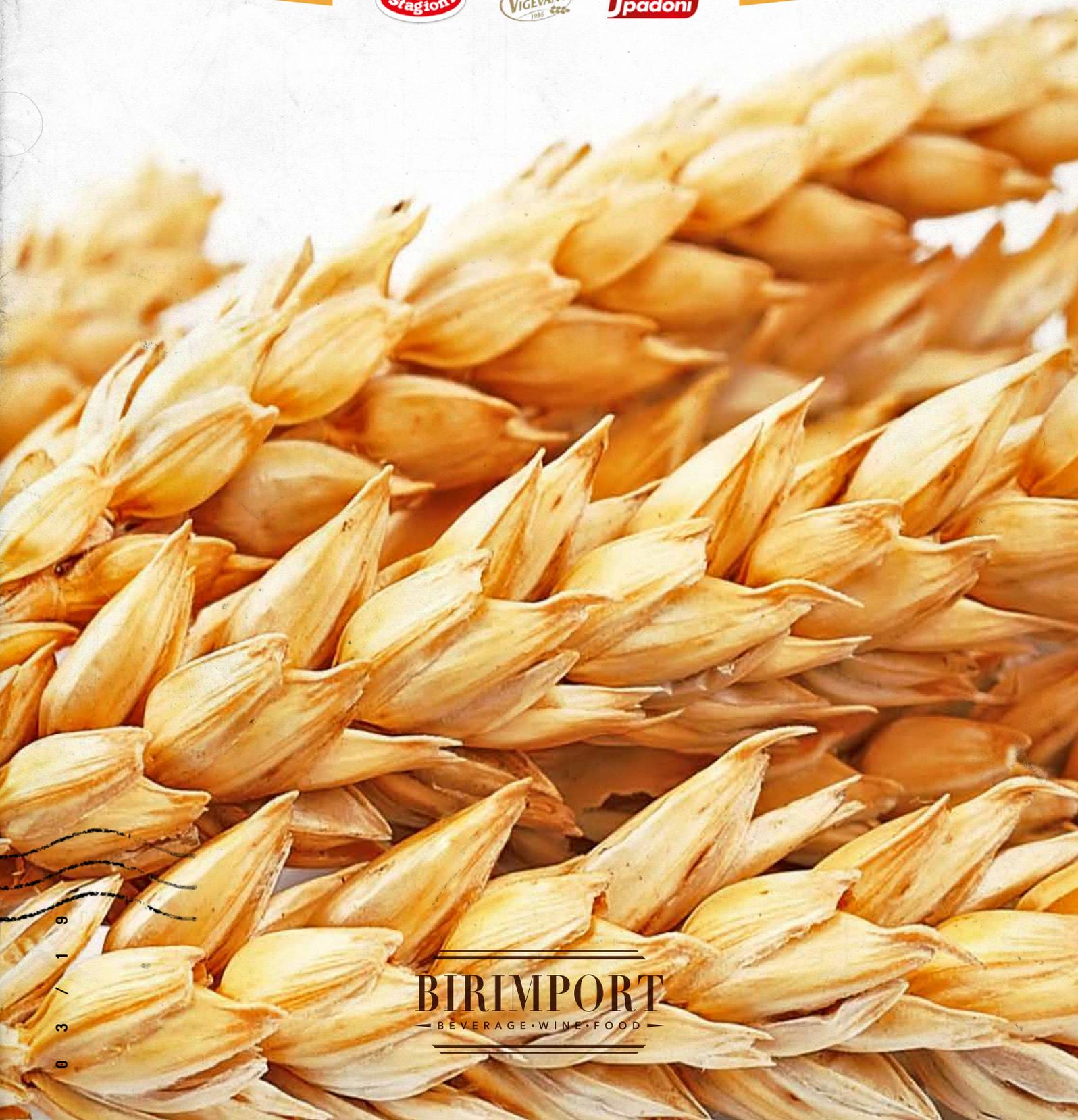


CATALOGO

FARINE



BIRIMPORT

BEVERAGE • WINE • FOOD

0 3 / 1 9

LINEA ORO DI MACINA

Le farine della linea Oro di Macina Molino Vigevano nascono da un'attenta selezione di grani pregiati e sono le uniche con germe di grano vitale pressato a freddo e macinato a pietra, secondo un esclusivo brevetto. Con le farine Molino Vigevano puoi riscoprire il vero sapore del grano grazie al germe di grano ancora vitale, che dona ai tuoi prodotti aroma e gusto unici, insieme al caratteristico colore dorato. Il germe di grano è il cuore del chicco e la parte più nutriente: è una vera miniera di salute perché è ricco di vitamina A, B E e D, di ferro, di magnesio e di potassio.

CARATTERISTICHE SPECIFICHE: Le farine Molino Vigevano grazie all'accurata selezione della materia prima, alla lunga tradizione molitoria e alla tecnologia applicata garantiscono agli impasti un'ottima stabilità; per questo sono facili da stendere, senza paura di "strappi". Gli impasti ottenuti con le farine Molino Vigevano risulteranno leggeri e facilmente digeribili grazie alla presenza del germe di grano vitale, che favorisce una perfetta lievitazione e maturazione degli impasti. Inoltre, attraverso analisi di laboratorio e scrupolosi controlli sui singoli lotti prodotti, Molino Vigevano garantisce farine costanti e con le stesse caratteristiche qualitative, durante tutto l'arco dell'anno.



COD. 4748 - KG 25

COSTIERA ORO "0"

MEDIA LIEVITAZIONE W 270-290

LINEA ORO DI MACINA - PIZZERIA

**FARINA
DI GRANO TENERO TIPO "0"**
CON GERME DI GRANO VITALE
PRESSATO A FREDDO
E MACINATO A PIETRA

VALORI NUTRIZIONALI:

Valore Energetico 1496 kJ (358 Kcal) -
Grassi 1.3 g di cui saturi 0.3 g - Carboi-
drati 72.2 g di cui zuccheri 1.5 g - Fibre
1.5 g - Proteine 13.6 g - Sale 0.01 g

DETTAGLI TECNICI:

La farina Costiera Oro è ideale per lievitazioni in giornata dalle 6 alle 8 ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 ore o 48 ore in cella di refrigerazione a 6°C. Disponibile in sacchi da 10 kg e 25 kg.

ALLERGENI:

Il prodotto contiene glutine ed è realizzato in uno stabilimento in cui si lavorano anche soia, latte e derivati, lupino e sesamo.

CONSERVAZIONE:

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20°C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione.

IMPIEGO IDEALE:

La farina Costiera Oro è ideale per realizzare pizze, pizze napoletane, focacce e pane.



COD. 4711 - KG 25

TRAMONTI ORO "0"

LUNGA LIEVITAZIONE W 330/360

LINEA ORO DI MACINA - PIZZERIA

**FARINA
DI GRANO TENERO TIPO "0"**
CON GERME DI GRANO VITALE
PRESSATO A FREDDO
E MACINATO A PIETRA

VALORI NUTRIZIONALI:

Valore Energetico 1554 kJ (366 Kcal) -
Grassi 0.8 g di cui saturi 0.2 g - Carboi-
drati 75.1 g di cui zuccheri 1.7 g - Fibre
1.5 g - Proteine 14.5 g - Sale 0.01 g

DETTAGLI TECNICI:

La farina Tramonti Oro è ideale per lunghe lievitazioni dalle 12 alle 24 ore a temperatura ambiente. Disponibile in sacchi da 10 kg e 25 kg.

ALLERGENI:

Il prodotto contiene glutine ed è realizzato in uno stabilimento in cui si lavorano anche soia, latte e derivati, lupino e sesamo.

CONSERVAZIONE:

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20°C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione.

IMPIEGO IDEALE:

La farina Tramonti Oro è ideale per realizzare pizze, focacce e pane.

LINEA ORO DI MACINA

Le farine della linea Oro di Macina Molino Vigevano nascono da un'attenta selezione di grani pregiati e sono le uniche con germe di grano vitale pressato a freddo e macinato a pietra, secondo un esclusivo brevetto. Con le farine Molino Vigevano puoi riscoprire il vero sapore del grano grazie al germe di grano ancora vitale, che dona ai tuoi prodotti aroma e gusto unici, insieme al caratteristico colore dorato. Il germe di grano è il cuore del chicco e la parte più nutriente: è una vera miniera di salute perché è ricco di vitamina A, B E e D, di ferro, di magnesio e di potassio.

CARATTERISTICHE SPECIFICHE: Le farine Molino Vigevano grazie all'accurata selezione della materia prima, alla lunga tradizione molitoria e alla tecnologia applicata garantiscono agli impasti un'ottima stabilità; per questo sono facili da stendere, senza paura di "strappi". Gli impasti ottenuti con le farine Molino Vigevano risulteranno leggeri e facilmente digeribili grazie alla presenza del germe di grano vitale, che favorisce una perfetta lievitazione e maturazione degli impasti. Inoltre, attraverso analisi di laboratorio e scrupolosi controlli sui singoli lotti prodotti, Molino Vigevano garantisce farine costanti e con le stesse caratteristiche qualitative, durante tutto l'arco dell'anno.



COD. 4750 - KG 25

ORO FIBRA "1"

MEDIA LIEVITAZIONE W 290/310

LINEA ORO DI MACINA - PIZZERIA

**FARINA
DI GRANO TENERO TIPO "1"**
CON GERME DI GRANO VITALE
PRESSATO A FREDDO
E MACINATO A PIETRA

DETTAGLI TECNICI:

La farina Oro Fibra Uno è ideale per lievitazioni in giornata dalle 6 alle 8 ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 ore o 48 ore in cella di refrigerazione a 6°C. Disponibile in sacchi da 10 kg e 25 kg.

IMPIEGO IDEALE:

La farina Oro Fibra Uno è ideale per realizzare pizze, focacce e pane. Ma anche pasta fresca e pasticceria, come dolci lievitati e pasta sfoglia.

VALORI NUTRIZIONALI:

Valore Energetico 1537 kJ (364 Kcal) - Grassi 1.2 g di cui saturi 0.3 g - Carboidrati 72.5 g di cui zuccheri 1.9 g - Fibre 4 g - Proteine 13.5 g - Sale 0.09 g

ALLERGENI:

Il prodotto contiene glutine ed è realizzato in uno stabilimento in cui si lavorano anche soia, latte e derivati, lupino e sesamo.

CONSERVAZIONE:

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20°C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione.



COD. 4699 - KG 25

OME EMILIA "0"

BREVE LIEVITAZIONE W 200/240

LINEA ORO DI MACINA - PANETTERIA

**FARINA
DI GRANO TENERO TIPO "0"**
CON GERME DI GRANO VITALE
PRESSATO A FREDDO
E MACINATO A PIETRA

**DETTAGLI TECNICI
E IMPIEGO IDEALE:**

La farina OME Emilia è ideale per lavorazioni di pane a "pasta dura" caratterizzato da un'alveolatura fitta e minuta. È altresì adatto a lavorazioni dirette che richiedono brevi lievitazioni. Con la farina OME Emilia potrai realizzare impasti diretti con brevi lievitazioni e rinfreschi di impasti per panini all'olio; ma anche impasti molli ad alta idratazione. Disponibile in sacchi da 25 kg.

VALORI NUTRIZIONALI:

Valore Energetico 1490 kJ (357 Kcal) - Grassi 0.9 g di cui saturi 0.5 g - Carboidrati 75.7 g di cui zuccheri 1.4 g - Fibre 1.5 g - Proteine 11.4 g - Sale 0.01 g

ALLERGENI:

Il prodotto contiene glutine ed è realizzato in uno stabilimento in cui si lavorano anche soia, latte e derivati, lupino e sesamo.

CONSERVAZIONE:

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20°C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione.



COD. 4754 - KG 25

OMM MEDIA "0"

LUNGA LIEVITAZIONE W 320/350

LINEA ORO DI MACINA - PANETTERIA

**FARINA
DI GRANO TENERO TIPO "0"**
CON GERME DI GRANO VITALE
PRESSATO A FREDDO
E MACINATO A PIETRA

DETTAGLI TECNICI E IMPIEGO IDEALE:

La farina OMM Media è ideale per lavorazioni a lunga lievitazione. La farina OMM Media è ideale per realizzare impasti diretti con lunghe lievitazioni e rinfreschi con cui realizzare impasti indiretti con biga per panini all'olio, ma anche impasti molli ad alta idratazione. Disponibile in sacchi da 25 kg.

VALORI NUTRIZIONALI:

Valore Energetico 1517kJ (363 Kcal) - Grassi 0.9 g di cui saturi 0.2 g - Carboidrati 72.9 g di cui zuccheri 1.4 g - Fibre 1.6 g - Proteine 15 g - Sale 0.01 g

ALLERGENI:

Il prodotto contiene glutine ed è realizzato in uno stabilimento in cui si lavorano anche soia, latte e derivati, lupino e sesamo.

CONSERVAZIONE:

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20°C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione.

PANE E PIZZA SENZA GLUTINE

MIX PER PIZZA E PANE SENZA GLUTINE

LINEA SENZA GLUTINE - PANE PIZZA



COD. 4696 - KG 5

Le miscele di farine senza glutine Molino Vigevano nascono da un'attenta selezione di materie prime pregiate, sono le uniche con germe di mais. Sono realizzate con la garanzia di un grande marchio e il know-how del nostro laboratorio di Ricerca & Sviluppo in uno stabilimento certificato e garantito.

CARATTERISTICHE SPECIFICHE:

Il Mix per pizza in teglia e pane Molino Vigevano è un prodotto con materie prime naturalmente senza glutine e pasta acida. Facile da usare, garantisce una pizza con una buona alveolatura, soffice, morbida e con un gusto paragonabile a quello di una pizza realizzata con la farina di grano tenero. Si presta con facilità alla preparazione di pizza al piatto, senza paura di "strappi". Ideale anche per pane, garantisce ottimi risultati senza nessuna rinuncia al gusto.

ALLERGENI:

Il prodotto è realizzato in uno stabilimento dove vengono lavorati anche soia, latte, sesamo, lupino.

DETTAGLI TECNICI:

Il Mix per pizza in teglia e pane è ideale per lievitazioni in giornata dalle 3 alle 6 ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 ore in cella di refrigerazione a 6°C. Disponibile in sacchi da 5 kg.

INGREDIENTI:

Amido di mais, germe di mais, farina di riso, fibra vegetale, fecola di patate, pasta acida di riso, addensanti: E464, E460, E412, zucchero, sale.

VALORI NUTRIZIONALI:

Valore Energetico 1462 kJ (345 Kcal) - Grassi 0.4 g di cui saturi 0.2 g - Carboidrati 76.3 g di cui zuccheri 5 g - Fibre 6.2 g - Proteine 6 g - Sale 0.06 g

CONSERVAZIONE:

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20°C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione.



COD. 4716 - KG 25

MORESCHINA

MEDIA/LUNGA LIEVITAZIONE W 270/290

LINEA ORO DI MACINA - PIZZERIA

**MULTICEREALI
CON SEMI INTERI**
CON E GERME DI GRANO VITALE
MACINATO A PIETRA

DETTAGLI TECNICI

Farina ideale per lievitazioni in giornata a temperatura ambiente da 6 a 8 ore e tra le 24 e le 72 ore in cella di refrigerazione a 4°. La miscela ben equilibrata permette di ottenere un impasto con un buon assorbimento d'acqua, una buona struttura e sufficiente elasticità in modo che possa essere stesa senza che ritorni o strappi. Ideale per le medie e lunghe lievitazioni.

IMPIEGO IDEALE:

ideale per realizzare Pizze e Focacce, Pane, Dolci Lievitati, pasta sfoglia.

ANALISI BIOLOGICHE:

Shelf life: 12 mesi Proteine: (Nx5.70) 14 su 100 parti di sostanza secca Sacchi: da 10 e 25 kg

VALORI NUTRIZIONALI:

Valore Energetico 377.3 kcal (kj 1596) - Grassi 3.7 g di cui Saturi 0.8 g - Carboidrati 74.5 g di cui Zuccheri 2.3 g di cui Fibre 2.9 g - Proteine 11.5 g - Sale 0.21 g

ALLERGENI:

Il prodotto contiene glutine, soia e sesamo. Prodotto in uno stabilimento che tratta latte e derivati, lupino.

CONSERVAZIONE:

ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 20-22°C ed umidità massima del 65%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione.

LIEVITI

Permette una lievitazione naturale che regala ai prodotti una fragranza ed un gusto autentico.

Il lievito Pasta madre Oro di Macina di Molino Vigevano è l'unico realizzato con Grano Tenero Risciola 100% italiano e germe di grano vitale, entrambi macinati a pietra. È prodotto mediante un lento ed attento procedimento di rinfreschi ed essiccazione che mantiene inalterate tutte le caratteristiche organolettiche del lievito naturale, garantendo così una lunga conservazione. I lieviti Oro di Macina assicurano digeribilità ed un bouquet aromatico autentico: sono la scelta ideale per i professionisti che non vogliono rinunciare ai benefici e alla tradizione del lievito naturale risparmiando tempo prezioso.

CARATTERISTICHE:

il Grano Risciola è una varietà tradizionale di frumento tenero coltivato in Italia dal 1500. Fa parte della famiglia grani antichi ed i semi non sono stati incrociati né modificati negli anni. Oggi è coltivato nel sud d'Italia, in regime di agricoltura integrata dagli agricoltori che hanno aderito al progetto di innovazione sociale del Gruppo Lo Conte, Comunità del Grano Antico Risciola - Irpinia. Con i lieviti Molino Vigevano donerai ai tuoi impasti aromi e gusto unici, anche grazie alla presenza del germe di grano vitale, il cuore del chicco e la parte più nutriente: è una vera miniera di salute perché è ricco di vitamina A, B, E e D, di ferro, di magnesio e di potassio.



COD. 4772 - KG 1

PASTA MADRE

LINEA ORO DI MACINA - LIEVITO

DETTAGLI TECNICI E IMPIEGO IDEALE:

Il lievito Pasta madre Oro di Macina di Molino Vigevano permette una lievitazione naturale ed è in polvere, per questo può essere aggiunto direttamente alla farina senza necessità di scioglierlo in acqua. Deve essere sempre innescato con lievito di birra. Disponibile in confezioni da 1 kg.

LIEVITAZIONE E DOSI CONSIGLIATE:

La lievitazione del lievito Pasta madre Oro di Macina varia e dipende dalla quantità di lievito di birra adoperato come innesco. Dosi: 40 gr di lievito per 1 kg di farina (4% di pasta madre sul peso della farina).

INGREDIENTI

pasta madre di grano tenero (farina di grano tenero tipo "00", farina di grano tenero "1" Risciola, acqua), germe di grano vitale.

DOSI:

40 gr di lievito per 1 kg di farina (4% di pasta madre sul peso della farina). Disponibile in confezioni da 1 kg.

ALLERGENI: il prodotto contiene glutine ed è realizzato in uno stabilimento in cui si lavorano anche soia, latte e derivati, lupino e sesamo.

CONSERVAZIONE: si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20° C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può compromettere l'uso in fase di lavorazione.

La gamma più completa di farine dedicata all'utilizzo in pizzeria conosciuta in tutto il mondo. Questa unica e innovativa gamma di farine e semilavorati per pizza si articola in oltre 20 tipologie di prodotti, tutti di altissima qualità: in pochi anni ha conquistato il ruolo di leadership nazionale, ma è anche conosciuta e apprezzata in tutto il mondo. Le 5 stagioni è un brand che non smette mai di evolversi grazie alle continue ricerche del gruppo Agugiaro & Figna per ottenere l'eccellenza. Con le oltre 20 referenze di prodotto, Le 5 stagioni, è un brand che garantisce il massimo risultato in qualunque tipo di lavorazione a tutti i professionisti del settore che ne fanno un vessillo di qualità

all'interno dei propri locali. Le 5 stagioni non si limita a firmare i suoi prodotti, ma ha l'obiettivo di trasmettere competenze e know-how, organizzando corsi per pizzaioli in Italia e all'estero, in particolare in America, Australia, Francia, Cina e Corea. Il controllo di qualità dei prodotti Le 5 stagioni prevede analisi chimico-fisiche particolarmente severe. Il centro di Ricerca&Sviluppo del molino Agugiaro&Figna, vanta oggi la presenza di un team di tecnici, che lavora per essere sempre al passo con le richieste della clientela e per sviluppare nuovi prodotti che possano soddisfare al meglio ogni singola esigenza.



COD. 4720 - KG 25

FARINA "00"

BREVE LIEVITAZIONE.

AZZURRA

Farina di grano tenero tipo "00" a basso tenore proteico di facile impiego e adatta a tutti gli impasti diretti con lievitazione breve dove si richiede una buona elasticità e per la produzione di pizze tradizionali e al "trancio".

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE:

Umidità: max 15,5 %
Proteine: min 10 % (s.s.)
Ceneri: 00 max 0,55 % (s.s.)

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.



COD. 4753 - KG 25

FARINA "00" SUPERIORE

LUNGA LIEVITAZIONE

BLU

Farina di grano tenero tipo "00" ad alto tenore proteico adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti con lunga lievitazione dove si richiede un'ottima elasticità. È particolarmente indicata anche per tutti gli impasti con maturazione a temperatura controllata (frigorifero).

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE:

Umidità: max 15,5 %
Proteine: min 13 % (s.s.)
Ceneri: 00 max 0,55 % (s.s.)

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.

La gamma più completa di farine dedicata all'utilizzo in pizzeria conosciuta in tutto il mondo. Questa unica e innovativa gamma di farine e semilavorati per pizza si articola in oltre 20 tipologie di prodotti, tutti di altissima qualità: in pochi anni ha conquistato il ruolo di leadership nazionale, ma è anche conosciuta e apprezzata in tutto il mondo. Le 5 stagioni è un brand che non smette mai di evolversi grazie alle continue ricerche del gruppo Agugiaro & Figna per ottenere l'eccellenza. Con le oltre 20 referenze di prodotto, Le 5 stagioni, è un brand che garantisce il massimo risultato in qualunque tipo di lavorazione a tutti i professionisti del settore che ne fanno un vessillo di qualità

all'interno dei propri locali. Le 5 stagioni non si limita a firmare i suoi prodotti, ma ha l'obiettivo di trasmettere competenze e know-how, organizzando corsi per pizzaioli in Italia e all'estero, in particolare in America, Australia, Francia, Cina e Corea. Il controllo di qualità dei prodotti Le 5 stagioni prevede analisi chimico-fisiche particolarmente severe. Il centro di Ricerca & Sviluppo del molino Agugiaro & Figna, vanta oggi la presenza di un team di tecnici, che lavora per essere sempre al passo con le richieste della clientela e per sviluppare nuovi prodotti che possano soddisfare al meglio ogni singola esigenza.



COD. 4688 - KG 25

FARINA "00" RINFORZATO

BREVE LIEVITAZIONE

VERDE

Farina di grano tenero tipo "00" a medio tenore proteico adatta a tutti gli impasti diretti con lievitazione in giornata dove si richiede una buona elasticità. È utilizzabile come farina da "rinfresco" per impasti indiretti anche destinati a una maturazione con temperatura controllata (frigorifero).

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE:
Umidità: max 15,5 %
Proteine: min 11 % (s.s.)
Ceneri: 00 max 0,55 % (s.s.)

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.



COD. 4752 - KG 25

FARINA "00" ORO

LUNGA LIEVITAZIONE

ROSSA

Farina di grano tenero tipo "00" a elevato tenore proteico adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti con lunga lievitazione dove si richiede un'ottima elasticità, consigliata anche per tutti gli impasti con maturazione a temperatura controllata (frigorifero).

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE:
Umidità: max 15,5 %
Proteine: min 14 % (s.s.)
Ceneri: 00 max 0,55 % (s.s.)

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.



COD. 4687 - KG 10

FARINA INTEGRALE

DI GRANO TENERO

INTEGRALE

Una speciale farina di grano tenero integrale a crusca fina ottenuta dalla macinazione di grani di forza.

È adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti dove si richiede un'ottima elasticità e un elevato assorbimento d'acqua.

È consigliata anche per impasti che richiedono una lievitazione a temperatura controllata (frigorifero).

CARATTERISTICHE

CHIMICO/FISICHE:

Umidità: max 15,5 %
Proteine: min 13 % (s.s.)
Ceneri: 1,5 % (s.s.)
Tolleranza: +,-0,20

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

Alveografo Chopin:

W 340 - Tolleranza: -10/+30
P/L 0,70 - Tolleranza: +,-0,10

Note: Analisi effettuata su passaggio velo a 212µ



COD. 4702 - KG 10

SPOLVERINA

DI GRANO DURO

PER PIZZA

È uno sfarinato di grano duro che grazie alle sue speciali caratteristiche e alla sua granulometria si presta all'utilizzo come spolvero per il banco da pizza.

Rispetto alla farina bianca ha una consistenza meno polverosa, facilita l'informata, aumenta la croccantezza e consente una maggiore doratura del classico cornicione.

CARATTERISTICHE

CHIMICO/FISICHE:

Umidità: max 15,5 %
Proteine: min 12 % (s.s.)
Ceneri: max 1,6 % (s.s.)



COD. 4725 - KG 10

SEMOLA RIMACINATA

DI GRANO DURO

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 %
Proteine: min 12 % (s.s.)
Ceneri: min 0,80 % (s.s.)

CARATTERISTICHE

REOLOGICHE

Alveografo Chopin:

W 200 - Tolleranza: -20/+30
P/L 2,3 - Tolleranza: +,-0,10

Farinografo Brabender:

Assorbimento min 58 %
Stabilità min 4'

La nuova vita del Molino di Coccolia, costruito nel 1445, ha inizio nel 1921 quando la Famiglia Spadoni, acquistandolo, dà inizio a una tradizione che Livio prima, Libero poi e Leonardo oggi, hanno portato avanti, vegliando sulle radici di un sapere antico che nel tempo ha saputo arricchirsi del meglio che la modernità ha da offrire. Dall'esperienza di chi conosce le materie prime e dall'intuizione di una visione innovativa sono nate così le farine a specifica destinazione d'uso, che dal 1980 regalano risultati eccellenti a chi ha nelle mani il piacere di fare. Perché sono loro i veri protagonisti di questa tradizione e per loro Molino Spadoni ha ampliato la gamma dei prodotti, interpretando nuovi gusti e stili alimentari e incontrando le esigenze dei consumatori mo-

derni, semplici appassionati o professionisti della ristorazione. Le possibilità sono infinite per chi ha a cuore la cucina come arte della preparazione: farine per pasta, preparati per pane, miscele per torte e pizze e ancora farine speciali, biologiche, macinate a pietra e integrali.

Ogni prodotto è pensato per essere perfetto e dedicato a chi vuole solo il meglio. La qualità e la sicurezza dei prodotti sono certificati UNI EN ISO 9001:2008 e CCPB, per assicurare, a chi ci sceglie, trasparenza e fiducia con l'unico obiettivo di garantire il massimo risultato senza mai dimenticare l'importanza dei riti del passato, il legame con il territorio e la voglia genuina di preparare qualcosa di buono e naturale.



COD. 4747 - KG 25

FARINA PZ 3

FARINA DI GRANO TENERO "00"

PER PIZZA CLASSICA

CARATTERISTICHE GENERALI

La farina si presenta pura ed omogenea esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, coloranti, additivi o coadiuvanti tecnologici di qualsiasi specie. Non presenta infestazioni in atto o residui di contaminazione da parassiti o roditori, alterazioni di qualsiasi entità ed origine, terra, sabbia sostanze e corpi estranei di qualsiasi natura. Nel complesso ogni singola farina prodotta è conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare modo alla legge 04/07/1967 n. 580 e successive modifiche. La farina tipo "00" PZ3 Spadoni viene prodotta miscelando i migliori grani nazionali ed esteri. A tal proposito si ricorda che il valore intrinseco di una farina dipende dalle proprietà del glutine, dell'amido e dalla presenza di enzimi diastatici (alfa e beta amilasi) presenti naturalmente nella farina stessa.

UTILIZZO

E' stata studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pizza tradizionale a tempo medio di lievitazione (6-10 ore) variabile in relazione alla temperatura dell'impasto e alla quantità di lievito impiegato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto: Polvere impalpabile liscia o leggermente granulare, scorrevole al tatto.

Colore: Bianco, omogeneo, esente da particelle scure, rossastre, gialle, di tonalità e colorazioni estranee.

Odore: Gradevole, tipico in misura appena percettibile, esente da odore di stantio, di rancido e da qualsiasi altro odore estraneo.

Sapore: tipico.



COD. 4751 - KG 25

FARINA PZ 4

FARINA DI GRANO TENERO "00"

PER PIZZA CROCCANTE

CARATTERISTICHE GENERALI

La farina si presenta pura ed omogenea esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, coloranti, additivi o coadiuvanti tecnologici di qualsiasi specie. Non presenta infestazioni in atto o residui di contaminazione da parassiti o roditori, alterazioni di qualsiasi entità ed origine, terra, sabbia sostanze e corpi estranei di qualsiasi natura. Nel complesso ogni singola farina prodotta è conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare modo alla legge 04/07/1967 n. 580 e successive modifiche.

UTILIZZO:

E' stata studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pizza croccante, il cui impasto possa essere fatto lievitare per tempi molto lunghi (8-18 ore), variabile in relazione alla temperatura e alla quantità di lievito impiegato.

Questa farina inoltre risulta adatta per essere manipolata con l'ausilio delle moderne tecnologie del freddo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto: Polvere impalpabile liscia o leggermente granulare, scorrevole al tatto.

Colore: Bianco, omogeneo, esente da particelle scure, rossastre, gialle, di tonalità e colorazioni estranee.

Odore: Gradevole, tipico in misura appena percettibile, esente da odore di stantio, di rancido e da qualsiasi altro odore estraneo.

Sapore: tipico.



COD. 4713 - KG 5

FARINA MANITOBA TOP QUALITY

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" MANITOBA

LUNGA LIEVITAZIONE

CARATTERISTICHE GENERALI

La farina si presenta pura ed omogenea esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, coloranti, additivi o coadiuvanti tecnologici di qualsiasi specie. Non presenta infestazioni in atto o residui di contaminazione da parassiti o roditori, da alterazioni di qualsiasi entità ed origine, da terra, sabbia, sostanze e corpi estranei di qualsiasi natura. Nel complesso ogni singola farina prodotta è conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare modo alla legge 04/07/1967 n. 580 e successive modifiche.

UTILIZZO

E' stata studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pizza croccante, il cui impasto viene fatto lievitare per tempi maggiori a 24 ore, variabile in relazione alla temperatura e alla quantità di lievito impiegato. La farina tipo "0" MANITOBA (TOP QUALITY) è idonea anche per la tecnologia del freddo e trova impiego per tagli o rinforzi di altre farine.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: Polvere impalpabile liscia o leggermente granulare, scorrevole al tatto.

Colore: Bianco, omogeneo, esente da particelle scure, rossastre, gialle, di tonalità e olorazioni estranee.

Odore: Gradevole, tipico in misura appena percettibile, esente da odore di stantio, di rancido e da qualsiasi altro odore estraneo.

Sapore: tipico.

STANDARD CHIMICO-FISICI :

Umidità:	max 15.50 %
Proteine:	> 14.00 % s.s.
Glutine:	14.00-16.00 %s.s.
Ceneri:	< 0.65 %s.s.
pH:	5.80-6.40
Falling Number:	> 280 sec.
W:	350-380
P/L:	0.50-0.65
Assorbimento:	min. 60,00 %
al Farinografo (500u.b.)	
Stabilità:	> 18 minuti
al Farinografo	



COD. 4746 - KG 30

VERDE RINFORZATO

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" RINFORZATO

MISCELA

CARATTERISTICHE GENERALI

E' denominato "farina di grano tenero" o semplicemente farina il prodotto della macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

La farina si presenta pura e omogenea, esente da farina di qualsiasi altra origine, da sostanze antimicrobiche, conservanti, coloranti, additivi o coadiuvanti tecnologici di qualsiasi specie. Non presenta infestazioni in atto o residui di contaminazioni da parassiti e roditori, da alterazioni di qualsiasi entità ed origine, da terra, sabbia, sostanze e corpi estranei di qualsiasi natura. Nel complesso ogni singola farina è conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare modo alla legge 04/07/1967 n.580 e successive modifiche.

UTILIZZO

Questa farina dà i migliori risultati nella preparazione di pizza al taglio e pizza soffice tradizionale, in pasticceria e in panificazione da rinforzo per farine deboli di grano nazionale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: Polvere impalpabile liscia o leggermente granulare, scorrevole al tatto.

Colore: Bianco, omogeneo, esente da particelle scure, rossastre, gialle, di tonalità e colorazioni estranee.

Odore: Gradevole, tipico in misura appena percettibile, esente da odore di stantio, di rancido e da qualsiasi altro odore estraneo.

Sapore: tipico.

STANDARD CHIMICO-FISICI :

Umidità:	13.50%-15.50 %
Proteine:	> 11,50 % s.s.
Glutine:	11.50-13.00 % s.s.
Ceneri :	< 0.55 %s.s.
pH:	5.80-6.40
Falling Number:	>250 sec.
W:	235-255
P/L:	0.45-0.60

La nuova vita del Molino di Coccolia, costruito nel 1445, ha inizio nel 1921 quando la Famiglia Spadoni, acquistandolo, dà inizio a una tradizione che Livio prima, Libero poi e Leonardo oggi, hanno portato avanti, vegliando sulle radici di un sapere antico che nel tempo ha saputo arricchirsi del meglio che la modernità ha da offrire. Dall'esperienza di chi conosce le materie prime e dall'intuizione di una visione innovativa sono nate così le farine a specifica destinazione d'uso, che dal 1980 regalano risultati eccellenti a chi ha nelle mani il piacere di fare. Perché sono loro i veri protagonisti di questa tradizione e per loro Molino Spadoni ha ampliato la gamma dei prodotti, interpretando nuovi gusti e stili alimentari e incontrando le esigenze dei consumatori mo-

derni, semplici appassionati o professionisti della ristorazione. Le possibilità sono infinite per chi ha a cuore la cucina come arte della preparazione: farine per pasta, preparati per pane, miscele per torte e pizze e ancora farine speciali, biologiche, macinate a pietra e integrali.

Ogni prodotto è pensato per essere perfetto e dedicato a chi vuole solo il meglio. La qualità e la sicurezza dei prodotti sono certificati UNI EN ISO 9001:2008 e CCPB, per assicurare, a chi ci sceglie, trasparenza e fiducia con l'unico obiettivo di garantire il massimo risultato senza mai dimenticare l'importanza dei riti del passato, il legame con il territorio e la voglia genuina di preparare qualcosa di buono e naturale.



COD. 4703 - KG 1X10

FARINA CF 13

FARINA DI GRANO TENERO "00"

PER DOLCI E SALATI

CARATTERISTICHE GENERALI

La farina si presenta pura, omogenea, esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, coloranti, additivi o coadiuvanti tecnologici di qualsiasi specie. Non presenta infestazioni in atto o residui di contaminazione da parassiti o roditori, da alterazioni di qualsiasi entità ed origine, da terra, sabbia sostanze e corpi estranei di qualsiasi natura. Farina prodotta è conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare modo alla legge 04/07/1967 n. 580 e successive modifiche. Il prodotto è sottoposto prima dell'insacco a passaggio in buratti di sicurezza per ovviare al rischio di presenze estranee alla farina.

UTILIZZO

La farina tipo "00" è una farina versatile, adatta per uso casalingo. È utilizzabile sia per dolci che per salati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto: polvere impalpabile liscia o leggermente granulare, scorrevole al tatto.

Colore: bianco, omogeneo, esente da particelle scure, rossastre, gialle, di tonalità e colorazioni estranee.

Odore: gradevole, tipico in misura appena percettibile, esente da odore di stantio, di rancido e da qualsiasi altro odore estraneo.

Sapore: tipico.

STANDARD CHIMICO-FISICI :

Umidità:	13,50 15,50 %
Proteine:	>9,00 %s.s.
Glutine:	8,00-11,00 % s.s.
Ceneri:	< 0,55 %s.s.
pH:	5,80-6,40
Falling Number:	>250 sec.



COD. 4686 - KG 25

PANE NERO AI 7 CEREALI

CON SEMI DI GIRASOLE E SESAMO

MISCELA

Creata per la preparazione di prodotti da forno quali pane, pizze, piadine, tigelle e focacce rustiche. Vengono esaltate le qualità organolettiche e nutrizionali di nobili cereali quali la segale che con l'aggiunta di semi di girasole e sesamo apportano un sapore decisamente prelibato.

CARATTERISTICHE GENERALI

Il pane e le focacce prodotti con la miscela per "PANE NERO" ai 7 cereali con semi di girasole e sesamo presentano un volume nettamente superiore ai tradizionali pani neri, una mollica con alveolatura regolare, soffice ed elastica, con presenza di semi tostati quali girasole e sesamo che apportano un sapore decisamente gradevole. La crosta scura, il colore grigio scuro della mollica e l'aroma tipico della fermentazione ottenuta dalla pasta acida (madre naturale) e della segale consentono ai prodotti ottenuti di preservare per maggior tempo la loro freschezza.

INGREDIENTI:

Cereali 86% (farina di GRANO tenero tipo "00", farina di SEGALE, farina d'ORZO, farina di GRANO farro, farina di fiocchi d'AVENA, farina di mais, farina di riso), Semi di SESAMO 3,4%, Semi di girasole 3%, Pasta acida di FRUMENTO essiccata (farina di FRUMENTO maltato, colture starter), Zucchero di canna, Sale, Destrosio, Malto d'ORZO e farina di malto di GRANO tenero, Antiossidante: acido ascorbico; Enzimi. Può contenere tracce di SOIA e LATTE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto: Polvere leggermente granulare, eterogenea, con netta presenza di semi di girasole e sesamo.

Colore: Grigio scuro, con puntatura omogenea tipica della miscela.

Odore: Gradevole, tipico esente da odori di rancido



BIRIMPORT
— BEVERAGE • WINE • FOOD —

BIRIMPORT S.p.A. - Via di Salone 131/d-e - 00131 Roma
tel. 06.41.92.800 r.a. - fax 06.41.91.073 - info@birimport.com - www.birimport.com