



# VADEMECUM ALTA CUCINA & FARINA

Preparare pasta fresca - Impastare pane, pizza, dolci - Addensare, farcire

## TUTTO QUELLO CHE LA FARINA PUÒ FARE

P A N E	<b>VIGOROSA</b>  Alta lievitazione Pre impasti Grissini stirati <b>voluminoso</b> 	<b>DUTTILE</b>  Crackers Grissini conditi Piadine, Tigelle Pane al testo <b>friabile</b> 	<b>MORA</b>  Pane integrale Piadine, Tigelle Cracker, Grissini <b>integrale</b> 	<b>PANFOCACCIA</b>  Focaccia genovese Pizza in teglia Pane al latte Pane hamburger <b>morbido</b> 	<b>PANMUESLI</b>  Pane ai cereali Pane casereccio Pane cassetta Panini morbidi <b>aromatico</b> 	
	P A S T A	<b>PASTA LINDA</b>  <b>liscia</b> 	<b>EMILIA</b>  <b>ruvida</b> 	<b>MORA</b>  <b>integrale</b> 		
		D O L C I	<b>DUTTILE</b>  Biscotti, Crostate Pandispagna Cake, Montati, Bianè, Crepes <b>scioglievoli</b> 	<b>VIGOROSA</b>  Dolci lievitati Croissant Sfoglia Panettone <b>voluminosi</b> 	<b>MORA</b>  Crostate Torte montate Dolci lievitati <b>integrali</b> 	<b>EMILIA</b>  Biscotti ruvidi Krumiri, Zaeti <b>ruvidi</b> 
			F R I T T I	<b>E-LEGANTE</b>  in più Addensa creme, besciamelle Lega gnocchi, crespelle, farce Frittura all'italiana, con sola farina, o con pastella <b>asciutti - croccanti</b> 		

# GUIDA ALLA FARINA GIUSTA



Farina

Utilizzi

Migliorie

## DUTTILE

**Non solo per dolci**

Farina di grano tenero tipo 00

TORTE E PRODOTTI DA FORNO A BASSO TENORE DI GLUTINE:

biscotti, cake, pandispagna, pane semplice, grissini, piadine, cracker

**CONFERISCE CONSISTENZA FONDANT, SOFFICE, FRIABILE.**

Favorisce l'amalgama degli impasti grassi o leggeri.



## VIGOROSA

**Farina di grande tenuta**

Farina di grano tenero tipo 0

PANE E PRODOTTI DA FORNO LIEVITATI O SFOGLIATI, DOLCI E SALATI. PER PRE IMPASTI E LIEVITO MADRE.

Da utilizzare sola o in blend per rinforzare gli impasti.

**FAVORISCE IL VOLUME DEI LIEVITATI.**

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



## MORA

**Farina integrale a macinazione extravergine**

Farina integrale privata delle frazioni legnose

**PASTA, PANE, DOLCI.**

SUPPORTA LIEVITAZIONI DIRETTE O CON LIEVITO MADRE. PER RINFRESCARE PRE IMPASTI. PER BISCOTTI E GRISSINI.

Utilizzabile in purezza o in blend per caratterizzare

**APPORTA GUSTO PIACEVOLE PRIVO DI SENTORI DI GRANAGLIA.**

Richiede più liquidi. Velocizza le lievitazioni.



## PASTA LINDA

**Cuore di farina per pasta fresca**

Farina tipo 00 a esiguo contenuto di ceneri

**PASTA FRESCA FINE E LISCIA.**

ANCHE: BESCIAMELLE, GNOCCHI, BISCOTTI, PIADINE E COME SPOLVERO

Si presta a paste con solo uova, uova e acqua, solo tuorli, solo albumi, sola acqua

**MANTIENE COLORE VIVO, EVITA INGRIGIMENTO. TIENE LA COTTURA, NON CREPA SE CONGELATA.**

Per pasta laminata e per pasta trafilata, ripiena e non.



## EMILIA

**Sfarinato di grani tenero e duro per pasta fresca**

Miscela bilanciata di farina e semola

**PASTA FRESCA RUSTICA E RUVIDA, RIPIENA E NON.**

ALTRE PREPARAZIONI: GNOCCHI, PIADINE, BISCOTTI, COME SPOLVERO GRANULOSO

Si presta a paste con solo uova, uova e acqua, solo acqua

**COLORE VIVO. CONSISTENZA RUSTICA. TIENE LA COTTURA, NON CREPA SE CONGELATA**

Per pasta laminata e per pasta trafilata, ripiena e non.



## E-LEGANTE

**Farina per friggere e addensare**

Sfarinato di grano tenero trattato a vapore

FRIGGERE ALL'ITALIANA (sola farina) oppure pastella di farina con acqua, o altro liquido.

ADDENSARE creme, besciamelle  
COMPATTARE gnocchi, crespelle, farce

**FRITTI CROCCANTI E ASCIUTTI**

**PREFETTURA** Consente di friggere in anticipo per ricondizionare in olio  
**ADESIVA** non si disperde in cottura - maggiore durata dell'olio.  
Addensa **senza collosità**, compatta **senza elasticità**



## PANFOCACCIA

**Miscela per pizza e focaccia**

Miscela bilanciata

PIZZA, FOCACCIA, PANI MORBIDI

Consente impasti a brevi lievitazioni

**MORBIDEZZA E MANTENIMENTO LUNGO DEL PRODOTTO COTTO.**



## PANMUESLI

**Miscela ai cereali e semi**

Miscela bilanciata

**PANE E PRODOTTI DA FORNO**

Da utilizzare in purezza o in blend per caratterizzare

**COLORAZIONE BRUNA, FRAGRANZA INTENSA, MORBIDEZZA LUNGA.**

Spiccate note aromatiche tostate e leggermente acidule come nel caffè

**LINEA SPECIALIZZATA**

farine per il cuoco

**SACCO DA 2 KG**

doppia barriera, monodose per planetarie da banco

**APPORTA MIGLIORAMENTI**

qualità finale riscontrabile in via organolettica

Farine ottenute da macinazione lenta, con procedimenti meccanici non invasivi in grado di preservare la qualità originale del grano. Da grani scelti, puliti e lavorati con cura a tutela della salubrità totale.

Ideata e realizzata da Agugiario & Figna - Attività molitoria storica