LA PASSIONE PER LA PIZZA

CATALOGUE PRODUITS

PRODUKTKATALOG

CATALOGUE PRODUITS

PRODUKTKATALOG

00 INTRODUCTION 04
EINLEITUNG

01 FARINES 08
MEHLE

02 SPÉCIALITÉS 16
SPEZIALITÄTEN

03 NATIVES 20
NATIVE

04 SEMOULE 22
GRIESS

05 MÉLANGES 24
MISCHUNGEN

06 LEVURES 30
HEFEN

07 FARINES DE SAUPOUDRAGE 34
BESTÄUBER

08 FICHES TECHNIQUES 36
TECHNISCHE DATENBLÄTTER

POURQUOI CHOISIR
LE 5 STAGIONI

Le processus de mouture prévoit une **sélection rigoureuse des blés** provenant des meilleures cultures en Italie et dans le monde, choisis pour leur variété, leur qualité protéique et leurs caractéristiques organoleptiques.

Un tri optique **analyse chaque grain** lors de son passage au moulin. La mouture est douce et progressive, réalisée sur des cultivars de blé uniques afin d'en préserver les caractéristiques intrinsèques et originelles.

INNOVATION

- 2 centres de Recherche et d'Innovation Produit
- 3 Sites de production dotés des technologies les plus avancées
- Une surveillance et des mises à jour constantes du processus de production

GAMMES ET PERFORMANCE

- Plus de 35 produits conçus pour des pâtes à pizzas spécifiques.
- Farines et mélanges de qualité, constants et performants tout au long de l'année.

SERVICE

- Une assistance continue du personnel technique
- Une distribution généralisée sur tout le territoire

WARUM WÄHLEN
LE 5 STAGIONI

*Der Mahlprozess beginnt mit einer **sorgfältigen Auswahl von Weizen** aus den besten Anbaugebieten in Italien und weltweit, ausgewählt nach Sorte, Eiweißqualität und organoleptischen Eigenschaften.*

*Ein optisches Lesegerät **analysiert jedes einzelne Korn** beim Durchlauf durch die Mühle. Die Vermahlung erfolgt schonend und schrittweise, ausschließlich auf einzelnen Weizencultivaren, um deren ursprüngliche und innere Eigenschaften zu bewahren.*

INNOVATION

- *2 Forschungs- und Produktinnovationszentren*
- *3 Werke mit den fortschrittlichsten Technologien ausgestattet*
- *Ständige Überwachung und Aktualisierung des roduktionsprozesses*

PRODUKTPALETTE UND LEISTUNG

- *More than 35 products designed for specific dough*
- *Flours and mixtures that are reliable and high performing in quality and yield throughout the year*

SERVICE

- *Kontinuierliche Betreuung durch technisches*
- *Personal Landesweiter Vertrieb*

NOS PROJETS DE DURABILITÉ
UNSERE PROJEKTE FÜR ÖKOLOGISCHE

ÉLECTRICITÉ 100 % ISSUE DE SOURCES RENOUVELABLES
100 % STROM AUS ERNEUERBAREN QUELLEN

Tous nos sites de production fonctionnent exclusivement à l'électricité issue de sources renouvelables. Nous avons choisi des fournisseurs engagés dans la production d'énergie propre.

Alle unsere Produktionsstandorte nutzen ausschließlich Strom aus erneuerbaren Quellen. Wir arbeiten mit Anbietern zusammen, die sich der Erzeugung sauberer Energie verpflichtet haben.

PAPIER CERTIFIÉ FSC®
FSC®-ZERTIFIZIERTES PAPIER

Nous utilisons uniquement du papier certifié FSC® pour nos sacs, provenant de forêts gérées de manière responsable et durable.

Für unsere Säcke verwenden wir ausschließlich FSC®-zertifiziertes Papier aus verantwortungsvoll und nachhaltig bewirtschafteten Wäldern

DES CHOIX D'EMBALLAGE PLUS DURABLES
NACHHALTIGERE VERPACKUNGSLÖSUNGEN

Nous nous engageons à limiter l'usage du plastique dans nos emballages — une action concrète pour réduire l'impact environnemental de notre production.

Wir engagieren uns dafür, den Kunststoffanteil in unseren Verpackungen zu verringern — ein konkreter Beitrag zur Reduzierung der Umweltbelastung unserer Produktion.

LA BOIS DU MOULIN
DER MÜHLENWALD

Un bois de 13 hectares, avec plus de 18 000 arbres, créé pour absorber entièrement les émissions de CO_2 générées par nos installations. Un projet concret et durable, conçu comme un héritage pour les générations futures.

Ein 13 Hektar großer Wald mit über 18.000 Bäumen, angelegt zur vollständigen Kompensation der CO_2-Emissionen unserer Anlagen. Ein greifbares, langfristiges Projekt — gedacht als Vermächtnis für kommende Generationen.

Découvrez tous nos projets
Entdecken Sie all unsere Projekte

01

FARINES
FARINES
MEHLE

CLASSICA

Simple et rapide
Schnell und direkt

Farine de blé tendre de type «00» à basse teneur protéique, facile d'utilisation et adaptée à toutes les pâtes directes à levage rapide où l'on recherche une bonne élasticité.

Weichweizenmehl Typ "00", einfach zu verwenden und für alle direkten Teigführungen mit kurzer Gärung geeignet, bei denen eine gute Elastizität erforderlich ist.

INFORMATION | INFORMATION

ABSORPTION / ABSORPTION	MIN 53%
PROTÉINES / EIWEISS	MIN 10% s.s

PACK

25KG 10KG 1KG

RINFORZATA

Agile et universelle
Agil und universell

Farine de blé tendre de type « 00 » à teneur protéique moyenne, adaptée à toutes les pâtes directes à levage réalisé en journée, pour ceux qui recherchent une bonne élasticité. Elle est utilisable comme farine de rafraîchissement pour les pâtes indirectes destinées à une maturation à température contrôlée (au réfrigérateur).

Weichweizenmehl Typ "00", für alle direkten Teigführungen mit Gärung am selben Tag geeignet, bei denen eine gute Elastizität erforderlich ist. Kann als Mehl zur Auffrischung für indirekte Teigführungen verwendet werden, die auch für die Reifung mit kontrollierter Temperatur (Kühlschrank) bestimmt sind.

INFORMATION | INFORMATION

ABSORPTION / ABSORPTION	MIN 55%
PROTÉINES / EIWEISS	MIN 11 % s.s

PACK

25KG 10KG

SUPERIORE

Forte et versatile
Stark und vielseitig

Farine de blé tendre de type « 00 » adaptée à toutes les pâtes directes et indirectes à levage longue durée où l'on recherche une très bonne élasticité.
Elle est particulièrement indiquée pour la réalisation de pâtes matures à température contrôlée (au réfrigérateur).

Weichweizenmehl Typ "00", für alle direkten und indirekten Teigführungen mit langer Gärung geeignet, bei denen eine hervorragende Elastizität erforderlich ist.
Besonders geeignet für die Reifung aller Teige mit kontrollierter Temperatur (Kühlschrank).

INFORMATION | INFORMATION

ABSORPTION / ABSORPTION	MIN 57%
PROTÉINES / EIWEISS	MIN 13 % s.s

PACK

25KG 10KG

ORO

Élastique et résistante
Elastisch und widerstandsfähig

Farine de blé tendre de type « 00 » adaptée à tous les types de pâtes directes ou indirectes à levage de longue durée, pour ceux qui recherchent une très bonne élasticité. Elle est aussi conseillée pour toutes les pâtes matures à température contrôlée (au réfrigérateur). Elle est idéale comme farine de rafraîchissement de levure mère.

Weichweizenmehl Typ "00", für alle direkten und indirekten Teigführungen mit langer Gärung geeignet, bei denen Elastizität und Widerstandsfähigkeit erforderlich sind, auch für die Reifung aller Teige mit kontrollierter Temperatur (Kühlschrank) empfohlen.
Hervorragend für die Auffrischung von Mutterhefe.

INFORMATION | INFORMATION

ABSORPTION / ABSORPTION	MIN 58,5%
PROTÉINES / EIWEISS	MIN 14 % s.s

PACK

25KG 10KG 1KG

MANITOBA

Très résistante
Extra stark

Farine de blé tendre de type « 00 » adaptée à toutes les pâtes indirectes à long levage à température contrôlée où l'on recherche une maille gluténique particulièrement élastique et résistante. Elle est idéale comme farine de rafraîchissement de levure mère.

Weichweizenmehl Typ "00", für alle indirekten Teigführungen mit langer Gärung bei kontrollierter Temperatur geeignet, bei denen ein besonders elastisches und widerstandsfähiges Glutennetz erforderlich ist.
Ausgezeichnet als Mehl zur Auffrischung von Mutterhefe.

INFORMATION | INFORMATION

ABSORPTION / ABSORPTION	MIN 60%
PROTÉINES / EIWEISS	MIN 14.5 % s.s

PACK

25KG 10KG

PASTA FRESCA

Pure et extensible
Rein und dehnbar

Farine spéciale de blé tendre de type «00» obtenue grâce à un processus de mouture qui extrait seulement le coeur du grain de blé. Sa pureté et sa faible teneur en cendres la rendent idéale pour la production artisanale de pâtes fraîches à l'oeuf. Elle permet d'obtenir une pâte particulièrement dorée et favorise l'obtention de pâtes claires en évitant l'oxydation

Spezielles Weizenmehl Typ "00", durch ein Mahlverfahren erhalten, bei dem nur das Herzstück des Weizenkorns herausgelöst wird. Aufgrund seiner Reinheit und seines geringen Aschegehalts eignet es sich ideal für die handwerkliche Herstellung von frischen Eierteigwaren für ein besonders goldfarbenes Ergebnis mit geringerem Oxidationsrisiko. Macht Teige hell und verhindert das Vergrauen. Seidig bei der Berührung, lässt es sich schnell kneten und mischen.

INFORMATION | INFORMATION

PROTÉINES / EIWEISS	11.5% s.s MIN
CENDRES / ASCHE	0.36% s.s MAX

PACK

10KG 1KG

TIPOZERO SUPERIORE

Blé 100% italien
100% italienischer Weizen

Farine de blé tendre de type « 0 » obtenue grâce à la mouture de blés 100% italiens. Elle est conseillée pour la préparation de pizzas rondes ou de pizzas in pala à la romaine. Elle est idéale pour confectionner des bigas et garantit également des résultats excellents pour les pâtes directes. Sa teneur en protéines garantit une tenue et une stabilité de la pâte et favorise une meilleure résistance au levage à température ambiante ou contrôlée.

Weichweizenmehl Typ "0", aus der Vermahlung von 100% italienischem Getreide erhalten, geeignet für die Zubereitung von runden, flachen und Pizzen "alla Pala" nach römischer Art. Für die indirekte Verarbeitung und für die Zubereitung des Vorteigs Biga geeignet, garantiert aber auch hervorragende Ergebnisse bei der direkten Methode. Sein Proteingehalt sorgt für die Festigkeit und Stabilität des Teigs und begünstigt eine bessere Beständigkeit gegen Gärung sowohl bei Raumtemperatur als auch bei kontrollierter Temperatur.

INFORMATION | INFORMATION

ABSORPTION / ABSORPTION	MIN 55%
PROTÉINES / EIWEISS	MIN 12% s.s

PACK

10KG

TIPOZERO MANITOBA

Blé 100 % nord-américain
100 % nordamerikanischer Weizen

Farine de blé tendre de type « 0 » obtenue par la mouture de grains 100% nord-américains, adapte à l'élaboration de pré-pâtes comme biga ou poolish. La présence de grains forts garantit le développement d'un gluten particulièrement élastique et résistant, idéal pour l'élaboration de pâtes à maturation longue et à hydratation élevée.
Excellente également comme farine de rafraîchissement au levain mère.

Weichweizenmehl Type "0", aus der Vermahlung von 100% nordamerikanischem Getreide erhalten, geeignet für die Herstellung von Vorteigen wie Biga und Poolish. Die hohe Stärke des Getreides gewährleistet die Entwicklung eines besonders elastischen und widerstandsfähigen Glutennetzes, ideal für Teige mit langer Reifung und hoher Hydratation.
Ebenfalls hervorragend geeignet als Auffrischungsmehl für Sauerteig.

INFORMATION | INFORMATION

ABSORPTION / ABSORPTION	MIN 60%
PROTÉINES / EIWEISS	MIN 14.5% s.s

PACK

10KG

LA BIOLOGICA VIVACE

Équilibrée et légère
Ausgewogen und leicht

Farine de type « 0 » obtenue grâce à la mouture de blés tendres italiens issus de l'agriculture biologique. Elle est réalisée avec soin en utilisant une technologie ayant pour but de faciliter la production de pâtes à pizza.

Mehl Typ "0", das aus der Vermahlung von italienischem Weichweizen aus biologischem Anbau stammt und mit der notwendigen Technologie und Sorgfalt hergestellt wird, um die Verarbeitbarkeit bei der Zubereitung von Pizzateig zu gewährleisten.

INFORMATION | INFORMATION

ABSORPTION / ABSORPTION	MIN 55%
PROTÉINES / EIWEISS	MIN 12% s.s

PACK

10KG

LA BIOLOGICA INTEGRALE

Aromatique et riche
Aromatisch und reichhaltig

Farine complète qui, grâce à ses propriétés organoleptiques, est un produit sain, à la texture sombre et à la saveur intacte, parfumée et riche.
Elle peut être utilisée pure ou mélangée à la farine Biologique Dynamique afin de trouver l'accord parfait entre les parfums les plus rustiques et les performances traditionnelles.

Vollkornmehl, das aufgrund seiner organoleptischen Eigenschaften ein gesundes Produkt mit dunkler Textur und einem intakten, wohlriechenden und reichhaltigen Geschmack darstellt.
Es kann pur oder mit Biologica Vivace gemischt verwendet werden, um den bevorzugten Einklang zwischen rustikaleren Aromen und traditioneller Leistung zu finden.

INFORMATION | INFORMATION

ABSORPTION / ABSORPTION	MIN 60%
PROTÉINES / EIWEISS	MIN 14% s.s

PACK

10KG

LA RUSTICA TIPO 1

Aromatique et parfumée
Aromatisch und duftend

Farine de blé tendre de type « 1 », moulue avec des meules en granit afin d'exercer une pression réduite sur le grain de blé. La mouture lente et à basse température garantit l'extraction d'une farine au goût très parfumé et à la saveur intense. Elle est conseillée pour tous les types de pâtes directes et indirectes, à moyennes et longues durées de levage à température contrôlée (au réfrigérateur). Utilisée proportionnellement dans la pâte, elle garantit un haut taux d'absorption et un parfum unique.

Weichweizenmehl Typ "1" mit steingemahlenem Mehl mit geringerer Belastung des Korns. Die langsame Vermahlung bei niedriger Temperatur garantiert die Gewinnung eines Mehls mit stärkerem Duft und intensiverem Geschmack. Für alle direkten und indirekten Teigführungen mit mittleren und langen Gärungen bei kontrollierter Temperatur (Kühlschrank) geeignet.
Als Prozentsatz in Teigen verwendet, garantiert es eine hohe Wasseraufnahme und einzigartige Aromen.

INFORMATION | INFORMATION

PROTÉINES / EIWEISS	MIN 14% s.s

PACK

10KG | 1KG

LA RUSTICA INTEGRALE

Rustique et fine
Rustikal und fein

Farine de blé tendre et complet à granulometrie fine, obtenue grâce à la mouture de blés de force. Elle est adaptée à toutes les pâtes directes et indirectes où l'on recherche une élasticité parfaite et un haut taux d'absorption de l'eau. Elle est aussi conseillée pour les pâtes qui requièrent un levage à température contrôlée (au réfrigérateur).

Feinkörniges Weichweizenvollkornmehl mit Kleie, das aus der Vermahlung von kräftigen Körnern erhalten wird. Für alle direkten und indirekten Teigführungen geeignet, bei denen eine hervorragende Elastizität und eine hohe Wasseraufnahme erforderlich sind. Empfohlen auch für Teige, die eine Gärung bei kontrollierter Temperatur (Kühlschrank) erfordern.

INFORMATION | INFORMATION

PROTÉINES / EIWEISS	MIN 14% s.s

PACK

10KG

PIZZA NAPOLETANA VERDE

Simple et directe
Einfach und direkt

Farine de type « 00 » destinées aux pâtes simples et directes à la napolitaine. Les pâtes obtiennent immédiatement une très bonne structure gluténique et peuvent ainsi être manipulées et étalées facilement et cuisent rapidement.
Elle est particulièrement conseillée pour les pâtes à pizzas qui seront consommées le jour même.

Mehl Typ "00" für einfache, unkomplizierte Teige nach neapolitanischer Art. Die Teige erreichen schnell die beste Entwicklung des Glutens, lassen sich leicht ausbreiten und formen und reagieren gut auf die thermische Belastung beim Backen.
Empfohlen für Teige, die noch am Tag ihrer Zubereitung verwendet werden sollen.

INFORMATION | INFORMATION

ABSORPTION / ABSORPTION	MIN 55%
PROTÉINES / EIWEISS	MIN 11.5% s.s

PACK

25KG | 10KG

PIZZA NAPOLETANA ROSSA

Structurée et résistante
Strukturiert und widerstandsfähig

Farine de type « 00 » capable de maintenir longtemps la structure glutinique. Structurée et résistante, pour des pâtes napolitaines à longue maturation, elle est équilibrée pour favoriser l'extensibilité de la pâte par rapport à sa ténacité.

Mehl der Type „00", das in der Lage ist, die glutenhaltige Struktur lange zu erhalten. Strukturiert und widerstandsfähig, für neapolitanische Teige mit langer Reifung, ist es ausgewogen, um die Dehnbarkeit des Teigs im Vergleich zur Zähigkeit zu fördern.

INFORMATION | INFORMATION

ABSORPTION / ABSORPTION	MIN 57%
PROTÉINES / EIWEISS	MIN 13% s.s

PACK

25KG | 10KG | 1KG

02

SPÉCIALITÉS SPÉCIALITÉS SPÉCIALITÉS SPÉCIALITÉS SPÉCIALITÉS SPÉCIALITÉS SPÉCIALITÉS SPEZIALITÄTEN SPEZIALITÄTEN

GRANO FRANTO

Doux et distinctif
Süß und charakterisierend

PACK 2KG

Mélange spécial semi-complet de quatre farines de blé tendre : farine moulue à très basse pression, farine de mouture progressive, farine fermentée naturellement et farine maltée. Il est préférable de l'utiliser en mélange avec d'autres farines dans une proportion de 25% maximum, afin de donner à la pâte des caractéristiques uniques et inimitables telles que la consistance friable des fragments de grain de blé, un parfum aromatique et un goût doux et léger.

Spezielle Halbvollkornmischung aus vier Weichweizenmehlen: Korn aus Mahlung mit besonders niedrigem Druck, Mehl aus progressiver sanfter Mahlung, natürlich fermentiertes Mehl, gemälztes Mehl. Eine Teilmischung von bis zu 25% mit anderen Mehlen ist vorzuziehen, um einzigartige und unverwechselbare Eigenschaften zu erzielen: mürbe Beschaffenheit der Fragmente des Weizenkorns, aromatischer Duft, süßer Geschmack.

INGRÉDIENTS | ZUTATEN

Farine de BLÉ tendre complet 55%, farine de BLÉ tendre de type « 0 », farine de BLÉ tendre malté, levure mère sèche de FROMENT, farine de BLÉ tendre sechée, enzymes alimentaires (hémicellulases, amylases) agents de traitement de la farine : acide ascorbique.

WeichWEIZENvollkornmehl 55%, WeichWEIZENmehl Typ "0", gemälztes WeichWEIZENmehl, getrocknete Mutterhefe aus GETREIDE, getrocknetes WeichWEIZENmehl, Lebensmittelenzyme (Hemicellulase, Amylase), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

NUCLEO PIZZA RUSTICA

Riche et savoureux
Reichhaltig und schmackhaft

PACK 2KG

Le mélange Nucleo Pizza Rustique est utilisable dans tous les types de pâtes. C'est un concentré de son de blé et de graines non traités thermiquement, ce qui enrichit la saveur et l'odeur de ce mélange. Il peut être utilisé aussi bien pour personnaliser le parfum de la pâte que comme farine de saupoudrage. Il est particulièrement conseillé pour les pâtes indirectes à long levage à température contrôlée, dans des quantités variables de 5 à 15%.

Nucleo Pizza Rustica kann in allen Teigsorten verwendet werden.
Es handelt sich um ein Konzentrat aus Kleie und nicht wärmebehandelten Samen, das das aromatische Bouquet bereichert und sowohl zur individuellen Verfeinerung von Pizzateigen als auch als alternative Bestäubung verwendet werden kann. Besonders geeignet für direkte, lang gärende Teigführungen bei kontrollierter Temperatur, in Prozentsätzen die von 5 bis 15% variieren.

INGRÉDIENTS | ZUTATEN

Mélange de farines 42% (farine de lin, farine de millet décortiquée, farine de SÉSAME), farine de BLÉ tendre, germes de BLÉ 15%, son de BLÉ tendre, graines de SOJA.

Saatmischung 42% (Leinsamen, geschälte Hirse, SESAM-Samen), Grießkleie aus WeichWEIZENmehl, WEIZENkeime 15%, WeichWEIZENschrot, SOJA-Korn.

PIZZA&TRADIZIONE ROMA

Croustillante et légère
Knusprig und leicht

PACK 10KG

Pizza & Tradizione Roma est un mélange destiné à la production de pâtes à pizza à la romaine à la texture croustillante et légère. Sa composition particulière (à base de Levure Mère Naturkraft) le rend particulièrement adapté aux pâtes nécessitant une longue maturation à température contrôlée (au réfrigérateur). Si ce mélange est ajouté à la pâte dans des proportions variables de 10 à 50%, il agira, tout comme le Nucleo Pizza Rustique, comme un booster de performance en augmentant le taux d'absorption d'eau et l'alvéolage de la mie.

Pizza & Tradizione Roma ist eine Mischung für die Zubereitung von Pizzateigen nach römischer Art mit einer knusprigen und leichten Konsistenz. Aufgrund ihrer besonderen Zusammensetzung (einschließlich der Naturkraft-Mutterhefe) eignet sie sich besonders für Teige, die eine lange Reifung bei kontrollierter Temperatur (Kühlschrank) erfordern. Wird dem Teig als Kern in unterschiedlichen Prozentsätzen (10-50%) zugesetzt und wirkt als Leistungsverstärker, indem die Wasseraufnahme und die Porenbildung der Pizza erhöht wird.

INGRÉDIENTS | ZUTATEN

Farine de BLÉ tendre de type « 0 », farine de BLÉ tendre séchée, farine de SOJA, levure mère séchée de FROMENT, levure désactivée, enzymes alimentaires (hemicellulases, amylases), agents de traitement de la farine : acide ascorbique.

WeichWEIZENmehl Typ "0", getrocknetes WeichWEIZENmehl, SOJA-Mehl, getrocknete Mutterhefe aus GETREIDE, deaktivierte Hefe, Lebensmittelenzyme (Hemicellulase, Amylase), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

GLUTEN FREE

PACK 1KG

Un mélange spécial pour pizza composé de matières premières naturellement dépourvues de gluten et de lait. Grâce à sa composition, il permet de réaliser des pizzas sans gluten extrêmement légères et digestes. Sa recette d'utilisation, simple et intuitive, garantit toujours d'excellents résultats. Ce mélange contient du sel.

Spezielle Mischung für Pizzen, bestehend aus natürlich gluten- und milchfreien Rohstoffen. Dank ihrer Zusammensetzung ermöglicht sie die Zubereitung von besonders leichten und bekömmlichen Pizzen ohne Gluten.
Seine einfache und intuitive Rezeptur garantiert stets ausgezeichnete Ergebnisse. Enthält Salz.

INGRÉDIENTS | ZUTATEN

Amidon de maïs, fécule de pommes de terre, fibres végétales (psyllium, pomme de terre, petits pois, riz, lin, inuline), sel, farine de légumes (petits pois), sucre, farine de millet, épaississants : hydroxypropyl méthylcellulose, farine de graines de guar, farine de graines de lin, farine de riz, agents levants : pyrophosphate de sodium, bicarbonate de soude, aromes naturels, dextrose.

Maisstärke, Kartoffelstärke, pflanzliche Fasern (Flohsamen, Kartoffeln, Erbsen, Reis, Flachs, Inulin), Salz, Hülsenfruchtmehl (Erbsen), Zucker, Hirsemehl, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Guarkernmehl; Leinsamenmehl, Reismehl, Backtriebmittel: Natriumpyrophosphat, Natriumbicarbonat; natürliche Aromen, Dextrose.

03

NATIVE
NATIVES

MORA

PACK 10KG

Farine complète à granulométrie fine, débarrassée des défauts du son (texture ligneuse et notes rances), qui préserve toute la richesse naturelle du blé. Elle combine une saveur intense agréablement douce avec des caractéristiques techniques équilibrées pour un travail traditionnel. Utilisée partiellement en mélange avec d'autres farines, elle enrichit la pâte traditionnelle en saveur. Utilisée pure, à 100% dans des pâtes directes ou indirectes, elle permet de réaliser toutes les types de pizzas : ronde classique, napolitaine, in pala.

Vollkornmehl mit feiner Körnung, frei von den typischen Kleiefehlern (Holzigkeit und muffiger Geschmack), das alle wertvollen Eigenschaften des Weizens bewahrt. Es kombiniert einen intensiven, angenehm süßen Geschmack mit ausgewogenen technischen Eigenschaften für traditionelle Teigverarbeitung. Teilweise in Mischung mit anderen Mehlen verwendet, bereichert es den traditionellen Teig im Geschmack. Bei 100% iger Verwendung in direktem oder indirektem Teig ermöglicht es die Zubereitung aller Arten von Pizza: klassische runde, neapolitanische, auf dem Blech.

TABLEAU NUTRITIONNEL | NÄHRWERTTABELLE

VALEUR ÉNERGÉTIQUE / ENERGIEGEHALT	331 kcal - 1388 kjoule
PROTÉINES / EIWEISS	15 g
GLUCIDES / KOHLENHYDRATE	61 g
MATIÈRES GRASSES / FETT	2.2 g
FIBRES ALIMENTAIRES / BALLASTSTOFFE	8.5 g

SEMINA

PACK 10KG

Farine de blé tendre type « 2 », obtenue grâce à un processus de mouture qui conserve le germe vital et les parties les plus nobles du son du grain de blé. Sa teneur élevée en protéines et ses caractéristiques organoleptiques la rendent adaptée à tous les types de préparation où une excellente capacité de levée est requise et où l'on recherche des arômes et une friabilité particulièrement perceptibles. Elle est recommandée en particulier pour les pâtes qui nécessitent une longue maturation à température contrôlée (réfrigérateur).

Weichweizenmehl Typ "2", es ist durch einen Mahlprozess erhalten, der den Keim und die edelsten Kleieanteile des Weizenkorns erhält. Sein hoher Proteingehalt und seine organoleptischen Eigenschaften machen es geeignet für alle Arten der Verarbeitung, bei denen eine hervorragende Gärfähigkeit und besonders wahrnehmbare Aromen und Knusprigkeit gefordert werden. Es wird insbesondere für Teige empfohlen, die eine lange Reifung bei kontrollierter Temperatur (Kühlschrank) erfordern.

INFORMATION | INFORMATION

ABSORPTION / ABSORPTION 58% MIN.

04

SEMOULE
SEMOLE
GRIESS

SEMOLA

SEMOULE | GRIESS

Brute et croustillante
Grob und knusprig

Semoule issue de blés durs sélectionnés, offrant une excellente absorption et une bonne tenue à la pâte.Avec sa texture brute et sa couleur dorée, elle est parfaite pour la préparation de pâtes fraîches à la surface légèrement plus granuleuse.

Grieß aus ausgewähltem Hartweizen, mit hervorragender Wasseraufnahme und guter Teigstabilität. Besonders grob und von goldgelber Farbe, eignet er sich für extrudierte Frischteigwaren mit einer rauen Oberfläche.

INFORMATION | INFORMATION

PROTÉINES / EIWEISS	MIN 12% s.s
GRANULOMÉTRIE / GRANULOMETRIE	> 300µ circa 55%

PACK

10KG

SEMOLA RIMACINATA

SEMOULE | GRIESS

Rustique et stable
Rustikal und sehr stabil

Semoule de blé dur re-moulue, obtenue par la mouture de grains de blé dur sélectionnés, capable d'une excellente extensibilité, absorption et tenue. De couleur dorée, elle est indiquée pour la production de pâtes extrudées et peut être utilisée en complément de tous les types de pâtes à pizza.

Fein gemahlener Hartweizengrieß, durch das Mahlen ausgewählter Hartweizenkörner erhalten, mit hervorragender Dehnbarkeit, Aufnahmefähigkeit und Stabilität. Mit einer goldenen Färbung ist er ideal für die Herstellung von Extrudierteigwaren und kann als Zusatz zu allen Arten von Pizzateigen verwendet werden.

INFORMATION | INFORMATION

PROTÉINES / EIWEISS	MIN 12% s.s
GRANULOMÉTRIE / GRANULOMETRIE	> 180µ circa 17%

PACK

10KG 1KG

MÉLANGES
MÉLANGES
MISCHUNGEN
MISCHUNGEN

PIZZA TEGLIA

PACK 10KG

Pizza Teglia est un mélange conseillé pour la production de pizzas et focaccias in teglia particulièrement croustillantes et légères. Sa recette permet d'obtenir un levage rapide (en 2 heures environ) et de réaliser de délicieuses et moelleuses pizzas et focaccias, dans le plus pur respect des traditions.

Mischung, für die Zubereitung von besonders knuspriger und leichter Pizza und Focaccia vom Backblech geeignet. Aufgrund ihrer Rezeptur ist sie für kurze Gärungen (ca. 2 Stunden) geeignet.
Ideal für die Herstellung von sehr weichen und schmackhaften Pizzen und Focaccias, unter Einhaltung der Tradition.

INGRÉDIENTS | ZUTATEN

Farine de BLÉ tendre type « 0 », farine de SOJA, sel, dextrose, farine de BLÉ tendre séché, levure désactivée, farine de BLÉ tendre malté, enzymes alimentaires (hemicellulases, amylases) agents de traitement de la farine : acide ascorbique.

WeichWEIZENmehl Typ "0", SOJA-Mehl, Salz, Dextrose, getrocknetes WeichWEIZENmehl, deaktivierte Hefe, gemälztes WeichWEIZENmehl, Lebensmittelenzyme (Hemicellulase, Amylase), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

PIZZA TEGLIA INTEGRALE

PACK 10KG

Cette préparation contenante de la farine complète est indiquée dans la production de pizzas et focaccias in teglia particulièrement croustillantes et rustiques. Sa composition la rend idéale pour les levages rapides (environ 2 heures). Grâce à sa recette riche en farine complète, farine de maïs et en flocons de pommes de terre, elle permet d'obtenir des pizzas et foccacias bien moelleuses.

Mischung mit Vollkornmehl, für die Zubereitung von besonders knuspriger und rustikaler Pizza und Focaccia vom Backblech geeignet. Aufgrund ihrer Rezeptur ist sie für kurze Gärungen (ca. 2 Stunden) geeignet.
Ideal für die Herstellung von sehr weichen und reichhaltigen Pizzen und Focaccias dank des Zusatzes von Vollkornmehl, Maismehl und Kartoffelflocken.

INGRÉDIENTS | ZUTATEN

Farine de blé tendre type '00', farine de blé tendre intégrale, farine de maïs, pommes de terre déshydratées en flocons (pommes de terre déshydratées 99%, émulsifiants: mono- et diglycérides d'acides gras, stabilisants: diphosphate disodique, antioxydants: palmitate d'ascorbyle, épices, conservateurs: métabisulfite de sodium, arôme naturel, correcteurs d'acidité: acide citrique), sel, farine de blé tendre séchée, levure désactivée, dextrose, farine de blé tendre maltée, enzymes alimentaires (hémicellulase, amylase), agents de traitement de la farine: acide ascorbique.

Weichweizenmehl Typ '00', Vollkorn-Weichweizenmehl, Maismehl, dehydrierte Kartoffelflocken (dehydrierte Kartoffeln 99%, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Fettsäuren, Stabilisatoren: Dinatriumdiphosphat, Antioxidationsmittel: Ascorbylpalmitat, Gewürze, Konservierungsstoffe: Natriummetabisulfit, natürliches Aroma, Säureregulatoren: Zitronensäure), Salz, getrocknetes Weichweizenmehl, deaktivierte Hefe, Dextrose, gemälztes Weichweizenmehl, Lebensmittel-Enzyme (Hemicellulase, Amylase), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

CIABATTA ROMANA

PACK 10KG

Mélange destiné à la production des pâtes à pizza « in pala à la romaine ».
Il est particulièrement conseillé pour la production de pâtes directes et indirectes à haut taux d'hydratation et garantit une pâte légère et digeste. Grâce à Ciabatta Romana, la pâte obtiendra une mie très alvéolée et une croûte particulière croustillante et légère. Sa composition particulière (à base de levure mère Naturkraft) le rend particulièrement adapté aux pâtes qui nécessitent une longue maturation à température contrôlée (au réfrigérateur).

Besonders geeignet für direkte und indirekte Teigführungen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, sie garantiert ein extrem leichtes und bekömmliches Ergebnis. Mit Ciabatta Romana entwickelt der Teig eine sehr porige Krume und eine besonders knusprige und leichte Kruste.
Durch ihre besondere Zusammensetzung (u.a. Naturkraft-Mutterhefe) ist sie ideal für Teige, die eine lange Reifung bei kontrollierter Temperatur (Kühlschrank) benötigen.

INGRÉDIENTS | ZUTATEN

Farine de BLÉ tendre de type « 00 », levure mère séchée de FROMENT, jus d'acérola en poudre (acérola, maltodextrine), enzymes alimentaires, amylases, hémicellulases).

Farine de BLÉ tendre de type « 00 », levure mère séchée de FROMENT, jus d'acérola en poudre (acérola, maltodextrine), enzymes alimentaires, amylases, hémicellulases).

PIZZA SOIA

PACK 10KG

Un mélange spécial adapté à la production de tous les types de pizzas.
Grâce à la très haute qualité des matières premières qui le composent, Pizza Soja garantit une très bonne absorption de l'eau et permet d'obtenir une pizza à la saveur typique et incomparable. Son utilisation est recommandée pour la confection de pâtes à pizzas qui requièrent un long levage.

Spezielle Mischung, für die Zubereitung aller Arten von Pizzen geeignet.
Dank der hohen Qualität der Rohstoffe garantiert Pizza Soia eine beträchtliche Wasseraufnahme und ermöglicht sie eine Pizza mit einem typischen und unvergleichlichen Geschmack zu erhalten.
Empfohlen für die Verwendung in lang gärenden Teigen.

INGRÉDIENTS | ZUTATEN

Farine de BLÉ tendre de type « 0 », mélange de SOJA 10% (farine de SOJA, semoule de SOJA décortiquée et grillée).

WeichWEIZENmehl Typ "0", SOJA-Mischung 10% (SOJA-Mehl, gerösteter geschälter SOJA-Grieß).

PIZZA DELIGHT

PACK 10KG

Un mélange spécial adapté à la production de tous les types de pizzas au soja. La présence de semoule de blé dur et de germes de blé confèrent plus de saveurs à la pizza qu'une farine traditionnelle. Cela ajoute également du croustillant à la pâte. Son utilisation est recommandée pour la confection de pâtes à pizzas qui requièrent un long levage.

Spezielle Mischung, geeignet für die Zubereitung aller Arten von Sojapizzen. Der Zusatz von Hartweizengrieß und vitalen Weizenkeimen verleiht der Pizza mehr Knusprigkeit und Geschmack als ein herkömmliches Mehl.
Empfohlen für die Verwendung in lang gärenden Teigen.

INGRÉDIENTS | ZUTATEN

Farine de BLÉ tendre de type « 0 », farine de SOJA 8%, semoule de BLÉ dur remoulue, semoule de BLÉ dur, germes de BLÉ 1%, émulsifiants : lécithine de tournesol.

WeichWEIZENmehl Typ "0", SOJA-Mehl 8%, nachgemahlener HartWEIZENgrieß, HartWEIZENgrieß, WEIZENkeime 1%, Emulgator: Sonnenblumenlecithin.

PIZZA&TRADIZIONE

PACK 10KG

Mélange conseillé pour la production de pizzas classiques à long levage.
Il permet d'obtenir de délicieuses pizzas, selon les traditions italiennes les plus authentiques.
Son utilisation est recommandée pour la confection de pâtes à pizzas qui requièrent un long levage à température contrôlée (au réfrigérateur).

Mischung für die Zubereitung klassischer, lang gärender Pizzateige.
Sie garantiert die Zubereitung von besonders schmackhaften Pizzen im Zeichen einer antiken Tradition.
Empfohlen für eine lange Gärung bei kontrollierter Temperatur (Kühlschrank).

INGRÉDIENTS | ZUTATEN

Farine de BLÉ tendre type « 0 », semoule de BLÉ dur remoulue, farine de SOJA, LAIT entier en poudre, GLUTEN de BLÉ tendre, farine de BLÉ tendre malté.

WeichWEIZENmehl Typ "0", nachgemahlener Hartweizengrieß, SOJA-Mehl, VollMILCHpulver, GLUTEN aus WeichWEIZENmehl, gemälztes WeichWEIZENmehl.

NON SOLO GRANO

PACK 10KG

Non Solo Grano est un mélange multicéréales spécial indiqué pour la production de pâte à pizza classique. Sa teneur en Levure Mère Naturkraft permet d'obtenir une pizza très digeste et légère, au goût riche et intense et à la consistance friable. Son utilisation est recommandée pour la confection de pâtes à pizzas qui requièrent un long levage à température contrôlée (au réfrigérateur).

Spezielle Mehrkornmischung ohne Samen, geeignet für die Zubereitung von klassischen Pizzateigen. Der Zusatz von Naturkraft-Mutterhefe ermöglicht die Zubereitung einer sehr bekömmlichen, leichten Pizza mit einer mürben Beschaffenheit und einem reichen, intensiven Geschmack. Empfohlen für Teige, die lange Gärungen bei kontrollierter Temperatur (Kühlschrank) benötigen.

INGRÉDIENTS | ZUTATEN

Farine de BLÉ tendre type « 00 », farine de céréales 11,5% (farine de flocons d'orge décortiqué, farine de flocons d'AVOINE complètes, farine d'ÉPEAUTRE complète, farine de SEIGLE, farine de maïs), maïs extrudé et concassé (farine de maïs 99%, sel), levure mère séchée de FROMENT, farine de BLÉ tendre malté.

WeichWEIZENmehl Typ 00, Getreidemehle 11,5% (Mehl aus geschältem GERSTENflocken, Mehl aus VollkornHAFERflocken, DINKELvollkornmehl, ROGGENmehl, Maismehl), Maisschrot (Maismehl 99%, Salz), getrocknete Mutterhefe aus GETREIDE, gemälztes WeichWEIZENmehl.

06

LEVURES
LEVURES
HEFEN

LEMADY

PACK 1KG

Mélange à base de pâte de froment séchée, conseillé pour les pâtes à pizzas à haut taux d'hydratation. Il est idéal pour structurer tous les types de pâtes à pizza, en particulier les pizzas à la mie développée et qui doivent gonfler durant la cuisson. Il garantit une bonne conservation de la pâte à pizza ainsi que des saveurs et parfums exaltés.

Mischung auf der Basis von getrocknetem Getreide-Mutterhefeteig, für Pizzateige mit hohem Feuchtigkeitsgehalt geeignet. Ideal für die Strukturierung aller Arten von Pizzateigen, insbesondere derjenigen, bei denen eine ausgeprägte Porenbildung, ein größeres Volumen beim Backen, eine längere Haltbarkeit des Teigs und verbesserte Aromen und Geschmacksrichtungen angestrebt werden.

INGRÉDIENTS | ZUTATEN

Pâte de FROMENT séchée 91%, farine de BLÉ tendre malté, enzymes alimentaires (hémicellulases, amylases), agents de traitement de la farine : acide ascorbique. Peut contenir des traces de : soja, œuf, lait, graines de sésame, lupin, moutarde.

Getrockneter Mutterhefeteig aus GETREIDE 91%, gemälztes WeichWEIZENmehl, Lebensmittelenzyme (Hemicellulase, Amylase), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure. Kann Spuren enthalten von: Soja, Ei, Milch, Sesam, Lupine, Senf.

MODALITÉS D'UTILISATION | ART DER VERWENDUNGUSE

- de 2 à 5g/ kg de farine, pour les farines fortes à taux d'hydratation standard.
- Plus de 10g/kg de farine, pour les farines à faibles ou moyennes teneur en protéines « semi-complètes » et complètes, et pour les pâtes à haut taux d'hydratation.

- von 2 bis 5 g/kg Mehl, für kräftige Mehle mit normalem Feuchtigkeitsgehalt.
- über 10 g/kg Mehl, für Mehle mit niedrigem und mittlerem Proteingehalt, "Halbvollkorn"- und Vollkornmehle sowie für Teige mit hohem Feuchtigkeitsgehalt.

LEVURES | HEFEN

LIEVITO SECCO ATTIVO

PACK 500G

Levure de bière sèche active adaptée à tous les types de pizzas. Elle est à ajouter directement à la farine pour la première étape de la préparation de la pâte.

Aktive Trockenhefe, für alle Arten von Pizzateig geeignet.
Sie wird in der ersten Knetphase direkt dem Mehl zugegeben.

INGRÉDIENTS | ZUTATEN

Levure de bière (Saccharomyces Cerevisiae), émulsifiants (monostéarate de sorbitane).
Bierhefe (Saccharomyces Cerevisiae), Emulgator (Sorbitanmonostearat).

MODALITÉS D'UTILISATION | ART DER VERWENDUNG

0,1% - 2% de la farine utilisée.
0,1% - 2% auf das verwendete Mehl.

NATURKRAFT PIZZA

PACK

10KG 500G

Produit à base de Levure Mère sèche en poudre, développé en collaboration avec la faculté de Biologie et Génétique de l'université de Parme. Ce produit est réalisé à l'aide à une technologie originale et innovante qui, grâce au séchage naturel de la levure mère fraîche, permet d'obtenir un produit possédant un équilibre parfait entre les levures et les meilleures souches bactériennes lactiques. Ce produit est conseillé pour la production de tous les types de pâtes. Il ne se substitue pas à l'utilisation de levure de bière classique mais permet de réduire quantité de levure de bière utilisée dans la pâte.

Produkt auf der Basis eines speziellen getrockneten Mutterhefepulvers, das in Zusammenarbeit mit der Fakultät für Biologie und Genetik der Universität Parma entwickelt wurde. Hergestellt mit einer originellen und innovativen Technologie, die durch die natürliche Trocknung der frischen Mutterhefe ein perfektes Gleichgewicht der Hefen und eine Auswahl der besten Milchsäurebakterienstämme garantiert. Empfohlen für alle Arten von Teigen. Ersetzt nicht die klassische Bierhefe, sondern ermöglicht es, deren Anteil im Rezept zu reduzieren.

INGRÉDIENTS | ZUTATEN

Levure mère séchée de FROMENT, farine de BLÉ tendre malté. Peut contenir des traces de : soja, œuf, lait, graines de sésame, lupin, moutarde.

Getrocknete Mutterhefe aus GETREIDE, gemälztes WeichWEIZENmehl. Kann Spuren enthalten von: Soja, Ei, Milch, Sesam, Senf.

MODALITÉS D'UTILISATION | ART DER VERWENDUNG

De 1 à 3% de la quantité de farine.
Von 1% bis 3% auf das Mehl.

NATURKRAFT VERACE

PACK

10KG

Produit à base de Levure Mère sèche en poudre, développé en collaboration avec la faculté de Biologie et Génétique de l'université de Parme. Ce produit est réalisé à l'aide à une technologie originale et innovante qui, grâce au séchage naturel de la levure mère fraîche, permet d'obtenir un produit possédant un équilibre parfait entre les levures et les meilleures souches bactériennes lactiques. Ce produit est conseillé pour la production de tous les types de pâtes. Il ne se substitue pas à l'utilisation de levure de bière classique mais permet de réduire quantité de levure de bière utilisée dans la pâte.
Ce type de Naturkraft, certifié par l'Association de la Véritable Pizza Napolitaine (Associazione Verace Pizza Napoletana), est particulièrement conseillé pour la cuisson dans un four à bois à une température supérieure à 380C.

Produkt auf der Basis eines speziellen getrockneten Mutterhefepulvers, das in Zusammenarbeit mit der Fakultät für Biologie und Genetik der Universität Parma entwickelt wurde. Mit einer originellen und innovativen Technologie hergestellt, die durch die natürliche Trocknung der frischen Mutterhefe ein perfektes Gleichgewicht der Hefen und eine Auswahl der besten Milchsäurebakterienstämme garantiert. Empfohlen für alle Arten von Teigen. Ersetzt nicht die klassische Bierhefe, sondern ermöglicht es, deren Anteil im Rezept zu reduzieren.
Diese Art von Naturkraft, die von der Vereinigung Verace Pizza Napoletana zertifiziert ist, eignet sich besonders für alle Hochtemperatur-Holzbacköfen (über 380°C).

INGRÉDIENTS | ZUTATEN

Levure mère séchée de FROMENT, farine de BLÉ tendre malté, levure désactivée. Peut contenir des traces de : soja, œuf, lait, graines de sésame, lupin, moutarde.

Getrocknete Mutterhefe aus GETREIDE, gemälztes WeichWEIZENmehl, deaktivierte Hefe. Kann Spuren enthalten von: Soja, Ei, Milch, Sesam, Senf.

MODALITÉS D'UTILISATION | ART DER VERWENDUNG

De 1 à 3% de la quantité de farine.
Von 1% bis 3% auf das Mehl.

07

FARINES DE SAUPOUDRAGE BESTÄUBER

SPOLVERINA PER PIZZA

PACK 10KG

Farine de blé dur qui, grâce à ses caractéristiques particulières et à sa granulométrie, est utilisable comme farine de saupoudrage. Elle possède une consistance moins poudreuse que la farine blanche. Elle facilite les fournées, rend la pizza croustillante et permet également de bien faire dorer la croûte de la pizza.

Hartweizenmehl, das sich dank seiner besonderen Eigenschaften und Korngröße für die Bestäubung der Pizzatheke eignet. Im Vergleich zu weißem Mehl hat es eine weniger pulvrige Konsistenz, erleichtert das Backen, erhöht die Knusprigkeit und ermöglicht eine goldenere Bräunung der klassischen Kruste.

INFORMATION | INFORMATION

PROTÉINES / EIWEISS	MIN 12% s.s
CENDRES / ASCHE	MAX 1.6% s.s

FARINES DE SAUPOUDRAGE | BESTÄUBER

SPOLVERINA DI MAIS

100% Maïs Sans Gluten
100% Mais Glutenfrei

PACK 1KG

Une farine de maïs blanc, naturellement sans gluten, parfaite comme farine de saupoudrage pour les plans de travail, que ce soit pour des pizzas sans gluten ou des pizzas réalisées avec des farines traditionnelles. Apporte du croquant à la croûte et un fond plus sec. Idéale également pour la préparation de polenta, pâtes, produits de boulangerie, snacks, arepas et autres produits finis.

Ein weißes Maismehl, von Natur aus glutenfrei, ideal als Streumehl für Arbeitsflächen, sowohl für glutenfreie Pizzen als auch für Pizzen mit traditionellen Mehlen. Verleiht es dem Rand mehr Knusprigkeit und sorgt für einen trockeneren Boden. Auch perfekt zur Zubereitung von Polenta, Pasta, Backwaren, Snacks, Arepas und anderen Fertigprodukten geeignet.

INGRÉDIENTS | ZUTATEN

Farine de maïs blanc.
Weisses Maismehl.

CARACTÉRISTIQUES CHIMICO-PHYSIQUES | CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSHAFTEN

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
HUMIDITÉ / FEUCHTIGKEIT	15.5%	MAX
CENDRES / ASCHE	0.55% (s.s.)	MAX
PROTÉINES / EIWEISS (NX 5.70)	10% (s.s.)	MIN
INDICE DE HAGBERG / HAGBERG-INDEX	280"	MIN

EXTENSOGRAPHE BRABENDER | BRABENDER-EXTENSOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
ÉNERGIE / ENERGIE- 135'	70	± 15
RAPPORT / VERHÄLTNIS - 135'	2.0	± 0.3

FARINOGRAPHE BRABENDER | BRABENDER-FARINOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
ABSORPTION / ABSORPTION	53%	MIN
STABILITÉ / STABILITÄT	3'	MIN

CARACTÉRISTIQUES CHIMICO-PHYSIQUES | CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSHAFTEN

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
HUMIDITÉ / FEUCHTIGKEIT	15.5%	MAX
CENDRES / ASCHE	0.55% (s.s.)	MAX
PROTÉINES / EIWEISS (NX 5.70)	11% (s.s.)	MIN

EXTENSOGRAPHE BRABENDER | BRABENDER-EXTENSOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
ÉNERGIE / ENERGIE- 135'	95	± 10
RAPPORT / VERHÄLTNIS - 135'	2.0	± 0.3

FARINOGRAPHE BRABENDER | BRABENDER-FARINOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
ABSORPTION / ABSORPTION	55%	MIN
STABILITÉ / STABILITÄT	8'	MIN

CARACTÉRISTIQUES CHIMICO-PHYSIQUES | CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSHAFTEN

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
HUMIDITÉ / FEUCHTIGKEIT	15.5%	MAX
CENDRES / ASCHE	0.55% (s.s.)	MAX
PROTÉINES / EIWEISS (NX 5.70)	13% (s.s.)	MIN

EXTENSOGRAPHE BRABENDER | BRABENDER-EXTENSOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
ÉNERGIE / ENERGIE- 135'	125	± 15
RAPPORT / VERHÄLTNIS - 135'	1.7	± 0.3

FARINOGRAPHE BRABENDER | BRABENDER-FARINOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
ABSORPTION / ABSORPTION	57%	MIN
STABILITÉ / STABILITÄT	13'	MIN

CARACTÉRISTIQUES CHIMICO-PHYSIQUES | CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSHAFTEN

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
HUMIDITÉ / FEUCHTIGKEIT	15.5%	MAX
CENDRES / ASCHE	0.55% (s.s.)	MAX
PROTÉINES / EIWEISS (NX 5.70)	14% (s.s.)	MIN
INDICE DE HAGBERG / HAGBERG-INDEX	280"	MIN

EXTENSOGRAPHE BRABENDER | BRABENDER-EXTENSOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
ÉNERGIE / ENERGIE- 135'	145	± 10
RAPPORT / VERHÄLTNIS - 135'	1.8	± 0.3

FARINOGRAPHE BRABENDER | BRABENDER-FARINOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALORE	TOLÉRANCE / TOLERANZ
ABSORPTION / ABSORPTION	58,5%	MIN
STABILITÉ / STABILITÄT	17'	MIN

CARACTÉRISTIQUES CHIMICO-PHYSIQUES | CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSHAFTEN

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
HUMIDITÉ / FEUCHTIGKEIT	15.5%	MAX
CENDRES / ASCHE	0.55% (s.s.)	MAX
PROTÉINES / EIWEISS (NX 5.70)	14.5% (s.s.)	MIN
INDICE DE HAGBERG / HAGBERG-INDEX	280"	MIN

EXTENSOGRAPHE BRABENDER | BRABENDER-EXTENSOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
ÉNERGIE / ENERGIE- 135'	160	± 10
RAPPORT / VERHÄLTNIS - 135'	1.8	± 0.3

FARINOGRAPHE BRABENDER | BRABENDER-FARINOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
ABSORPTION / ABSORPTION	60%	MIN
STABILITÉ / STABILITÄT	17'	MIN

CARACTÉRISTIQUES CHIMICO-PHYSIQUES | CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSHAFTEN

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
HUMIDITÉ / FEUCHTIGKEIT	15.5%	MAX
CENDRES / ASCHE	0.36% (s.s.)	MAX
PROTÉINES / EIWEISS (NX 5.70)	11.5% (s.s.)	MIN

CARACTÉRISTIQUES CHIMICO-PHYSIQUES | CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSHAFTEN

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
HUMIDITÉ / FEUCHTIGKEIT	15.5%	MAX
CENDRES / ASCHE	0.80% (s.s.)	MAX
PROTÉINES / EIWEISS (NX 5.70)	14% (s.s.)	MIN
INDICE DE HAGBERG / HAGBERG-INDEX	280"	MIN

EXTENSOGRAPHE BRABENDER | BRABENDER-EXTENSOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
ÉNERGIE / ENERGIE- 135'	120	± 15
RAPPORT / VERHÄLTNIS - 135'	1.7	± 0.3

CARACTÉRISTIQUES CHIMICO-PHYSIQUES | CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSHAFTEN

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
HUMIDITÉ / FEUCHTIGKEIT	15.5%	MAX
CENDRES / ASCHE	1.5% (s.s.)	± 0.2
PROTÉINES / EIWEISS (NX 5.70)	14% (s.s.)	MIN
INDICE DE HAGBERG / HAGBERG-INDEX	280"	MIN

EXTENSOGRAPHE BRABENDER | BRABENDER-EXTENSOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
ÉNERGIE / ENERGIE- 135'	80	± 15
RAPPORT / VERHÄLTNIS - 135'	3.5	± 0.5

CARACTÉRISTIQUES CHIMICO-PHYSIQUES | CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSHAFTEN

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
HUMIDITÉ / FEUCHTIGKEIT	15.5%	MAX
CENDRES / ASCHE	0.65% (s.s.)	MAX
PROTÉINES / EIWEISS (NX 5.70)	12% (s.s.)	MIN
INDICE DE HAGBERG / HAGBERG-INDEX	280"	MIN

EXTENSOGRAPHE BRABENDER | BRABENDER-EXTENSOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
ÉNERGIE / ENERGIE- 135'	95	± 10
RAPPORT / VERHÄLTNIS - 135'	2.0	± 0.3

FARINOGRAPHE BRABENDER | BRABENDER-FARINOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
ABSORPTION / ABSORPTION	55%	MIN
STABILITÉ / STABILITÄT	9'	MIN

FICHES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATENBLÄTTER

CARACTÉRISTIQUES CHIMICO-PHYSIQUES | CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSHAFTEN

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
HUMIDITÉ / FEUCHTIGKEIT	15.5%	MAX
CENDRES / ASCHE	1.5% (s.s.)	± 0.2
PROTÉINES / EIWEISS (NX 5.70)	14% (s.s.)	MIN
INDICE DE HAGBERG / HAGBERG-INDEX	280"	MIN

EXTENSOGRAPHE BRABENDER | BRABENDER-EXTENSOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
ÉNERGIE / ENERGIE- 135'	80	± 15
RAPPORT / VERHÄLTNIS - 135'	3.5	± 0.5

FARINOGRAPHE BRABENDER | BRABENDER-FARINOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALORE	TOLÉRANCE / TOLERANZ
ABSORPTION / ABSORPTION	60%	MIN
STABILITÉ / STABILITÄT	10'	MIN

CARACTÉRISTIQUES CHIMICO-PHYSIQUES | CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSHAFTEN

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
HUMIDITÉ / FEUCHTIGKEIT	15.5%	MAX
CENDRES / ASCHE	0.55% (s.s.)	MAX
PROTÉINES / EIWEISS (NX 5.70)	11.5% (s.s.)	MIN
INDICE DE HAGBERG / HAGBERG-INDEX	280"	MIN

EXTENSOGRAPHE BRABENDER | BRABENDER-EXTENSOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
ÉNERGIE / ENERGIE- 135'	105	± 10
RAPPORT / VERHÄLTNIS - 135'	1.7	± 0.3

FARINOGRAPHE BRABENDER | BRABENDER-FARINOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
ABSORPTION / ABSORPTION	55%	MIN
STABILITÉ / STABILITÄT	8'	MIN

CARACTÉRISTIQUES CHIMICO-PHYSIQUES | CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSHAFTEN

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
HUMIDITÉ / FEUCHTIGKEIT	15.5%	MAX
CENDRES / ASCHE	0.55% (s.s.)	MAX
PROTÉINES / EIWEISS (NX 5.70)	13% (s.s.)	MIN
INDICE DE HAGBERG / HAGBERG-INDEX	280"	MIN

EXTENSOGRAPHE BRABENDER | BRABENDER-EXTENSOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
ÉNERGIE / ENERGIE- 135'	120	± 10
RAPPORT / VERHÄLTNIS - 135'	1.7	± 0.3

FARINOGRAPHE BRABENDER | BRABENDER-FARINOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
ABSORPTION / ABSORPTION	57%	MIN
STABILITÉ / STABILITÄT	13'	MIN

CARACTÉRISTIQUES CHIMICO-PHYSIQUES | CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSHAFTEN

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
HUMIDITÉ / FEUCHTIGKEIT	15.5%	MAX
CENDRES / ASCHE	0.65% (s.s.)	MAX
PROTÉINES / EIWEISS (NX 5.70)	12% (s.s.)	MIN
INDICE DE HAGBERG / HAGBERG-INDEX	280"	MIN

EXTENSOGRAPHE BRABENDER | BRABENDER-EXTENSOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
ÉNERGIE / ENERGIE- 135'	120	MIN
RAPPORT / VERHÄLTNIS - 135'	1.7	± 0.3

FARINOGRAPHE BRABENDER | BRABENDER-FARINOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
ABSORPTION / ABSORPTION	55%	MIN
STABILITÉ / STABILITÄT	12'	MIN

CARACTÉRISTIQUES CHIMICO-PHYSIQUES | CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSHAFTEN

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
HUMIDITÉ / FEUCHTIGKEIT	15.5%	MAX
CENDRES / ASCHE	0.65% (s.s.)	MAX
PROTÉINES / EIWEISS (NX 5.70)	14.5% (s.s.)	MIN
INDICE DE HAGBERG / HAGBERG-INDEX	280"	MIN

EXTENSOGRAPHE BRABENDER | BRABENDER-EXTENSOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
ÉNERGIE / ENERGIE- 135'	160	MIN
RAPPORT / VERHÄLTNIS - 135'	1.8	± 0.3

FARINOGRAPHE BRABENDER | BRABENDER-FARINOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
ABSORPTION / ABSORPTION	60%	MIN
STABILITÉ / STABILITÄT	17'	MIN

FICHES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATENBLÄTTER

CARACTÉRISTIQUES CHIMICO-PHYSIQUES | CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSHAFTEN

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
HUMIDITÉ / FEUCHTIGKEIT	15.5%	MAX
CENDRES / ASCHE	0.90% (s.s.)	MAX
PROTÉINES / EIWEISS (NX 5.70)	12% (s.s.)	MIN

FARINOGRAPHE BRABENDER | BRABENDER-FARINOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
ABSORPTION / ABSORPTION	54%	MIN
STABILITÉ / STABILITÄT	10'	MIN

CARACTÉRISTIQUES CHIMICO-PHYSIQUES | CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSHAFTEN

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
HUMIDITÉ / FEUCHTIGKEIT	15.5%	MAX
CENDRES / ASCHE	0.90% (s.s.)	MAX
PROTÉINES / EIWEISS (NX 5.70)	12% (s.s.)	MIN

FARINOGRAPHE BRABENDER | BRABENDER-FARINOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	VALEUR / WERT	TOLÉRANCE / TOLERANZ
ABSORPTION / ABSORPTION	63%	MIN
STABILITÉ / STABILITÄT	4'	MIN

Cette brochure est imprimée sur du papier fabriqué à 100% à partir de fibres recyclées,
dans le plein respect de l'environnement.

Diese Broschüre ist auf Papier gedruckt, das zu 100% aus recycelten Fasern hergestellt wurde,
unter voller Berücksichtigung des Umweltschutzes.

MOLINI AGUGIARO&FIGNA

Storie di farina

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

export@agugiarofigna.com – 5stagioni@agugiarofigna.com

le5stagioni.it

REV.02/2025