



DUTTILE

Farina 00 non solo per dolci

Descrizione

Farina di grano tenero tipo 00 a basso tenore di glutine per prodotti da forno soffici, friabili o fondenti.

Indicazioni

Ideale per biscotti, frolla, pan di spagna, cake, piadine, crackers, pani semplici.
Utile in ogni lavorazione generica di cucina.

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo 00.

Dichiarazione nutrizionale (per 100 g)

ENERGIA	1437 KJ - 339 Kcal
GRASSI	0,9 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
CARBOIDRATI	71 g
di cui zuccheri	1,5 g
FIBRE	2 g
PROTEINE	10 g
SALE	0 g

Prodotto e confezionato

nello stabilimento di via Monte Nero, 111
35010 Curtarolo (PD) - Italia

Shelf life 12 mesi

Conservare a temperatura ambiente preferibilmente in locali freschi, aerati e asciutti.

Allergeni

GLUTINE. Può contenere tracce di latte, uova, soia, semi di sesamo e rispettivi derivati.

TAGLIA CONF.

2 KG

IMBALLAGGIO

N° Conf Dimensioni crt
6 55x35x20h

STRATIFICAZIONE

Crt/strato Strati/Plt
4 7

PALLET

N° crt H Plt cm
28 160

COD. EAN

8021274006026

AZIENDA CHE OPERA A GARANZIA DELLA QUALITÀ, DELL'AMBIENTE E DELLE PERSONE TRAMITE IMPIEGO VOLONTARIO DI:
SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO ISO 9001/UNI EN ISO 9001 / ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI / CODICE ETICO SOTTOSCRITTO

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SPA

Strada dei Notari, 25/27 Collecchio (PR) - Italia agugiarofigna.com

Uffici di Collecchio (PR) | collecchio@agugiarofigna.com Tel. +39 0521 301701 Fax +39 0521 301777 | Uffici di Curtarolo (PD) | curtarolo@agugiarofigna.com Tel. +39 049 9624611 Fax +39 049 9624627
www.altacucinaefarina.com



VIGOROSA

Farina 0 di grande tenuta

Descrizione

Farina di grano tenero tipo 0 di forza che favorisce lo sviluppo di impasti elastici.

Indicazioni

Ideale per prodotti da forno lievitati o sfogliati, dolci e salati. Fondamentale per pre impasti e per rinfrescare il lievito madre.

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo 0.

Dichiarazione nutrizionale (per 100 g)

ENERGIA	1433 KJ - 338 Kcal
GRASSI	1 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
CARBOIDRATI	68 g
di cui zuccheri	1,7 g
FIBRE	2,5 g
PROTEINE	13 g
SALE	0 g

Prodotto e confezionato

nello stabilimento di via Monte Nero, 111
35010 Curtarolo (PD) - Italia

Shelf life 12 mesi

Conservare a temperatura ambiente preferibilmente in locali freschi, aerati e asciutti.

Allergeni

GLUTINE. Può contenere tracce di latte, uova, soia, semi di sesamo e rispettivi derivati.

TAGLIA CONF.

2 KG

IMBALLAGGIO

N° Conf Dimensioni crt
6 55x35x20h

STRATIFICAZIONE

Crt/strato Strati/Plt
4 6

PALLET

N° crt H Plt cm
40 120

COD. EAN

8021274007023

AZIENDA CHE OPERA A GARANZIA DELLA QUALITÀ, DELL'AMBIENTE E DELLE PERSONE TRAMITE IMPIEGO VOLONTARIO DI:
SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO ISO 9001/UNI EN ISO 9001 / ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI / CODICE ETICO SOTTOSCRITTO

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SPA

Strada dei Notari, 25/27 Collecchio (PR) - Italia agugiarofigna.com

Uffici di Collecchio (PR) collecchio@agugiarofigna.com Tel. +39 0521 301701 Fax +39 0521 301777 | Uffici di Curtarolo (PD) curtarolo@agugiarofigna.com Tel. +39 049 9624611 Fax +39 049 9624627
www.altacucinaefarina.com



MORA

Farina integrale da macinazione extra vergine*

Descrizione

Farina integrale di grano tenero, dal sapore pieno ed equilibrato. Non apporta la consistenza legnosa né i sentori di granaglie tipiche delle farine integrali convenzionali. La particolare macinazione gentile cui è sottoposta preserva tutte le componenti vitali e valorizza le frazioni nobili del chicco di grano.

Indicazioni

Speciale per tutte le preparazioni caratteristiche a base di farina: pizza, pasta, biscotti, pani, grandi lievitati.

Ingredienti

Farina integrale di grano tenero

* Come all'oliva si toglie soltanto il nocciolo, così in Agugiaro & Figna al grano si toglie soltanto la componente legnosa e si preservano le frazioni nobili e vitali

Dichiarazione nutrizionale (per 100)

ENERGIA	1400 KJ / 331 Kcal
GRASSI	1,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
CARBOIDRATI	61 g
di cui zuccheri	1,8 g
FIBRE	8,7 g
PROTEINE	14,0 g
SALE	0,01 g

Prodotto e confezionato

nello stabilimento di via Monte Nero, 111
35010 Curtarolo (PD) - Italia

Shelf life 12 mesi

Conservare a temperatura ambiente preferibilmente in locali freschi, aerati e asciutti.

Allergeni

GLUTINE. Può contenere tracce di latte, uova, soia, semi di sesamo e rispettivi derivati

TAGLIA CONF.

2 KG

IMBALLAGGIO

N° Conf 6
Dimensioni crt 55x35x20h

STRATIFICAZIONE

Crt/Strato 4
Strato/Plt 7

PALLET

N° crt 28
H plt cm 160

COD EAN

8021274005029

AZIENDA CHE OPERA A GARANZIA DELLA QUALITÀ, DELL'AMBIENTE E DELLE PERSONE TRAMITE IMPIEGO VOLONTARIO DI:
SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO ISO 9001/UNI EN ISO 9001 / ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI / CODICE ETICO SOTTOSCRITTO

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SPA

Strada dei Notari, 25/27 Collecchio (PR) - Italia www.agugiarofigna.com

Uffici di Collecchio (PR) I collecchio@agugiarofigna.com Tel. +39 0521 301701 Fax +39 0521 301777 | Uffici di Curtarolo (PD) I curtarolo@agugiarofigna.com Tel. +39 049 9624611 Fax +39 049 9624627

www.altacucinaefarina.com



PASTA LINDA

Cuore di farina per pasta fresca

Descrizione

Farina a contenuto estremamente ridotto di ceneri che mantiene a lungo il colore della pasta fresca evitando che scurisca.

Indicazioni

Ideale per pasta fresca tradizionale all'uovo, semplice o ripiena. Facilita la laminazione manuale con matterello e "mescola", supporta quella meccanica. Si presta ottimamente per realizzare piadine.

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo 00.

Dichiarazione nutrizionale (per 100 g)

ENERGIA	1437 KJ - 339 Kcal
GRASSI	0,9 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
CARBOIDRATI	70 g
di cui zuccheri	1,5 g
FIBRE	2 g
PROTEINE	11 g
SALE	0 g

Prodotto e confezionato

nello stabilimento di via Monte Nero, 111
35010 Curtarolo (PD) - Italia

Shelf life 12 mesi

Conservare a temperatura ambiente preferibilmente in locali freschi, aerati e asciutti.

Allergeni

GLUTINE. Può contenere tracce di latte, uova, soia, semi di sesamo e rispettivi derivati.

TAGLIA CONF.

2 KG

IMBALLAGGIO

N° Conf Dimensioni crt
6 55x35x20h

STRATIFICAZIONE

Crt/strato Strati/Plt
4 7

PALLET

N° crt H Plt cm
28 160

COD. EAN

8021274005029

AZIENDA CHE OPERA A GARANZIA DELLA QUALITÀ, DELL'AMBIENTE E DELLE PERSONE TRAMITE IMPIEGO VOLONTARIO DI:
SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO ISO 9001/UNI EN ISO 9001 / ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI / CODICE ETICO SOTTOSCRITTO

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SPA

Strada dei Notari, 25/27 Collecchio (PR) - Italia agugiarofigna.com

Uffici di Collecchio (PR) | collecchio@agugiarofigna.com Tel. +39 0521 301701 Fax +39 0521 301777 | Uffici di Curtarolo (PD) | curtarolo@agugiarofigna.com Tel. +39 049 9624611 Fax +39 049 9624627
www.altacucinaefarina.com



EMILIA

Sfarinato di grano tenero e duro per pasta fresca

Descrizione

Miscela bilanciata di farine a basso contenuto di ceneri da grano tenero e da grano duro. Conferisce tenuta alla pasta in cottura, apporta consistenza rustica e mantiene il colore.

Indicazioni

Ideale per tutte le tipologie di pasta fresca tradizionale e ripiena: laminata, estrusa, a macchina, a mano, lunga e corta, con e senza uova. Utile per spolverizzare la spianatoia e i prodotti da infornare, in qualità di staccante.

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo 00, semola di grano duro 40%.

Dichiarazione nutrizionale (per 100 g)

ENERGIA	1438 KJ - 339 Kcal
GRASSI	0,5 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
CARBOIDRATI	71 g
di cui zuccheri	3,1 g
FIBRE	1,7 g
PROTEINE	12 g
SALE	0 g

Prodotto e confezionato

nello stabilimento di via Monte Nero, 111
35010 Curtarolo (PD) - Italia

Shelf life 8 mesi

Conservare a temperatura ambiente preferibilmente in locali freschi, aerati e asciutti.

Allergeni

GLUTINE. Può contenere tracce di latte, uova, soia, semi di sesamo e rispettivi derivati.

TAGLIA CONF.

2 KG

IMBALLAGGIO

N° Conf Dimensioni crt
6 55x35x20h

STRATIFICAZIONE

Crt/strato Strati/Plt
4 7

PALLET

N° crt H Plt cm
28 160

COD. EAN

8021274002028

AZIENDA CHE OPERA A GARANZIA DELLA QUALITÀ, DELL'AMBIENTE E DELLE PERSONE TRAMITE IMPIEGO VOLONTARIO DI:
SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO ISO 9001/UNI EN ISO 9001 / ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI / CODICE ETICO SOTTOSCRITTO

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SPA

Strada dei Notari, 25/27 Collecchio (PR) - Italia agugiarofigna.com

Uffici di Collecchio (PR) | collecchio@agugiarofigna.com Tel. +39 0521 301701 Fax +39 0521 301777 | Uffici di Curtarolo (PD) | curtarolo@agugiarofigna.com Tel. +39 049 9624611 Fax +39 049 9624627
www.altacucinaefarina.com



PANFOCACCIA

Miscela per pizza e focaccia

Descrizione

Speciale miscela di farina e ingredienti predosati, comprensiva di sale, che conferisce morbidezza ai prodotti da forno e ne assicura il mantenimento a lungo.

Indicazioni

Ideale per pizza, focaccia, pani morbidi.

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo 0, sale, destrosio, lievito disattivato, farina di grano tenero maltato, enzimi alimentari, agente di trattamento della farina: E300 (acido L-ascorbico).

Dichiarazione nutrizionale (per 100 g)

ENERGIA	1414 KJ - 333 Kcal
GRASSI	1 g
di cui acidi grassi saturi	0,1 g
CARBOIDRATI	67 g
di cui zuccheri	2,6 g
FIBRE	2,5 g
PROTEINE	13 g
SALE	1,5 g

Prodotto e confezionato

nello stabilimento di via Monte Nero, 111
35010 Curtarolo (PD) - Italia

Shelf life 8 mesi

Conservare a temperatura ambiente preferibilmente in locali freschi, aerati e asciutti.

Allergeni

GLUTINE. Può contenere tracce di latte, uova, soia, semi di sesamo e rispettivi derivati.

TAGLIA CONF.

2 KG

IMBALLAGGIO

N° Conf Dimensioni crt
6 55x35x20h

STRATIFICAZIONE

Crt/strato Strati/Plt
4 7

PALLET

N° crt H Plt cm
28 160

COD. EAN

8021274003025

AZIENDA CHE OPERA A GARANZIA DELLA QUALITÀ, DELL'AMBIENTE E DELLE PERSONE TRAMITE IMPIEGO VOLONTARIO DI:
SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO ISO 9001/UNI EN ISO 9001 / ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI / CODICE ETICO SOTTOSCRITTO

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SPA

Strada dei Notari, 25/27 Collecchio (PR) - Italia agugiarofigna.com

Uffici di Collecchio (PR) | collecchio@agugiarofigna.com Tel. +39 0521 301701 Fax +39 0521 301777 | Uffici di Curtarolo (PD) | curtarolo@agugiarofigna.com Tel. +39 049 9624611 Fax +39 049 9624627
www.altacucinaefarina.com



PANMUESLI

Farina 0 di grande tenuta

Descrizione

Speciale miscela a base di multicereali e semi per la produzione di prodotti da forno scuri e dalle inconfondibili note tostate, piacevolmente acidule.

Indicazioni

Ideale per pane e focaccia. Interessante e piacevole l'utilizzo per dolci e pasta alternativi.

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo 0, farine di cereali 24% (farina di segale, farina di fiocchi di avena integrale, farina di fiocchi di orzo decorticato, farina di malto d'orzo nero torrefatto), miscela di semi 13% (semi di girasole decorticati, semi di sesamo, semi di lino), sale, lievito madre in polvere di frumento, enzimi alimentari (emicellulasi, lipasi, alfa amilasi), agente di trattamento della farina: E300 (acido L-ascorbico).

Dichiarazione nutrizionale (per 100 g)

ENERGIA	1594 KJ / 378 Kcal
GRASSI	7,3 g
di cui acidi grassi saturi	0,9 g
CARBOIDRATI	62 g
di cui zuccheri	1,5 g
FIBRE	6,4 g
PROTEINE	13 g
SALE	1,6 g

Prodotto e confezionato

nello stabilimento di via Monte Nero, 111
35010 Curtarolo (PD) - Italia

Shelf life 8 mesi

Conservare a temperatura ambiente preferibilmente in locali freschi, aerati e asciutti.

Allergeni

GLUTINE. Può contenere tracce di latte, uova, soia, semi di sesamo e rispettivi derivati.

TAGLIA CONF.

2 KG

IMBALLAGGIO

N° Conf Dimensioni crt
6 55x35x20h

STRATIFICAZIONE

Crt/strato Strati/Plt
4 7

PALLET

N° crt H Plt cm
28 160

COD. EAN

8021274004022

AZIENDA CHE OPERA A GARANZIA DELLA QUALITÀ, DELL'AMBIENTE E DELLE PERSONE TRAMITE IMPIEGO VOLONTARIO DI:
SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO ISO 9001/UNI EN ISO 9001 / ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI / CODICE ETICO SOTTOSCRITTO

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SPA

Strada dei Notari, 25/27 Collecchio (PR) - Italia agugiarofigna.com

Uffici di Collecchio (PR) collecchio@agugiarofigna.com Tel. +39 0521 301701 Fax +39 0521 301777 | Uffici di Curtarolo (PD) curtarolo@agugiarofigna.com Tel. +39 049 9624611 Fax +39 049 9624627
www.altacucinaefarina.com



E-LEGANTE

Farina per friggere e addensare

Descrizione

Sfarinato per friggere di estrema adesività su alimenti leggermente umidi. Preserva l'olio di cottura e garantisce fritti asciutti e croccanti.

Indicazioni

Ideale per frittura all'italiana e per impanare. Utile per addensare salse e creme in cottura e per compattare gnocchi e polpette.

Ingredienti

Sfarinato ottenuto dalla macinazione di grano tenero trattato a vapore.

Dichiarazione nutrizionale (per 100 g)

ENERGIA	1492 KJ - 352 Kcal
GRASSI	1,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
CARBOIDRATI	72 g
di cui zuccheri	0,9 g
FIBRE	3,2 g
PROTEINE	11 g
SALE	0 g

Prodotto e confezionato

nello stabilimento di via Monte Nero, 111 - 35010 Curtarolo (PD) - Italia

Shelf life 8 mesi

Conservare a temperatura ambiente preferibilmente in locali freschi, aerati e asciutti.

Allergeni

GLUTINE. Può contenere tracce di latte, uova, soia, semi di sesamo e rispettivi derivati.

TAGLIA CONF.

2 KG

IMBALLAGGIO

N° Conf Dimensioni crt
6 55x35x20h

STRATIFICAZIONE

Crt/strato Strati/Plt
4 7

PALLET

N° crt H Plt cm
28 160

COD. EAN

8021274001021

AZIENDA CHE OPERA A GARANZIA DELLA QUALITÀ, DELL'AMBIENTE E DELLE PERSONE TRAMITE IMPIEGO VOLONTARIO DI: SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO ISO 9001/UNI EN ISO 9001 / ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI / CODICE ETICO SOTTOSCRITTO

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SPA

Strada dei Notari, 25/27 Collecchio (PR) - Italia agugiarofigna.com

Uffici di Collecchio (PR) | collecchio@agugiarofigna.com Tel. +39 0521 301701 Fax +39 0521 301777 | Uffici di Curtarolo (PD) | curtarolo@agugiarofigna.com Tel. +39 049 9624611 Fax +39 049 9624627
www.altacucinaefarina.com