

Since 1831



LA PASSIONE PER LA PIZZA



CATALOGO PRODOTTI • PRODUCT CATALOGUE



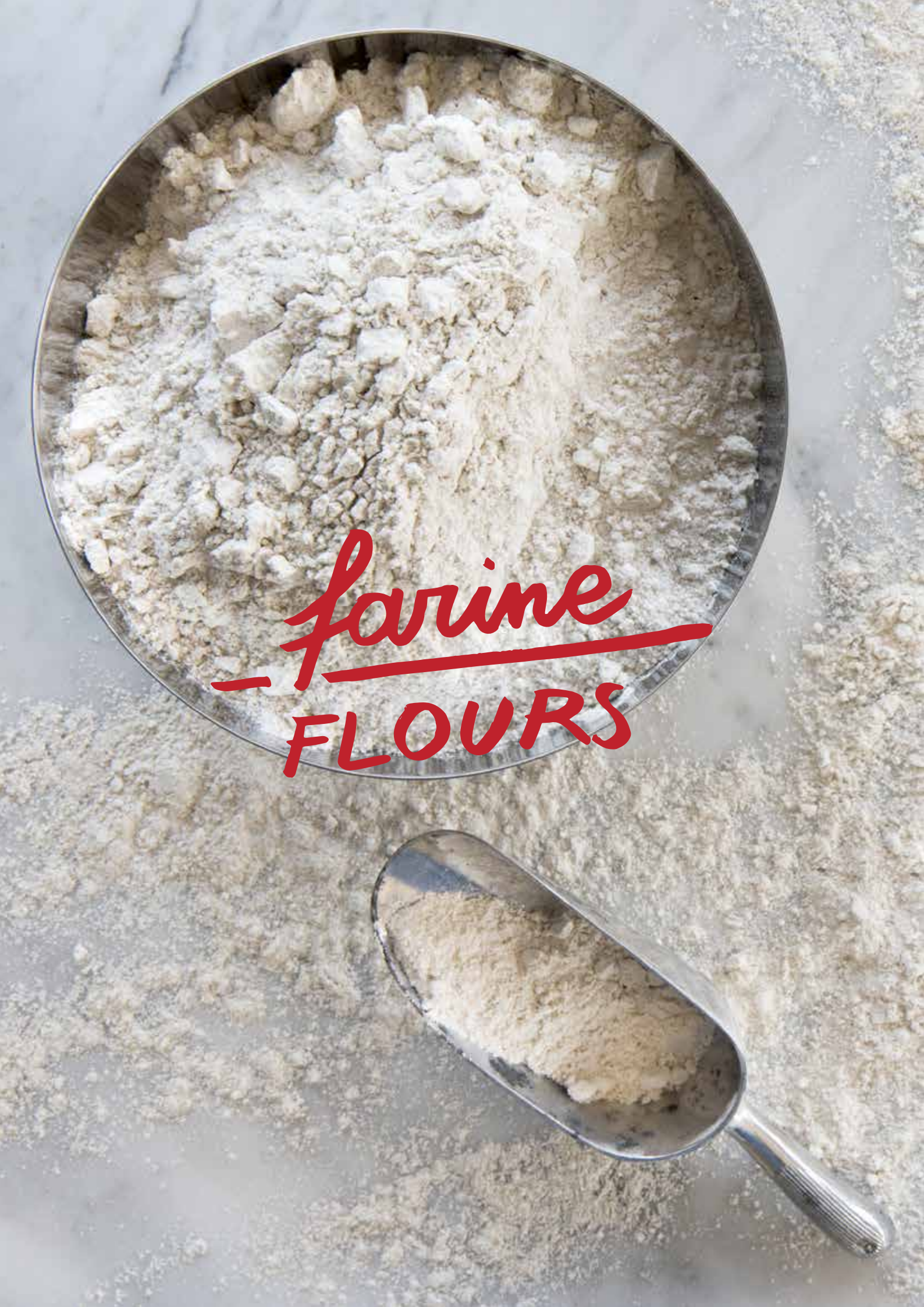
NESSUNO CONOSCE LA PIZZA MEGLIO DI NOI. *NOBODY KNOWS PIZZA BETTER THAN WE DO.*

Dall'esperienza di Le 5 Stagioni, la più completa e innovativa linea di farine e semilavorati per pizza, composta da oltre 30 tipologie di prodotti di altissima qualità.

From the experience of Le 5 Stagioni, the most complete and innovative range of flours and semi-finished products for pizza, made up of over 30 types of high quality products.



#StorieDiFarina



farine
FLOURS

FARINA "OO" FLOUR TYPE "OO"

Farina di grano tenero tipo "OO" a basso tenore proteico di facile impiego e adatta a tutti gli impasti diretti con lievitazione breve dove si richiede una buona elasticità.

Soft wheat flour type "OO" with low protein content, easy to use and suitable for all direct doughs with short rising times where good elasticity is required.



CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %
Proteine/Proteins: min 10 % (s.s.)
Ceneri/Ashes: OO max 0,55 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Alveografo Chopin/Chopin Alveograph:

W 200 - Tolleranza/Tolerance: -10/+30
P/L 0,60 - Tolleranza/Tolerance: +-0,10

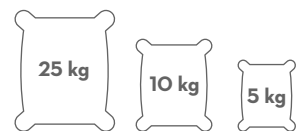
Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:

Assorbimento min/Absorption min 53 %
Stabilità min/Stability min 3'

Amilografo Brabender/Brabender Amylograph:

Amilogramma/Amylogram 800/1200 u.a.

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



FARINA "OO" RINFORZATO FLOUR TYPE "OO" - STRENGTHENED

Farina di grano tenero tipo "OO" 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).

Soft wheat flour type "OO" with a medium protein content suitable for all direct doughs with daily leavening where good elasticity is required. It can be used as a flour for "refreshment" for indirect doughs, also intended for a rising process at controlled temperature (refrigerator).



CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %
Proteine/Proteins: min 11 % (s.s.)
Ceneri/Ashes: OO max 0,55 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Alveografo Chopin/Chopin Alveograph:

W 250 - Tolleranza/Tolerance: -10/+30
P/L 0,60 - Tolleranza/Tolerance: +-0,10

Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:

Assorbimento min/Absorption min 54 %
Stabilità min/Stability min 8'

Amilografo Brabender/Brabender Amylograph:

Amilogramma/Amylogram 800/1200 u.a.

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



FARINE / FLOURS

FARINA “OO” PIZZA NAPOLETANA FLOUR TYPE “OO” - PIZZA NAPOLETANA

Farina di grano tenero tipo “OO” a medio-alto tenore proteico adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti per pizza napoletana.
Questa speciale farina, sviluppata in collaborazione con i maestri pizzaioli dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, rende l'impasto elastico e garantisce un eccellente sviluppo del cornicione della pizza.

*Soft wheat flour type “OO” with medium-high protein content, suitable for all direct and indirect doughs for pizza napoletana.
This special flour, developed in collaboration with the pizzaioli master chefs of the Associazione Verace Pizza Napoletana, makes the dough elastic and guarantees an excellent pizza crust.*

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %
Proteine/Proteins: min 13 % (s.s.)
Ceneri/Ashes: OO max 0,55 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Alveografo Chopin/Chopin Alveograph:

W 310 - Tolleranza/Tolerance: -10/+20
P/L 0,60 - Tolleranza/Tolerance: MAX

Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:

Assorbimento min/Absorption min 57 %
Stabilità min/Stability min 13'

Amilografo Brabender/Brabender Amylograph:

Amilogramma/Amylogram 800/1200 u.a.

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



FARINA “OO” SUPERIORE FLOUR TYPE “OO” - SUPERIOR

Farina di grano tenero tipo “OO” 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).

Soft wheat flour type “OO” with high protein content suitable for all direct and indirect doughs with long leavening where excellent elasticity is required. It is also particularly suitable for all doughs with maturation at controlled temperature (refrigerator).

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %
Proteine/Proteins: min 13 % (s.s.)
Ceneri/Ashes: OO max 0,55 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Alveografo Chopin/Chopin Alveograph:

W 330 - Tolleranza/Tolerance: -10/+30
P/L 0,60 - Tolleranza/Tolerance: +-0,10

Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:

Assorbimento min/Absorption min 57 %
Stabilità min/Stability min 13'

Amilografo Brabender/Brabender Amylograph:

Amilogramma/Amylogram 800/1200 u.a.

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



FARINA "OO" ORO FLOUR TYPE "OO" - GOLD

Farina di grano tenero tipo "OO" 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).

Soft wheat flour type "OO" with a high protein content suitable for all direct and indirect doughs with long maturation times where excellent elasticity is required. It is also recommended for doughs with leavening at controlled temperature (refrigerator).



CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %
Proteine/Proteins: min 14 % (s.s.)
Ceneri/Ashes: OO max 0,55 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Alveografo Chopin/Chopin Alveograph:

W 390 - Tolleranza/Tolerance: -10/+30
P/L 0,60 - Tolleranza/Tolerance: +-0,10

Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:

Assorbimento min/Absorption min 60 %
Stabilità min/Stability min 17'

Amilografo Brabender/Brabender Amylograph:

Amilogramma/Amylogram 800/1200 u.a.

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



FARINA "OO" MANITOBA FLOUR TYPE "OO" - MANITOBA

Farina di grano tenero tipo "OO" ad altissimo tenore proteico adatta a tutti gli impasti indiretti con lunga lievitazione a temperatura controllata dove si richiede una maglia glutinica particolarmente elastica e resistente.
Eccellente come farina da rinfresco del "Lievito Madre".

*Soft wheat flour type "OO" with a very high protein content suitable for all indirect doughs with long maturation time at controlled temperature, where a particularly elastic and resistant gluten net is required.
Excellent as refreshing flour for "Mother Yeast".*



CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %
Proteine/Proteins: min 14,5 % (s.s.)
Ceneri/Ashes: OO max 0,55 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Alveografo Chopin/Chopin Alveograph:

W 410 - Tolleranza/Tolerance: -10/+30
P/L 0,60 - Tolleranza/Tolerance: +-0,10

Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:

Assorbimento min/Absorption min 60 %
Stabilità min/Stability min 17'

Amilografo Brabender/Brabender Amylograph:

Amilogramma/Amylogram 800/1200 u.a.

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



FARINA TIPO "1" MACINATA A PIETRA FLOUR TYPE "1" WITH STONE-MILLED FLOUR

Farina di grano tenero tipo "1" ad alto tenore proteico macinata in molino con mole granitiche a ridotto effetto di stress sul chicco. La macinazione lenta e a bassa temperatura garantisce l'estrazione di farina con maggiore profumo e sapore più intenso. Indicata per tutti gli impasti diretti e indiretti con medie e lunghe lievitazioni a temperatura controllata (frigorifero).

Soft wheat flour type "1" with high protein content, milled in a mill with granite grindstones with a reduced stress effect on the grain. Its slow and low temperature grinding guarantees a flour extraction with greater flavor and more intense savours. Suitable for all direct and indirect doughs with medium and long leavenings at controlled temperature (refrigerator).

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %
Proteine/Proteins: min 13 % (s.s.)
Ceneri/Ashes: max 0,80 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Alveografo Chopin/Chopin Alveograph:
W 300 - Tolleranza/Tolerance: -20/+30
P/L 1 - Tolleranza/Tolerance: +-0,20

Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:
Assorbimento min/Absorption min 60 %
Stabilità min/Stability min 12'

Amilografo Brabender/Brabender Amylograph:
Amilogramma/Amylogram 800/1200 u.a.

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



FARINA TIPO "2" SEMINA FLOUR TYPE "2" - SEMINA

Questa speciale farina di grano tenero tipo "2" è ottenuta con procedimento paragonabile alla distillazione. Il chicco di frumento viene privato degli elementi meno pregiati lasciando intatti l'aleurone, il germe vitale e le parti crusali più nobili del grano. Il suo elevato contenuto proteico e le sue caratteristiche organolettiche la rendono adatta a tutti i tipi lavorazione dove si richiede un'ottima capacità di lievitazione e si ricercano aromi e friabilità particolarmente percepibili. È consigliata in particolare per impasti che richiedono una lunga maturazione a temperatura controllata (frigorifero).

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %
Proteine/Proteins: min 13,5 % (s.s.)
Ceneri/Ashes: max 0,95 % (s.s.)

This special kind of soft wheat flour type "2" is obtained by a process comparable to distillation. The grain of wheat is deprived of the least valuable elements leaving intact its aleuron, the vital germ and the most noble outer bran parts of the grain. Its high protein content and its organoleptic characteristics make it suitable for all types of processing where excellent leavening capacity is required and particularly noticeable aromas and friability are sought. It is especially recommended for doughs requiring a long maturation at controlled temperature (refrigerator).

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Alveografo Chopin/Chopin Alveograph:
W 340 - Tolleranza/Tolerance: -10/+30
P/L 0,60 - Tolleranza/Tolerance: +-0,10
Note: Analisi effettuata su passaggio velo a 212µ

Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:
Assorbimento min/Absorption min 58 %
Stabilità min/Stability min 17'

Amilografo Brabender/Brabender Amylograph:
Amilogramma/Amylogram 800/1200 u.a.

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



FARINA INTEGRALE WHOLEWHEAT FLOUR

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).

A special wholewheat flour with fine bran obtained by grinding high protein grains. It is suitable for all direct and indirect doughs where excellent elasticity and high water absorption are required. It is also recommended for doughs requiring maturation at controlled temperature (refrigerator).

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

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

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Alveografo Chopin/Chopin Alveograph:

W 340 - Tolleranza/Tolerance: -10/+30
P/L 0,70 - Tolleranza/Tolerance: +-0,10
Note: Analisi effettuata su passaggio velo a 212µ



CONFEZIONI DISPONIBILI
AVAILABLE PACKAGINGS



FARINA TIPO "00" PASTA FRESCA FLOUR TYPE "00" - FRESH PASTA

Speciale farina di grano tenero tipo "00" ottenuta da un processo di macinazione che estrae solo il cuore del chicco di frumento.

La sua purezza e il suo basso contenuto di ceneri la rendono ideale nella produzione artigianale di pasta fresca all'uovo per un risultato particolarmente dorato e con ridotto rischio di ossidazione.

Special soft wheat flour type "00" obtained from a grinding process that only extracts the heart of wheat grain.

Its purity and low ash content make it ideal for fresh pasta production with eggs for a particularly golden-colour result and with reduced risk of oxidation.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %
Proteine/Proteins: min 11,5 % (s.s.)
Ceneri/Ashes: 00 max 0,36 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Il contenuto particolarmente basso di ceneri mantiene la colorazione chiara della pasta.

The very low ashes content preserves the light colour of pasta.



CONFEZIONI DISPONIBILI
AVAILABLE PACKAGINGS



semilavorati

SEMIFINISHED PRODUCTS

PIZZASOIA

Una speciale miscela adatta alla produzione di tutti i tipi di pizza.
Grazie all'elevatissima qualità delle materie prime, Pizzasoia garantisce un elevato assorbimento di acqua e permette di ottenere una pizza particolarmente ricca di proteine vegetali e dal sapore ineguagliabile.
Si consiglia l'utilizzo negli impasti a lunga lievitazione.

*A special blend suitable for the production of all kinds of pizza.
Thanks to the very high quality of raw materials, Pizzasoia guarantees a high level of water absorption and makes it possible to obtain a pizza particularly flavored and rich in essential amino acids.
It is recommended to use it in doughs with long rising times.*

INGREDIENTI/INGREDIENTS

Farina di GRANO tenero tipo "0",
preparato alla SOJA 10% (farina di SOJA,
semola di SOJA decorticata tostata)

*SOFT WHEAT flour type 0, mix with SOJA
10% (SOJA flour, roasted decorticated SOJA
semolina)*

TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100 GR) NUTRITIONAL TABLE (FOR 100 GR)

Valore energetico/Calories: 351 Kcal - 1485 Kj
Proteine/Proteins: 16
Carboidrati/Carbohydrates: 63
Grassi/Fat: 3

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



SEMILAVORATI / SEMIFINISHED PRODUCTS

PIZZA DELIGHT

Una miscela adatta alla produzione di tutti i tipi di pizza.
Grazie all'elevatissima qualità delle materie prime, Pizza Delight garantisce un elevato assorbimento di acqua e permette di ottenere una pizza con più alto valore biologico dovuto alla presenza del germe vitale di grano.
Si consiglia l'utilizzo negli impasti a lunga lievitazione.

*A mix suitable for the production of all kinds of pizza.
Thanks to the highest quality of raw materials, Pizza Delight guarantees a high water absorption and allows to obtain a pizza with higher biological value due to the presence of the vital wheat germ.
It is recommended to use it in doughs with long rising times.*

INGREDIENTI/INGREDIENTS

Farina di GRANO tenero tipo "o", farina di SOJA 8%, semola di GRANO duro rimacinata, semola di GRANO duro, germe vitale di GRANO 1%, Emulsionanti: E322 (lecitina di girasole)

SOFT WHEAT flour type "o", SOYA flour 8%, DURUM WHEAT semolina remilled, DURUM WHEAT semolina, WHEAT vital germ 1%, Emulsifier: E322 (Sunflower lecithine)

TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100 GR) NUTRITIONAL TABLE (FOR 100 GR)

Valore energetico/Calories: 350 Kcal - 1481 Kj
Proteine/Proteins: 15
Carboidrati/Carbohydrates: 64
Grassi/Fat: 2,6

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



PIZZA & TRADIZIONE "ROMA"

Pizza & Tradizione Roma è un mix destinato alla produzione di impasti per pizza alla romana per un risultato particolarmente croccante e leggero. La sua particolare composizione (che include il Lievito Madre Naturkraft) lo rende particolarmente adatto negli impasti che necessitano di lunghe maturazioni a temperatura controllata (frigorifero).

*Pizza & Tradizione Roma is a mix for the production of Roman Style pizza doughs for a particularly crispy and lighter result.
Its particular composition (which includes Mother Yeast Naturkraft) makes it particularly suitable for doughs requiring long maturations at controlled temperature (refrigerator).*

INGREDIENTI/INGREDIENTS

Farina di GRANO tenero tipo "o", farina di "SOJA", lievito madre essiccato di FRUMENTO, lievito disattivato, enzimi alimentari (emicellulasi, alfa amilasi), agente di trattamento della farina: E300 (acido L-ascorbico)

SOFT WHEAT flour type o, SOYA flour, dried WHEAT mother yeast, deactivated yeast, food enzymes (emicellulase, alpha amylase), flour processing agent: E300 (L-ascorbic acid)

TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100 GR) NUTRITIONAL TABLE (FOR 100 GR)

Valore energetico/Calories: 340 Kcal - 1444 Kj
Proteine/Proteins: 14
Carboidrati/Carbohydrates: 66
Grassi/Fat: 1,3

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



SEMILAVORATI / SEMIFINISHED PRODUCTS

CIABATTA ROMANA

È un mix sviluppato per facilitare la produzione di impasti per pizza "in pala alla romana". Questo speciale mix è particolarmente indicato nella lavorazione di impasti diretti e indiretti e garantisce un risultato di estrema leggerezza e digeribilità. Con Ciabatta Romana l'impasto sviluppa una mollica molto alveolata e una crosta particolarmente croccante e leggera al palato. La sua particolare composizione (che include il Lievito Madre Naturkraft) la rende particolarmente adatta negli impasti che necessitano di lunghe maturazioni a temperatura controllata (frigorifero).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

Farina di GRANO tenero tipo "00", lievito madre essiccato di FRUMENTO, succo di acerola in polvere (acerola, maltodestrina), Enzimi alimentari (amilasi, emicellulasi)

SOFT WHEAT flour type "00", dried WHEAT mother yeast, powdered acerola juice (acerola, maltodextrine), food enzymes (amylase, emicellulase)

It is a mix developed to facilitate the production of pizza dough "in pala alla romana". This special mix is particularly suitable for processing direct and indirect doughs and guarantees extreme lightness and digestibility.

With Ciabatta Romana, the dough develops a very alveolate crumb crunch and a crispy crust, light on the palate.

Its particular composition (which includes Mother Yeast Naturkraft) makes it particularly suitable for doughs requiring long maturations at controlled temperature (refrigerator).

TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100 GR) NUTRITIONAL TABLE (FOR 100 GR)

Valore energetico/Calories: 339 Kcal - 1440 KJ
Proteine/Proteins: 13
Carboidrati/Carbohydrates: 69
Grassi/Fat: 0,9

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



PIZZA & TRADIZIONE

Pizza & Tradizione è un mix indicato per la produzione di impasti da Pizza Classica a lunga lievitazione.

La sua ricetta garantisce la realizzazione di pizze particolarmente saporite e gustose, nel segno di un'antica tradizione.

Consigliata per lunghe lievitazioni a temperatura controllata (frigorifero).

Pizza & Tradizione is a mix suitable for the production of long-rising Pizza Classica doughs. Its blend guarantees the production of particularly tasty and savoury pizzas, as a sign of an ancient tradition.

Recommended for long rising times at controlled temperature (refrigerator).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

Farina di GRANO tenero tipo "0", semola di GRANO duro rimacinata, farina di SOJA, LATTE intero in polvere, GLUTINE di GRANO tenero, farina di malto d'ORZO nero torrefatto

SOFT WHEAT flour type "0", durum WHEAT semolina remilled, SOYA flour, WHOLEMILK in powder, soft WHEAT GLUTEN, roasted black BARLEY FLOUR

TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100 GR) NUTRITIONAL TABLE (FOR 100 GR)

Valore energetico/Calories: 345 Kcal - 1462 KJ
Proteine/Proteins: 14
Carboidrati/Carbohydrates: 66
Grassi/Fat: 2

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



PIZZA TEGLIA

Pizza Teglia è un semilavorato indicato nella produzione di pizza e focaccia in teglia particolarmente croccante e leggera. La sua ricetta permette una lievitazione a tempi brevi (2 ore circa) e la realizzazione di pizze e focacce molto soffici e gustose nel pieno rispetto della tradizione.

Pizza Teglia is a semifinished product suitable for the production of particularly crunchy and light pizza and focaccia. Its blend allows a short leavening (about 2 hours) and the production of very soft and tasty pizzas and focaccia in full respect of the tradition.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

Farina di GRANO tenero tipo "0", farina di SOJA, sale, destrosio, lievito disattivato, farina di GRANO tenero maltato, enzimi alimentari (emicellulasi, alfa amilasi), agente di trattamento della farina: E300 (acido L-ascorbico)

Soft WHEAT flour type "0", SOYA flour, salt, dextrose, deactivated yeast, malted soft WHEAT flour, food enzymes (emicellulase, alpha amylase), flour processing agent: E300 (L-ascorbic acid)

TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100 GR) NUTRITIONAL TABLE (FOR 100 GR)

Valore energetico/Calories: 337 Kcal - 1431 Kj
Proteine/Proteins: 14
Carboidrati/Carbohydrates: 66
Grassi/Fat: 1,6

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



NON SOLO GRANO

Non Solo Grano, è uno speciale mix multicereale indicato per la produzione di impasti da pizza classica.

La presenza del Lievito Madre Naturkraft, permette di ottenere una pizza molto digeribile e leggera di consistenza friabile dal sapore ricco e intenso. Si consiglia l'utilizzo negli impasti che necessitano di lunghe lievitazioni a temperatura controllata (frigorifero).

Non Solo Grano is a special multicereal mix suitable for producing Pizza Classica doughs. The presence of the Mother Yeast Naturkraft allows to obtain a very digestible and light pizza and a friable consistency with rich and intense flavor. We recommend using it in doughs which need long leavenings at controlled temperature (refrigerators).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

Farina di GRANO tenero tipo "00", farine di cereali 11,5% (farina di fiocchi di ORZO decorticato, farina di fiocchi di AVENA integrale, farina di FARRO integrale, farina di SEGALE, farina di MAIS), estruso di MAIS frantumato, lievito madre essiccato di FRUMENTO, farina di GRANO tenero maltato.

Soft WHEAT flour type "00", Cereals flours 11.5% (flour of decorticated BARLEY flakes, flour of whole OAT flakes, whole wheat SPELT flour, RYE flour, CORN flour), extruded crush CORN, Dried WHEAT mother yeast, malted soft WHEAT flour

TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100 GR) NUTRITIONAL TABLE (FOR 100 GR)

Valore energetico/Calories: 340 Kcal - 1443 Kj
Proteine/Proteins: 13
Carboidrati/Carbohydrates: 68
Grassi/Fat: 1,1

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



prodotti speciali **SPECIAL PRODUCTS**



NUCLEO PIZZA RUSTICA

Nucleo Pizza Rustica è un preparato di nuova concezione utilizzabile in tutti i tipi di impasto. Lo abbiamo chiamato Nucleo vista la sua capacità di trasformare una tradizionale farina "00" o "0" in un mix con valori nutrizionali e caratteristiche reologiche eccellenti. Ricco di Omega 3 e di vitamine del gruppo B ed E, è particolarmente indicato per impasti diretti a lunga lievitazione a temperatura controllata (frigorifero).

Nucleo Pizza Rustica is a new preparation that can be used in all types of dough. We have called it Nucleus because of its ability to turn a traditional "00" or "0" flour into a mix with excellent nutritional values and rheological characteristics. Rich in Omega 3 and in vitamins of the groups B and E, it is particularly suitable for long-leavening direct doughs at controlled-temperature (refrigerator).

INGREDIENTI

Semi vari 42% (semi di LINO, semi di MIGLIO decorticati, semi di SESAMO), FARINACCIO di grano tenero, GERME VITALE di grano 15%, TRITELLO di grano tenero, granella di SOJA

Different seeds 42% (LINSEEDS, decorticated MILLET seeds, SESAM seeds), soft WHEAT bran, vital WHEAT germ 15%, groat of soft WHEAT, SOYA grain grits

DOSAGGIO CONSIGLIATO RECOMMENDED DOSAGE

Sostituirlo al 10% della farina
Replace it to about 10% of flour

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità/Moisture: max 15,5%

TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100 GR) NUTRITIONAL TABLE (FOR 100 GR)

Valore energetico/Calories: 445 Kcal - 1857 Kj
Proteine/Proteins: 18
Carboidrati/Carbohydrates: 40 | Grassi/Fat: 18



CONFEZIONI DISPONIBILI
AVAILABLE PACKAGINGS



NATURKRAFT PIZZA

Prodotto a base di speciale Lievito Madre essiccato in polvere, sviluppato in collaborazione con la Facoltà di Biologia e Genetica dell'Università di Parma, realizzato attraverso una tecnologia originale e innovativa. L'essiccazione naturale del Lievito Madre fresco ci ha permesso di ottenere un prodotto che contiene un perfetto equilibrio fra lieviti e i migliori ceppi batterici lattici. È consigliato in tutti i tipi di impasto. Quando si utilizza Naturkraft è consigliabile ridurre del 20% la quantità di lievito di birra nell'impasto.

Made from special powdered Dried Mother Yeast, developed in collaboration with the Faculty of Biology and Genetics of the University of Parma, realized through an original and innovative technology. The natural drying of the Fresh Mother Yeast has allowed us to obtain a product that presents a perfect balance between the yeasts and the best bacterial lactic strains. It is recommended in all types of dough. When using Naturkraft it is advisable to reduce the quantity of beer yeast in the dough by 20%.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

Lievito madre essiccato di FRUMENTO, farina di GRANO tenero maltato

Dried WHEAT mother yeast, malted soft WHEAT flour

DOSAGGIO CONSIGLIATO RECOMMENDED DOSAGE

Dall'1 al 3% sulla farina
Between 1 to 3% on the flour

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE NUTRITIONAL TABLE (FOR 100 GR)

Umidità/Moisture: max 12,5 %
Proteine/Proteins: min 14 % (s.s.)
Ceneri/Ashes: max 1,50 % (s.s.)



CONFEZIONI DISPONIBILI
AVAILABLE PACKAGINGS



NATURKRAFT VERACE

Prodotto a base di speciale Lievito Madre essiccato in polvere, realizzato attraverso una tecnologia originale e innovativa. L'essiccazione naturale del Lievito Madre fresco ci ha permesso di ottenere un prodotto che contiene un perfetto equilibrio fra lieviti e i migliori ceppi batterici lattici. È un prodotto che ha ottenuto la certificazione dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, specifico per cottura in forno a legna ad alta temperatura. Quando si utilizza Naturkraft è consigliabile ridurre del 20% la quantità di lievito di birra nell'impasto.

Made from special dried Mother Yeast powder and obtained thanks to an original and innovative technology. The natural drying of the Fresh Mother Yeast has allowed us to obtain a product that presents a perfect balance between yeasts and the best bacterial lactic strains. It is a product that has been certified by the Associazione Verace Pizza Napoletana, specifically for cooking in a high temperature wood oven. When using Naturkraft it is advisable to reduce the amount of beer yeast in the dough by 20%.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

Lievito madre essiccato di FRUMENTO, farina di GRANO tenero maltato, lievito disattivato

Dried WHEAT mother yeast, malted soft WHEAT flour, deactivated yeast

DOSAGGIO CONSIGLIATO RECOMMENDED DOSAGE

Dall'1 al 3% sulla farina
Between 1 to 3% on the flour

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE NUTRITIONAL TABLE (FOR 100 GR)

Umidità/Moisture: max 12,5 %
Proteine/Proteins: min 14 % (s.s.)
Ceneri/Ashes: max 1,50 % (s.s.)

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



SPOLVERINA

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'infornata, aumenta la croccantezza e consente una maggiore doratura del classico cornicione.

It is a flour of durum wheat which, thanks to its special characteristics and to its granulometry, is particularly suitable to dust the pizza working table. Compared to the "00" flour, it presents a less powdery consistency; it helps the batch in the oven, increases the crispiness and develops a better browning of the classic crust.

PROPRIETÀ CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

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

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



GLUTEN FREE

Uno speciale mix per pizza composto da materie prime naturalmente prive di glutine e latte. Grazie alla sua composizione permette di realizzare pizze gluten free estremamente leggere e digeribili.

La sua ricetta d'uso, semplice e intuitiva garantisce risultati sempre eccellenti.

A special mix for pizza made of raw materials naturally Gluten-and milk-free. Thanks to its blend, it is possible to produce extremely light and digestible gluten free pizzas. Its simple and intuitive recipe always guarantees excellent results.



INGREDIENTI/INGREDIENTS

Amido di mais, fecola di patate, sale, fibra di semi di psyllium, farina di legumi (pisello), zucchero, fibre vegetali (patata, pisello, riso, lino), farina di miglio, addensanti: E464, inulina, farina di semi di lino, farina di riso, bicarbonato di sodio, farina di semi di guar, aromi naturali, pirofosfato di sodio, destrosio.

Corn starch, potato starch, salt, psyllium seeds fiber, legume flour (pea) sugar, vegetable fibers (potato, peas, rice, flax), millet flour, thickeners E464, inulin, linseed flour, rice flour, sodium bicarbonate, guar seeds flour, Natural aromas, sodium pyrophosphate, dextrose.

MODO DI IMPIEGO

NUTRITIONAL TABLE (FOR 100 GR)

Mix Gluten free/Gluten-free Mix: gr 1000
Acqua/Water: gr. 840
Olio e.v. di oliva/Extra Virgin Olive Oil: gr. 50
Lievito fresco compresso/yeast: gr. 15/30
TOTALE/TOTAL: gr 1920 Ca (8 pizze/pizzas)

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



LIEVITO DI BIRRA ISTANTANEO INSTANT BREWER'S YEAST

Lievito secco attivo istantaneo adatto a tutti i tipi di impasto da pizza.

Da utilizzarsi aggiunto direttamente nella farina durante la prima fase dell'impasto.

Instant active dry yeast suitable for all kinds of pizza dough.

To be used directly in the flour during the first phase of the kneading.



INGREDIENTI/INGREDIENTS

Lievito Naturale (*Saccharomyces Cerevisiae*), emulsionante alimentare (E-491)

Natural Yeast (Saccharomyces Cerevisiae), food emulsifier (E-491)

DOSI DI IMPIEGO/DOSAGE

Il lievito istantaneo "Le 5 Stagioni" va utilizzato in quantità ridotta di circa il 50% rispetto al lievito fresco.

"Le 5 Stagioni" instant yeast must be used in a quantity reduced by 50% in comparison to fresh yeast.

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



farine da 1 kg 1 KG BAG FLOURS

FARINA "OO" CLASSICA FLOUR TYPE "OO" - CLASSICA

Farina a basso tenore proteico di facile impiego e adatta a tutti gli impasti diretti con lievitazione breve dove si richiede una buona elasticità.

Low protein flour, easy to be used and suitable for all kinds of direct doughs with short rising time where a good elasticity is required.



CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %

Proteine/Proteins: min 10 % (s.s.)

Ceneri/Ashes: 00 max 0,55 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Alveografo Chopin/Chopin Alveograph:

W 200 - Tolleranza/Tolerance: -10/+30

P/L 0,60 - Tolleranza/Tolerance: +-0,10

Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:

Assorbimento min/Absorption min 53 %

Stabilità min/Stability min 3'

Amilografo Brabender/Brabender Amylograph:

Amilogramma/Amylogram 800/1200 u.a.

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



FARINE DA 1 KG / 1 KG BAG FLOURS

FARINA "OO" PIZZA NAPOLETANA FLOUR TYPE "OO" - PIZZA NAPOLETANA

Farina di grano tenero tipo "OO" a medio-alto tenore proteico adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti per Pizza Napoletana.

Questa speciale farina, sviluppata in collaborazione con i maestri pizzaioli dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, rende l'impasto elastico e garantisce un eccellente sviluppo del cornicione della pizza.

Soft wheat flour type "OO" with medium-high protein content, suitable for all direct and indirect doughs for Pizza Napoletana.

This special flour, developed in collaboration with the pizzaioli master chefs of the Associazione Verace Pizza Napoletana, makes the dough elastic and guarantees an excellent pizza crust.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %

Proteine/Proteins: min 11,5 % (s.s.)

Ceneri/Ashes: OO max 0,55 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Alveografo Chopin/Chopin Alveograph:

W 300 - Tolleranza/Tolerance: -10/+20

P/L 0,60 - Tolleranza/Tolerance: MAX

Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:

Assorbimento min/Absorption min 55 %

Stabilità min/Stability min 10'

Amilografo Brabender/Brabender Amylograph:

Amilogramma/Amylogram 800/1200 u.a.

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



FARINA "OO" SUPERIORE FLOUR TYPE "OO" - SUPERIOR

Farina di grano tenero tipo "OO" 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).

Soft wheat flour type "OO" with high protein content suitable for all direct and indirect doughs with long leavening where excellent elasticity is required. It is also particularly suitable for all doughs with maturation at controlled temperature (refrigerator).

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %

Proteine/Proteins: min 13 % (s.s.)

Ceneri/Ashes: OO max 0,55 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Alveografo Chopin/Chopin Alveograph:

W 330 - Tolleranza/Tolerance: -10/+30

P/L 0,60 - Tolleranza/Tolerance: +-0,10

Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:

Assorbimento min/Absorption min 57 %

Stabilità min/Stability min 13'

Amilografo Brabender/Brabender Amylograph:

Amilogramma/Amylogram 800/1200 u.a.

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



FARINE DA 1 KG / 1 KG BAG FLOURS

FARINA TIPO "1" MACINATA A PIETRA STONE-MILLED FLOUR TYPE "1"

Farina di grano tenero tipo "1" ad alto tenore proteico macinata in molino con mole granitiche a ridotto effetto di stress sul chicco. La macinazione lenta e a bassa temperatura garantisce l'estrazione di farina con maggiore profumo e sapore più intenso. Indicata per tutti gli impasti diretti e indiretti con medie e lunghe lievitazioni a temperatura controllata (frigorifero).

Soft wheat flour type "1" with high protein content, milled in a mill with granite grindstones with a reduced stress effect on the grain. Its slow and low temperature grinding guarantees a flour extraction with greater flavor and more intense savours. Suitable for all direct and indirect doughs with medium and long leavenings at controlled temperature (refrigerator).

Very balanced flour, ideal for medium rising times (8-13 hours), suitable for daily use.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %
Proteine/Proteins: min 13,0 % (s.s.)
Ceneri/Ashes: 00 max 0,80 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Alveografo Chopin/Chopin Alveograph:

W 300 - Tolleranza/Tolerance: -20/+30

P/L 1 - Tolleranza/Tolerance: +/-0,10

Note: Analisi effettuata su passaggio velo a 212.

Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:

Assorbimento min/Absorption min 60 %

Stabilità min/Stability min 15'

Amilografo Brabender/Brabender Amylograph:

Amilogramma/Amylogram 800/1200 u.a.

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



FARINA TIPO "2" GRANI ANTICHI FLOUR TYPE "2" - GRANI ANTICHI

Grani Antichi è una farina di grano tenero tipo "2", macinata a pietra ottenuta da una miscela di varietà di grani antichi nazionali: Verna, Autonomia, Abbondanza e Frassineto. Presenta caratteristiche reologiche molto inferiori rispetto alle altre farine e ha un contenuto proteico più basso. Si adatta a tutti i tipi di lavorazione ed è particolarmente indicata per impasti che necessitano di medio-brevi lievitazioni o di un processo di lavorazione molto lento ed estremamente accurato. È consigliabile l'utilizzo di poco lievito di birra e fermentazioni non troppo lunghe.

Grani Antichi (Ancient Grains) is a soft wheat flour type "2", stone-milled and made from a blend of varieties of national antique grains: Verna, Autonomia, Abbondanza e Frassineto. It has much lower rheological characteristics than other flours and has a lower protein content. It is suitable for all types of productions and is particularly suitable for doughs requiring medium to short leavening or a very slow and extremely accurate process. It is advisable to use little quantity of beer yeast and process with medium-short fermentations.

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %

Proteine/Proteins: min 12 % (s.s.)

Ceneri/Ashes: max 0,95 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Alveografo Chopin/Chopin Alveograph:

W 120 - Tolleranza/Tolerance: +/-20

P/L 0,60 - Tolleranza/Tolerance: +/-0,10

Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:

Assorbimento min/Absorption min 53 %

Stabilità min/Stability min 3'

Amilografo Brabender/Brabender Amylograph:

Amilogramma/Amylogram 800/1200 u.a.



FARINA TIPO "OO" PASTA FRESCA

FLOUR TYPE "OO" - FRESH PASTA

Speciale farina di grano tenero tipo "OO" ottenuta da un processo di macinazione che estrae solo il cuore del chicco di frumento.

La sua purezza e il suo basso contenuto di ceneri la rende ideale nella produzione artigianale di pasta fresca all'uovo per un risultato particolarmente dorato e con ridotto rischio di ossidazione

Special soft wheat flour type "OO" obtained from a grinding process that only extracts the heart of wheat grain.

Its purity and low ash content make it ideal for fresh pasta production with eggs for a particularly golden-colour result and with reduced risk of oxidation.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %

Proteine/Proteins: min 11,5 % (s.s.)

Ceneri/Ashes: max 0,36 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Il contenuto particolarmente basso di ceneri mantiene la colorazione chiara della pasta.

The very low ashes content preserves the light colour of pasta.

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

DURUM WHEAT SEMOLINA REMILLED

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.

Obtained from high selected grains, capable of excellent extensibility, absorption and performance. Especially fine-grained and with a golden color, it is therefore indicated for the production of extruded pasta and usable in addition to all kinds of pizza doughs.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %

Proteine/Proteins: min 12 % (s.s.)

Ceneri/Ashes: min 0,80 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Alveografo Chopin/Chopin Alveograph:

W 200 - Tolleranza/Tolerance: -20/+30

P/L 2,3 - Tolleranza/Tolerance: +-0,10

Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:

Assorbimento min/Absorption min 58 %

Stabilità min/Stability min 4'

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS





Agugiaro & Figna Molini è l'esempio tangibile di lungimirante imprenditorialità.

Nasce dall'incontro di due storiche famiglie dell'arte molitoria:

il Molino Agugiaro fondato nel 1831 a Curtarolo (PD) e il Molino Figna fondato nel 1874 a Valera (PR).

Il primo realizza già negli anni 90 del XX secolo un moderno impianto molitorio dedicato alla produzione di semilavorati. Mentre nel 1985 Alberto Figna fonda la I.T.G (Italiana Trasporti su Gomma S.r.L), e nel 1997 acquisisce la Molini Fagioli di Perugia. Nel 2003 viene attuato il progetto di aggregazione industriale tra le due storiche famiglie di mugnai attraverso la costituzione di una nuova società,

l'Agugiaro & Figna Molini S.p.A. Oggi siamo il gruppo leader italiano per la macinazione del grano tenero, con stabilimenti a Collecchio (PR), Curtarolo (PD), Magione (PG), specializzati ognuno in una determinata produzione.

Agugiaro & Figna Molini is the tangible proof of a far-sighted entrepreneurship.

It was born from the merging of two historic families belonging to the milling art:

Molino Agugiaro was founded in 1831 in Curtarolo (PD) and Molino Figna was founded in 1874 in Valera (PR).

The first one built in the 1990s a modern milling plant dedicated to the production of semifinished products.

In 1985 Alberto Figna founded I.T.G (Italiana Trasporti on Gomma S.r.L), and in 1997 purchased the Molini Fagioli di Perugia. In 2003, the project of industrial aggregation between the two historic miller families was implemented through the creation of a new company, the Agugiaro & Figna Molini S.p.A.

Today, we are the leading Italian group for soft wheat grinding, with plants in Collecchio (PR), Curtarolo (PD), Magione (PG), each one specialized and dedicated to a particular flour production.



CURTAROLO (PD)



COLLECCHIO (PR)



MAGIONE (PG)





N°1 PER DINAMICITÀ E **SVILUPPO** TECNOLOGICO,
INNOVAZIONE, EFFICIENZA E RICERCA.

BRAND N°1 IN ITALIA

#1 IN DYNAMIC AND TECHNOLOGICAL **DEVELOPMENT**,
INNOVATION, EFFICIENCY AND RESEARCH

#1 BRAND IN ITALY

AGUGIAROFIGNA.COM

Since 1831



LA PASSIONE PER LA PIZZA

SEDE DI CURTAROLO (PADOVA) - PLANT IN CURTAROLO (PADOVA)

Via Monte Nero n.111, 35010 Curtarolo (PD)

Tel. +39.049.9624611

Fax +39.049.9624627

Email: curtarolo@agugiarofigna.com

CONTATTI COMMERCIALI - CONTACTS

Italia/Italy: italia@agugiarofigna.com

Esteri/Export: export@agugiarofigna.com

WWW.LE5STAGIONI.IT

