

farlidea[®]
IL MIX PERFETTO

Miscele e ingredienti a base di farine speciali



FARIDEA, SORPRENDENTEMENTE VERSATILE.

Sfarinati per elaborazioni artigianali dolci o salate,
lievitate o di biscotteria.



Realizza prodotti da forno nuovi o tradizionali sempre più ricchi di personalità: la tua.

Faridea è la gamma di sfarinati che offrono soluzioni produttive sicure, stabili, performanti. Ogni prodotto faridea si compone degli elementi fondamentali in grado di fare la differenza e consente, a chi lo desidera, di interpretare le ricette di base, personalizzandole a proprio gusto.

Dai forma ai tuoi pensieri.

Faridea è lo strumento perfetto per conquistare ogni cliente, perché si basa sulle qualità tecniche delle farine di base, miscelate con pochi altri ingredienti che forniscono le necessarie prestazioni integrative atte a migliorare i processi e la resa finale. Faridea incontra le esigenze di chi vuole ottimizzare la realizzazione dei propri prodotti da forno in termini di shelf life, facilità esecutiva, ripetibilità o vuole ampliare la propria offerta con ricette allineate ai nuovi gusti e stili alimentari. Ciascun prodotto Faridea risulta tanto prestante e specifico quanto versatile nelle mani dell'artigiano.

Con Faridea puoi: _____

1. SEMPLIFICARE IL TUO LAVORO

- velocizza i processi
- delega le produzioni

2. PERSONALIZZARE I PRODOTTI

- uniforma i risultati
- migliora le caratteristiche organolettiche
- rinnova la varietà

3. DIVERSIFICARE IL TUO NEGOZIO

- amplia l'assortimento proposto
- soddisfa più tipologie di clienti
- gestisci richieste last minute



Una linea per due famiglie.

La linea Faridea si suddivide in due tipologie di prodotti: _____

Ingredienti tecnici

Coadiuvanti e miglioratori da aggiungere alle farine per migliorare le rese ai processi lievitativi che ricorrono al freddo o al sistema diretto espresso.



MIGLIORATORE

Miscele speciali

Mix da utilizzare al 100% o in aggiunta a farine convenzionali per realizzare prodotti da forno, dolci o salati.

Si suddividono in tre linee:



PANE MIX



MULTI MIX



DOLCE MIX

All'origine di tante storie.

La linea Faridea nasce dall'esperienza e dalle competenze di Agugiaro&Figna Molini spa in ambito molitorio e in tutti i settori della filiera compreso quello della realizzazione dei prodotti da forno che l'hanno portata a essere il primo molino italiano a realizzare una farina di lieviti madre in polvere e a diventare negli ultimi anni un punto di riferimento in Italia e nel mondo delle farine di qualità.

Questione di chiarezza

Scopri perché con Faridea puoi alimentare la fiducia dei tuoi clienti.

È ottenuta dalle migliori farine italiane, realizzate esclusivamente in Italia, da competenze italiane, con grani selezionati laddove ciascuna annata agraria mostra il prodotto naturale migliore possibile.

Consente all'artigiano di raccontare i propri prodotti con facilità, personalizzandoli e annotando i rilievi del catalogo, in particolare la voce SINTESI.

Le miscele contrassegnate da etichetta pulita sono prive di additivi, coloranti, emulsionanti, conservanti. Quelle a etichetta trasparente rilevano la presenza di emulsionanti. Le miscele esclusive per dolci quando lo contemplano hanno aroma soltanto naturale.





K1 HELP

TIPOLOGIA	Pane
DESCRIZIONE	Coadiuvante enzimatico per pane
PRODOTTI	Tutti i tipi di pane Baguette, Soffiate, Ciabatte
FUNZIONALITÀ	Volume e croccantezza Stabilizza lavorazione diretta
DOSE IMPIEGO	0,5% - 1% su farina
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero essiccata, farina di GRANO tenero maltato, enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi), agente di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di: soia, uova, latte, semi di sesamo, lupini
ETICHETTA	Pulita
SINTESI	Lievitazione Volume
PACK	Sacco carta 10 kg

K2 FROST

TIPOLOGIA	Pane + Dolci
DESCRIZIONE	Miglioratore enzimatico con lecitina di girasole per prodotti da forno
PRODOTTI	Tutti i tipi di pane Dolci lievitati
FUNZIONALITÀ	Ottimizza la tenuta della crosta Favorisce la ripresa della lievitazione interrotta con l'abbassamento delle temperature Migliora e prolunga la conservazione ottimale dei prodotti surgelati
DOSE IMPIEGO	0,5% - 1% su farina
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero maltato, farina di GRANO tenero essiccata, emulsionanti: lecitina di girasole, agenti di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi) Può contenere tracce di: soia, uova, latte, semi di sesamo, lupini
ETICHETTA	Trasparente Emulsionanti: lecitina di girasole
SINTESI	Surgelazione, Ferma Lievitazione Volume Lievitazione
PACK	Sacco carta 10 kg

K3 SOFT

TIPOLOGIA	Pane
DESCRIZIONE	Miglioratore enzimatico con emulsionante per pane
PRODOTTI	Tutti i tipi di pane Produzioni manuali e automatizzate
FUNZIONALITÀ	Favorisce la doratura del pane, evita la colorazione rossa Assicura la tenuta e stabilizza le lievitazioni in tutte le fasi del processo produttivo Garantisce crosta sottile e friabile, struttura uniforme a elevato volume Conferisce morbidezza al prodotto finito Consigliato sia con ferma lievitazione sia con surgelazione
DOSE IMPIEGO	1% su farina
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero essiccata, emulsionante: esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi; farina di GRANO tenero maltato; enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi); destrosio; agente di trattamento della farina: acido ascorbico; Può contenere tracce di: soia, uova, latte, semi di sesamo, lupini
ETICHETTA	Trasparente Emulsionanti: vedi ingredienti
SINTESI	Surgelazione, Ferma lievitazione Morbidezza Lievitazione
PACK	Sacco carta 10 kg



K4 VITAL

TIPOLOGIA	Pane + Dolci
DESCRIZIONE	Coadiuvante enzimatico con lievito madre per impasti lievitati
PRODOTTI	Tutti i tipi di pane Baguette, Ciabatte, Soffiate Dolci lievitati
FUNZIONALITÀ	Crosta sottile e friabile, struttura uniforme Favorisce lo sviluppo di volume e di mollica morbida ben alveolata Stabilizza le lievitazioni Consigliato sia con ferma lievitazione sia con surgelazione
DOSE IMPIEGO	1,5%-2% su farina Non impiegare con farine maltate Ridurre lievito di birra del 20-30%
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero essiccata, lievito madre essiccato di frumento 30%, enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi), agenti di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di: soia, uova, latte, semi di sesamo, lupini
ETICHETTA	Pulita
SINTESI	Con lievito madre Surgelazione, Ferma lievitazione Lievitazione
PACK	Sacco carta 10 kg

GOLD MALT

TIPOLOGIA	Pane + Dolci
DESCRIZIONE	Farina di grano tenero maltato
PRODOTTI	Tutti i tipi Baguette, Soffiate, Ciabatte
FUNZIONALITÀ	Alto potere diastatico > 15000 u.pollack Migliora le lievitazioni Favorisce lo sviluppo di struttura regolare e morbida Crosta dorata Esalta il sapore dolce del grano
DOSE IMPIEGO	0,5%-1% pane 1%-2% focacce, grissini su farina
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero maltato Può contenere tracce di: soia
ETICHETTA	Pulita
SINTESI	Colore Lievitazione Volume Fragranza
PACK	Sacco carta 25kg



BAGUETTE

TIPOLOGIA	Pane
DESCRIZIONE	Mix baguette tradizionale specifico per pane tipico
PRODOTTI	Baguette, Filoni, Sfilatini
CARATTERISTICHE	Metodo diretto e/o con ferma lievitazione Mollica morbida, crosta croccante e dorata Profumo caratteristico di grano
DOSE IMPIEGO	100%
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo 0, farina di GRANO tenero maltato, farina di GRANO tenero essiccata, lecitina di girasole, agenti di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi) Può contenere tracce di: soia, uova, latte, semi di sesamo, lupini
ETICHETTA	Trasparente Emulsionanti: lecitina di girasole
SINTESI	ALLA FRANCESE morbida al cuore, crosta croccante fragranza di grano semplicità
PACK	Sacco carta 10 kg

TARTARUGA

TIPOLOGIA	Pane
DESCRIZIONE	Mix con avena e mais specifico per pane tipico
PRODOTTI	Tartaruga, Pane stampato
CARATTERISTICHE	Crosta friabile, cuore morbido Sapore e fragranza caratteristiche Produzione diretta
DOSE IMPIEGO	100%
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo 0, farina di fiocchi d' AVENA integrale 5%, farina di mais 5%, farina di GRANO tenero maltato, farina di GRANO tenero essiccata; emulsionanti: lecitina di girasole; LATTE scremato in polvere; destrosio, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi) Può contenere tracce di: cereali contenuti glutine, soia, uova, semi di sesamo, lupini
ETICHETTA	Trasparente Emulsionanti: lecitina di girasole
SINTESI	Con avena e mais crosta sottile e friabile fragrante
PACK	Sacco carta 10 kg

ARABO

TIPOLOGIA	Pane
DESCRIZIONE	Mix con avena specifico per pane tipico
PRODOTTI	Pane Arabo Pane morbido senza crosta
CARATTERISTICHE	Struttura morbida Fragranza intensa, sapore Produzione con metodo diretto, manuale o meccanica Lunga conservabilità
DOSE IMPIEGO	100%
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo 0, fiocchi di AVENA 4%, lievito madre essiccato di FRUMENTO , farina di GRANO tenero maltato; emulsionanti: lecitina di girasole; agenti di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi) Può contenere tracce di: soia, uova, latte, semi di sesamo, lupini
ETICHETTA	Trasparente Emulsionanti: lecitina di girasole
SINTESI	Con avena morbido, saporito
PACK	Sacco carta 10 kg



RUSTICO

TIPOLOGIA	Pane
DESCRIZIONE	Mix rustico ai cereali e semi, versatile per pani caratteristici
PRODOTTI	Pane di campagna grande, pagnottelle, filoni morbidi
CARATTERISTICHE	Ampio bouquet di profumi e sapori Aspetto rustico, di colore bruno Struttura morbida e omogenea Lunga conservabilità
DOSE IMPIEGO	100%
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo 00, miscela ai cereali 20% (farina di fiocchi di ORZO decorticato, farina di fiocchi d' AVENA integrale, fiocchi di AVENA integrale, fiocchi di ORZO decorticato), miscela di semi 20% (semi di girasole decorticati, semi di SESAMO), farina di GRANO tenero integrale, farina di GRANO tenero essiccata, lievito madre essiccato di FRUMENTO , enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi), agenti di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di: soia, uova, latte, semi di sesamo, lupini
ETICHETTA	Pulita
SINTESI	CEREALI E SEMI saporito, bruno, morbido
PACK	Sacco carta 10 kg

GRAN SOIA

TIPOLOGIA	Pane
DESCRIZIONE	Mix alla soia sfarinata e in granella, versatile, per pani caratteristici
PRODOTTI	Pane e filoni leggeri, saporiti, fragranti
CARATTERISTICHE	Gusto dalle note saporite Ricca di proteine vegetali, presenta un ridotto contenuto di carboidrati rispetto le farine tradizionali di grano tenero Impasti asciutti lavorabili anche a macchina
DOSE IMPIEGO	100%
INGREDIENTI	Farina di grano tenero tipo 0, miscela di SOIA 21% (granella di SOIA , farina di SOIA), lievito madre essiccato di FRUMENTO , farina di GRANO tenero maltato, enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi), agenti di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di: cereali contenuti glutine, uova, latte, semi di sesamo, lupini
ETICHETTA	Pulita
SINTESI	FIBRE E PROTEINE VEGETALI saporita, leggera
PACK	Sacco carta 10 kg



GRAN SEMOLA INTEGRALE

TIPOLOGIA	Pane
DESCRIZIONE	Mix alla Semola Integrale di grana fine, versatile per pani e prodotti da forno caratteristici
PRODOTTI	Pane tipo pugliese, zoccolelli, ciabattine, focaccia salata, pane in cassetta
CARATTERISTICHE	Crosta generosa, mollica omogenea e spugnosa Abbondanza di fibre, leggerezza del prodotto finito Docile in lavorazione, predilige idratazioni elevate Gusto, profumo e consistenza caratteristici del grano duro Mantenimento lungo del prodotto cotto
DOSE IMPIEGO	100%
INGREDIENTI	Semola integrale di GRANO duro 68%, farina di GRANO tenero tipo 0, lievito madre essiccato di FRUMENTO , farina di GRANO tenero maltato, enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi), agente di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di: soia, uova, latte, semi di sesamo, lupini
ETICHETTA	Pulita
SINTESI	FIBRE NATIVE tenace, gustosa, morbida alta idratazione
PACK	Sacco carta 10 kg

GRAN TEGLIA

TIPOLOGIA	Pizza
DESCRIZIONE	Mix per pizza in teglia e focaccia
PRODOTTI	Pizza in teglia, focaccia, pani e dolci morbidi
CARATTERISTICHE	Impasti a brevi lievitazioni Consistenza morbida al cuore, friabile all'esterno Mantenimento lungo del precotto surgelato e del precotto a 4°(ca 48h) Favorisce la rigenerazione breve
DOSE IMPIEGO	100%
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo 0, farina di SOIA , destrosio, farina di GRANO tenero essiccata, lievito disattivato, farina di GRANO tenero maltato, enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi), agenti di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di: cereali contenenti glutine, uova, latte, semi di sesamo, lupini
ETICHETTA	Pulita
SINTESI	PIZZA SOFFICE saporita, delicata
PACK	Sacco carta 10 kg



GRAN LATTE

TIPOLOGIA	Pane + Dolci
DESCRIZIONE	Mix per pane al latte versatile per prodotti da forno dolci o salati
PRODOTTI	Pane sandwich, pane hamburger, panettoni gastronomici, pane in cassetta, panini morbidi, pane al latte, pandolce, trecce
CARATTERISTICHE	Pane di crosta sottile, mollica leggera e soffice Mantenimento lungo del prodotto cotto Favorisce l'impiego della surgelazione nel processo produttivo e garantisce il mantenimento del prodotto cotto in congelatore da parte del consumatore
DOSE IMPIEGO	100%
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo 00, olio di cocco raffinato in polvere (olio di cocco raffinato, sciroppo di glucosio, caseinato di sodio - LATTE), zucchero, LATTE scremato in polvere 2%, farina di GRANO tenero maltato, farina di GRANO tenero essiccata, emulsionanti: lecitina di girasole; agenti di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi) Può contenere tracce di: soia, uova, latte, semi di sesamo, lupini
ETICHETTA	Trasparente Emulsionanti: lecitina di girasole
SINTESI	DELICATO morbido
PACK	Sacco carta 10 kg

GRAN RISO

TIPOLOGIA	Pane + Dolci
DESCRIZIONE	Mix con riso, versatile per pane e prodotti da forno, dolci o salati, leggeri e friabili
PRODOTTI	Panini, pane in cassetta, fette biscottate, pandolce biscotti, frolle, cake, torte da forno
CARATTERISTICHE	Con riso cotto in chicchi Pane dalla crosta sottile, mollica leggera e soffice Torte di pasta morbida Biscotti friabili
DOSE IMPIEGO	100% o in miscela
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo 00, miscela di riso 12% (farina di riso, riso cotto e disidratato), farina di GRANO tenero essiccata, lievito madre essiccato di FRUMENTO , enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi), agenti di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di: soia, uova, latte, semi di sesamo, lupini
ETICHETTA	Pulita
SINTESI	CON CHICCHI DI RISO friabile
PACK	Sacco carta 10 kg



GRAN MUESLI

TIPOLOGIA	Pane + Dolci
DESCRIZIONE	Mix nero multi cereali con semi, versatile e aromatico, per pane e prodotti da forno dolci o salati
PRODOTTI	Pane in cassetta, panini, filoni, grissini frolle, cake, dolci lievitati e sfogliati
CARATTERISTICHE	Colorazione scura intensa, inconfondibili note tostate, piacevolmente acidule Utilizzabile in purezza o in miscela con farine tradizionali per caratterizzare pani e dolci, lievitati e non Idonea alla laminazione miscelata al 50% Conferisce struttura morbida con texture fine e omogenea Mantenimento lungo del prodotto cotto
DOSE IMPIEGO	100% o in miscela
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo 0, farine di cereali 24% (farina di SEGALE , farina di fiocchi d' AVENA integrale, farina di fiocchi d' ORZO decorticato, farina di malto d' ORZO nero torrefatto), miscela di semi 13% (semi di girasole decorticati, semi di SESAMO , semi di lino), farina di GRANO tenero essiccato, lievito madre essiccato di FRUMENTO , enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi, lipasi); agenti di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di: soia, uova, latte, lupini
ETICHETTA	Pulita
SINTESI	CEREALI E SEMI saporiti, dorati, morbidi
PACK	Sacco carta 10 kg

CEREALI PIÙ

TIPOLOGIA	Pane + Dolci
DESCRIZIONE	Mix multi cereali con semi, versatile, per pane e prodotti da forno dorati, dolci o salati
PRODOTTI	Pagnottelle, filoni, grissini, frolle, cake, dolci lievitati e sfogliati
CARATTERISTICHE	Colorazione dorata, gusto dolcemente rotondo, morbidezza anche nei piccoli formati Utilizzabile in purezza o in miscela con farine tradizionali per caratterizzare pani e dolci, lievitati e non Idonea alla laminazione miscelata al 50% Favorisce l'impiego della surgelazione nel processo produttivo e del congelamento da parte del cliente finale per la conservazione
DOSE IMPIEGO	100% o in miscela
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero integrale, miscela ai cereali 11,5% (fiocchi d' AVENA integrale, farina di mais, farina di SEGALE , farina di fiocchi d' ORZO decorticato, farina di riso, farina di malto d' ORZO nero torrefatto), miscela di semi 10% (semi di SESAMO , semi di lino, semi di miglio decorticati), semola di SOIA decorticata tostata, GLUTINE di GRANO tenero, farina di GRANO tenero essiccata, LATTE scremato in polvere, lievito madre essiccato di FRUMENTO , zucchero, destrosio, enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi); agenti di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di: cereali contenenti glutine, uova, lupini
ETICHETTA	Trasparente Emulsionanti: lecitina di girasole
SINTESI	CEREALI E SEMI saporiti, dorati, morbidi
PACK	Sacco carta 10 kg



DUNKEL

TIPOLOGIA	Pane + Dolci
DESCRIZIONE	Mix scuro multi cereali con semi, versatile per pane e prodotti da forno, dolci e salati
PRODOTTI	Pagnottelle, filoni, grissini, frolle, cake
CARATTERISTICHE	Colorazione scura, sapore intenso, morbidezza lunga anche in formati piccoli. Utilizzabile in purezza o in miscela con le farine tradizionali per caratterizzare pani e dolci, lievitati e non idonea alla laminazione miscelata al 50% Favorisce l'impiego della surgelazione nel processo produttivo e del congelamento da parte del cliente finale per la conservazione
DOSE IMPIEGO	100% o in miscela
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero integrale, miscela ai cereali 11,5% (fiocchi d' AVENA integrale, farina di mais, farina di SEGALE , farina di fiocchi d' ORZO decorticato, farina di riso, farina di malto d' ORZO nero torrefatto), miscela di semi 10% (semi di SESAMO , semi di lino, semi di miglio decorticati), semola di SOIA decorticata tostata, GLUTINE di GRANO tenero, farina di GRANO tenero essiccata, LATTE scremato in polvere, lievito madre essiccato di FRUMENTO , zucchero, destrosio, enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi); agenti di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di: cereali contenenti glutine, uova, lupini
ETICHETTA	Pulita
SINTESI	INTEGRALE AI SEMI E CEREALI scura, morbida
PACK	Sacco carta 10 kg

SOLE MAIS

TIPOLOGIA	Pane + Dolci
DESCRIZIONE	Mix con mais e semi di girasole, versatile per pane e prodotti da forno
PRODOTTI	Pagnottelle, grissini, cake, frolle, biscotti, dolci lievitati e sfogliati
CARATTERISTICHE	Morbida al cuore con effetto crispy Dolcezza rustica del mais, note oleose dei semi di girasole, colorazione giallo paglierino Utilizzabile in purezza o in miscela con le farine tradizionali per caratterizzare pani e dolci, lievitati e non idonea alla laminazione miscelata al 50%
DOSE IMPIEGO	100% o in miscela
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo 00, farina di mais 14,5%, estruso di mais frantumato 10% (farina di mais 98,8%, sale), semi di girasole decorticati 7%, GLUTINE di GRANO tenero, olio di oliva in polvere (olio di oliva, sciroppo di glucosio, caseinato di sodio - LATTE), farina di GRANO tenero essiccata, lievito madre essiccato di FRUMENTO , spezie (curcuma), enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi); agenti di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di: soia, uova, frutta a guscio, semi di sesamo, lupini
ETICHETTA	Pulita
SINTESI	PANE E DOLCI AL MAIS croccante, delicatamente ruvido
PACK	Sacco carta 10 kg



PRIMO IMPASTO

TIPOLOGIA	Dolci
DESCRIZIONE	Mix per la realizzazione di pre impasti dolci fermentati, a base di lievito madre, emulsionante e ingredienti predosati. Panettone e grandi lievitati vanno rifiniti con la farina preferita nel secondo impasto
PRODOTTI	Grandi lievitati a doppia fase di impasto: panettone, pandoro, colombe, focacce dolci, dolce delle rose, bussolà Lievitati da colazione e fritti a impasto unico: croissant, cornetti, krapfen, ciambelle fritte, piccole veneziane da colazione, maritazzi
CARATTERISTICHE	Permette di realizzare una base a fermentazione naturale ad acidità sicura ed equilibrata Facilmente personalizzabile Costanza e semplicità Declinabile in svariate tipologie di lievitati dolci Note aromatiche e organolettiche tipiche del lievito madre Mantenimento lungo del prodotto cotto
DOSE IMPIEGO	100% (primo impasto lievitati da ricorrenza) o in miscela (impasti unici di piccoli lievitati)
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo 00, zucchero, lievito madre essiccato di FRUMENTO , emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, destrosio, aroma naturale, sale; enzimi alimentari: amilasi; agenti di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di: soia, uova, latte, semi di sesamo
ETICHETTA	Trasparente Emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi
SINTESI	CON LIEVITO MADRE E AROMA NATURALE morbido, duraturo personalizzabile
PACK	Sacco carta 10 kg

GRAN LIEVITI

TIPOLOGIA	Dolci
DESCRIZIONE	Mix unico per grandi lievitati (non richiede altra farina), a base di farina tipo 00 naturalmente robusta, emulsionante e ingredienti predosati
PRODOTTI	Panettone, Colomba, Veneziana, Pandoro, Focaccia, Dolce delle rose, Bussolà
CARATTERISTICHE	Costanza qualitativa, lavorazioni semplici, resa costante Personalizzabile con il proprio complesso aromatico Struttura morbida e alveolata Mantiene inalterate a lungo le caratteristiche organolettiche iniziali
DOSE IMPIEGO	100%
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo 00, zucchero, destrosio, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, sale, lievito madre essiccato di FRUMENTO , aroma naturale, enzimi alimentari: amilasi
ETICHETTA	Trasparente Emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi
SINTESI	SECONDO TRADIZIONE con aroma naturale
PACK	Sacco carta 10 kg

GRAN CROISSANT

TIPOLOGIA	Dolci
DESCRIZIONE	Mix per lievitati da colazione, a base di farina tipo 00 naturalmente robusta e ingredienti predosati
PRODOTTI	Brioche, Croissant, piccole Veneziane, Fagottini, Treccine
CARATTERISTICHE	Favorisce l'eventuale laminazione con burro o margarina Struttura alveolata e voluminosa Consistenza morbida e leggera Favorisce l'impiego della surgelazione nel processo produttivo
DOSE IMPIEGO	100%
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo 00, zucchero, tuorlo di UOVO in polvere, olio di cocco raffinato in polvere (olio di cocco raffinato, sciroppo di glucosio, caseinato di sodio - LATTE -), LATTE intero in polvere, sale, farina di GRANO tenero maltato, farina di GRANO tenero essiccata, emulsionanti: lecitina di girasole; aromi, agenti di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi) Può contenere tracce di: soia, semi di sesamo, lupini
ETICHETTA	Trasparente Emulsionanti: lecitina di girasole
SINTESI	LIEVITATI MORBIDI E VOLUMINOSI con aroma naturale
PACK	Sacco carta 10 kg



GRAN CAKE

TIPOLOGIA	Dolci
DESCRIZIONE	Mix per la realizzazione di basi dolci morbide e spugnose, con farina tipo 0 naturalmente morbida e ingredienti predosati
PRODOTTI	Cake, Muffin, Sacher, Ciambellone, Frangipane, Torte in stampo e in teglia, Ciambelle, Amor polenta
CARATTERISTICHE	Permette di congelare i dolci prima e/o dopo la cottura Costanza qualitativa, lavorazioni semplici, resa sicura Struttura morbida, fine, omogenea, scioglievole Declinabile a piacere con cacao, paste di frutta secca, gocce di cioccolato, frutta candita
DOSE IMPIEGO	100%
INGREDIENTI	Zucchero, farina di GRANO tenero tipo 0, agenti lievitanti: pirofosfato di sodio, carbonato acido di sodio; aroma naturale, stabilizzante: gomma di guar, sale Può contenere tracce di: soia, uova, latte, semi di sesamo
ETICHETTA	Pulita
SINTESI	DOLCI MORBIDI E SCIOGLIEVOLI con aroma naturale
PACK	Sacco carta 10 kg

GRAN SOFFICE

TIPOLOGIA	Dolci
DESCRIZIONE	Mix Pan di Spagna per impasti dolci aerati, montati, leggeri, a base di farina tipo 00 naturalmente morbida e ingredienti predosati
PRODOTTI	Pan di Spagna, Rollé, Biscuit, Margherita, Genoise
CARATTERISTICHE	Stabilizza la montata, sostiene lo sviluppo omogeneo e regolare in cottura, favorisce la ritenzione della bagna Modulabile in differenti strutture di pandispagna: a tenuta fine da inzuppare, elastico e morbido da arrotolare, strutturato per farcire e decorare Struttura porosa, leggermente elastica Consistenza soffice e leggera
DOSE IMPIEGO	100%
INGREDIENTI	Zucchero, amido di mais, farina di GRANO tenero tipo 00, farina di GRANO tenero termotrattata, destrio, emulsionanti: sali di sodio, potassio e calcio degli acidi grassi, mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri propilenglicolici degli acidi grassi; sciroppo di glucosio, agenti lievitanti: pirofosfato di sodio, carbonato acido di sodio; aroma naturale; proteine del LATTE (caseinato), sale, stabilizzanti: difosfato disodico, difosfato tetrasodico Può contenere tracce di: cereali contenenti glutine, soia, uova, semi di sesamo, solfiti
ETICHETTA	Trasparente Emulsionanti: vedi ingredienti
SINTESI	DOLCI "SPONGE" soffice, a tenuta di bagna, con aroma naturale
PACK	Sacco carta 10 kg

GRAN FROLLA

TIPOLOGIA	Dolci
DESCRIZIONE	Mix per pasticceria secca e friabile, a base di farina tipo 0 a basso tenore proteico, naturalmente priva di tenacità, e ingredienti predosati
PRODOTTI	Crostate, Frollini, Canestrelli, Crumble, Biscotteria, Pasta Frolla, Pasta Sablé, Fondi per crostate
CARATTERISTICHE	Supporta ricette magre e ricche Declinabile con cacao, farina di frutta secca, aromatizzazioni secondo il proprio gusto Semplicità e velocità esecutiva Consente di surgelare le basi di pasta frolla in fogli da ritagliare e cuocere al momento Struttura compatta e friabile Mantenimento lungo del prodotto cotto
DOSE IMPIEGO	100%
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo 0, zucchero a velo (zucchero 97%, amido di mais), zucchero, agenti lievitanti: pirofosfato di sodio, carbonato acido di sodio; amido di mais; emulsionanti: lecitina di girasole; sale, aroma naturale Può contenere tracce di: soia, uova, latte, semi di sesamo
ETICHETTA	Trasparente Emulsionanti: lecitina di girasole
SINTESI	BISCOTTI CLASSICI, FRIABILI con aroma naturale
PACK	Sacco carta 10 kg



GRAN FERMENTO

TIPOLOGIA	Dolci
DESCRIZIONE	Mix con lievito madre e speciale farina naturalmente robusta per basi dolci fermentate a etichetta pulita Per pre impasto di grandi lievitati o, in abbinamento a farina, per impasti a metodo diretto di lievitati da colazione
PRODOTTI	Grandi Lievitati (solo primo impasto): Panettone, Pandoro, Colomba, Focaccia Lievitati da colazione (in miscela con altra farina): Croissant, Brioche, Cornetti, piccole Veneziane, Krapfen
CARATTERISTICHE	Sostituisce il mantenimento e la lavorazione del lievito madre vivo o essiccato Resistenza allo stress da lievitazione, fragranza e profumi, leggerezza, durata Consente regolarità e costanza qualitativa con ricette e procedimenti seguiti con cura e attenzione
DOSE IMPIEGO	100% per pre impasto dei lievitati da ricorrenza In miscela per piccoli lievitati (integrare con 30%/35% di Brioche + o di altra farina)
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo 00, zucchero, lievito madre essiccato di FRUMENTO (9%), destrosio, sale, enzimi alimentari (amilasi), succo di acerola in polvere (acerola, maltodestrina) Può contenere tracce di: soia, uova, latte, semi di sesamo Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale
ETICHETTA	Pulita
SINTESI	CON LIEVITO MADRE naturale etichetta pulita
PACK	Sacco carta 10 kg

BRIOCHE +

TIPOLOGIA	Dolci
DESCRIZIONE	Speciale farina per lievitati da colazione, arricchita con fibre naturali e parti enzimatiche
PRODOTTI	Croissant, Brioche, Cornetti, piccole Veneziane, Krapfen
CARATTERISTICHE	Equilibrata in elasticità ed estensibilità per lievitazioni dirette e indirette Consente di surgelare i cornetti già cotti (rigenerazione rapida a 200°C per 2'/3') Mantenimento lungo del prodotto cotto (ca. 30 ore a t° ambiente) anche rigenerato dopo surgelazione Si presta a impasti lievitati da laminare Agevola l'espansione sia in lievitazione sia in cottura
DOSE IMPIEGO	In miscela sostituendo il 30% di altra farina o in aggiunta al (30%/35%) a Gran Fermento
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo 00, fibre vegetali, enzimi alimentari, agente di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di: soia, frutta a guscio Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale
ETICHETTA	Pulita
SINTESI	FARINA ARRICCHITA etichetta pulita prolunga la durata
PACK	Sacco carta 10 kg

PANETTONE +

TIPOLOGIA	Dolci
DESCRIZIONE	Speciale farina di rinfresco, naturalmente robusta, per grandi lievitati, arricchita con fibre naturali e parti enzimatiche Da utilizzare solo nell'ultimo impasto
PRODOTTI	Grandi Lievitati: Panettone, Pandoro, Colomba, Focaccia
CARATTERISTICHE	Mantiene il prodotto finito umido, morbido e fragrante oltre 80 gg senza emulsionanti Elevata stabilità: mantiene la struttura anche in casi di sovra lavorazione Favorisce struttura fiammata
DOSE IMPIEGO	100% nell'ultimo impasto dei lievitati da ricorrenza
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo 00, fibre vegetali, enzimi alimentari, agente di trattamento della farina: acido ascorbico Può contenere tracce di: soia, frutta a guscio Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale
ETICHETTA	Pulita
SINTESI	FARINA ARRICCHITA etichetta pulita prolunga la durata
PACK	Sacco carta 10 kg



FARIDEA è una Storia di Farina

WWW.AGUGIAROFIGNA.COM

Vieni a conoscerla su  

 **AGUGIARO & FIGNA**
S.p.A.