

## 187 ANOS DE TRABALHO ININTERRUPTOS NA ARTE DA MOAGEM DO TRIGO

O Moinho Agugiaro & Figna nasceu do encontro de duas famílias históricas da arte da moagem: o Molino Agugiaro fundado em 1831 em Curtarolo (PD) e o Molino Figna fundado em 1874 em Valera (PR). Em 2003 implementou o projeto de combinação de negócios entre as duas famílias. Hoje, somos líderes italianos na moagem de trigo, com plantas em Parma (PR), Curtarolo (PD), Magione (PG). Referência de qualidade em toda Europa, exportamos nossos produtos para 87 países.

Todas as unidades de produção da Agugiaro & Figna são automatizadas e equipadas com instrumentos sofisticados e de última geração para certificar cada etapa do processo de produção e entregar a verdadeira farinha de trigo: natural, sem conservantes, não transgênica e elaborada com os melhores grãos de trigo disponíveis no Mundo.

As farinhas "Le 5 Stagioni" proporcionam maior hidratação, mais extensibilidade e maleabilidade, baixo teor de cinzas, alto teor de proteínas e maior poder de retenção de CO<sub>2</sub> na fase de fermentação/maturação, resultando massas mais leves, aveoladas e com aroma, sabor e cor mais intensos.

No Brasil é distribuída por quatro centros de distribuição estrategicamente localizados (São Paulo, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul e Pernambuco) para que o produtos estejam sempre disponíveis e perto de você.

## PERTO DE VOCÊ EM TODO O BRASIL!



LA PASSIONE PER LA PIZZA

Informações  
Acesse o nosso site

[www.le5stagioni.com.br](http://www.le5stagioni.com.br)

[www.le5stagioni.it](http://www.le5stagioni.it)



Conheça também  
a linha Le Sinfonie para pasticceria

especializada em farinhas especialmente desenvolvidas para a fabricação de pães, tortas, croissants e panetones

[www.agugiarofigna.com](http://www.agugiarofigna.com)

#1 A MELHOR:  
LÍDER NA ITÁLIA

#2 SEMPRE  
HOMOGÊNEA

#3 COM MAIS  
VARIEDADE

#4 SEMPRE  
DISPONÍVEL  
PERTO DE VOCÊ

#5 A QUE MAIS  
ENSINA



LA PASSIONE PER LA PIZZA

[WWW.LE5STAGIONI.COM.BR](http://WWW.LE5STAGIONI.COM.BR)

AGUGIARO&FIGNA



SP / PR  
REGIÃO NORTE

Elton Chaves Importadora  
(11) 2495-2628

RJ / MG / ES  
REGIÃO CENTRO  
OESTE

Torre Vephia Importadora  
(21) 3151-3021

RS/SC

Espaço Gastronômico  
(51) 3049-0701

REGIÃO  
NORDESTE

FSB Importadora  
(84) 3089-5677

# QUALIDADE E INOVAÇÃO NA ARTE DE MOAGEM DE GRÃOS

## MANITOBA w410 p/1 0,6. Proteínas: 14,5%



**ESPECIALMENTE FORTE**

Feita com trigo canadense manitoba, o mais forte do mundo. A característica desta farinha é sua força e alto valor protéico.

## SUPERIORE w330 p/1 0,6. Proteínas: 13%



**EQUILÍBRIO E FORÇA**

Farinha equilibrada e forte. Apta à longas fermentações, permitindo perfeita maturação da massa.

## NAPOLETANA w300 p/1 0,6. Proteínas: 14%



**PARA PIZZA NAPOLITANA**

Em conformidade com os exigentes padrões da "Associazione Verace Pizza Napoletana". De força médio-alta, produz uma massa leve e flexível.

## RINFORZATA w250 p/1 0,6. Proteínas: 11%



**PRODUÇÃO RÁPIDA**

Farinha com força médio-alta. Muito prática. Aceita tempos mais curtos de fermentação sem perda de qualidade.

## CLÁSSICA w200 p/1 0,6. Proteínas: 10%



**UM DIA CLÁSSICO DE TRABALHO**

Farinha para preparos rápidos e prática para tempos curtos de fermentação sem perda de qualidade.

## PASTA FRESCA Teor de cinzas máximo de 0,36%. Proteínas: 11,5%



**PERFEITA PARA MASSAS**

Duplamente refinada e com baixíssimo teor de cinzas. Resulta em uma massa artesanal, com ótima coloração, saborosa e de maior durabilidade.

## SÊMOLA



**NORMAL E REMOÍDA**

Um toque a mais na sua receita!

## LIEVETATI w410 p/1 0,6. Proteínas: 14%



**UM UP PARA SUA MASSA**

Com alto teor de proteína, por sua resistência e elasticidade, é indicada para formas altas como panetones. Produz massas alveoladas e aromáticas.

## CROISSANT w340 p/1 0,55. Proteínas: 13%



**A PERFEIÇÃO QUE NÃO PODE FALTAR EM SUA MASSA**

Farinha elaborada com um mix de grão aromáticos, muito equilibrada, ideal para massas ricas, com excelente resultado para confeitaria, croissant e cannoli, entre outras.

## MACINATA A PIETRA w300 p/1 0,6. Proteínas: 14%



**TRADICIONALMENTE MODERNA**

A moagem na pedra, lenta e a baixa temperatura garante a extração de uma farinha com mais aroma, sabor mais intenso e elevado teor de proteínas.

## INTEGRAL w300 p/1 0,7. Proteínas: 13%



**INTEGRALMENTE DELICIOSA**

Farinha integral fina, rica em fibras para alta hidratação e tempo de fermentação. Permite utilização exclusiva.

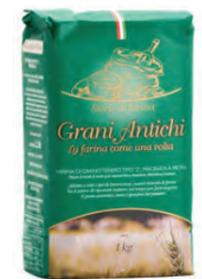
## KAMUT



**A FARINHA DO FARAÓ**

Trigo ancestral e orgânico, Valorizado por sua nutrição, digestibilidade, textura firme e doce sabor de noz-amanteigado. Mais proteínas, aminoácidos, vitaminas e minerais. Indicado para quem tem leve intolerância a glúten.

## GRANI ANTICHI w120 p/1 0,6. Proteínas: 12%



**UM RESGATE DOS SABORES E AROMAS DA ITÁLIA ANTIGA**

Mix de Grãos Ancestrais Italianos (Verna, Autonomia, Abbondanza e Frassineto), moídos a pedra com alto teor de fibras e sais minerais.

## SEMINA w340 p/1 0,6. Proteínas: 13,5%



**DELICADEZA QUE ACOMPANHA SUAS CRIAÇÕES**

Farinha germinada por moagem a pedra, lenta e a baixa temperatura, possui perfume e sabor marcante/intenso com alto teor protéico, rica em fibras e sais minerais.

## MORA



**DELICADEZA QUE ACOMPANHA SUAS CRIAÇÕES**

Farinha integral germinada de trigo tenro com alto teor de fibras. Obtida por moagem suave em granito preservando as frações externas mais nobres do grão, com granulometria fina e sabor adocicado preservando as melhores qualidades do grão.

## GLUTEN FREE



**ISENTO DE GLÚTEN E LACTOSE**

Uma fatinha para quem precisa da diferença.

## ESPELTA FARRO BIANCO



**O CLÁSSICO TAMBÉM É ATUAL**

Popular entre grãos ancestrais com alto teor de fibras, proteínas, ferro, magnésio, zinco, vitamina B e os antioxidantes. Grão extremamente saudável, também indicado para leve intolerância a glúten.

## CENTEIO



**SUAS MASSAS MAIS ENCORPADAS!**

Rico em fibras, sais minerais albumina, vitaminas, aminoácidos essenciais, carboidratos, proteínas e gorduras, porém, pobre em calorias.

## NATURKRAFT Fermento natural



**MASSA MADRE DESIDRATADA**

Prolonga a resistência à fermentação, torna a massa mais tolerante às altas temperaturas. Pizza crocante e saborosa e de ótima digestão.

## GOLD MALT



**O "TEMPERO" QUE SUA MASSA MERECE**

Com elevado poder diastásico, adicionado à farinha (0,5 a 1%), aumenta a atividade enzimática e o teor de açúcares simples. Gera maior volume e consistência da massa, tornado a crosta mais crocante/dourada, doando mais aroma e sabor.

A FARINHA ITALIANA 00, DA LE 5 STAGIONI, É IDEAL PARA PIZZA PORQUE:

É uma farinha forte, apta à longas fermentações, permitindo assim um melhor planejamento da produção e evitando desperdícios;

É uma farinha equilibrada, que produz uma massa elástica e fácil de manusear, o que facilita o trabalho do pizzaiolo e otimiza o tempo de preparo;

Reage melhor ao fermento, reduzindo a quantidade necessária, e absorve mais água, duas qualidades imperativas para a produção de uma massa aerada e volumosa, de maior rendimento;

Dá mais sabor, crocância e fragrância à pizza, que sairá do forno com uma bela coloração dourada;

O resultado final é uma pizza leve, saborosa e de fácil digestão, o que aumenta o consumo individual.

