



Farine / Semilavorati / Prodotti speciali

*tradizione italiana*





### Farina 00 - Manitoba

Farina di grano tenero proveniente dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nordamericani e canadesi non germinati, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge vigente (n° 580 del 04/07/67).

Farina ad alto contenuto proteico, ideale per prodotti da forno a lunga lievitazione (24 ore), utilizzata per rinforzare farine più deboli.

#### Caratteristiche chimico/fisiche

Umidità: max 15,5 %  
Proteine: min 14,5 %  
Ceneri: 00 max 0,55  
Glutine umido: min 40 %

#### Caratteristiche reologiche

**Alveografo Chopin:**  
W 410 - Tolleranza: -10/+30  
P/L 0,60 - Tolleranza: +-0,10

**Farinografo Brabender:**  
Assorbimento min 60 %  
Stabilità min 17'

**Amilografo Brabender:**  
Amilogramma 800/1200 u.a.

#### Confezioni disponibili

Sacco bianco-marrone da 25 kg.  
Sacco bianco-marrone da 10 kg.



### Farina 00 - Oro

Farina di grano tenero proveniente dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nordamericani e canadesi non germinati, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge vigente (n° 580 del 04/07/67).

Farina ad alto contenuto proteico, specifica per la produzione di prodotti da forno a lunga lievitazione (18-21 ore).

#### Caratteristiche chimico/fisiche

Umidità: max 15,5 %  
Proteine: min 14 %  
Ceneri: 00 max 0,55  
Glutine umido: min 38 %

#### Caratteristiche reologiche

**Alveografo Chopin:**  
W 390 - Tolleranza: -10/+30  
P/L 0,60 - Tolleranza: +-0,10

**Farinografo Brabender:**  
Assorbimento min 60 %  
Stabilità min 17'

**Amilografo Brabender:**  
Amilogramma 800/1200 u.a.

#### Confezioni disponibili

Sacco bianco-rosso da 25 kg.  
Sacco bianco-rosso da 10 kg.



### Farina 00 - Superiore

Farina di grano tenero proveniente dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nordamericani ed europei non germinati, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge vigente (n° 580 del 04/07/67).

Farina molto equilibrata ideale per tempi di lievitazione medi (8-13 ore), indicata per il lavoro giornaliero.

#### Caratteristiche chimico/fisiche

Umidità: max 15,5 %  
Proteine: min 13 %  
Ceneri: 00 max 0,55  
Glutine umido: min 35 %

#### Caratteristiche reologiche

**Alveografo Chopin:**  
W 330 - Tolleranza: -10/+30  
P/L 0,60 - Tolleranza: +-0,10

**Farinografo Brabender:**  
Assorbimento min 57 %  
Stabilità min 13'

**Amilografo Brabender:**  
Amilogramma 800/1200 u.a.

#### Confezioni disponibili

Sacco bianco-blu da 25 kg.  
Sacco bianco-blu da 10 kg.



### Farina per pizza napoletana

Le 5 Stagioni entrano a pieno titolo nell'Albo dei Fornitori approvati dalla "Associazione Verace Pizza Napoletana". La Farina Pizza Napoletana a marchio Le 5 Stagioni ha ottenuto il "certificato di idoneità" quale farina rispondente ai parametri di qualità e ai requisiti stabiliti dal disciplinare ufficiale per la realizzazione della vera Pizza Napoletana. La caratteristiche reologiche del prodotto e la sua elasticità le hanno permesso un riconoscimento apprezzato e ricercato dai maestri pizzaioli in Italia e all'estero.

Farina di grano tenero proveniente dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nazionali ed europei non germinati, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge vigente (n° 580 del 04/07/67).

Farina speciale particolarmente elastica per la produzione della tradizionale pizza napoletana.

#### Caratteristiche chimico/fisiche

Umidità: max 15,5 %  
Proteine: min 11,5 %  
Ceneri: 00 max 0,55  
Glutine umido: min 28 %

#### Caratteristiche reologiche

**Alveografo Chopin:**  
W 300 - Tolleranza: -10/+20  
P/L 0,60 - Tolleranza: +-0,10

**Farinografo Brabender:**  
Assorbimento min 55 %  
Stabilità min 10'

**Amilografo Brabender:**  
Amilogramma 800/1200 u.a.

#### Confezioni disponibili

Sacco bianco-rosso per "Pizza Napoletana" da 25 kg  
Sacco bianco-rosso per "Pizza Napoletana" da 10 kg





## Farina 00 - Rinforzato

Farina di grano tenero proveniente dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nazionali ed europei non germinati, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge vigente (n° 580 del 04/07/67).

Farina per impasti a breve lievitazione (2-6 ore), indicata per la produzione di pizze tradizionali e al trancio "mattonella" (a pasta alta).

### Caratteristiche chimico/fisiche

Umidità: max 15,5 %  
Proteine: min 11 %  
Ceneri: 00 max 0,55  
Glutine umido: min 28 %

### Caratteristiche reologiche

**Alveografo Chopin:**  
W 250 - Tolleranza: -10/+30  
P/L 0,60 - Tolleranza: +/-0,10

**Farinografo Brabender:**  
Assorbimento min 54 %  
Stabilità min 8'

**Amilografo Brabender:**  
Amilogramma 800/1200 u.a.

### Confezioni disponibili

Sacco bianco-verde da 25 kg.  
Sacco bianco-verde da 10 kg.



## Farina 00

Farina di grano tenero proveniente dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nazionali non germinati, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge vigente (n° 580 del 04/07/67).

Farina per impasti diretti, indicata per il lavoro giornaliero e per la produzione di pizze tradizionali e al "trancio".

### Caratteristiche chimico/fisiche

Umidità: max 15,5 %  
Proteine: min 10 %  
Ceneri: 00 max 0,55  
Glutine umido: min 26 %

### Caratteristiche reologiche

**Alveografo Chopin:**  
W 200 - Tolleranza: -10/+30  
P/L 0,60 - Tolleranza: +/-0,10

**Farinografo Brabender:**  
Assorbimento min 53 %  
Stabilità min 3'

**Amilografo Brabender:**  
Amilogramma 800/1200 u.a.

### Confezioni disponibili

Sacco bianco-azzurro da 25 kg.  
Sacco bianco-azzurro da 10 kg.  
Sacco bianco-azzurro da 5 kg.



## Tipo 1 macinata a pietra

Farina "1" macinata in molino con mole granitiche a ridotto effetto di stress sul chicco. La macinazione lenta e a bassa temperatura garantisce l'estrazione di farina con maggiore profumo e sapore più intenso.

Farina ad alto tenore proteico di tipo "1". Indicata per la lavorazione di impasti diretti ed indiretti con medie e lunghe lievitazioni.

### Caratteristiche chimico/fisiche

Umidità: max 13,5%  
Proteine: min 13,5%  
Ceneri: max 0,80  
Glutine Umido: min 35%

### Caratteristiche reologiche

**Alveografo Chopin:**  
W 300 - Tolleranza -20/+30  
P/L 1,2 - Tolleranza +/- 0,10

**Farinografo Brabender:**  
Assorbimento Min 60%  
Stabilità min 15'

**Amilografo Brabender**  
Amilogramma 800/1200 u.a.

### Confezioni disponibili

sacco bianco-rosso da 25 kg.



## Farina 00 - Pasta fresca

Farina di grano tenero ottenuta da particolari processi della macinazione.

Ideale nella produzione artigianale della pasta fresca.

### Caratteristiche chimico/fisiche

Umidità: max 15,5 %  
Proteine: min 11,5 %  
Ceneri: 00 max 0,36  
Glutine umido: min 29 %

### Caratteristiche reologiche

Il contenuto particolarmente basso di ceneri mantiene la colorazione chiara della pasta.

### Confezioni disponibili

Sacco bianco-blu "Per Pasta Fresca" da 25 kg.  
Sacco bianco-blu "Per Pasta Fresca" da 10 kg.





## Pizzasoja

Pizza soja è un preparato adatto per la produzione di pizza alla soja. Utilizzando questa miscela, si ottengono pizze più leggere e più digeribili, ricche di proteine vegetali e dal sapore ineguagliabile.

Viene impiegata per le lunghe lievitazioni.

### Ingredienti

Farina di grano tenero "0", farina di soja, semola di soja.

### Tabella nutrizionale (per 100 gr)

Valore energetico: 364 Kcal - 1544 Kj  
Proteine: 14  
Carboidrati: 71  
Grassi: 3

### Confezioni disponibili

Sacco da 10 kg.



## Pizza Delight

Pizza Delight è un preparato adatto per la produzione di una pizza nutriente e saporita. Utilizzando questa miscela, si ottengono pizze ricche di proteine vegetali e dal sapore ineguagliabile. Questo prodotto è ricco di Vitamina E contenuta in grande quantità nel Germe di Grano.

In relazione all'alta qualità degli ingredienti impiegati risulta essere ideale per le lunghe lievitazioni.

### Ingredienti

Farina di grano tenero "0", farina di soja, semola rimacinata di grano duro, germe di grano tenero, emulsionante: E322 (lecitina di soja).

### Tabella nutrizionale (per 100 gr)

Valore energetico: 364 Kcal - 1545 Kj  
Proteine: 13  
Carboidrati: 71  
Grassi: 3

### Confezioni disponibili

Sacco da 10 kg.



## Complete Meal

Complete Meal è un preparato adatto per la produzione di una pizza dal gusto rotondo e intenso. La presenza di Germe di Grano (ricco di Vitamina E), aumenta il valore biologico del prodotto.

Viene impiegata per le lunghe lievitazioni.

### Ingredienti

Farina di grano tenero "0", farina di soja, semola rimacinata di grano duro, germe di grano tenero, emulsionante: E322 (lecitina di soja).

### Tabella nutrizionale (per 100 gr)

Valore energetico: 362 Kcal - 1536 Kj  
Proteine: 12  
Carboidrati: 74  
Grassi: 2

### Confezioni disponibili

Sacco da 10 kg.



## Pizza & Tradizione "Roma"

Pizza & Tradizione Roma è un preparato destinato alla produzione di impasti per pizza alla "Romana" particolarmente croccante e leggera.

Consigliata per lunghe lievitazioni e per impasti con alta percentuale di acqua.

### Ingredienti

Farina di grano tenero "00", farina di soja integrale, lievito madre in polvere, lievito disattivato, agente di trattamento della farina: E300 (acido L-ascorbico), alpha amilasi.

### Tabella nutrizionale (per 100 gr)

Valore energetico: 360 Kcal - 1529 Kj  
Proteine: 12  
Carboidrati: 76  
Grassi: 1

### Confezioni disponibili

Sacco da 10 kg.





## Pizza & Tradizione

Pizza & Tradizione è un preparato che consente di produrre una pizza più croccante, più saporita e più gustosa nel segno di una antica tradizione.

Viene impiegata per le lunghe lievitazioni.

### Ingredienti

Farina di grano tenero "0", semola rimacinata di grano duro, farina di soia, latte intero in polvere, glutine di frumento, farina di frumento maltato.

### Tabella nutrizionale (per 100 gr)

Valore energetico: 358 Kcal - 1518 Kj  
Proteine: 12  
Carboidrati: 73  
Grassi: 2

### Confezioni disponibili

Sacco da 10 kg.



## Pizza Teglia

Pizza Teglia è un semilavorato per la produzione di pizza in teglia.

Permette di produrre pizze in teglia particolarmente soffici e gustose nel pieno rispetto della tradizione.

### Ingredienti

Farina di grano tenero "0", farina di soia integrale, sale, destrosio, lievito secco disattivato, farina di frumento maltato, alpha amilasi, agente di trattamento della farina E300 (acido L-ascorbico).

### Tabella nutrizionale (per 100 gr)

Valore energetico: 355 Kcal - 1510 Kj  
Proteine: 12  
Carboidrati: 74  
Grassi: 1.

### Confezioni disponibili

Sacco da 10 kg.



## Non Solo Grano

Non Solo Grano, è un semilavorato per pizza ai cereali con tutte le proprietà nutritive di frumento, orzo, avena, farro, segale, mais, racchiusi in un unico mix.

È particolarmente adatto alla produzione di pizza classica di consistenza croccante dal sapore ricco, intenso, con aroma tipico dei prodotti arricchiti con farina di cereali.

### Ingredienti

Farina di grano tenero "0", farina di orzo, farina di avena, farina di farro integrale, farina di segale, farina di mais, lievito madre essiccato in polvere, farina di frumento maltato, agente di trattamento della farina L-cisteina.

### Tabella nutrizionale (per 100 gr)

Valore energetico: 358 Kcal - 1520 Kj  
Proteine: 11  
Carboidrati: 76  
Grassi: 1

### Confezioni disponibili

Sacco da 10 kg.



## Pizza Crok

Pizza Crok è un semilavorato per pizza al taglio che permette di ottenere un sapore particolarmente ricco e una consistenza croccante e leggera.

### Ingredienti

Farina di grano tenero type "00", farina di grano tenero integrale, farina di mais, fiocchi di patata, sale, farina di frumento maltato, destrosio, lievito disattivato, agente di trattamento della farina: E300 (acido L-ascorbico), alpha amilasi.

### Caratteristiche chimico/fisiche

Umidità: max 15,5%

### Confezioni disponibili

Sacco bianco da 10 Kg





## Naturkraft Pizza

## Naturkraft Verace

Il Centro Ricerche di Agugiaro & Figna Molini ha messo a punto una tecnologia innovativa ed originale, per produrre il lievito madre essiccato in polvere. Il lievito madre infatti, si ottiene attraverso la fermentazione spontanea della farina impastata e lievitata più volte fino al raggiungimento del giusto grado di acidità. In questo modo, si formano i lieviti naturali. Si interrompe poi la fermentazione, estraendo parzialmente l'acqua dell'impasto ed essiccando il prodotto.

### Vantaggi

- > anticipa la maturazione e prolunga lo stress alla lievitazione (tenuta superiore);
- > facilita la stesura delle porzioni;
- > conferisce doratura omogenea su tutta la superficie;
- > rende l'impasto più tollerante alle alte temperature;
- > favorisce una eccellente cottura della pasta.

Il risultato che ne consegue è:

- > croccantezza, fragranza e sapore tipico del lievito madre;
- > masticabilità e croccantezza anche da fredda;
- > eccellente digeribilità della pizza.

Naturkraft-Pizza non elimina il lievito di birra ma ne riduce la quantità richiesta (che serve solo da innesco alla fermentazione).

### Ingredienti

Lievito madre essiccato in polvere (farina di grano tenero "00", lievito madre, acqua, farina di frumento maltato, agente di trattamento della farina: L-Cisteina).

### Caratteristiche chimico/fisiche

Umidità: max 12,5 %  
 Proteine: min 14 %  
 Ceneri: max 1,50 %

### Confezioni disponibili

Sacchetto da 0,500 Kg. e da 10 Kg.

### Vantaggi

- > Anticipa la maturazione e aumenta la tenuta alla lievitazione
- > Facilita la stesura della pizza
- > Conferisce una doratura più omogenea del cornicione
- > Rende l'impasto più resistente alle alte temperature
- > Favorisce un miglior sviluppo di mollica

Il risultato che ne consegue è:

- > Sapore e fragranza più ricchi ed intensi
- > Migliore masticabilità
- > Eccellente digeribilità della pizza.

### Ingredienti

Lievito madre essiccato in polvere (farina di grano tenero "00", lievito madre, farina di frumento maltato, lievito disattivato)

### Confezioni disponibili

Sacco da 10 kg.



## Spolverina

Farina di grano duro ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge vigente (n° 580 del 04/07/67).

È adatta per spolverare il banco della pizza perchè non fa polvere ed è in grado di non appiccicare e rendere la pizza più fragrante e dorata.

Apporta quindi i seguenti vantaggi:

- non fa polvere
- non fa appiccicare l'impasto della pizza sul banco di lavoro
- rende la pizza più fragrante
- consente una maggiore doratura del bordo della pizza
- non brucia durante la cottura

### Caratteristiche chimico/fisiche

Umidità: max 15,5 %  
 Proteine: min 11,5 %  
 Ceneri: max 1,6 %  
 Cellulosa: max 1 %

### Confezioni disponibili

Sacco da 10 kg.



## Gluten Free

Semilavorato per la produzione di pizza senza glutine e derivati del latte.

Composto da materie prime naturalmente prive di glutine e latte, è adatto alla produzione di pizza tonda al taglio e focacceria.

### Ingredienti

Farina di riso, amido di mais, fecola di patate, destrosio, sale, farina di semi di guar, fibra vegetale, addensante E464, emulsionante E471, agente lievitante E575.

### Modo d'impiego

Mix Gluten free: gr 1000  
 Acqua: gr. 750/800  
 Olio e.v. di oliva: gr. 50  
 Lievito fresco compresso: gr. 10/25



## Lievito istantaneo di Birra

Lievito secco attivo "istantaneo" adatto a tutti i tipi di impasto da pizza.

Da utilizzarsi aggiunto direttamente nella farina durante la prima fase di impasto.

### Ingredienti

Lievito Naturale (Saccharomyces Cerevisiae), emulsionante alimentare E-491

### Dosi di impiego

Il lievito istantaneo "Le 5 Stagioni" va utilizzato in quantità ridotta di circa il 50% rispetto al lievito fresco.

### Confezioni disponibili

Sacchetto in alluminio poliaccoppiato sottovuoto da 500 gr





## Pasta Fresca

Farina di grano tenero ottenuta da particolari processi della macinazione. Ideale nella produzione artigianale della pasta fresca.

### Caratteristiche chimico/fisiche

Umidità: max 15,5 %  
Proteine: min 11,5 %  
Ceneri: 00 max 0,36  
Glutine umido: min 29 %

### Caratteristiche reologiche

Il contenuto particolarmente basso di ceneri mantiene la colorazione chiara della pasta.

### Confezioni disponibili

Sacco da 1 kg.



## Semola

Prodotta con grani selezionati, capace di ottima estensibilità, assorbimento e tenuta. Particolarmente spigolosa e dalla colorazione dorata è quindi indicata per la produzione di pasta estrusa e utilizzabile in aggiunta a tutti i tipi di impasti da pizza.

### Caratteristiche chimico/fisiche

Umidità: max 15,5%  
Ceneri: max 0,80  
Sostanze azotate: min 12,5%  
Quantità glutine secco: min 11%  
Glutine Umido: min 29,2%

### Caratteristiche reologiche

**Farinografo Brabender:**  
Assorbimento Min 53,5%  
Stabilità min 14'

### Confezioni disponibili

Sacco da 1 kg.



## Classica

Farina di grano tenero proveniente dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nazionali non germinati, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge vigente (n° 580 del 04/07/67).

Farina per impasti diretti, indicata per il lavoro giornaliero e per la produzione di pizze tradizionali e al "trancio".

### Caratteristiche chimico/fisiche

Umidità: max 15,5 %  
Proteine: min 10 %  
Ceneri: 00 max 0,55  
Glutine umido: min 26 %

### Caratteristiche reologiche

**Alveografo Chopin:**  
W 200 - Tolleranza: -10/+30  
P/L 0,60 - Tolleranza: +-0,10

**Farinografo Brabender:**  
Assorbimento min 53 %  
Stabilità min 3'

**Amilografo Brabender:**  
Amilogramma 800/1200 u.a.

### Confezioni disponibili

Sacco da 1 kg.



## Superiore

Farina di grano tenero proveniente dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nordamericani ed europei non germinati, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge vigente (n° 580 del 04/07/67).

Farina molto equilibrata ideale per tempi di lievitazione medi (8-13 ore), indicata per il lavoro giornaliero.

### Caratteristiche chimico/fisiche

Umidità: max 15,5 %  
Proteine: min 13 %  
Ceneri: 00 max 0,55  
Glutine umido: min 35 %

### Caratteristiche reologiche

**Alveografo Chopin:**  
W 330 - Tolleranza: -10/+30  
P/L 0,60 - Tolleranza: +-0,10

**Farinografo Brabender:**  
Assorbimento min 57 %  
Stabilità min 13'

**Amilografo Brabender:**  
Amilogramma 800/1200 u.a.

### Confezioni disponibili

Sacco da 1 kg.



## Pizza Napoletana

Le 5 Stagioni entrano a pieno titolo nell'Albo dei Fornitori approvati dalla "Associazione Verace Pizza Napoletana". La Farina Pizza Napoletana a marchio Le 5 Stagioni ha ottenuto il "certificato di idoneità" quale farina rispondente ai parametri di qualità e ai requisiti stabiliti dal disciplinare ufficiale per la realizzazione della vera Pizza Napoletana. Le caratteristiche reologiche del prodotto e la sua elasticità le hanno permesso un riconoscimento apprezzato e ricercato dai maestri pizzaioli in Italia e all'estero.

### Caratteristiche chimico/fisiche

Umidità: max 15,5 %  
Proteine: min 11,5 %  
Ceneri: 00 max 0,55  
Glutine umido: min 28 %

### Caratteristiche reologiche

**Alveografo Chopin:**  
W 300 - Tolleranza: -10/+20  
P/L 0,60 - Tolleranza: +-0,10

**Farinografo Brabender:**  
Assorbimento min 55 %  
Stabilità min 10'

**Amilografo Brabender:**  
Amilogramma 800/1200 u.a.

### Confezioni disponibili

Sacco da 1 kg.





# ITALIAN LEADER



La ricerca e lo sviluppo guidano l'evoluzione di Agugiaro e Figna ben al di là di una pur completa e originale gamma di prodotti. Il controllo di qualità prevede analisi chimico-fisiche particolarmente severe con laboratori perfettamente attrezzati in tutti e tre gli stabilimenti e certificati in tutta la loro struttura. Negli stabilimenti di Curtarolo e Magione

sono stati allestiti due centri di ricerca e sviluppo realizzati con le migliori attrezzature per prodotti da forno, dove la nostra équipe di maestri panificatori, pasticceri e tecnici esperti, si affianca ai nostri clienti. Un servizio rivolto sia all'artigiano, sempre alla ricerca delle ultime novità, sia al cliente che necessita lo sviluppo di nuovi prodotti

in stretta collaborazione con il proprio marketing e le proprie strutture produttive. Periodicamente inoltre i nostri tecnici visitano personalmente i clienti per la messa a punto di prodotti che si adattino anche alle esigenze più specifiche.



Certificazioni





[www.le5stagioni.it](http://www.le5stagioni.it)



**Le 5 Stagioni**

Via Monte Nero, 111

35010 Curtarolo (PD)

Tel. +39 049.9624611

Fax +39 049.9624627

Mail: [farine@molinoagugiaro.it](mailto:farine@molinoagugiaro.it)

[www.le5stagioni.it](http://www.le5stagioni.it)