ALTA GAMMA

MOLINI AGUGIARO & FIGNA

Storie di farina

IL FUTURO DELLA FARINA, RIVOLUZIONATO

REVOLUTIONIZING THE FUTURE OF FLOUR

MACINAZIONE INTEGRATA

MIA

MACINAZIONE INTEGRATA® AUTENTICA
AUTHENTIC INTEGRATED GRINDING®

“LA SICUREZZA DELLA DECORTICAZIONE,
IL BUONO DELLA PIETRA,
LA DOLCEZZA DEI CILINDRI.”

“THE SAFETY OF HUSKING,
THE GOODNESS OF STONE,
THE SWEETNESS OF CYLINDERS.”

BREVETTO ESCLUSIVO
REGISTRATO E DEPOSITATO

EXCLUSIVE PATENT
FILED AND GRANTED

L'INCONTRO FRA TRADIZIONE E FUTURO

La MACINAZIONE INTEGRATA® è un processo brevettato che associa due tipologie di molitura, quella più tradizionale a pietra con quella moderna a cilindri e che regola in maniera innovativa i diagrammi dell'intero processo di lavorazione, con particolare attenzione al controllo delle temperature di produzione.

Comincia con i cereali che vengono sottoposti ad una efficacissima pulitura ed una decorticazione sapiente e calibrata per passare a macinare integralmente i chicchi con le massime garanzie di igienicità e salubrità, non riscontrabili nei processi tradizionali.

L'integrazione della macinazione a pietra con quella più gentile e progressiva a cilindri permette di riunire in una stessa farina le caratteristiche rustiche e veraci con quelle fini e delicate.

La macinazione integrata concilia quanto di meglio la tradizione e la tecnologia insieme possano offrire per ottenere sfarinati integrali o semi-integrali di granulometria mirata e precisa, igienicamente più sicuri, con prestazioni sempre costanti, con una shelf life superiore alla media e nel pieno rispetto delle caratteristiche native del chicco.

Guarda il video e scopri di più sulla Macinazione Integrata® Autentica.

Watch the video and learn more about Authentic Integrated Grinding®.

TRADITION MEETS FUTURE

INTEGRATED GRINDING® is a patented process that combines two types of milling, the more traditional stone-milling and the modern cylinder-milling. It innovatively regulates the entire workflow process diagrams, while paying particular attention to the control of production temperatures.

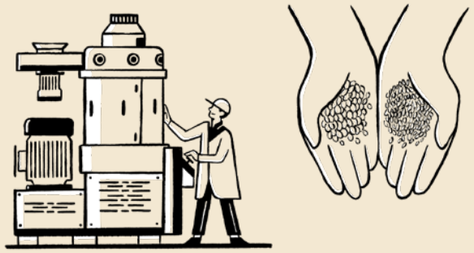
First of all, wheat is subjected to a very efficient cleaning and a skillful, calibrated husking, then the grains are fully ground, respecting the maximum guarantees of hygiene and healthiness, which cannot be found in traditional processes.

The integration between stone-milling and gentler, more progressive cylinder-milling creates flour that is at once rustic and genuine, fine and delicate.

The Integrated Grinding combines the best that tradition and technology can offer, in order to obtain wholemeal or semi-wholemeal flours with specific and precise grain size, constant performance and an above-average shelf life. It is also hygienically safer and fully respectful of grain native characteristics.

COME NASCE MIA
HOW MIA WAS BORN

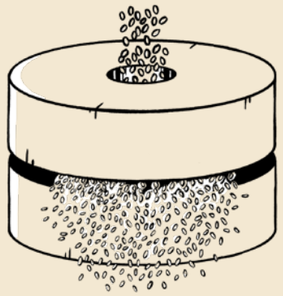
BREVETTO ESCLUSIVO REGISTRATO E DEPOSITATO
EXCLUSIVE PATENT FILED AND GRANTED



DECORTICAZIONE E PULITURA
HUSKING AND CLEANING

Attraverso una attenta pulitura ed una decorticazione sapientemente calibrata il chicco viene preparato e pulito dalle impurità esterne. La leggera abrasione che avviene attraverso il processo di decorticazione garantisce alti livelli igienico sanitari.

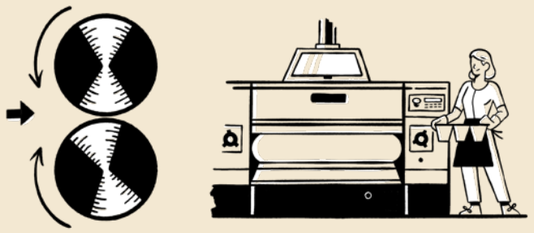
Through highly effective cleaning and skillful, calibrated husking, the wheat grain is prepared and cleaned from external impurities. The light scraping that occursduring the process ensures high levelsof health and hygiene.



MACINAZIONE A PIETRA
STONE-GRINDING

Il chicco spogliato dalle impurità esterne viene macinato con un tradizionale mulino a pietra, ma nel massimo rispetto delle qualità organolettiche. In questo modo vengono garantiti profumi e sapori del grano.

After the external parts have been removed, wheat grains are groundusing a traditional stone mill, fully respecting their organoleptic qualities. In this way, the scent and taste of wheat are guaranteed.



MACINAZIONE A CILINDRI
CYLINDER-GRINDING

Il processo d'integrazione viene completato con la macinazione a cilindri: in questo modo viene calibrata la granulometria della farina, così da garantire grandi prestazioni e costanza nel tempo.

The integration process is completed with cylinder milling. This way the grain size of the flour is calibrated to ensurehigh performance and consistency over time.

PLUS

AROMATICHE E PROFUMI
FRAGRANCES AND AROMAS

L'ampio bouquet aromatico si caratterizza per dolcezza, intensità e carattere.

The broad aromatic bouquet is characterized by sweetness, intensity and character.

PRESTAZIONI COSTANTI
CONSTANT PERFORMANCE

Le farine mantengono prestazioni costanti e certezza di risultato.

The flours maintain constant performance and safe results.

CURA E ATTENZIONE
CARE AND ATTENTION

Farine ottenute da un'attenta e accurata selezione dei migliori grani teneri e duri.

Flours obtained from a careful and accurate selection of the best soft and durum wheat.

MACINAZIONE
INTEGRATA
AUTENTICA

La gamma comprende 5 farine ottenute dalle migliori qualità di grani teneri, attentamente controllati e selezionati nei centri Ricerca & Sviluppo – Assicurazione Controllo Qualità di Agugiaro & Figna.

Il bouquet aromatico che si sprigiona da questa tipologia di farina rivela a pieno l'alta qualità dei grani selezionati e la macinazione integrata® ne preserva tutte le diverse sfumature, da quella dolce della componente germinativa del chicco alla più ricca ed intensa del cuore e della parte migliore della crusca, infondendo personalità a tutte le preparazioni.

MIA range includes 5 types of flour obtained from the best soft wheat varieties, which are carefully controlled and selected in Research & Development - Quality Control and Assurance centers of Agugiaro & Figna.

The aromatic bouquet that emanates from these types of flour fully reveals the high quality of the selected wheat. Besides, the integrated grinding® preserves all their different shades, from the sweet one of the grain germinative component to the richest and most intense one of the heart and the best part of the bran, giving personality to all preparations.

MIA S

10kg / 22lb

SEMPLICE E DIRETTA / *SIMPLE AND DIRECT*

Farina di Tipo "1" a moderato tenore proteico.

Adatta a ridotti tempi di lievitazioni, si presta a tutte le preparazioni dove si cerca una pronta reazione ai processi fermentativi e dove è richiesta una modesta elasticità.

I ridotti tempi di impastamento e l'ottimo assorbimento d'acqua permettono a questa farina di soddisfare tutti i requisiti richiesti negli impasti per pizza e pane a breve lievitazione e nel rinfresco di ogni tipo di impasto indiretto. La qualità proteica di questa farina garantisce una perfetta lavorabilità in tutti i tipi di impasti sia ad alta che a bassa idratazione.

Permette di realizzare pizza classica, in teglia e tutti i tipi di pane a lievitazione diretta (filoncini e pane a pasta dura).

In pasticceria, adatta particolarmente per frolle classiche e frolle montate leggere, plum cake, torte da forno.

Type "1" flour with moderate protein content.

It is suitable for reduced kneading time and for all preparations where a prompt reaction to fermentation processes and a moderate elasticity are required.

Due to reduced kneading time and excellent water absorption, this flour meets all the requirements for pizza and bread short rising dough and for the refreshment of any kind of indirect dough. The protein quality of this flour guarantees perfect workability in all kinds of both high and low hydration dough.

It is ideal for making classic pizza, pan pizza and all types of direct leavening bread (loaves and crispy bread).

In pastry, it is especially used for classic and light whipped shortcrust pastries, plum cakes and baked cakes.

MIA M

10kg / 22lb

MULTIPLA ESTENSIBILE / *MULTIPLE EXTENSIBLE*

Farina di Tipo “1” a medio tenore proteico.

Adatta a medie lievitazioni, presenta caratteristiche reologiche molto equilibrate che la rendono adatta a tutte le preparazioni dove è richiesta grande elasticità. Il suo bilanciato tenore di glutine garantisce una perfetta lavorabilità in tutti i tipi di impasti.

Supporta e agevola la realizzazione di impasti per pane e pizza di ogni formato in cui si cerca lo sviluppo di una mollica voluminosa e ben strutturata con crosta friabile e sottile.

Conferisce ai prodotti finiti piacevole masticabilità, sapore e profumi percepibili, e mai invasivi.

In pasticceria, si presta in maniera ottimale alla realizzazione di lievitati da colazione.

Type “1” flour with medium protein content.

It is suitable for medium leavening and has very balanced rheological features that make it perfect for all preparations where a high elasticity is required. Its balanced gluten content guarantees perfect workability in all kinds of dough.

Best used in bread and pizza dough of all sizes to make products with a voluminous, well-structured crumb and a crisp, thin crust.

It gives to finished products pleasant chewability, perceptible and never invasive taste and aroma.

In pastry, it is ideal for small leavened products.

MIA X

10kg / 22lb

EXTRA ELASTICA / *EXTRA ELASTIC*

Farina di Tipo “1” ad alto tenore proteico.

Adatta a lunghe maturazioni e dove si cerca notevole sviluppo di volume, un agevole controllo della lievitazione e una maglia glutinica molto estensibile.

Si presta nel rinfresco del lievito madre e nella preparazione di bighe o paste di riporto. Il suo tenore proteico garantisce una perfetta tenuta e lavorabilità in tutti i tipi di impasti ad alta idratazione. Il suo impiego nei sistemi con fermalievita garantisce ottima stabilità e costanza di risultati e una ridotta ossidazione degli impasti.

Sviluppo di fragranza e aromi in cottura, i prodotti finali si rivelano leggeri e gustosi, presentano una cromaticità vivace e caratterizzante, oltre ad un’eccellente masticabilità e scioglievolezza.

In pasticceria, adatta alla realizzazione di grandi lievitati o a lievitati da colazione che prevedono l’utilizzo di una considerevole componente di grassi o per preparazioni che necessitano di riposo notturno o dell’abbattimento da crudo.

Type “1” flour with high protein content.

It is suitable for long maturation processes, where considerable developments of volume, easy control of leavening and very extensible gluten net are required.

It is suitable for refreshing mother yeast and preparing biga or old dough. Its gluten content guarantees perfect workability in all kinds of high hydration dough. When used in retarder proofer systems, it guarantees reduced dough oxidation and excellent stability and consistency of results.

Developing fragrance and aromas during baking, finished products turn out to be light and tasty and have a vivid and distinctive color as well as excellent chewability and softness.

In pastry, this flour is suitable for making large leavened products, small leavened products that require a significant amount of fats or preparations that need overnight rest or raw blast chilling.

MIA GRA

10kg / 22lb

RICCA E GENUINA / *RICH AND GENUINE*

Farina di tipo “2”, 100% italiana, ottenuta da quattro varietà di grani teneri antichi. (Verna, Autonomia, Abbondanza, Frassineto).

Adatta a brevi lievitazioni e per processi di lavorazione delicati nel rispetto della tradizione. Nonostante la ridotta espansione lievitante, garantisce una pronta fermentazione a fronte di basse quantità di lievito compresso. Le inusuali qualità proteiche prediligono impasti dall’amalgama poco tenace, veloci nel fermentare, che richiedono una pronta lavorazione e un mantenimento a basse temperature. Conferisce alveolatura fine e compatta, sapore rotondo, friabilità e leggerezza.

I prodotti ottenuti si distinguono per le note aromatiche pregevoli, fini e ampie che infondono grande personalità.

In pasticceria, adatta per frolle, biscotti e impasti sponge.

Type “2” flour, 100% Italian, obtained from four varieties of ancient soft grains: Verna, Autonomia, Abbondanza and Frassineto.

It is suitable for short leavening and for delicate working processes that respect tradition. In spite of the reduced leavening expansion, it guarantees a rapid fermentation against low quantities of compressed yeast. Due to its unusual protein qualities, this flour is best used to make dough that is not very strong, that ferments quickly and that requires rapid working processes and low temperature maintenance. It gives fine and compact alveolation, round taste, crispness and lightness.

The finished products stand out for their remarkable, fine and broad aromatic notes infusing great personality.

In pastry, it is suitable for shortcrust pastry, cookies and sponge dough.

MIA SEI

10kg / 22lb

RUSTICA E GUSTOSA / *RUSTIC AND TASTY*

Semola di grano duro integrale ad alto tenore proteico.

Adatta a medie e lunghe lievitazioni e dove è richiesta grande elasticità. La granatura fine ed omogenea, perfettamente calibrate, rendono docili le lavorazioni. Rispetto ad altre semole, si differenzia per abbondanza e leggerezza nelle fibre contenute.

Va idratata lentamente, bilanciando i liquidi di ricetta, e impastata con cura, permettendo alle fibre che contiene di ammorbidirsi. La grande capacità d’idratazione migliora la resa e la lunga resistenza alla retrogradazione dell’amido aumenta la conservazione e la durata del prodotto finito.

È indicata per essere utilizzata in purezza nella realizzazione di pane a lievitazione naturale e diretta, per pizze tonde e pani di media e grande pezzatura, pane in cassetta, frolle e biscotti. Miscelata con farine di grano tenero arricchisce pizza e prodotti da forno conferendo rusticità, fragranza e corpo caratteristici.

Impiegabile anche come sfarinato da spolvero, rende la crosta più ruvida e conferisce aromi e profumi ancora più marcati.

Whole Durum wheat semolina with high protein content.

It is suitable for medium and long leavening where a high elasticity is required. Its fine and homogeneous grain, perfectly calibrated, makes it easy to work with it. The quantity and lightness of the contained fibers make it different from other semolina.

It should be hydrated slowly, balancing the recipe liquids, and kneaded carefully, allowing the fibers it contains to soften. The high hydration capacity improves the yield while the long resistance to retrogradation of starch increases the preservation and durability of the finished product.

When used alone, this flour is recommended for making naturally and directly leavened bread, round pizzas, medium to large sized breads, sandwich bread, shortcrust pastries and cookies. When blended with soft wheat flour, it improves pizza, fresh pasta and baking products, making them especially rustic, fragrant and full-bodied.

It can also be used as dusting flour, as it makes the crust rougher and gives even more intense aromas and flavours.

CARATTERISTICHE DI MIA
CHARACTERISTICS OF MIA

- Gusto caratterizzante
- Sapore versatile: sia in preparazioni dolci che salate.
- Adatte per tutte le preparazioni gastronomiche di panetteria, pizzeria, pasticceria e di cucina.
- Adatta tutti i tipi di impasti sia ad alta che a bassa idratazione.
- Ridotti tempi di impastamento.
- Ottimo assorbimento d'acqua.

- *Distinctive, but not intrusive flavor.*
- *Versatile flavor in both sweet and savory preparations.*
- *It is suitable for all bakery, pizzeria, pastry and cooking gastronomic preparations.*
- *Suitable for all types of doughs, both high and low hydration.*
- *Reduced kneading times.*
- *Excellent water absorption*

ALTA GAMMA

AGUGIARO&FIGNA

Storie di farina

Agugiaro & Figna è il gruppo molitorio da sempre attento agli aspetti funzionali della farina, si prodiga nel garantire la salubrità del grano, nel valorizzare le caratteristiche native e preservare la biodiversità.

Da questa visione di autenticità nascono farine con cui scoprire gusti e consistenze originali che assecondano le nuove tendenze. Un esempio di armonia sostenibile nel rispetto del lavoro agricolo, dell'ambiente e dell'alimentazione.

Agugiaro & Figna is the milling group that has always been focused on the functional aspects of flour and it strived to guarantee the salubrity of wheat, enhancing its native characteristics and preserving biodiversity.

This vision of authenticity results in flours with which it is possible to discover original flavors and textures that comply with new trends. An example of sustainable harmony respecting agricultural work, environment and food.

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

*This Brochure is printed on paper produced with 100% recycled fibres,
with full respect for the environment.*

MOLINI AGUGIARO & FIGNA

Storie di farina

Strada dei Notari, 25/27 - 43044 Collecchio (PR) - ITALIA
collecchio@agugiarofigna.com

AGUGIAROFIGNA.COM

REV. 02/2025