

CATALOGO

FARINE



BIRIMPORT
— BEVERAGE • WINE • FOOD —



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

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.

IMPIEGO IDEALE:

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

VALORI NUTRIZIONALI:

Valore Energetico 1496 kJ (358 Kcal) - Grassi 1.3 g di cui saturi 0.3 g - Carboidrati 72.2 g di cui zuccheri 1.5 g - Fibre 1.5 g - Proteine 13.6 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. 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

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.

IMPIEGO IDEALE:

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

VALORI NUTRIZIONALI:

Valore Energetico 1554 kJ (366 Kcal) - Grassi 0.8 g di cui saturi 0.2 g - Carboidrati 75.1 g di cui zuccheri 1.7 g - Fibre 1.5 g - Proteine 14.5 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.

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. 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.



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. 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. 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. E' 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. 4697 - KG 1x10

PANE NERO AI 7 CEREALI CON SEMI DI GIRASOLE E SESAMO

MISCELA

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, fa-

rina 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.



COD. 4656 - KG 1 x10

STACCAPIZZA

MISCELA

CARATTERISTICHE GENERALI

La miscela STACCAPIZZA è stata creata in alternativa alla tradizionale farina bianca per facilitare la lavorazione della pizza, evitando polvere superflua e appiccicosità della pasta cruda durante la manipolazione e rendendo la pizza croccante e dal caratteristico colore dorato. Questa miscela è consigliata per ogni tipo di spolvero quali pizza, grissini, piadina e qualsiasi tipo di pane di pasta molle.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G DI PRODOTTO

ENERGIA:	kJ 1464
GRASSI:	1,2 g
DI CUI ACIDI:	0,2 g
CARBOIDRATI:	70,6 g
DI CUI ZUCCHERI:	1,9 g
FIBRE:	2,6 g
PROTEINE:	11,8 g
SALE:	0,03 g



COD. 4855 - 500GR X 1

LIEVITO SECCO ATTIVO

LIEVITO

CARATTERISTICHE GENERALI

Le percentuali di uso variano a seconda del processo di lavorazione (tempo e temperatura di lievitazione), ma indicativamente si può dire che dovrebbe sostituire il lievito pressato con un rapporto di 100 gr di Lievito Veloce di Birra ogni 300 gr di lievito pressato (lievito in panetto), mentre dovrebbe sostituire il tradizionale lievito granulare secco con un rapporto di

300 gr di Lievito Veloce di Birra ogni 400 gr di lievito granulare secco.

Lievito naturale (Saccharomyces cerevisiae), emulsionante alimentare: monostearato di sorbitano (E 491).



BIRIMPORT

— BEVERAGE • WINE • FOOD —

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