLOGIA / TYPE	Pane	Bread
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Mix alla Semola Integrale di grana fine, versatile per pani e prodotti da forno caratteristici	Mix with whole durum wheat semolina, versatile for bread and characteristic bakery products
PRODOTTI / PRODUCTS	Pane tipo pugliese, zoccoletti, ciabattine, focaccia salata, pane in cassetta	Apulian bread, Zocchetto bread, Ciabatta bread, Savoury ciabatta, Sandwich bread
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS	Crosta generosa, mollica omogenea e spugnosa Abbondanza di fibre, leggerezza del prodotto finito Docile in lavorazione, predilige idratazioni elevate Gusto, profumo e consistenza caratteristici del grano duro Mantenimento lungo del prodotto cotto	Abundant crust, homogeneous and spongy crumb Rich in fibres, light finished product Easily workable, it requires high hydration Taste, aroma and texture typical of durum wheat Long preservation of the product once cooked
DOSE IMPIEGO / DOSAGE	100%	100%
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Semola integrale di GRANO duro 68%, farina di GRANO tenero tipo 0, lievito madre essiccato di FRUMENTO , farina di GRANO tenero essiccata, farina di GRANO tenero maltato, enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi), agente di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di soia, uova, latte, semi di sesamo, lupini	Whole durum WHEAT semolina 68%, soft WHEAT flour type 0, dried WHEAT mother yeast, dried soft WHEAT flour, malted soft WHEAT flour, food enzymes (hemicellulase, amylase), flour treatment agent: ascorbic acid May contain traces of soy, egg, milk, sesame seeds, lupin beans
ETICHETTA / LABEL	Pulita	Clean
SINTESI / SYNTHESIS	FIBRE NATIVE Tenace, gustosa, morbida Alta idratazione	NATIVE FIBRES Tough, tasty, soft High hydration
PACK / PACK	Sacco carta 10 kg	Paper bag 10 kg / 22 lb



GRAN TEGLIA

TIPOLOGIA / TYPE	Pizza	Pizza
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Mix per pizza in teglia e focaccia	Mix for soft pan pizza and focaccia
PRODOTTI / PRODUCTS	Pizza in teglia, focaccia, pani e dolci morbidi	Pan pizza, Focaccia, Bread and Soft cakes
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS	Impasti a brevi lievitazioni Consistenza morbida al cuore, friabile all'esterno Mantenimento lungo del precotto surgelato e del precotto a 4°(ca 48h) Favorisce la rigenerazione breve	Short leavening doughs Soft texture inside, crumbly outside Long preservation of the precooked, deep-frozen product and of the precooked one at 4° (about 48h) It favours the short regeneration
DOSE IMPIEGO / DOSAGE	100%	100%
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di GRANO tenero tipo 0, farina di SOIA , destrosio, farina di GRANO tenero essiccata, lievito disattivato, farina di GRANO tenero maltato, enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi), agente di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di cereali contenenti glutine, uova, latte, semi di sesamo, lupini	Soft WHEAT flour type 0, SOY flour, dextrose, dried soft WHEAT flour, deactivated yeast, malted soft WHEAT flour, food enzymes (hemicellulase, amylase), flour treatment agent: ascorbic acid May contain traces of cereals containing gluten, egg, milk, sesame seeds, lupin beans
ETICHETTA / LABEL	Pulita	Clean
SINTESI / SYNTHESIS	PIZZA SOFFICE Saporita, delicata	SOFT PIZZA Tasty, delicate
PACK / PACK	Sacco carta 10 kg	Paper bag 10 kg / 22 lb



GRAN LATTE

GRAN RISO

GRAN MUESLI

CEREALI PIÙ

DUNKEL

SOLE MAIS





GRAN LATTE

TIPOLOGIA / TYPE	Pane + Dolci	Bread + Cakes
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Mix per pane al latte versatile per prodotti da forno dolci o salati	Mix for buns, versatile for sweet and savoury bakery products
PRODOTTI / PRODUCTS	Pane sandwich, pane hamburger, panettoni gastronomici, pane in cassetta, panini morbidi, pane al latte, pandolce, trecce	Sandwich bread, Hamburger bread, Gourmet panettone, Sliced bread, Soft rolls, Buns, Sweet bread, Braided bread
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS	Pane di crosta sottile, mollica leggera e soffice Mantenimento lungo del prodotto cotto Favorisce l'impiego della surgelazione nel processo produttivo e garantisce il mantenimento del prodotto cotto in congelatore da parte del consumatore	Bread with a thin crust and light and soft crumb Long preservation of the product once baked It favours the use of deep-freezing in the production process and it guarantees the maintenance of the baked product in the freezer by the consumer
DOSE IMPIEGO / DOSAGE	100%	100%
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di GRANO tenero tipo 00, olio di cocco raffinato in polvere (olio di cocco raffinato, sciroppo di glucosio, caseinato di sodio - LATTE -), zucchero, LATTE scremato in polvere 2%, farina di GRANO tenero maltato, farina di GRANO tenero essiccata, emulsionante: lecitina di girasole; agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi) Può contenere tracce di soia, uova, latte, semi di sesamo, lupini	Soft WHEAT flour type 00, fine coconut oil powder (fine coconut oil powder, glucose syrup, sodium caseinate - MILK -), sugar, skimmed MILK powder 2%, malted soft WHEAT flour, dried soft WHEAT flour, emulsifier: sunflower lecithin; flour treatment agents: ascorbic acid; food enzymes (hemicellulase, amylase) May contain traces of soy, egg, milk, sesame seeds, lupin beans
SINTESI / SYNTHESIS	DELICATO Morbido	DELICATE Soft
PACK / PACK	Sacco carta 10 kg	Paper bag 10 kg / 22 lb

GRAN RISIO

TIPOLOGIA / TYPE	Pane + Dolci	Bread + Cakes
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Mix con riso, versatile per pane e prodotti da forno, dolci o salati, leggeri e friabili	Rice mix, versatile for bread and light and crumbly bakery products, both sweet and savoury
PRODOTTI / PRODUCTS	Panini, pane in cassetta, fette biscottate, pandolce, biscotti, frolle, cake, torte da forno	Rolls, Sandwich bread, Rusks, Sweet bread, Biscuits, Shorbbreads, Cake, Baked pie
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS	Con riso cotto in chicchi Pane dalla crosta sottile, mollica leggera e soffice Torte di pasta morbida Biscotti friabili	With cooked rice grains Bread with a thin crust and light and soft crumb Soft cakes Crumbly shortbreads
DOSE IMPIEGO / DOSAGE	100% o in miscela	100% or blended in mixes
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di GRANO tenero tipo 00, miscela di riso 12% (farina di riso, riso cotto e disidratato), farina di GRANO tenero essiccata, lievito madre essiccato di FRUMENTO , enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi), agenti di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di soia, uova, latte, semi di sesamo, lupini	Soft WHEAT flour type 00, rice mix 12% (rice flour, cooked and dehydrated rice), dried soft WHEAT flour, dried WHEAT mother yeast, food enzymes (hemicellulase, amylase), flour treatment agent: ascorbic acid May contain traces of soy, egg, milk, sesame seeds, lupin beans
ETICHETTA / LABEL	Pulita	Clean
SINTESI / SYNTHESIS	CON CHICCHI DI RISIO Friabile	WITH RICE GRAINS Crumbly
PACK / PACK	Sacco carta 10 kg	Paper bag 10 kg / 22 lb



GRAN MUESLI

TIPOLOGIA / TYPE	Pane + Dolci	Bread + Cakes
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Mix nero multi cereali con semi, versatile e aromatico, per pane e prodotti da forno dolci o salati	Dark multigrain mix with seeds, versatile and aromatic, for bread, for sweet and savoury bakery products
PRODOTTI / PRODUCTS	Pane in cassetta, panini, filoni, grissini, frolle, cake, dolci lievitati e sfogliati	Sandwich bread, Rolls, Loaves, Breadsticks, Shortbreads, Cakes, Leavened cakes
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS	Colorazione scura intensa, inconfondibili note tostate, piacevolmente acidule Utilizzabile in purezza o in miscela con farine tradizionali per caratterizzare pani e dolci, lievitati e non Idonea alla laminazione miscelata al 50% Conferisce struttura morbida con texture fine e omogenea Mantenimento lungo del prodotto cotto	Intense dark colour, unforgettable toasted and sour notes Use 100% or blend with traditional flours to characterize bread and cake, both leavened or not Suitable for lamination mixed at 50% It confers a soft structure and a fine and homogeneous texture Long preservation of the product once cooked
DOSE IMPIEGO / DOSAGE	100% o in miscela	100% or blended in mixes
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di GRANO tenero tipo 0, farine di cereali 24% (farina di SEGALE , farina di fiocchi d' AVENA integrale, farina di fiocchi d' ORZO decorticato, farina di malto d' ORZO nero torrefatto), miscela di semi 13% (semi di girasole decorticati, semi di SESAMO , semi di lino), farina di GRANO tenero essiccata, lievito madre essiccato di FRUMENTO , enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi, lipasi); agente di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di soia, uova, latte, lupini	Soft WHEAT flour type 0, cereals flour 24% (RYE flour, wholemeal OAT flakes flour, dehulled BARLEY flakes flour, roasted black BARLEY malt flour), seed mixture 13% (dehulled sunflower seeds, SESAME seeds, flax seeds), dried soft WHEAT flour, dried WHEAT mother yeast, food enzymes (hemicellulase, amylase, lipase); flour treatment agent: ascorbic acid May contain traces of soy, egg, milk, lupin beans
ETICHETTA / LABEL	Pulita	Clean
SINTESI / SYNTHESIS	CEREALI E SEMI Aromatico, nero, intenso	CEREALS AND SEEDS Aromatic, black, intense
PACK / PACK	Sacco carta 10 kg	Paper bag 10 kg / 22 lb

CEREALI PIÙ

TIPOLOGIA / TYPE	Pane + Dolci	Bread + Cakes
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Mix multi cereali con semi, versatile, per pane e prodotti da forno dorati, dolci o salati	Multigrain mix with seeds, versatile, for bread and sweet and savoury bakery products
PRODOTTI / PRODUCTS	Pagnottelle, filoni, grissini, frolle, cake, dolci lievitati e sfogliati	Rolls, Loaves, Breadsticks, Shortbreads, Cakes, Leavened cakes and Puff Pastry
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS	Colorazione dorata, gusto dolcemente rotondo, morbidezza anche nei piccoli formati Utilizzabile in purezza o in miscela con farine tradizionali per caratterizzare pani e dolci, lievitati e non Idonea alla laminazione miscelata al 50% Favorisce l'impiego della surgelazione nel processo produttivo e del congelamento da parte del cliente finale per la conservazione	Golden colour, gently round taste, soft even in small formats Use 100% or blend with traditional flours to characterize bread and cake, both leavened or not Suitable for lamination mixed at 50% It favours the use of deep-freezing in the production process and guarantees the maintenance of the baked product in the freezer by the consumer
DOSE IMPIEGO / DOSAGE	100% o in miscela	100% or blended in mixes
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di GRANO tenero tipo 0, miscela di semi 10,4% (semi di SESAMO , semi di lino, semi di miglio decorticati), farine di cereali 8,9% (semola di GRANO duro rimacinata, farina di fiocchi d' ORZO decorticato, farina di fiocchi d' AVENA integrale, farina di SEGALE), granella di SOIA , farina di SOIA , lievito madre essiccato di FRUMENTO , farina di GRANO tenero maltato, farina di GRANO tenero essiccata, emulsionante: lecitina di girasole; agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi) Può contenere tracce di uova, latte, lupini	Soft WHEAT flour type 0, seed mixture 10.4% (SESAME seeds, flax seeds, dehulled millet seeds), cereal flours 8.9% (remilled durum WHEAT semolina, decorticated BARLEY flakes flour, wholemeal OAT flakes flour, RYE flour), SOY grain grits, SOY flour, dried WHEAT mother yeast, malted soft WHEAT flour, dried soft WHEAT flour, emulsifier: sunflower lecithin; flour treatment agent: ascorbic acid; food enzymes (hemicellulase, amylase) May contain traces of egg, milk, lupin beans
SINTESI / SYNTHESIS	CEREALI E SEMI Saporiti, dorati, morbidi	CEREALS AND SEEDS Tasty, golden coloured, soft
PACK / PACK	Sacco carta 10 kg	Paper bag 10 kg / 22 lb



DUNKEL

TIPOLOGIA / TYPE	Pane + Dolci	Bread + Cakes
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Mix scuro multi cereali con semi, versatile per pane e prodotti da forno, dolci e salati	Dark multigrain mix with seeds, versatile for bread and sweet and savoury bakery products
PRODOTTI / PRODUCTS	Pagnottelle, filoni, grissini, frolle, cake	Rolls, Loaves, Breadsticks, Shorbread, Cakes
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS	Colorazione scura, sapore intenso, morbidezza lunga anche in formati piccoli. Utilizzabile in purezza o in miscela con le farine tradizionali per caratterizzare pani e dolci, lievitati e non Idonea alla laminazione miscelata al 50% Favorisce l'impiego della surgelazione nel processo produttivo e del congelamento da parte del cliente finale per la conservazione	Dark colour, intense taste, soft for a long time even in small formats Use 100% or blend with traditional flours to characterize bread and cake, both leavened or not Suitable for lamination mixed at 50% It favours the use of deep-freezing in the production process and guarantees the maintenance of the baked product in the freezer by the consumer
DOSE IMPIEGO / DOSAGE	100% o in miscela	100% or blended in mixes
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di GRANO tenero integrale, miscela ai cereali 11,5% (fiocchi d' AVENA integrale, farina di mais, farina di SEGALE , farina di fiocchi d' ORZO decorticato, farina di riso, farina di malto d' ORZO nero torrefatto), miscela di semi 10% (semi di SESAMO , semi di lino, semi di miglio decorticati), semola di SOIA decorticata tostata, GLUTINE di GRANO tenero, farina di GRANO tenero essiccata, LATTE scremato in polvere, lievito madre essiccato di FRUMENTO , zucchero, destrosio, enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi), agente di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di cereali contenenti glutine, uova, lupini	Wholemeal soft WHEAT flour, cereal mix 11,5% (wholemeal OAT flakes, corn flour, RYE flour, decorticated BARLEY flakes flour, rice flour, roasted black BARLEY malt flour), seed mixture 10% (SESAME seeds, flax seeds, dehulled millet seeds), toasted dehulled SOY semolina, soft WHEAT GLUTEN , soft dried WHEAT flour, skimmed MILK powder, dried WHEAT mother yeast, sugar, dextrose, food enzymes (hemicellulase, amylase); flour treatment agent: ascorbic acid May contain traces of cereals containing gluten, egg, lupin beans
SINTESI / SYNTHESIS	Pulita	Clean
PACK / PACK	INTEGRALE AI SEMI E CEREALI Scura, morbida	WHOLEMEAL, SEEDS AND CEREALS Dark, soft
PACK	Sacco carta 10 kg	Paper bag 10 kg / 22 lb

SOLE MAIS

TIPOLOGIA / TYPE	Pane + Dolci	Bread + Cakes
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Mix con mais e semi di girasole, versatile per pane e prodotti da forno	Corn mix with sunflower seeds, versatile for bread and bakery products
PRODOTTI / PRODUCTS	Pagnottelle, grissini, cake, frolle, biscotti, dolci lievitati e sfogliati	Rolls, Breadsticks, Cakes, Shortbread, Biscuits, Leavened cakes and Puff Pastry
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS	Morbida al cuore con effetto crispy Dolcezza rustica del mais, note oleose dei semi di girasole, colorazione giallo paglierino Utilizzabile in purezza o in miscela con le farine tradizionali per caratterizzare pani e dolci, lievitati e non Idonea alla laminazione miscelata al 50%	Soft inside with crispy effect Rustic sweetness of corn, oily notes of sunflower seeds, sunny yellow colour Use 100% or blend with traditional flours to characterize bread and cake, both leavened or not Suitable for lamination mixed at 50%
DOSE IMPIEGO / DOSAGE	100% o in miscela	100% or blended in mixes
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di GRANO tenero tipo 00, farina di mais 14,5%, estruso di mais frantumato 10% (farina di mais 98,8%, sale), semi di girasole decorticati 7%, GLUTINE di GRANO tenero, olio di oliva in polvere (olio di oliva, sciroppo di glucosio, caseinato di sodio - LATTE -), farina di GRANO tenero essiccata, lievito madre essiccato di FRUMENTO , spezie (curcuma), enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi); agente di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di soia, uova, frutta a guscio, semi di sesamo, lupini	Soft WHEAT flour type 00, corn flour 14,5%, crushed extruded maize 10% (corn flour 98,8%, salt), dehulled sunflower seeds 7%, soft WHEAT GLUTEN , olive oil powder (olive oil, glucose syrup, sodium caseinate - MILK -), dried soft WHEAT flour, dried WHEAT mother yeast, spices (curcuma), food enzymes (hemicellulase, amylase); flour treatment agent: ascorbic acid May contain traces of soy, egg, nuts, sesame seeds, lupin beans
ETICHETTA / LABEL	Pulita	Clean
SINTESI / SYNTHESIS	PANE E DOLCI AL MAIS Croccante, delicatamente ruvido	CORN BREAD AND CAKES Crispy and lightly rough
PACK / PACK	Sacco carta 10 kg	Paper bag 10 kg / 22 lb



DOLCE MIX

PRIMO IMPASTO

GRAN LIEVITI

GRAN CROISSANT

GRAN CAKE

GRAN SOFFICE

GRAN FROLLA

GRAN FERMENTO

PANETTONE +

BRIOCHE +





PRIMO IMPASTO

TIPOLOGIA / TYPE	Dolci	Cakes
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Mix per la realizzazione di pre impasti dolci fermentati, a base di lievito madre, emulsionante e ingredienti predosati. Panettone e grandi lievitati vanno rifiniti con la farina preferita nel secondo impasto	Mix for sweet fermented pre-dough, with mother yeast, emulsifier and pre-dosed ingredients In the second dough of Panettone and large leavened pastry products, use any favourite flour
PRODOTTI / PRODUCTS	Grandi lievitati a doppia fase di impasto: panettone, pandoro, colombe, focacce dolci, dolce delle rose, bussola Lievitati da colazione e fritti a impasto unico: croissant, cornetti, krapfen, ciambelle fritte, piccole veneziane da colazione, maritozzi	Large leavened pastry products with double dough: Panettone, Pandoro, Colomba, Sweetbread, Rose cake, Bussola Small leavened pastry products and viennoiseries, with direct dough, both baked or fried: Croissant, Brioche, Krapfen, Donut, Sweet bun, Maritozzo
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS	Permette di realizzare una base a fermentazione naturale ad acidità sicura ed equilibrata Facilmente personalizzabile Costanza e semplicità Declinabile in svariate tipologie di lievitati dolci Note aromatiche e organolettiche tipiche del lievito madre Mantenimento lungo del prodotto cotto	It allows to realize a natural fermentation base with stable and balanced acidity Easily customisable Constant quality, simple processing Declinable in several types of leavened cakes Aromatic and organoleptic notes typical of mother yeast Long preservation of the product once cooked
DOSE IMPIEGO / DOSAGE	100% per il primo impasto dei lievitati da ricorrenza; In miscela per impasti unici dei lievitati da colazione	100% in the first dough of large leavened products, as Panettone Mixed with flours for dough of small leavened products, as croissant
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di GRANO tenero tipo 00, zucchero, lievito madre essiccato di FRUMENTO (8%), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; destrosio, aroma naturale, sale, enzima alimentare (amilasi), agente di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di soia, uova, latte, semi di sesamo	Soft WHEAT flour type 00, sugar, dried WHEAT mother yeast (8%), emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids; dextrose, salt, natural flavouring, food enzyme (amylase), flour treatment agents: ascorbic acid May contain traces of soy, egg, milk, sesame seeds
SINTESI / SYNTHESIS	CON LIEVITO MADRE E AROMA NATURALE Morbido, duraturo, personalizzabile	WITH MOTHER YEAST AND NATURAL FLAVOURING Soft, durable, customisable
PACK / PACK	Sacco carta 10 kg	Paper bag 10 kg / 22 lb

GRAN LIEVITI

TIPOLOGIA / TYPE	Dolci	Cakes
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Mix unico per grandi lievitati (non richiede altra farina), a base di farina tipo 00 naturalmente robusta, emulsionante e ingredienti predosati	Complete mix for large leavened pastry products (does not require the use of any other flour), with naturally strong soft wheat flour type 00, emulsifier and pre-dosed ingredients
PRODOTTI / PRODUCTS	Panettone, Colomba, Veneziana, Pandoro, Focaccia, Dolce delle rose, Bussola	Panettone, Colomba, Sweet bread, Pandoro, Sweet Focaccia, Rose Cake, Bussola
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS	Costanza qualitativa, lavorazioni semplici, resa costante Personalizzabile con il proprio complesso aromatico Struttura morbida e alveolata Mantiene inalterate a lungo le caratteristiche organolettiche iniziali	Constant quality, simple processing, stable performance Customisable with the addition of one's own aromatic complex Soft and alveolate structure It keeps the initial organoleptic characteristics unchanged for a long time
DOSE IMPIEGO / DOSAGE	100%	100%
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di GRANO tenero tipo 00, zucchero, destrosio, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; sale, lievito madre essiccato di FRUMENTO , aroma naturale, enzima alimentare (amilasi) Può contenere tracce di soia, uova, latte, semi di sesamo	Soft WHEAT flour type 00, sugar, dextrose, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, salt, dried WHEAT mother yeast, natural flavouring, food enzyme (amylase) May contain traces of soy, egg, milk, sesame seeds
SINTESI / SYNTHESIS	SECONDO TRADIZIONE Con aroma naturale	TRADITIONAL STYLE With natural flavouring
PACK / PACK	Sacco carta 10 kg	Paper bag 10 kg / 22 lb



GRAN CROISSANT

TIPOLOGIA / TYPE	Dolci	Cakes
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Mix per lievitati da colazione, a base di farina tipo 00 naturalmente robusta e ingredienti predosati	Mix for small leavened pastry products and viennoseries, with naturally strong soft wheat flour type 00 and pre-dosed ingredients
PRODOTTI / PRODUCTS	Brioche, Croissant, piccole Veneziane, Fagottini, Treccine	Brioche, Croissant, Sweet bun, Rollé, Sweet small braid
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS	Favorisce l'eventuale laminazione con burro o margarina Struttura alveolata e voluminosa Consistenza morbida e leggera Favorisce l'impiego della surgelazione nel processo produttivo	It facilitates the lamination with butter or margarine Voluminous and alveolate structure Soft and light texture It facilitates the use of deep-freezing in the production
DOSE IMPIEGO / DOSAGE	100%	100%
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di GRANO tenero tipo 00, zucchero, tuorlo di UOVO in polvere, olio di cocco raffinato in polvere (olio di cocco raffinato, sciroppo di glucosio, caseinato di sodio - LATTE -), LATTE intero in polvere, sale, farina di GRANO tenero maltato, farina di GRANO tenero essiccata, emulsionante: lecitina di girasole; aromi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi) Può contenere tracce di soia, semi di sesamo, lupini	Soft WHEAT flour type 00, sugar, powdered EGG yolk, coconut refined fat powder (coconut refined fat, glucose syrup, sodium caseinate- MILK -), whole MILK powder, salt, malted soft WHEAT flour, dried soft WHEAT flour, emulsifier: sunflower lecithin; flavourings, flour treatment agent: ascorbic acid; food enzymes (hemicellulase, amylase) May contain traces of soy, sesame seeds, lupin beans
SINTESI / SYNTHESIS	LIEVITATI MORBIDI E VOLUMINOSI Secondo tradizione Lavorazione diretta	SOFT AND VOLUMINOUS LEAVENED PASTRY PRODUCTS Traditional style Direct process
PACK / PACK	Sacco carta 10 kg	Paper bag 10 kg / 22 lb

GRAN CAKE

TIPOLOGIA / TYPE	Dolci	Cakes
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Mix per la realizzazione di basi dolci morbide e spugnose, con farina tipo 0 naturalmente morbida e ingredienti predosati	Mix for soft and spongy sweet bases, with naturally fluffy soft wheat flour type 00 and pre-dosed ingredients
PRODOTTI / PRODUCTS	Cake, Muffin, Sacher, Ciambellone, Frangipane, Torte in stampo e in teglia, Ciambelle, Amor polenta	Cake, Muffin, Sacher, Angel Food Cake, Frangipane, Shaped Cakes, Donut, Amor polenta
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS	Permette di congelare i dolci prima e/o dopo la cottura Costanza qualitativa, lavorazioni semplici, resa sicura Struttura morbida, fine, omogenea, scioglievole Declinabile a piacere con cacao, paste di frutta secca, gocce di cioccolato, frutta candita	It allows to freeze the cakes both before or after cooking them Constant quality, simple processing, stable performance Fine, homogeneous and melting structure Declinable as you like with cacao, nut paste, chocolate drops, candied fruit
DOSE IMPIEGO / DOSAGE	100%	100%
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Zucchero, farina di GRANO tenero tipo 0, agenti lievitanti: pirofosfato di sodio, carbonato acido di sodio; aroma naturale, stabilizzante: gomma di guar; sale Può contenere tracce di soia, uova, latte, semi di sesamo	Sugar, soft WHEAT flour type 0, raising agents: disodium pyrophosphate, sodium hydrogen carbonate; natural flavouring, stabilizer: guar gum; salt May contain traces of soy, egg, milk, sesame seeds
SINTESI / SYNTHESIS	DOLCI MORBIDI E SCIOGLIEVOLI Con aroma naturale	MOUTH MELTING AND SOFT CAKES With natural flavouring
PACK / PACK	Sacco carta 10 kg	Paper bag 10 kg / 22 lb



GRAN SOFFICE

TIPOLOGIA / TYPE	Dolci	Cakes
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Mix Pan di Spagna per impasti dolci aerati, montati, leggeri, a base di farina tipo 00 naturalmente morbida e ingredienti predosati	Mix Sponge Cake for soft, airy, whipped and light dough with naturally fluffy soft wheat flour type 00 and pre-dosed ingredients
PRODOTTI / PRODUCTS	Pan di Spagna, Rollé, Biscuit, Margherita, Genoise	Sponge Cake, Sponge cake roll, Sponge biscuit, Angel Food Cake, Genoise
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS	Stabilizza la montata, sostiene lo sviluppo omogeneo e regolare in cottura, favorisce la ritenzione della bagna Modulabile in differenti strutture di pandispagna: a tenuta fine da inzuppare, elastico e morbido da arrotolare, strutturato per farcire e decorare Struttura porosa, leggermente elastica Consistenza soffice e leggera	It stabilises the whipped texture, it supports the homogeneous and regular development during cooking, it guarantees the retention of the syrup The sponge cake can be customisable in different structures: firm to be soaked, soft and elastic to be rolled, structured to be filled and decorated Porous and gently elastic structure Soft and light texture
DOSE IMPIEGO / DOSAGE	100%	100%
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Zucchero, amido di mais, farina di GRANO tenero tipo 00, farina di GRANO tenero termotrattata, destrosio, emulsionanti: sali di sodio, potassio e calcio degli acidi grassi, mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri propilenglicolici degli acidi grassi; sciroppo di glucosio, agenti lievitanti: pirofosfato di sodio, carbonato acido di sodio; aroma naturale, proteine del LATTE (caseinato), sale, stabilizzanti: difosfato disodico, difosfato tetrasodico Può contenere tracce di cereali contenenti glutine, soia, uova, semi di sesamo, solfiti	Sugar, corn starch, soft WHEAT flour type 00, flour obtained by grinding steam-treated soft WHEAT , dextrose, emulsifiers: sodium, potassium and calcium salts of fatty acids, mono- and diglycerides of fatty acids, lactic esters of mono- and diglycerides of fatty acids, propylene glycol esters of fatty acids; glucose syrup, raising agents: sodium pyrophosphate, sodium hydrogen carbonate; natural flavouring, MILK proteins (caseinate), salt, stabilizers: disodium diphosphate, tetrasodium diphosphate May contain traces of cereals containing gluten, soy, egg, sesame seeds, sulphites
SINTESI / SYNTHESIS	DOLCI "SPONGE" Soffice, a tenuta di bagna, con aroma naturale	SPONGE CAKE Soft, keeping the syrup, with natural flavouring
PACK / PACK	Sacco carta 10 kg	Paper bag 10 kg / 22 lb

GRAN FROLLA

TIPOLOGIA / TYPE	Dolci	Cakes
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Mix per pasticceria secca e friabile, a base di farina tipo 0 a basso tenore proteico, naturalmente priva di tenacità, e ingredienti predosati	Mix for shortcrust and crumbly pastry, with naturally low protein wheat flour type 0 and pre-dosed ingredients
PRODOTTI / PRODUCTS	Crostate, Frollini, Canestrelli, Crumble, Biscotteria, Pasta Frolla, Pasta Sablé, Fondi per crostate	Tart, Shorbread, Canestrelli, Crumble, Tea biscuits, Shortcrust pastry, Sablé, Pie bases
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS	Supporta ricette magre e ricche Declinabile con cacao, farina di frutta secca, aromatizzazioni secondo il proprio gusto Semplicità e velocità esecutiva Consente di surgelare le basi di pasta frolla in fogli da ritagliare e cuocere al momento Struttura compatta e friabile Mantenimento lungo del prodotto cotto	It supports light and rich recipes Declinabile with cacao, nut flour and any flavouring you like Simplicity and speed of execution It allows to freeze the shortcrust pastry bases in sheets of desired thickness to cook at the required moment Compact and crumbly structure Long preservation of the product once cooked
DOSE IMPIEGO / DOSAGE	100%	100%
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di GRANO tenero tipo 0, zucchero a velo (zucchero 97%, amido di mais), zucchero, agenti lievitanti: pirofosfato di sodio, carbonato acido di sodio; amido di mais, emulsionante: lecitina di girasole; sale, aroma naturale Può contenere tracce di soia, uova, latte, semi di sesamo	Soft WHEAT flour type 0, powdered sugar (sugar 97%, corn starch), sugar, raising agents: disodium pyrophosphate, sodium hydrogen carbonate; corn starch, emulsifier: sunflower lecithin; salt, natural flavouring May contain traces of soy, egg, milk, sesame seeds
SINTESI / SYNTHESIS	BISCOTTI CLASSICI, FRIABILI Con aroma naturale	TRADITIONAL SHORTBREAD, CRUMBLY With natural flavouring
PACK / PACK	Sacco carta 10 kg	Paper bag 10 kg / 22 lb



GRAN FERMENTO

TIPOLOGIA / TYPE	Dolci	Cakes
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Mix con lievito madre e speciale farina naturalmente robusta per basi dolci fermentate a etichetta pulita Per pre impasto di grandi lievitati o, in abbinamento a farina, per impasti a metodo diretto di lievitati da colazione	Mix with mother yeast and a special naturally strong flour, absolutely clean label, for sweet pastry bases For pre-dough of large leavened pastry products; in mixture with flour for direct dough of small leavened pastry products
PRODOTTI / PRODUCTS	Grandi Lievitati (solo primo impasto): Panettone, Pandoro, Colomba, Focaccia Lievitati da colazione (in miscela con altra farina): Croissant, Brioche, Cornetti, piccole Veneziane, Krapfen	Large leavened products (first dough only): Panettone, Pandoro, Colomba, Focaccia Small leavened products and viennoiserie (mixed with another flour): Croissant, Brioche, Sweet bun, Krapfen
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS	Sostituisce il mantenimento e la lavorazione del lievito madre vivo o essiccato Resistenza allo stress da lievitazione, fragranza e profumi, leggerezza, durata Consente regolarità e costanza qualitativa con ricette e procedimenti seguiti con cura e attenzione	Replace the need to maintain and process live or dried mother yeast This product resists the stress of the leavening process and offers fragrance and aromas, lightness and shelf life It allows regular and consistent levels of quality if recipes and methods are followed carefully
DOSE IMPIEGO / DOSAGE	100% per pre impasto dei lievitati da ricorrenza In miscela per piccoli lievitati (integrare con 30%/35% di Brioche + o di altra farina)	100% for pre-dough of large leavened cakes In mixture for small leavened pastry products (add 30%-35% of Brioche + or other flour)
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di GRANO tenero tipo 00, zucchero, lievito madre essiccato di FRUMENTO (9%), destrosio, sale, enzima alimentare (amilasi), succo di acerola in polvere (acerola, maltodestrina) Può contenere tracce di soia, uova, latte, semi di sesamo Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale	Soft WHEAT flour type 00, sugar, dried WHEAT mother yeast (9%), dextrose, salt, food enzyme (amylase), powdered acerola juice (acerola, maltodextrin) May contain traces of soy, egg, milk, sesame seeds This product does not contain ingredients of animal origin
ETICHETTA / LABEL	Pulita	Clean
SINTESI / SYNTHESIS	CON LIEVITO MADRE Naturale, fragrante, leggero	WITH MOTHER YEAST Natural, crumbly, light
PACK / PACK	Sacco carta 10 kg	Paper bag 10 kg / 22 lb

PANETTONE +

TIPOLOGIA / TYPE	Dolci	Cakes
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Speciale farina di rinfresco, naturalmente robusta, per grandi lievitati, arricchita con fibre naturali e parti enzimatiche Da utilizzare solo nell'ultimo impasto	Special mix with a base of special naturally strong flour for large leavened pastry products, enriched with natural fibres and enzymatic parts To be used only in the last dough
PRODOTTI / PRODUCTS	Grandi Lievitati: Panettone, Pandoro, Colomba, Focaccia	Large leavened products: Panettone, Pandoro, Colomba, Focaccia
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS	Mantiene il prodotto finito umido, morbido e fragrante oltre 80 gg senza emulsionanti Elevata stabilità: mantiene la struttura anche in casi di sovra lavorazione Favorisce struttura fiammata	It keeps final product fresh, fragrant and moist for over 80 days without emulsifiers High level of stability, it maintains an ideal structure even if overworked It favours the characteristic weave effect
DOSE IMPIEGO / DOSAGE	100% nell'ultimo impasto dei lievitati da ricorrenza	100% in the last dough of large leavened products
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di GRANO tenero tipo 00, fibre vegetali, enzimi alimentari, agente di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di soia, uova, latte, frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi), semi di sesamo Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale	Soft WHEAT flour type 00, vegetable fibres, food enzymes, flour treatment agent: ascorbic acid May contain traces of soy, egg, milk, nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios), sesame seeds This product does not contain ingredients of animal origin
ETICHETTA / LABEL	Pulita	Clean
SINTESI / SYNTHESIS	FARINA ARRICCHITA PER PANETTONE & CO. Prolunga la durata	ENRICHED FLOUR FOR PANETTONE & CO. Extends shelf life
PACK / PACK	Sacco carta 10 kg	Paper bag 10 kg / 22 lb



BRIOCHE +

TIPOLOGIA / TYPE	Dolci	Cakes
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	Speciale farina per lievitati da colazione, arricchita con fibre naturali e parti enzimatiche	Special mix for small leavened products and viennoiserie, enriched with natural fibres and enzymatic parts
PRODOTTI / PRODUCTS	Croissant, Brioche, Cornetti, piccole Veneziane, Krapfen	Croissant, Brioche, Sweet Bun, Krapfen
FUNZIONALITÀ / FUNCTIONS	Equilibrata in elasticità ed estensibilità per lievitazioni dirette e indirette Consente di surgelare i cornetti già cotti (rigenerazione rapida a 200°C per 2'/3') Mantenimento lungo del prodotto cotto (ca. 30 ore a t° ambiente) anche rigenerato dopo surgelazione Si presta a impasti lievitati da laminare Agevola l'espansione sia in lievitazione sia in cottura	Elastic and extensible both in direct and indirect processings It allows to freeze just cooked croissants: they can be baked straight from the freezer at 200°C for 2/3 mins Long preservation of the product once cooked (around 30 hours at room temperature) even when baked after freezing it Suitable for leavened doughs to be laminated It facilitates expansion during both leavening and baking
DOSE IMPIEGO / DOSAGE	In miscela sostituendo il 30% di altra farina o in aggiunta al 30%-35% a Gran Fermento	In mixture replace 30% of another flour or add 30%-35% to Gran Fermento
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di GRANO tenero tipo 00, fibre vegetali, enzimi alimentari, agente di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di soia, uova, latte, frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi), semi di sesamo Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale	Soft WHEAT flour type 00, vegetable fibres, food enzymes, flour treatment agent: ascorbic acid May contain traces of soy, egg, milk, nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios), sesame seeds This product does not contain ingredients of animal origin
ETICHETTA / LABEL	Pulita	Clean
SINTESI / SYNTHESIS	FARINA ARRICCHITA PER VIENNOISERIE Prolunga la durata	ENRICHED FLOUR FOR VIENNOISERIE Extends shelf life
PACK / PACK	Sacco carta 10 kg	Paper bag 10 kg / 22 lb

[illegible]



FARIDEA è una Storia di Farina

WWW.AGUGIAROFIGNA.COM

Vieni a conoscerla su



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