

Linea pasta fresca



00 ESTRAZIONE



% Proteine (s.s.): min 11  
% Glutine (s.s.): min 10  
Secondi FN.: min 300  
% Ceneri (s.s.): max 0,40  
Ottima consistenza e colore  
brillante della pasta.

**Tipologia di lavorazione**  
Per impasti con uova anche  
a media conservazione.

**Principali usi consigliati**  
Tutti i tipi di pasta fresca  
anche ripiena.

SEMOLA DI GRANO DURO



% Proteine (s.s.): min 12  
% Glutine (s.s.): min 12  
Secondi FN.: min 300  
% Ceneri (s.s.): max 0,90  
Colore: min 22

**Tipologia di lavorazione**  
Per impasti con o senza uova  
per la produzione di ogni tipo  
di pasta.

**Principali usi consigliati**  
Tutti i formati di pasta secca,  
fresca e ripiena.

Tradizione,  
innovazione,  
qualità.



Centro tecnico  
sperimentale per  
prodotti da forno.

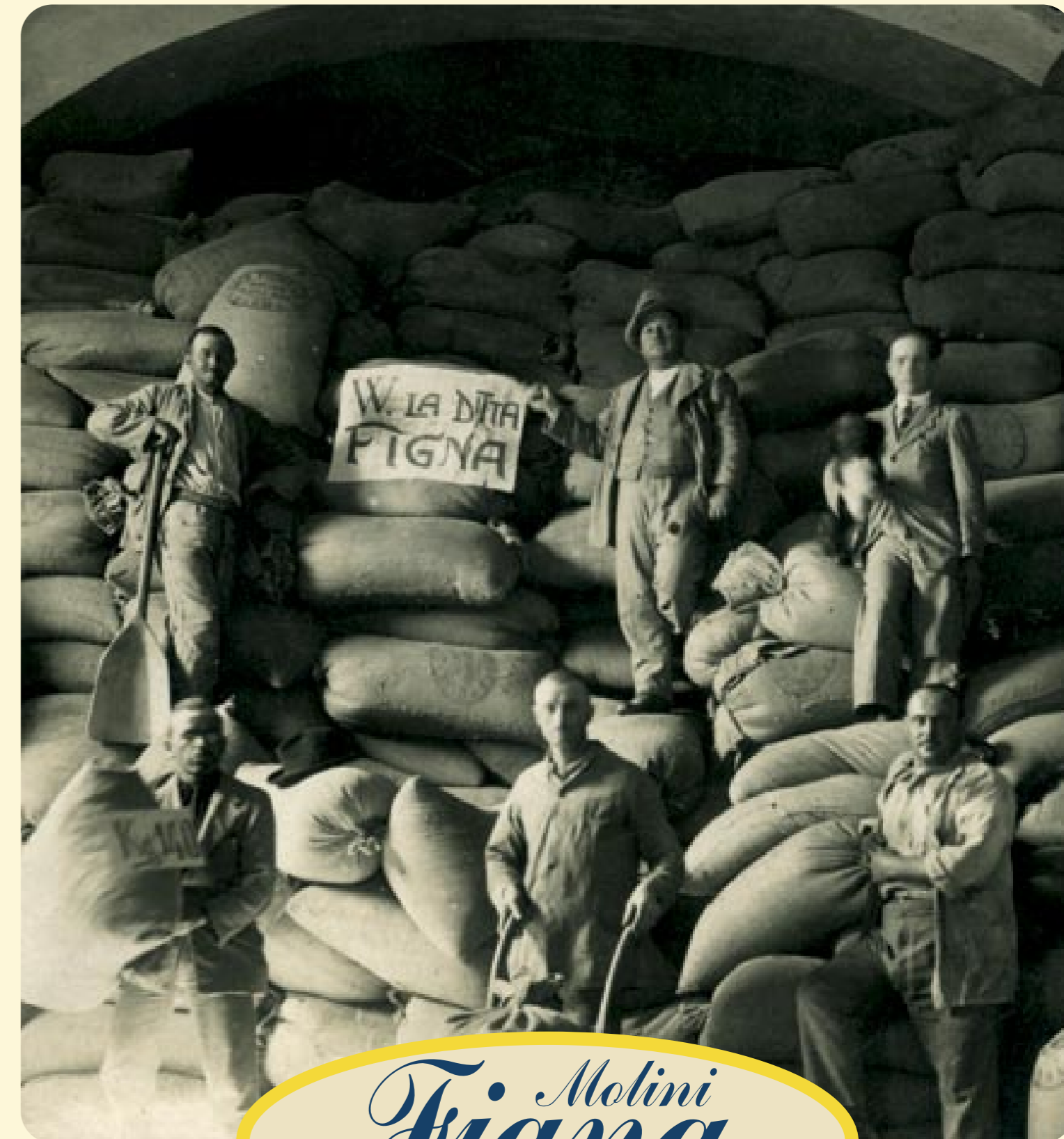
**Tradizione e Tecnologia**

L'estrema cura con cui la Agugiario & Figna trasforma i cereali scaturisce da una tradizione ultracentenaria e dalla passione per il mestiere che solo sei generazioni di mugnai sanno tramandarsi di padre in figlio.

Le tre realtà produttive, dotate di tutti i più moderni ritrovati che la tecnologia offre, sapientemente gestiti attraverso una severa selezione delle materie prime, trasformate sotto l'egida di un sistema di qualità certificato dai più esigenti enti europei, consente di fornire prodotti di assoluta eccellenza. I due centri applicativi di controllo, ricerca e sviluppo, costituiscono inoltre un valido supporto a tutti i clienti desiderosi di innovare gamma e metodiche.



Strada dei Notari, 25/27  
43044 Collecchio - Parma  
tel. 0521 301701  
fax 0521 301777  
www.agugiariofigna.com



Molini  
*Figna*

A PARMA DAL 1874

## Linea pane

### OO AVANA



W: 190-220 P/L: 0,5-0,7  
% Assorbimento (t.q.): min 53  
Minuti stabilità: min 4  
% Proteine (s.s.): min 11  
% Glutine (s.s.): min 10  
Secondi F.N.: min 250  
% Ceneri (s.s.): max 0,55

**Tipologia di lavorazione**  
Per impasti diretti con tempi brevi di lievitazione.

**Principali usi consigliati**  
Pane toscano, pane grossa pezzatura a pasta molle, pane lavorato con impasti diretti, pane a pasta dura.

### OO VERDE



W: 220-240 P/L: 0,5-0,7  
% Assorbimento (t.q.): min 54  
Minuti stabilità: min 5  
% Proteine (s.s.): min 11  
% Glutine (s.s.): min 10  
Secondi F.N.: min 250  
% Ceneri (s.s.): max 0,55

**Tipologia di lavorazione**  
Per impasti diretti con tempi brevi di lievitazione. Rinfreschi su bighe.

**Principali usi consigliati**  
Pane carrè, pane ferrarese, pane grossa pezzatura a pasta molle, pane lavorato con impasti diretti, pane a pasta dura e bastarda.

### OO BIANCO



W: 240-270 P/L: 0,5-0,7  
% Assorbimento (t.q.): min 55  
Minuti stabilità: min 6  
% Proteine (s.s.): min 11  
% Glutine (s.s.): min 10  
Secondi F.N.: min 250  
% Ceneri (s.s.): max 0,55

**Tipologia di lavorazione**  
Tipologia di lavorazione Per impasti diretti con tempi medi di lievitazione. Rinfreschi su bighe.

**Principali usi consigliati**  
Pane a pasta dura e bastarda con biga, pane lavorato con impasti indiretti, pane a cassetta.

### OO BIANCO SPECIALE



W: 270-290 P/L: 0,5-0,7  
% Assorbimento (t.q.): min 55  
Minuti stabilità: min 6  
% Proteine (s.s.): min 12  
% Glutine (s.s.): min 11  
Secondi F.N.: min 300  
% Ceneri (s.s.): max 0,55

**Tipologia di lavorazione**  
Per impasti diretti con tempi medi di lievitazione. Rinfreschi su bighe.

**Principali usi consigliati**  
Pane tipo francese, mantovane, biove, filoni, bauletti, rosette e focacce.

### OO AIR-JET



W: 270-290 P/L: 0,4-0,6  
% Assorbimento (t.q.): min 55  
Minuti stabilità: min 6  
% Proteine (s.s.): min 12  
% Glutine (s.s.): min 11  
Secondi F.N.: min 300  
% Ceneri (s.s.): max 0,55

**Tipologia di lavorazione**  
Per impasti diretti di rapida maturazione.

**Principali usi consigliati**  
Pane tipo francese, mantovane, biove, filoni, bauletti, rosette e focacce.

### OO ROSSA



W: 290-330 P/L: 0,5-0,7  
% Assorbimento (t.q.): min 56  
Minuti stabilità: min 8  
% Proteine (s.s.): min 13  
% Glutine (s.s.): min 12  
Secondi F.N.: min 300  
% Ceneri (s.s.): max 0,55

**Tipologia di lavorazione**  
Per impasti diretti con lievitazioni medio lunghe. Produzione di bighe a temperatura controllata, adatta ad impasti con aggiunta di grassi.

**Principali usi consigliati**  
Pani soffici in genere, rosette, pane tipo francese, ciabatte, croissant e paste sfoglie, brioches, ciambelle e dolci lievitati.

## Linea pane

### OO SOFFIO



W: 340-380 P/L: 0,5-0,7  
% Assorbimento (t.q.): min 57  
Minuti stabilità: min 12  
% Proteine (s.s.): min 13  
% Glutine (s.s.): min 12  
Secondi F.N.: min 300  
% Ceneri (s.s.): max 0,55

**Tipologia di lavorazione**  
Per impasti a lunga lievitazione o produzione di bighe.

**Principali usi consigliati**  
Pane soffiato, ciabatta, dolci lievitati (pandori e croissant).

### OO BLU



W: 390-430 P/L: 0,6-0,8  
% Assorbimento (t.q.): min 58  
Minuti stabilità: min 16  
% Proteine (s.s.): min 15  
% Glutine (s.s.): min 14  
Secondi F.N.: min 300  
% Ceneri (s.s.): max 0,55

**Tipologia di lavorazione**  
Per impasti con tempi di preparazione molto lunghi. Produzione di bighe a lunga maturazione.

**Principali usi consigliati**  
Rosette soffiate, ciabatte, pane francese e dolci lievitati (panettoni, colombe, croissant, veneziane).

### O TOP MILL



W: 430-460 P/L: 0,6-0,8  
% Assorbimento (t.q.): min 60  
Minuti stabilità: min 18  
% Proteine (s.s.): min 15  
% Glutine (s.s.): min 14  
Secondi F.N.: min 300  
% Ceneri (s.s.): 0,55-0,65

**Tipologia di lavorazione**  
Per impasti con tempi di preparazione molto lunghi. Produzione di bighe a lunga maturazione.

**Principali usi consigliati**  
Rosette soffiate, ciabatte e dolci lievitati (panettoni, colombe, croissant, veneziane).

### O MANITOBA



W: 340-380 P/L: 0,5-0,7  
% Assorbimento (t.q.): min 57  
Minuti stabilità: min 12  
% Proteine (s.s.): min 13  
% Glutine (s.s.): min 12  
Secondi F.N.: min 300  
% Ceneri (s.s.): 0,55-0,65

**Tipologia di lavorazione**  
Per impasti con tempi di preparazione molto lunghi. Produzione di bighe a lunga maturazione.

**Principali usi consigliati**  
Pane soffiato, ciabatta, dolci lievitati (pandori e croissant).

### OO AIR-DROP SPECIALE



W: 480-530 P/L: 0,6-0,8  
% Assorbimento (t.q.): min 60  
Minuti stabilità: min 20  
% Proteine (s.s.): min 16  
% Glutine (s.s.): min 15  
Secondi F.N.: min 300  
% Ceneri (s.s.): max 0,55

**Tipologia di lavorazione**  
Per impasti con tempi di preparazione molto lunghi. Produzione di bighe a lunga maturazione.

**Principali usi consigliati**  
Rosette soffiate, ciabatte e dolci lievitati.

### FARINA INTEGRALE



W: 240-270 P/L: 0,5-0,7  
% Assorbimento (t.q.): min 55  
Minuti stabilità: min 6  
% Proteine (s.s.): min 12  
% Glutine (s.s.): min 11  
Secondi F.N.: min 300  
% Ceneri (s.s.): 1,30-1,70

**Tipologia di lavorazione**  
Per impasti diretti.

**Principali usi consigliati**  
Per tutti i prodotti dal gusto antico e ricchi di fibre.

## Linea pane

### SEMOLA RIMACINATA



Proteine (s.s.): min 11  
% Glutine (s.s.): min 10  
Secondi F.N.: min 300  
% Ceneri (s.s.): max 0,90

**Tipologia di lavorazione**  
Per tutti i prodotti a base di grano duro con lavorazione sia diretta che indiretta.

**Principali usi consigliati**  
Pane tipo Altamura, pane tipo pugliese, focaccia barese, ciabatte.

### ALTRE FARINE



Le diverse farine, Tipo 1, Tipo 2, integrali e macinate a pietra che produciamo, completano la nostra gamma e vanno a soddisfare ogni tipologia di lavorazione.

