





Farine in pasticceria

# BISCOTTERIA

Farina tipo "00"

Proteine: min 10% s.s.

Miscela di grani caratterizzati da un basso contenuto proteico e da un'eccellente qualità del glutine che si riflette in una buona capacità di incorporare i grassi dando origine a prodotti finiti friabili.

E' particolarmente indicata per la produzione di pasta frolla, pasticceria secca e biscotteria comune.



# PAN DI SPAGNA

## **Soffice & Spugnosa**

Farina tipo "00"

Proteine: min 11% s.s.

Farina poco proteica, estensibile, con alta capacità di inglobare aria durante l'impasto donando morbidezza e sofficità al prodotto finito.

Indicata per la produzione di Pan di Spagna, Bignè, Biscotteria di qualità.



# SFOGLIA

## Croccante & Laminabile

Farina tipo "00"

Proteine: min 13% s.s.

Farina adatta alla lievitazione fisica. Glutine estensibile che favorisce il rilassamento della pasta in laminazione.

Ideale per pasta sfoglia da lavorazione diretta, senza riposo notturno.



# CROISSANT

## **Morbida & Robusta**

Farina tipo "00"

Proteine: min 13.5 % s.s.

Farina di forza equilibrata in elasticità ed estensibilità al fine di favorire la laminazione.

Ideale per croissant con lavorazione che prevede il riposo notturno, bignè, cannoli, pasta sfoglia ecc.



# SOTTOZERO

## Malleabile & Resistente

Farina tipo "00"

Proteine: min 13.5% s.s.

Farina studiata in collaborazione con l'Università di Trieste, ideale per prodotti pre-lievitati e non, da conservare a temperatura negativa (- 18°C) prima della cottura finale. Contiene specifiche alfa amilasi ed acido ascorbico che preservano le cellule di lievito durante la surgelazione e ottimizzano le performance in lievitazione ed in cottura.



# LIEVITATI

## **Stabile & Elastica**

Farina tipo "00"

Proteine: min 14% s.s.

Farina molto proteica, con alta stabilità nei confronti degli sforzi meccanici. Richiede un'elevata idratazione.

Ideale per la produzione di grandi lievitati, ricchi di grassi e zuccheri che si amalgamano in modo eccellente dopo la formazione del glutine.

Morbidezza del prodotto cotto prolungata nel tempo.





# LIEVITATI 60

## Extra Stabile & Elastica

Farina tipo "00"

Proteine: min 14% s.s.

Farina molto proteica, lasciata "maturare" in silos e poi in sacco per 60 gg. Questo ne incrementa le performance in lavorazione, apprezzabili soprattutto nella preparazione di grandi lievitati.

Massima resa in lievitazione, sviluppo in forno, morbidezza prolungata nel tempo del prodotto finito.

Per "maturazione" s'intende l'insieme delle variazioni chimico-fisiche, biochimiche, enzimatiche e reologiche che la farina subisce in presenza di ossigeno, nel periodo che intercorre tra la macinazione ed il successivo utilizzo.



# MANITOBA

## Possente & Plastica

Farina tipo "00"

Proteine: min 14.5% s.s.

Farina ad alto contenuto proteico e grande capacità di assorbimento.

Ideale per: produzione di grandi lievitati, farina da taglio, farina di rinfresco del lievito madre, o anche in preparazioni di solito non usuali per questo tipo di farina come i Bigné.





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

*Storie di farina*

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



*Storie di farina*

