

5

Since 1831



LA PASSIONE PER LA PIZZA

ESPRIMI LA TUA IDEA DI PIZZA. *EXPRESS YOUR IDEA OF PIZZA.*

La pizza assume tante sfaccettature quanti sono i pizzaioli e i suoi appassionati, ma mantiene viva la propria vocazione tradizionale e non tradisce la propria essenza anche quando accoglie nuove culture gastronomiche.

Dedichiamo questo supplemento del catalogo Le 5 Stagioni a quanti vogliono esprimersi al meglio e richiedono nuove ispirazioni in linea con gli stili che cambiano.



Pizza can be as diverse as the number of pizza makers and enthusiasts, but keeps its own traditional vocation alive. It never betrays its essence, even when it welcomes new food cultures.

This supplement to “Le 5 Stagioni” catalogue is dedicated to all those who want to express themselves at their very best and require new inspiration in line with the changing styles.

LE BIOLOGICHE / ORGANIC FLOURS

Farine 100% da grani italiani, rispettose del disciplinare biologico conforme al regolamento comunitario n.834/2007 e sottoposte al controllo dell'organismo di certificazione CCPB srl.

La vocazione aziendale per la sostenibilità ha indirizzato l'esperienza Le 5 Stagioni alla ricerca di farine allineate ai principi biologici individuando una tipo "0" per gli stili canonici di pizza e una Integrale per chi cerca una rusticità marcata.

Flours made from 100% Italian wheat.

They respect the organic specifications that comply with community law 834/2007 and are subject to the control of the CCPB srl certification body. Dedication to sustainability has led the company to focus Le 5 stagioni experience on the search for flours in line with the organic principles, identifying a "0" type for the traditional styles of pizza and a whole-wheat flour for those seeking a strong rustic quality.

LA BIOLOGICA LE 5 STAGIONI VIVACE

Farina tipo "0" a medio-alto tenore proteico realizzata con la tecnologia e la cura necessarie a garantire lavorabilità nella produzione di pizza.

"0" type flour with medium-high protein content made with the technology and care required to guarantee kneadability in pizza production.



CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %
Proteine/Proteins: min 12 % (s.s.)
Ceneri/Ashes: max 0,65 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:
Assorbimento min/Absorption min 55 %
Stabilità min/Stability min 7-11'

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



LA BIOLOGICA LE 5 STAGIONI INTEGRALE

Farina tipo Integrale a medio-alto tenore proteico. Grazie alle sue proprietà organolettiche si presenta come un prodotto salubre, dalla texture scura e dal sapore intatto, fragrante e ricco. Può essere utilizzata in purezza oppure miscelata con la Biologica Vivace Le 5 Stagioni per trovare l'accordo preferito tra le fragranze più rustiche e le performance tradizionali.

Whole-wheat flour with a medium-high protein content. Its organoleptic properties make it a healthy product, with a dark texture and an intact, fragrant and rich flavour. It can be used alone or mixed with La Biologica Vivace Le 5 Stagioni to find the perfect harmony between the more rustic fragrances and traditional performance.



CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %
Proteine/Proteins: min 14 % (s.s.)
Ceneri/Ashes: max 1,3-1,7 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:
Assorbimento min/Absorption min 60 %
Stabilità min/Stability min 10'

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



LE NAPOLETANE / NEAPOLITAN FLOURS

La pizza della grande tradizione napoletana ha assunto sfumature ricche di personalità che una sola farina non riesce a comprenderle tutte. Per incontrare al meglio tutte le tipologie di impasti alla napoletana, diretti e indiretti, Le 5 Stagioni presenta una nuova farina di tipo “00” contrassegnata dal sacco a bande verdi, a fianco di quella già presente a catalogo col sacco a bande rosse. Si diversificano per tenori proteici differenti, ma entrambe, elastiche e leggere, garantiscono la giusta elasticità degli impasti e lo sviluppo del cornicione della pizza.

The pizza of the great Neapolitan tradition has taken on nuances full of personality, making it impossible for one single flour to contain them all. To meet all types of Neapolitan dough, direct and indirect, in the best way possible, Le 5 Stagioni presents a new “00” flour identified by a green stripes bag, in addition to that already present in the catalogue with red stripes. Even though they differ in terms of protein content, they are both elastic and light, thus guaranteeing proper dough elasticity and rim development.

PIZZA NAPOLETANA VERDE / GREEN

Farina di tipo "00" per impasti alla napoletana semplici e diretti.
Gli impasti raggiungono velocemente la migliore conformazione del glutine, si lasciano stendere e plasmare con facilità, reagiscono prontamente alla sollecitazione termica in cottura.
È consigliata per impasti che devono essere utilizzati durante la giornata in cui vengono realizzati.

*"00" type flour for simple and direct Neapolitan dough.
The dough quickly reaches the best gluten conformation, can be easily stretched and shaped and promptly reacts to thermal solicitation during baking. We suggest PIZZA NAPOLETANA VERDE for dough that have to be used within the day they are made.*

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %
Proteine/Proteins: min 11,5 % (s.s.)
Ceneri/Ashes: max 0,55 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:
Assorbimento min/Absorption min 55 %
Stabilità min/Stability min 8'

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



PIZZA NAPOLETANA ROSSA / RED

Farina di tipo "00", a elevato tenore proteico, in grado di mantenere a lungo la struttura glutinica.

Strutturata e resistente, per impasti alla napoletana a lunga maturazione è bilanciata per favorire l'estensibilità della pasta rispetto la tenacità.

"00" type flour with a high protein content able to maintain the gluten structure over a long time.

Structured and resistant, it is used to make Neapolitan long maturation dough. It is balanced to favour dough elasticity over strenght.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %
Proteine/Proteins: min 13 % (s.s.)
Ceneri/Ashes: max 0,55 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:
Assorbimento min/Absorption min 57 %
Stabilità min/Stability min 13'

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



LE ORIGINARIE / ORIGINAL FLOURS

Agugiaro&Figna è il gruppo molitorio che ha dato i natali a Le 5 Stagioni. Da sempre attento agli aspetti funzionali della farina, si prodiga nel garantire la salubrità del grano, nel valorizzare le caratteristiche native e preservare la biodiversità. Da questa visione di autenticità nascono farine con cui scoprire gusti e consistenze originali che assecondano le nuove tendenze.

Agugiaro&Figna is the milling group that has given birth to Le 5 Stagioni. Always attentive to the functional aspects of flour, it is committed to guaranteeing a wholesome product, enhancing its native characteristics and preserving biodiversity.

This vision of authenticity stands behind those flours that allow us to discover the unique flavours and consistencies typical of new trends.



La **Macinazione Integrata**[®] è un processo brevettato che regola in maniera innovativa i processi e i diagrammi di lavorazione combinando la selezione ottica, la decorticazione a misura, la laminazione progressiva gentile a cilindri e la molitura a pietra.

La **Macinazione Integrata**[®] permette di ottenere sfarinati integrali o semi-integrali di granulometria mirata e precisa, igienicamente più sicuri, con prestazioni sempre costanti e con una shelf life superiore alla media, preservando le parti più nobili del chicco.

Macinazione Integrata[®] (**Integrated Grinding**[®]) is a patented process that regulates the grinding processes and diagrams in an innovative manner, combining visual selection, made-to-measure dehulling, progressive gentle lamination with cylinders and stone milling.

This process produces whole-wheat or semi whole-wheat flours with a targeted and precise grain size, which are hygienically safer. These flours also offer constant performance and above average shelf-life, preserving the more noble parts of the grains.

GRANI ANTICHI



Farina 100% italiana, di tipo 2 macinata a pietra da grani teneri antichi coltivati e macinati nel parmense (Verna, Autonomia, Abbondanza, Frassineto).
Le inusuali qualità proteiche prediligono impasti dall'amalgama poco tenace, veloci nel fermentare, che richiedono una pronta lavorazione e un mantenimento a basse temperature. Conferisce alveolatura fine e compatta, sapore rotondo, friabilità e leggerezza.

100% Italian flour, type 2, stone ground from fine tender ancient wheats cultivated and ground in the area of Parma (Verna, Autonomia, Abbondanza, Frassineto). Its unusual protein qualities favour a weak dough that is fast to ferment, requires prompt kneading and must be kept at low temperatures. This flour confers fine compact pockets, a well-rounded flavour, crispness and lightness.



CONFEZIONI DISPONIBILI
AVAILABLE PACKAGINGS



GRANO FRANTO



Miscela speciale semi integrale di quattro sfarinati del grano tenero: granella da macinazione a bassissima pressione; farina da macinazione progressiva gentile; farina fermentata naturalmente; farina maltata. Preferibile l'utilizzo parziale in miscelazione fino al 50% con altre farine per conferire caratteristiche uniche e inconfondibili: consistenza friabile dei frammenti del chicco di grano, fragranza aromatica, gusto dolce.

Ingredienti: farina di grano tenero integrale 55%, farina di grano tenero tipo "0", farina di grano tenero maltato, lievito madre essiccato di frumento, enzimi alimentari, agente di trattamento della farina acido L-ascorbico

Special semi whole-wheat mix of four soft wheat flours: grain from very low pressure grinding; flour from gentle progressive grinding; naturally fermented flour; malted flour. Partial use mixed up to 50% with other flours is preferable to confer unique and unmistakable characteristics: crispy consistency of the fragments of the wheat grains, aromatic fragrance, sweet flavour.

Ingredients: soft whole-wheat flour 55%, soft "0" type wheat flour, soft malted wheat flour, dried wheat mother yeast, food enzymes, flour treatment agent: L-ascorbic acid

TABELLA NUTRIZIONALE/NUTRITIONAL TABLE (100 G)

Valore energetico/Calories: 334 kcal - 1415 kjoule
Proteine/Proteins: 12 g
Carboidrati/Carbohydrates: 64 g
Grassi/Fat: 1,7 g
Fibre/Fibre: 6,2 g

CONFEZIONI DISPONIBILI
AVAILABLE PACKAGINGS



LE ORIGINARIE / ORIGINAL FLOURS

MORA

Farina integrale a granulometria fine privata dei difetti dei tegumenti (legnosità e sentore stantio), preserva tutto il buono del grano. Combina sapore intenso piacevolmente dolce con caratteristiche tecniche equilibrate per una lavorabilità tradizionale. Impiegata parzialmente in miscelazione con altre farine arricchisce di sapore l'impasto tradizionale, utilizzata in purezza, al 100% in impasti diretti o indiretti, permette di realizzare tutte le tipologie di pizza: tonda classica, napoletana, in pala.

Whole-wheat fine grain flour without the flaws of the teguments (woodiness and musty smell), which preserves all the good parts of wheat. It combines an intense delightful sweet flavour with balanced technical characteristics for traditional kneading. Used partially with other flours, it adds extra flavour to the traditional dough. Used on its own, 100% in direct or indirect dough, it makes it possible to make all kinds of pizza: classic round, Neapolitan, "in pala".

TABELLA NUTRIZIONALE/NUTRITIONAL TABLE (100 G)

Valore energetico/Calories: 331 kcal - 1400 kjoule

Proteine/Proteins: 14 g

Carboidrati/Carbohydrates: 61 g

Grassi/Fat: 1,5 g

Fibre/Fibre: 8,7 g



CONFEZIONI DISPONIBILI
AVAILABLE PACKAGINGS





LA PASSIONE PER LA PIZZA

SEDE DI CURTAROLO (PADOVA)
Via Monte Nero n.111, 35010 Curtarolo (PD)
Tel. +39.049.9624611
Fax +39.049.9624627
Email: curtarolo@agugiarofigna.com

CONTATTI COMMERCIALI
Italia: italia@agugiarofigna.com
Estero: export@agugiarofigna.com

WWW.LE5STAGIONI.IT

