

Linea pasta fresca



00 ESTRAZIONE



% Proteine (s.s.): min 11
% Glutine (s.s.): min 10
Secondi FN.: min 300
% Ceneri (s.s.): max 0,40
Ottima consistenza e colore
brillante della pasta.

Tipologia di lavorazione
Per impasti con uova anche
a media conservazione.

Principali usi consigliati
Tutti i tipi di pasta fresca
anche ripiena.

SEMOLA DI GRANO DURO



% Proteine (s.s.): min 12
% Glutine (s.s.): min 12
Secondi FN.: min 300
% Ceneri (s.s.): max 0,90
Colore: min 22

Tipologia di lavorazione
Per impasti con o senza uova
per la produzione di ogni tipo
di pasta.

Principali usi consigliati
Tutti i formati di pasta secca,
fresca e ripiena.

Tradizione,
innovazione,
qualità.



Centro tecnico
sperimentale per
prodotti da forno.

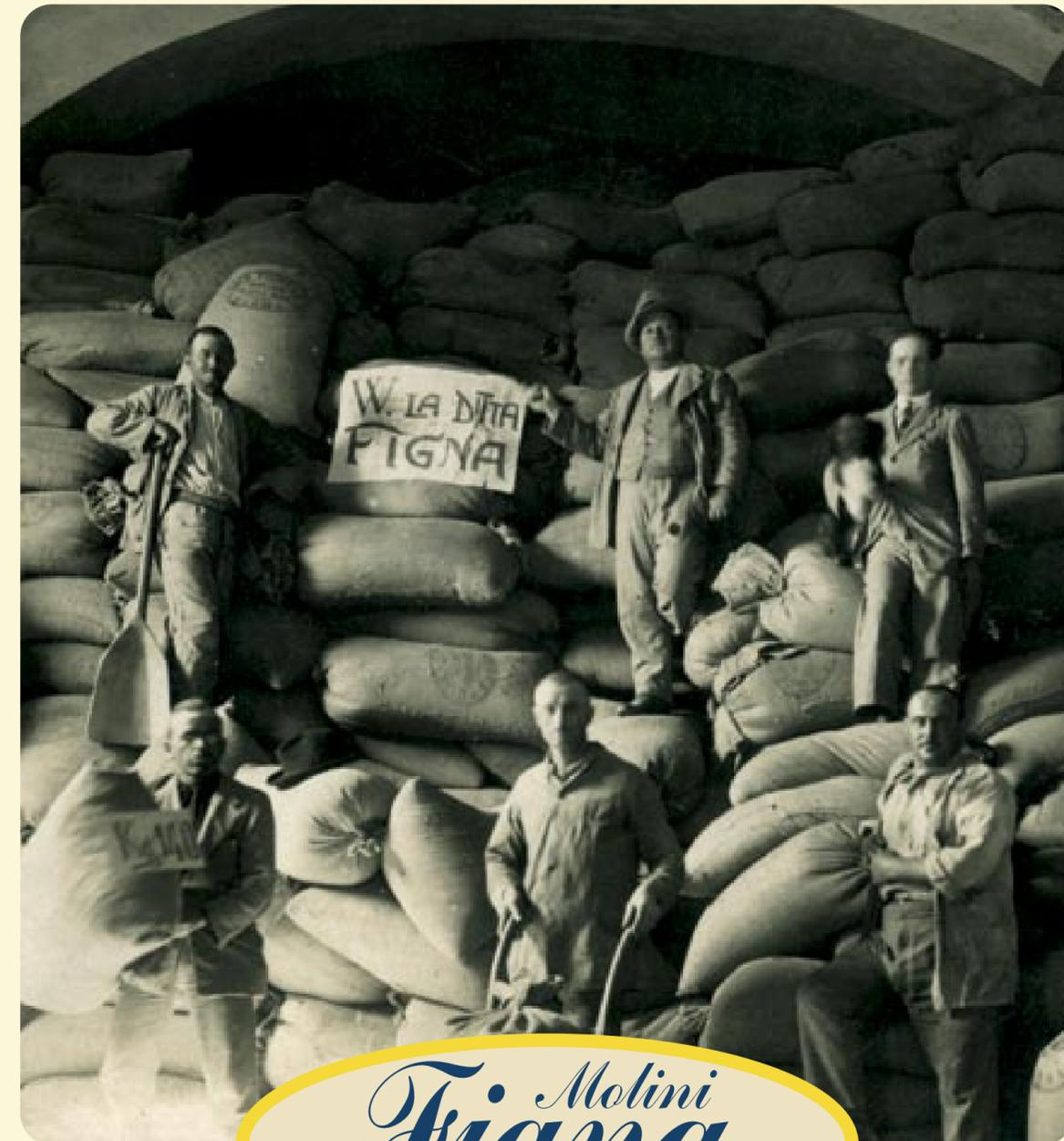
Tradizione e Tecnologia

L'estrema cura con cui la Agugiario & Figna trasforma i cereali scaturisce da una tradizione ultracentenaria e dalla passione per il mestiere che solo sei generazioni di mugnai sanno tramandarsi di padre in figlio.

Le tre realtà produttive, dotate di tutti i più moderni ritrovati che la tecnologia offre, sapientemente gestiti attraverso una severa selezione delle materie prime, trasformate sotto l'egida di un sistema di qualità certificato dai più esigenti enti europei, consente di fornire prodotti di assoluta eccellenza. I due centri applicativi di controllo, ricerca e sviluppo, costituiscono inoltre un valido supporto a tutti i clienti desiderosi di innovare gamma e metodiche.



Strada dei Notari, 25/27
43044 Collecchio - Parma
tel. 0521 301701
fax 0521 301777
www.agugiarofigna.com



Molini
Figna

A PARMA DAL 1874

Linea pane

OO AVANA



W: 190-220 P/L: 0,5-0,7
% Assorbimento (t.q.): min 53
Minuti stabilità: min 4
% Proteine (s.s.): min 11
% Glutine (s.s.): min 10
Secondi F.N.: min 250
% Ceneri (s.s.): max 0,55

Tipologia di lavorazione
Per impasti diretti con tempi brevi di lievitazione.

Principali usi consigliati
Pane toscano, pane grossa pezzatura a pasta molle, pane lavorato con impasti diretti, pane a pasta dura.

OO VERDE



W: 220-240 P/L: 0,5-0,7
% Assorbimento (t.q.): min 54
Minuti stabilità: min 5
% Proteine (s.s.): min 11
% Glutine (s.s.): min 10
Secondi F.N.: min 250
% Ceneri (s.s.): max 0,55

Tipologia di lavorazione
Per impasti diretti con tempi brevi di lievitazione. Rinfreschi su bighe.

Principali usi consigliati
Pane carrè, pane ferrarese, pane grossa pezzatura a pasta molle, pane lavorato con impasti diretti, pane a pasta dura e bastarda.

OO BIANCO



W: 240-270 P/L: 0,5-0,7
% Assorbimento (t.q.): min 55
Minuti stabilità: min 6
% Proteine (s.s.): min 11
% Glutine (s.s.): min 10
Secondi F.N.: min 250
% Ceneri (s.s.): max 0,55

Tipologia di lavorazione
Tipologia di lavorazione Per impasti diretti con tempi medi di lievitazione. Rinfreschi su bighe.

Principali usi consigliati
Pane a pasta dura e bastarda con biga, pane lavorato con impasti indiretti, pane a cassetta.

OO BIANCO SPECIALE



W: 270-290 P/L: 0,5-0,7
% Assorbimento (t.q.): min 55
Minuti stabilità: min 6
% Proteine (s.s.): min 12
% Glutine (s.s.): min 11
Secondi F.N.: min 300
% Ceneri (s.s.): max 0,55

Tipologia di lavorazione
Per impasti diretti con tempi medi di lievitazione. Rinfreschi su bighe.

Principali usi consigliati
Pane tipo francese, mantovane, biove, filoni, bauletti, rosette e focacce.

OO AIR-JET



W: 270-290 P/L: 0,4-0,6
% Assorbimento (t.q.): min 55
Minuti stabilità: min 6
% Proteine (s.s.): min 12
% Glutine (s.s.): min 11
Secondi F.N.: min 300
% Ceneri (s.s.): max 0,55

Tipologia di lavorazione
Per impasti diretti di rapida maturazione.

Principali usi consigliati
Pane tipo francese, mantovane, biove, filoni, bauletti, rosette e focacce.

OO ROSSA



W: 290-330 P/L: 0,5-0,7
% Assorbimento (t.q.): min 56
Minuti stabilità: min 8
% Proteine (s.s.): min 13
% Glutine (s.s.): min 12
Secondi F.N.: min 300
% Ceneri (s.s.): max 0,55

Tipologia di lavorazione
Per impasti diretti con lievitazioni medio lunghe. Produzione di bighe a temperatura controllata, adatta ad impasti con aggiunta di grassi.

Principali usi consigliati
Pani soffici in genere, rosette, pane tipo francese, ciabatte, croissant e paste sfoglie, brioches, ciambelle e dolci lievitati.

Linea pane

OO SOFFIO



W: 340-380 P/L: 0,5-0,7
% Assorbimento (t.q.): min 57
Minuti stabilità: min 12
% Proteine (s.s.): min 13
% Glutine (s.s.): min 12
Secondi F.N.: min 300
% Ceneri (s.s.): max 0,55

Tipologia di lavorazione
Per impasti a lunga lievitazione o produzione di bighe.

Principali usi consigliati
Pane soffiato, ciabatta, dolci lievitati (pandori e croissant).

OO BLU

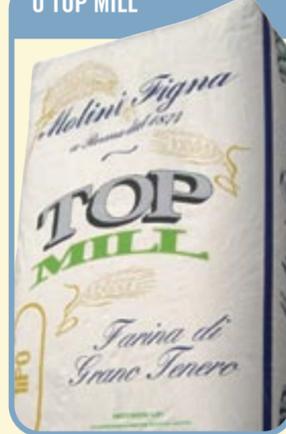


W: 390-430 P/L: 0,6-0,8
% Assorbimento (t.q.): min 58
Minuti stabilità: min 16
% Proteine (s.s.): min 15
% Glutine (s.s.): min 14
Secondi F.N.: min 300
% Ceneri (s.s.): max 0,55

Tipologia di lavorazione
Per impasti con tempi di preparazione molto lunghi. Produzione di bighe a lunga maturazione.

Principali usi consigliati
Rosette soffiate, ciabatte, pane francese e dolci lievitati (panettoni, colombe, croissant, veneziane).

O TOP MILL



W: 430-460 P/L: 0,6-0,8
% Assorbimento (t.q.): min 60
Minuti stabilità: min 18
% Proteine (s.s.): min 15
% Glutine (s.s.): min 14
Secondi F.N.: min 300
% Ceneri (s.s.): 0,55-0,65

Tipologia di lavorazione
Per impasti con tempi di preparazione molto lunghi. Produzione di bighe a lunga maturazione.

Principali usi consigliati
Rosette soffiate, ciabatte e dolci lievitati (panettoni, colombe, croissant, veneziane).

O MANITOBA



W: 340-380 P/L: 0,5-0,7
% Assorbimento (t.q.): min 57
Minuti stabilità: min 12
% Proteine (s.s.): min 13
% Glutine (s.s.): min 12
Secondi F.N.: min 300
% Ceneri (s.s.): 0,55-0,65

Tipologia di lavorazione
Per impasti con tempi di preparazione molto lunghi. Produzione di bighe a lunga maturazione.

Principali usi consigliati
Pane soffiato, ciabatta, dolci lievitati (pandori e croissant).

OO AIR-DROP SPECIALE



W: 480-530 P/L: 0,6-0,8
% Assorbimento (t.q.): min 60
Minuti stabilità: min 20
% Proteine (s.s.): min 16
% Glutine (s.s.): min 15
Secondi F.N.: min 300
% Ceneri (s.s.): max 0,55

Tipologia di lavorazione
Per impasti con tempi di preparazione molto lunghi. Produzione di bighe a lunga maturazione.

Principali usi consigliati
Rosette soffiate, ciabatte e dolci lievitati.

FARINA INTEGRALE



W: 240-270 P/L: 0,5-0,7
% Assorbimento (t.q.): min 55
Minuti stabilità: min 6
% Proteine (s.s.): min 12
% Glutine (s.s.): min 11
Secondi F.N.: min 300
% Ceneri (s.s.): 1,30-1,70

Tipologia di lavorazione
Per impasti diretti.

Principali usi consigliati
Per tutti i prodotti dal gusto antico e ricchi di fibre.

Linea pane

SEMOLA RIMACINATA



Proteine (s.s.): min 11
% Glutine (s.s.): min 10
Secondi F.N.: min 300
% Ceneri (s.s.): max 0,90

Tipologia di lavorazione
Per tutti i prodotti a base di grano duro con lavorazione sia diretta che indiretta.

Principali usi consigliati
Pane tipo Altamura, pane tipo pugliese, focaccia barese, ciabatte.

ALTRE FARINE



Le diverse farine, Tipo 1, Tipo 2, integrali e macinate a pietra che produciamo, completano la nostra gamma e vanno a soddisfare ogni tipologia di lavorazione.

