

Consulenza per i nostri clienti

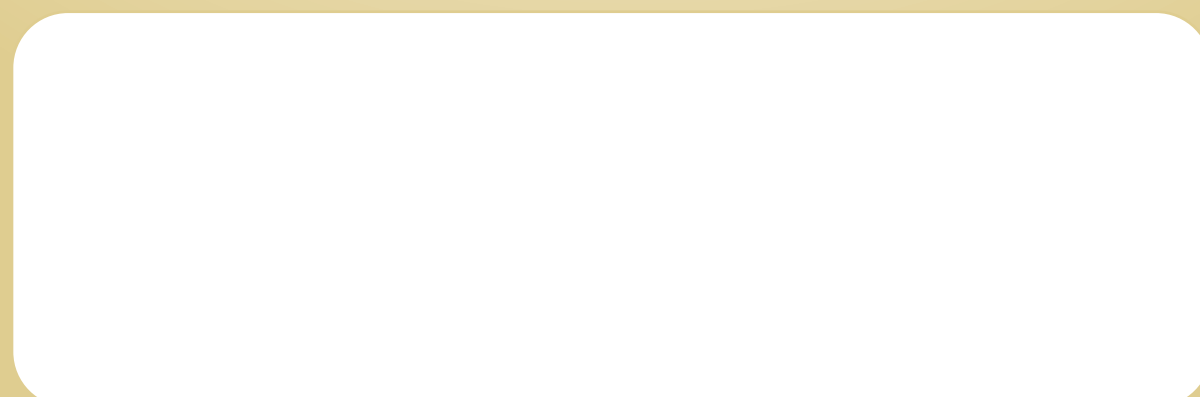
I nostri tecnici affiancano costantemente la clientela con consulenze telefoniche e on-line, ma anche con prove e dimostrazione periodiche nei nostri laboratori o presso le loro sedi. Un servizio rivolto sia all'artigianato alla ricerca delle ultime novità sia al cliente che necessita lo sviluppo di nuovi prodotti in stretta collaborazione con il proprio marketing e con le proprie strutture produttive.

Grazie all'eccellente know-how nella produzione di farine e semilavorati, l'A&F molini ha deciso di affiancare i propri clienti nella creazione e sperimentazione di nuovi prodotti e nella messa a punto di tutta la propria gamma.

I tecnici di laboratorio del gruppo A&F costituiscono un corpo docente attraverso cui insegnare il miglior utilizzo dei prodotti, così da fornire gli strumenti per governare al meglio le produzioni.



Sede Agugiaro & Figna Molini Spa: Strada dei Notari 25/27, 43044 Collecchio (PR)
Tel. 0521301701 - Fax 0521301777 - E-mail collecchio@agugarofigna.com
www.agugarofigna.com



Le Sinfonie è la linea di prodotti interamente dedicata alla produzione artigianale di pasticceria.

Si articola in sette referenze di farine di frumento delle migliori qualità, create per ottenere sempre ottimi risultati, e sei varianti di semilavorati per soddisfare al meglio le esigenze in tutti i tipi di lavorazione che l'arte dolciaria prevede. La linea è oggi distribuita in tutto il territorio nazionale con un servizio rapido e capillare.

Con un'esperienza nell'arte molitoria iniziata nel 1831, oggi come allora, il gruppo Agugiaro & Figna punta all'eccellenza di qualità sia nelle materie prime utilizzate sia in tutta la filiera del processo produttivo.

Per le nostre farine utilizziamo solo grani pregiati, provenienti dalle migliori coltivazioni di tutto il mondo. Dopo una sapiente miscelazione dei grani si procede ad un'attenta macinazione per aver cura di non danneggiarne le caratteristiche organolettiche.

Il controllo di qualità prevede analisi chimico/fisiche particolarmente severe. Per questo ogni stabilimento del gruppo è dotato di un proprio laboratorio Controllo e Qualità deputato, oltre al supporto analitico dei centri di R&S per lo sviluppo di nuovi prodotti, al checkup di ogni singola fase del processo di trasformazione. Dall'analisi delle materie prime in stoccaggio, a quelle successive di macinazione e miscelazione, per dedicarsi infine all'esame del prodotto finito. I tre impianti, completamente automatizzati e gestiti da un unico software, si avvalgono di strumentazione all'avanguardia che rendono gli stabilimenti tra i più moderni d'Europa.

L'Azienda Agugiaro & Figna Molini S.p.a. opera con un sistema di qualità certificato UNI EN ISO 9001:2008, inoltre ogni prodotto è certificato secondo la norma UNI EN ISO 22005:2008 che garantisce la relativa rintracciabilità del gruppo.

Le Sinfonie Farine



Biscotteria

Farina di grano tenero proveniente dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nazionali non germinati, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge vigente (n° 580 del 04/07/67).

| | |
|---|---|
| Proteine minime • 10 % W 140 tolleranza • -10/+30 P/L 0.40 tolleranza • ± 0.10 | <i>Farina a basso contenuto proteico, particolarmente indicata per la produzione di Pasta Frolla, Pasticceria secca, Biscotteria comune, ecc...</i> |
|---|---|

Confezioni Disponibili
Sacco da 25 kg



Pan di Spagna

Farina di grano tenero proveniente dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nazionali non germinati, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge vigente (n° 580 del 04/07/67).

| | |
|---|--|
| Proteine minime • 11 % W 230 tolleranza • -10/+30 P/L 0.60 tolleranza • ± 0.10 | <i>Farina indicata per la produzione di Pan di Spagna, Bigné, Biscotteria di qualità, ecc...</i> |
|---|--|

Confezioni Disponibili
Sacco da 25 kg



Sfoggia

Farina di grano tenero proveniente dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nazionali ed europei non germinati, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge vigente (n° 580 del 04/07/67).

| | |
|---|---|
| Proteine minime • 11 % W 290 tolleranza • -10/+20 P/L 0.55 tolleranza • ± 0.05 | <i>La farina Sfoggia è una farina molto equilibrata specificatamente studiata per produrre pasta sfoggia, permettendo lavorazioni dirette e veloci.</i> |
|---|---|

Confezioni Disponibili
Sacco da 25 kg



Croissant

Farina di grano tenero proveniente dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nordamericani ed europei non germinati, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge vigente (n° 580 del 04/07/67).

| | |
|---|--|
| Proteine minime • 13,5 % W 340 tolleranza • -10/+30 P/L 0.60 tolleranza • ± 0.10 | <i>Farina molto equilibrata, ideale per la produzione di pasticceria giornaliera; in particolare, per Croissant, Bigné, Cannoli, Pasta Sfoglia, ecc...</i> |
|---|--|

Confezioni Disponibili
Sacco da 25 kg



Sottozero

Farina di grano tenero proveniente dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nordamericani ed europei non germinati, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge vigente (n° 580 del 04/07/67).

| | |
|--|--|
| Proteine minime • 13,5 % W 390 tolleranza • ± 10 P/L 0.60 tolleranza • ± 0.10 | <i>La farina Sottozero è una farina specificatamente studiata per quelle produzioni di croissanteria, pre-lievitate e non, da conservare in congelatore prima della lievitazione e cottura finale.</i> |
|--|--|

Confezioni Disponibili
Sacco da 25 kg



Lievitati

Farina di grano tenero proveniente dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nordamericani e canadesi non germinati, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge vigente (n° 580 del 04/07/67).

| | |
|---|--|
| Proteine minime • 14 % W 400 tolleranza • -10/+30 P/L 0.60 tolleranza • ± 0.10 | <i>Farina ad alto contenuto proteico che, per le caratteristiche di forza ed elasticità, è particolarmente indicata per la lievitazione in stampi alti come Pandoro, Focacce, Veneziane, Panettoni, ecc...</i> |
|---|--|

Confezioni Disponibili
Sacco da 25 kg



Manitoba

Farina di grano tenero proveniente dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nordamericani e canadesi non germinati, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge vigente (n° 580 del 04/07/67).

| | |
|---|---|
| Proteine minime • 14,5 % W 410 tolleranza • -10/+30 P/L 0.60 tolleranza • ± 0.10 | <i>Farina ad alto contenuto proteico che si utilizza per impasti a lunga lievitazione nei quali si prevede l'aggiunta di grassi (burro, oli, ecc...) ed altri prodotti che tendono ad appesantire la pasta. E' quindi indicata per la produzione di Panettoni, Colombe Pasquali, ecc...</i> |
|---|---|

Confezioni Disponibili
Sacco da 25 kg