



# LA FARINA PER L'ALTA CUCINA



CATALOGO PRODOTTI



*Alta cucina & Farina:  
la scelta dei professionisti.*



Nata dalla lunga esperienza di *Agugiaro & Figna* nella selezione e macinazione di grani, la linea *A&F* è stata creata per *esaltare il talento degli chef nell'alta cucina* e permettere loro di esprimere al meglio la propria creatività.

#### Grani selezionati

Il valore delle farine A&F nelle preparazioni in cucina proviene dalla **meticolosa selezione delle materie prime**. L'approvvigionamento del grano si basa sulla conoscenza delle condizioni pedoclimatiche, delle tecniche colturali e dei processi adottati per ciascuna varietà.

#### Macinazione gentile

Per **preservare le qualità organolettiche** dei grani, viene attuata la macinazione gentile, con procedimenti meccanici non invasivi. Questo significa che, a parità di impianti, **si macina una minore quantità di frumento, privilegiando la qualità** della farina. L'eccellenza si riflette in ogni preparazione.

#### Blend funzionali

I blend della linea A&F sono **perfettamente bilanciati** per rispondere a **specifiche esigenze** in cucina, **garantendo sempre risultati eccellenti**. Il centro di ricerca e sviluppo è costantemente impegnato nel miglioramento delle formule attraverso continue sperimentazioni, per **offrire prodotti all'avanguardia** e soddisfare gli chef più esigenti.



EMILIA  
PASTA LINDA  
MORA  
PANFOCACCIA

VIGOROSA  
DUTTILE  
PANMUESLI  
E-LEGANTE



*Miscela specifica  
per pizze e focacce.*

# PANFOCACCIA

Ideale per **Focaccia / Pizza / Pani morbidi**

## ○ Caratteristiche

Speciale miscela a base di farina **tipo 0**, lievito disattivato e farina di grano tenero maltato che **non richiede l'aggiunta di sale**, per pizze in teglia, focacce e pani morbidi con **lavorazioni brevi**.

## ○ Perché Panfocaccia?

- Favorisce la forza e l'elasticità dell'impasto per un risultato soffice al cuore e croccante in superficie.
- Semplifica i processi di lavorazione.

## ○ Chiedi allo chef

Per impasti a breve lievitazione e prodotti da forno caratterizzati da consistenza morbida con e senza aggiunta di grassi.

## Tips

È possibile miscelarla con altri prodotti, come Panmuesli e Mora, per esaltare esigenze di gusto e aspetto.



# PANMUESLI

Ideale per **Pane** / **Prodotti da forno**

## Caratteristiche

Miscela ai **cereali e semi per prodotti da forno salati e dolci** caratterizzati da **colorazione bruna** e note aromatiche tostate e leggermente acidule.

## Chiedi allo chef

Miscelata con farine bianche è adatta anche alla produzione di focacce, pizze al padellino a cui infonde gusto e personalità.

## Tips

Permette di personalizzare e arricchire il cestino del pane con pani scuri, grissini e crackers per note di colore e gusto tostate e rustiche.

## Perché Panmuesli?

- Accorcia i tempi di preparazione. Usata in blend permette di personalizzare gli impasti per colazioni e panificati.
- La presenza del lievito madre essiccato facilita il processo di impastamento.



*Miscela di cereali e semi per prodotti dalle note tostate.*



*Farina integrale da macinazione extravergine per pani, pasta e lievitati.*



# MORA

Ideale per **Pane / Pizza / Grandi lievitati di pasticceria**

## ○ Caratteristiche

Farina integrale di **grano tenero** ottenuta da macinazione calibrata a tutto corpo. Mantiene le frazioni più nobili del **chicco: farinaccio, tritello, cruschello, germe di grano** conferendo note dolci e sapore gentile a tutte le preparazioni.

## ○ Perché Mora?

- La granulometria calibrata permette di sostenere l'espansione in lievitazione favorendo una consistenza soffice.
- Il particolare processo di macinazione, elimina gli strati più esterni del chicco, conferendo gusto rotondo privo di legnosità.

## ○ Chiedi allo chef

Utilizzata in purezza o nella percentuale che si desidera è adatta alla produzione di tutte le tipologie di pasta fresca e per preparazioni di panificazione e pasticceria in genere.

## Tips

Calibrata per essere utilizzata in purezza per conferire un grande sapore a croissant, pasta brioche, pasta sfoglia, pane in cassetta, grandi lievitati.



# E-LEGANTE

Ideale per **Fritture** / **Creme** / **Pastelle** / **Crespelle** / **Gnocchi**

## Caratteristiche

Farina speciale, termotratta **ideale per friggere e addensare**. Nei fritti evita le consistenze gombose o collose favorendo **friabilità**. È adesiva anche senza pastella e rende crêpes, gnocchi, polpette più consistenti con minore quantità di farina.

## Chiedi allo chef

Mantiene il fritto più croccante anche a fronte di un breve riposo prima della frittura. Consente di friggere in anticipo ricondizionando in olio.

## Perché E-legante?

- L'olio per friggere rimane chiaro più a lungo.
- Lo speciale effetto addensante ottimizza i risultati di besciamella, creme, roux, fondi e pastelle

## Tips

Aderisce perfettamente agli alimenti umidi, formando una barriera uniforme e salda all'olio di frittura che rimane chiaro e pulito. Addensa al meglio i liquidi evitando la sineresi della crema abbattuta in frigorifero.



*Farina termotrattata per fritti leggeri all'italiana.*

*Cuore di farina  
per pasta fresca.*



# PASTA LINDA

Ideale per **Pasta fresca / Gnocchi / Pasta fillo e brisé / Piadine e pani sottili**

## ○ Caratteristiche

Farina di **tipo 00 a ridotto contenuto di ceneri**, speciale per pasta fresca laminata e trafilata, con o senza uovo. Setosa al tatto, **veloce da impastare e amalgamare**, lascia gli impasti chiari ed evita l'ingrigimento.

## ○ Perché Pasta Linda?

- Assicura una tenuta e resa perfetta con qualsiasi gestione della produzione.
- Consente cotture brevi ed espresse.

## ○ Chiedi allo chef

Consente di preparare impasti leggermenti più asciutti, da seccare e stoccare senza incorrere a cambiamento di colore.

## Tips

Usata con diversi rapporti di acqua e uova, adegua le proprie prestazioni a tutte le sollecitazioni: dalla più leggera e manuale alla più intensa e meccanica.



# EMILIA

Ideale per **Pasta all'uovo / Pasta fresca e ripiena / Gnocchi**

## Caratteristiche

Sfarinato di **grano tenero e duro** per **pasta fresca**, con o senza ripieno, dal **colore vivo** e dall'**aspetto rustico**. La presenza di semola, bilanciata con farina di grano tenero, conferisce equilibrio tra **estensibilità e tenacità** degli impasti e una colorazione giallo paglierino.

## Chiedi allo chef

Utilizzabile anche per paste trafilate per ottenere un prodotto con un'ottima tenuta di cottura.

## Perché Emilia?

- Non crepa durante la cottura, neppure se congelata.
- Assicura una tenuta e resa perfetta anche con precottura per paste risottate.

## Tips

La maggiore capacità di assorbimento dell'acqua, consente di produrre pasta elastica e resistente, adatta a cotture più lunghe. Utile anche come spolvero granuloso.



*Sfarinato di grano tenero e duro ideale per paste estruse.*





*Farina di grano tenero per prodotti friabili e fondenti.*

# DUTTILE

Ideale per **Frolle e cake** / **Pan di Spagna** / **Pane semplice** / **Grissini** / **Piada** / **Tigelle**

## ○ Caratteristiche

Farina di grano tenero **tipo 00** per tutte le **preparazioni generiche** in cucina. Conferisce **estensibilità e friabilità**: il particolare equilibrio tra amidi e proteine la rende reattiva all'espansione in forno.

## ○ Perché Duttile?

- Conferisce consistenza fondant, rende i prodotti soffici e friabili.
- Può essere usata sola o miscelata a farine integrali per conferire un aspetto più rustico ai prodotti.

## ○ Chiedi allo chef

Grazie alla sua finezza e capacità di fonderia, questa farina permette di ottenere prodotti scioglievoli al palato.

## Tips

Per prodotti da forno come frolle, cake, pan di Spagna e pasta choux e per preparazioni salate con lavorazioni brevi.



# VIGOROSA

Ideale per **Lievitati dolci e salati / Pani di grandi pezzature a lunga lievitazione / Prodotti da forno lievitati e sfogliati**

## Caratteristiche

Farina di **tipo 0**, altamente performante, adatta sia ad **impasti manuali che meccanici**. Ideale per la produzione di pani a lunga lievitazione, prodotti da forno lievitati o sfogliati dolci o salati.

## Perché Vigorosa?

- Offre un supporto robusto in fase di lievitazione anche per ricette che richiedono apporto di grassi.
- Permette di ottenere prodotti dalla consistenza soffice, dalla buona struttura e dall'ottimo volume senza difetti strutturali.

## Chiedi allo chef

Grazie alla sua struttura è ideale per il rinfresco del lievito madre e per prodotti di panificazione con metodo indiretto.

## Tips

Forma impasti elastici e strutturati in grado di sostenere lunghe lievitazioni e ricette ricche. Utilizzare sola o in blend per rinforzare gli impasti.



*Farina di grande tenuta per impasti a lunga lievitazione.*

In **Agugiaro & Figna Molini**, realizziamo prodotti perfettamente bilanciati e costanti, utilizzando attrezzature all'avanguardia, eseguendo controlli qualitativi di analisi e di verifica sperimentale. Crediamo che la qualità sia un atteggiamento, prima che una caratteristica di prodotto, che ci responsabilizza nei confronti dell'ambiente, della salute e della sostenibilità.

L'intero processo di valorizzazione parte dalla attenta selezione del grano fino alla sua trasformazione così da garantire ogni giorno le caratteristiche che ogni chicco di grano porta con sé.

## I nostri valori



### Selezione della qualità

**2** Centri di Ricerca e Innovazione Prodotto.  
**7** Controlli che analizzano la salubrità e la qualità delle Farine.  
**20** Addetti al Controllo Qualità.



### Cura della materia prima

Grani dalle migliori coltivazioni in Italia e nel Mondo.  
Macinazione mono cultivar con diagrammi precisi e mirati.



### Attenzione ai processi

Scelta dei sistemi di macinazione che garantiscano il risultato migliore in linea con la farina che si vuole ottenere.  
Creazione di blend per un risultato costante e vitale.



### Rispetto per l'ambiente

100% Energia da fonti rinnovabili per gli impianti di produzione.  
Carta certificata FSC nei processi di insacco.  
220.000 KG di CO<sub>2</sub> assorbita dal Bosco del Molino.



Questa Brochure è stampata su carta prodotta con il 100% di fibre riciclate, nel pieno rispetto ambientale.

A&F Alta Cucina & Farina è un brand di

**Agugiaro & Figna Molini S.p.A. Società Benefit**  
Strada dei Notari 25/27,  
Collecchio (PR)

Collecchio (PR)  
collecchio@agugiarofigna.com  
Tel. +39 0521 301701

Curtarolo (PD)  
curtarolo@agugiarofigna.com  
Tel. +39 049 9624611



*Storie di farina*

[www.agugiarofigna.com](http://www.agugiarofigna.com)

REV. 05/2024