



LA PASSIONE PER LA PIZZA

CATALOGO PRODOTTI
PRODUCT CATALOGUE

CATALOGO PRODOTTI

PRODUCT CATALOGUE

00	INTRODUZIONE <i>INTRODUCTION</i>	04
01	FARINE <i>FLOURS</i>	08
02	SPECIALITÀ <i>SPECIALTIES</i>	16
03	ORIGINARIE <i>NATIVE FLOURS</i>	20
04	SEMOLE <i>SEMOLINA</i>	22
05	MISCELE <i>MIXTURES</i>	24
06	LIEVITI <i>YEASTS</i>	30
07	SPOLVERI <i>DUSTING FLOURS</i>	34
08	SCHEDE TECNICHE <i>TECHNICAL SHEETS</i>	36



LA NOSTRA FILOSOFIA

OUR PHILOSOPHY

LA VISIONE CHE CI GUIDA

THE VISION THAT GUIDES US

Quando abbiamo immaginato la gamma Le 5 Stagioni abbiamo voluto dedicare i nostri prodotti agli **amanti della tradizione tanto quanto agli sperimentatori più audaci**, a chi fa delle proprie creazioni un'arte, per dare la possibilità a ogni pizzaiolo professionista di **esprimere la propria creatività**.

*When we first imagined Le 5 Stagioni range, we wanted to dedicate our products to the **lovers of tradition as much as to the more daring experimenters**, to those who make an art out of their creations, to give every professional pizza maker the chance to **express their own creativity**.*

LA NOSTRA MISSION

OUR MISSION

Lavoriamo per offrire le migliori farine e miscele a **chi sceglie l'eccellenza**, a chi cerca la qualità e tutto il buono di ingredienti autentici. Garantiamo **ricerca sulle materie prime, processi di lavorazione all'avanguardia, rispetto delle caratteristiche native e dell'ecosistema**. Miriamo a ottenere un prodotto ad alta prestazione e una gamma di referenze completa.

*We work to offer the best flours and mixtures to those **who choose excellence**, to those who seek quality and all the good of authentic ingredients. We guarantee **research on raw materials, cutting-edge manufacturing processes, respect for native characteristics and for the ecosystem**. We aim for high-performance product and a full range of flour references.*



PERCHÉ SCEGLIERE LE 5 STAGIONI

INNOVAZIONE

- 2 Centri di Ricerca e Innovazione Prodotto
- 3 Impianti dotati delle tecnologie più avanzate
- Costante monitoraggio e aggiornamento del processo produttivo

ORIENTAMENTO ALL'ECCELLENZA

- Selezione di grani dalle migliori coltivazioni in Italia e nel mondo
- Farine monograno miscelate, per un prodotto più uniforme
- 7 Controlli che analizzano la salubrità e la qualità delle Farine

GAMMA E PRESTAZIONI

- Più di 35 prodotti pensati per specifici impasti
- Farine e miscele affidabili e performanti nella qualità e resa durante tutto l'anno

SERVIZIO

- Assistenza continua da parte del personale tecnico
- Distribuzione capillare sul territorio

SOSTENIBILITÀ

- 100% energia da fonti rinnovabili per gli impianti di produzione
- 200.000 Kg di CO2 assorbita dal Bosco del Molino
- Carta certificata FSC nei processi di insacco
- Certificazione Etica a tutela dei dipendenti, dei clienti e dei rapporti con i fornitori



WHY CHOOSE LE 5 STAGIONI

INNOVATION

- 2 Research and Product Innovation Centers
- 3 Plants equipped with the most advanced technologies
- Constant monitoring and updating of the production process

EXCELLENCE ORIENTATION

- Selection of wheat from the best crops in Italy and around the world
- Blended single-wheat flours, for more uniform product
- 7 Controls that analyze the healthiness and quality of the flours

RANGE AND PERFORMANCE

- 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

- Continuous assistance from technical staff
- Widespread distribution throughout the territory

SUSTAINABILITY

- 100% energy from renewable sources for production plants
- 200.000 kg of CO2 absorbed by Il Bosco del Molino
- FSC-Certified paper in packaging processes
- Code of Ethics certification to protect employees, customers and supplier relationships



FARINE



FLOURS

CLASSICA

 **Semplice e immediata**
Simple and fast

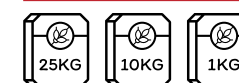
Farina di grano tenero tipo "00" di facile impiego e adatta a tutti gli impasti diretti con lievitazione breve dove si richiede una buona elasticità.

Type "00" soft wheat flour that is easy to use and suitable for all direct short leavening dough where good elasticity is required.

INFORMAZIONI | INFORMATION

W	200 -10/+30
P/L	0.60 ±0.10
PROTEINE / PROTEINS	MIN 10% s.s

PACK



CLASSICHE | CLASSIC



RINFORZATA

 **Agile e universale**
Smart and universal

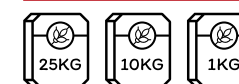
Farina di grano tenero tipo "00" adatta a tutti gli impasti diretti con lievitazione in giornata dove si richiede una buona elasticità. È utilizzabile come farina da rinfresco per impasti indiretti anche destinati a una maturazione con temperatura controllata (frigorifero).

*Type "00" soft wheat flour that is suitable for all direct daily-leavening dough where good elasticity is required.
It can be used also as refreshment flour for indirect dough intended for temperature-controlled maturation (refrigerator).*

INFORMAZIONI | INFORMATION

W	250 -10/+30
P/L	0.60 ± 0.10
PROTEINE / PROTEINS	MIN 11 % s.s

PACK



CLASSICHE | CLASSIC





SUPERIORE

Forte e versatile
Strong and versatile

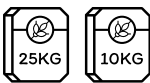
Farina di grano tenero tipo “00” adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti con lunga lievitazione dove si richiede un’ottima elasticità. È particolarmente indicata anche per tutti gli impasti con maturazione a temperatura controllata (frigorifero).

Type “00” soft wheat flour that is suitable for all direct and indirect long leavening dough where good elasticity is required. It is also particularly suitable for all dough with maturation at controlled temperature (refrigerator).

INFORMAZIONI | INFORMATION

W 330 -10/+30
P/L 0.60 ± 0.10
PROTEINE / PROTEINS MIN 13 % s.s

PACK



ORO

Elastica e resistente
Elastic and resistant

Farina di grano tenero tipo “00” adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti con lunga lievitazione dove è richiesta elasticità e resistenza, consigliata anche per tutti gli impasti con maturazione a temperatura controllata (frigorifero). Ottima per rinfreschi di lievito madre.

Type “00” soft wheat flour that is suitable for all direct and indirect long leavening dough where elasticity and resistance are required. It is also recommended for all dough with maturation at controlled temperature (refrigerator). Excellent for sourdough refreshment.

INFORMAZIONI | INFORMATION

W 390 -10/+30
P/L 0.60 ± 0.10
PROTEINE / PROTEINS MIN 14 % s.s

PACK



MANITOBA

Extra forte
Extra strong

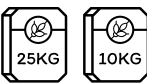
Farina di grano tenero tipo “00” adatta a tutti gli impasti indiretti con lunga lievitazione a temperatura controllata dove si richiede una maglia glutinica particolarmente elastica e resistente. Eccellente come farina da rinfresco del lievito madre.

Type “00” soft wheat flour with very high protein content suitable for all indirect long leavening dough at controlled temperature, where particularly elastic and resistant gluten net is required. Excellent as refreshment flour for sourdough.

INFORMAZIONI | INFORMATION

W 410 -10/+30
P/L 0.60 ± 0.10
PROTEINE / PROTEINS MIN 14.5 % s.s

PACK



PASTA FRESCA

Pura ed estensibile
Pure and extensible

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. Lascia gli impasti chiari ed evita ingrigimento. Setosa al tatto, è veloce da impastare e da amalgamare. Con diversi rapporti di acqua e uova adegua le proprie prestazioni a tutte le sollecitazioni, dalla più leggera e manuale alla più intensa e meccanica.

Special type 00 soft wheat flour obtained from a grinding process that only extracts the heart of the wheat grain. Its purity and low ash content make it ideal for handmade fresh egg pasta production to achieve a particularly gold-colored result with reduced risk of oxidation. It keeps doughs clear, preventing them from turning gray. Silky to the touch, it is fast to knead and mix. Depending on the different proportions of water and eggs, this flour adapts its performance to all types of stress, from the lightest and most manual to the most intense and mechanical one.

INFORMAZIONI | INFORMATION

PROTEINE / PROTEINS 11.5% s.s MIN
CENERI / ASHES 0.36% s.s MAX

PACK



TIPOZERO SUPERIORE

 **Grano 100% italiano**
100% Italian wheat

Farina di grano tenero tipo "0" ottenuta dalla macinazione di grani 100% italiani, indicata per la realizzazione di pizze tonde al piatto e in pala alla romana. Adatta a lavorazioni indirette e per la produzione di bighe, garantisce ottimi risultati anche con metodo diretto. Il suo valore proteico assicura tenuta e stabilità dell'impasto e favorisce una migliore resistenza alla lievitazione sia a temperatura ambiente che controllata.

Type "0" soft wheat flour obtained from 100% Italian wheat, suitable for dish round pizzas and Roman-style pizza "in pala". It is ideal for indirect processing and biga production, ensuring excellent results also with direct method processing. Its protein value guarantees dough tightness and stability, providing better resistance to leavening both at ambient and refrigerated temperatures.

INFORMAZIONI | INFORMATION

ASSORBIMENTO / ABSORPTION 55% MIN
P/L 0.60 ±0.10
PROTEINE / PROTEINS MIN 12% s.s

PACK



LA BIOLOGICA VIVACE

 **Bilanciata e leggera**
Balanced and light

Farina di tipo "0" ottenuta dalla macinazione di grani teneri italiani da agricoltura biologica, realizzata con la tecnologia e la cura necessarie a garantire lavorabilità nella produzione degli impasti di pizza.

Type "0" flour obtained through the milling of Italian soft wheat from organic farming, made with the technology and care required to guarantee workability in pizza production.

INFORMAZIONI | INFORMATION

W 250 ±20
P/L 0.70 ±0.10
PROTEINE / PROTEINS MIN 12% s.s

PACK



LA BIOLOGICA INTEGRALE

 **Aromatica e ricca**
Aromatic and rich

Farina integrale che grazie alle sue proprietà organolettiche si presenta come un prodotto salubre, dalla texture scura e dal sapore intatto, fragrante e ricco.

Può esser utilizzata in purezza oppure miscelata con la Biologica Vivace per trovare l'accordo preferito tra le fragranze più rustiche e le performance tradizionali.

Whole-wheat flour that is presented as a healthy, dark-textured product with an intact, fragrant, and rich flavor due to its organoleptic properties. It can be used alone or mixed with La Biologica Vivace to find the perfect harmony between the more rustic fragrances and the traditional performance.

INFORMAZIONI | INFORMATION

W 300 ±20
P/L 0.90 ±0.10
PROTEINE / PROTEINS MIN 14% s.s

PACK





LA RUSTICA TIPO 1

Aromatica e fragrante
Aromatic and fragrant

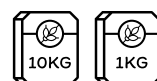
Farina di grano tenero tipo "1" con farina macinata a pietra a ridotto effetto di stress sul chicco. La macinazione lenta e a bassa temperatura garantisce l'estrazione di farina con maggiore profumo e sapore più intenso. Indicata per tutti gli impasti diretti e indiretti con medie e lunghe lievitazioni a temperatura controllata (frigorifero). Utilizzata in percentuale negli impasti garantisce un alto assorbimento e fragranze uniche.

Type "1" soft wheat flour with stone-ground flour milled with reduced stress effect on the grain. Slow, low-temperature milling ensures the extraction of flour with greater fragrance and more intense flavor. Suitable for all direct and indirect dough with medium and long leavening at controlled temperature (refrigerator). Used proportionally in the dough, it ensures high absorption and unique fragrances.

INFORMAZIONI | INFORMATION

W 380 ±20
P/L 0.80 ±0.10
PROTEINE / PROTEINS MIN 14% s.s

PACK



LA RUSTICA INTEGRALE

Rustica e fine
Rustic and fine

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).

Fine bran wholemeal soft wheat flour obtained from strong wheat milling. It is suitable for all direct and indirect dough where excellent elasticity and high-water absorption are required. It is also recommended for dough requiring leavening at controlled temperature (refrigerator).

INFORMAZIONI | INFORMATION

W 340 -10/+30
P/L 0.70 ±0.10
PROTEINE / PROTEINS MIN 14% s.s

PACK



PIZZA NAPOLETANA VERDE

Semplice e diretta
Simple and direct



Farina di tipo "00" per impasti alla napoletana semplici e diretti. Gli impasti raggiungono velocemente la migliore conformazione del glutine, si lasciano stendere e plasmare con facilità, reagiscono prontamente alla sollecitazione termica in cottura. È consigliata per impasti che devono essere utilizzati durante la giornata in cui vengono realizzati.

Type "00" flour for simple and direct Neapolitan dough. The dough quickly reaches the best gluten conformation, can be easily stretched and shaped and promptly reacts to thermal stress during baking. It is recommended for making dough that has to be used within the day they are made.

INFORMAZIONI | INFORMATION

W 280 -10/+20
P/L 0.60 ±0.10
PROTEINE / PROTEINS MIN 11.5% s.s

PACK



PIZZA NAPOLETANA ROSSA

Strutturata e resistente
Structured and resistant



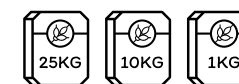
Farina di tipo "00" in grado di mantenere a lungo la struttura glutinica. Strutturata e resistente, per impasti alla napoletana a lunga maturazione, è bilanciata per favorire l'estensibilità della pasta rispetto alla tenacità.

Type "00" flour capable of maintaining the gluten structure over a long time. Structured and resistant, it is used to make Neapolitan long maturation dough, and it is balanced to enhance dough elasticity over toughness.

INFORMAZIONI | INFORMATION

W 310 -10/+20
P/L 0.60 ±0.10
PROTEINE / PROTEINS MIN 13% s.s

PACK



A person is shown pouring flour from a brown paper bag into a white container. In the foreground, there is a large pile of white flour on a light-colored surface. The background is a solid green color with a repeating pattern of the word "SPECIALTIES" in white, bold, sans-serif capital letters. The text is arranged in a grid-like fashion, with some letters overlapping.



GRANO FRANTO

 **Dolce e caratterizzante**
Sweet and distinctive

PACK



Miscela speciale semi integrale di quattro sfarinati di grano tenero: granello da macinazione a bassissima pressione, farina da macinazione progressiva gentile, farina fermentata naturalmente, farina maltata. È preferibile l'utilizzo parziale in miscelazione fino al 25% con altre farine per conferire caratteristiche uniche e inconfondibili: consistenza friabile dei frammenti del chicco di grano, fragranza aromatica, gusto dolce.

Special semi whole-wheat mix of four soft wheat flours: grain from very low pressure grinding, flour from gentle, progressive grinding, naturally fermented flour, malted flour. Partial use is preferable, mixed up to 25% with other flour to provide unique and unmistakable characteristics: crispy consistency of the fragments of wheat grains, aromatic fragrance and sweet flavor.

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Farina di GRANO tenero integrale 55%, farina di GRANO tenero tipo "0", farina di GRANO tenero maltato, lievito madre essiccato di FRUMENTO, farina di GRANO tenero essiccata, enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi), agenti di trattamento della farina: acido ascorbico.

Wholemeal soft WHEAT flour 55%, type "0" soft WHEAT flour, malted soft WHEAT flour, dried WHEAT sourdough, dried soft WHEAT flour, food enzymes (hemicellulase, amylase), flour treatment agent: ascorbic acid.



SPECIALITÀ | SPECIALTIES

NUCLEO PIZZA RUSTICA

 Ricco e saporito
Rich and tasty

PACK



Nucleo Pizza Rustica è utilizzabile in tutti i tipi di impasto. Si tratta di un concentrato di crusca e semi non termotrattati che arricchisce il bouquet aromatico ed è utilizzabile sia per la personalizzazione degli impasti di pizza sia come spolvero alternativo. È particolarmente indicato per impasti diretti a lunga lievitazione a temperatura controllata, in percentuali variabili da 5 al 15%.

Nucleo Pizza Rustica can be used in all types of dough. It is a concentrate of non-heat-treated seeds and bran that enriches the aromatic bouquet and can be used both for customizing pizza dough and as an alternative dusting flour. It is particularly suitable for long-leavening direct dough at controlled temperature (refrigerator), in a variable percentage from 5% to 15%.

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Miscela di semi 42% (semi di lino, semi di miglio decorticati, semi di SESAMO),
farinaccio di GRANO tenero, germe di GRANO 15%, tritello di GRANO tenero,
granella di SOIA.

Seed mix 42% (linseed, hulled millet seed, SESAME seed), soft WHEAT bran, WHEAT germ 15%, groat of soft WHEAT, SOY grains.



SPECIALITÀ | SPECIALTIES

PIZZA&TRADIZIONE ROMA

 **Crocante e leggera**
Crunchy and light

PACK



Pizza & Tradizione Roma è una miscela destinata alla produzione di impasti per pizza alla romana dalla consistenza croccante e leggera. 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). Aggiunto all'impasto come Nucleo, in percentuali variabili (10-50%), agisce come miglioratore delle performance, aumentando l'assorbimento d'acqua e l'alveolatura della pizza.

Pizza & Tradizione Roma is a mix for the production of Roman-Style pizza dough with crispy and light texture. Its particular composition (which includes Naturkraft sourdough) makes it particularly suitable for long leavening dough at controlled temperature (refrigerator). Added to the dough as Nucleo flour, in a variable percentage (10-50%), it works as performance enhancer, increasing water absorption and pizza alveolation.

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Farina di GRANO tenero tipo "0", farina di GRANO tenero essiccata, farina di SOIA, lievito madre essiccato di FRUMENTO, lievito disattivato, enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi), agenti di trattamento della farina: acido ascorbico.

Soft WHEAT flour type "0", dried WHEAT flour, SOY flour, dried WHEAT sourdough, deactivated yeast, food enzymes (hemicelluloses, amylase), flour treatment agents: ascorbic acid.

GLUTEN FREE

PACK



Uno speciale mix per pizza composto da materie prime naturalmente prive di glutine e latte. Grazie alla sua composizione permette di realizzare pizze senza glutine estremamente leggere e digeribili. La sua ricetta d'uso, semplice e intuitiva, garantisce risultati sempre eccellenti. Contiene sale.

A special mix for pizza made of naturally Gluten-free and milk-free raw materials. Thanks to its composition, it is possible to make extremely light and digestible gluten-free pizzas. Its simple and intuitive use always guarantees excellent results. It contains salt.

INGREDIENTI | INGREDIENTS

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

Corn starch, potato starch, vegetable fibers (psyllium, potato, pea, rice, flax, inulin), salt, flour of legumes (peas), sugar, millet flour, thickeners: hydroxypropyl methylcellulose, guar seed flour; flaxseed flour, rice flour, leavening agents: sodium pyrophosphate, sodium bicarbonate; natural flavors, dextrose.



ORIGINARIE ORIGINARIE ORIGINARIE ORIGINARIE ORIGINARIE ORIGINARIE ORIGINARIE ORIGINARIE ORIGINARIE ORIGINARIE NATIVE FLOURS



MORA

PACK



Farina integrale a granulometria fine privata dei difetti dei tegumenti (legnosità e sentore stantio), preserva tutto il buono del grano. Combina sapore intenso piacevolmente dolce con caratteristiche tecniche equilibrate per una lavorabilità tradizionale. Impiegata parzialmente in miscelazione con altre farine arricchisce di sapore l'impasto tradizionale, utilizzata in purezza, al 100% in impasti diretti o indiretti, permette di realizzare tutte le tipologie di pizza: tonda classica, napoletana, in pala.

Whole-wheat fine grain flour without the flaws of the teguments (woodiness and musty smell), which preserves all the good parts of wheat. It combines an intense delightful sweet flavour with balanced technical characteristics for traditional kneading. Used partially with other flours, it adds extra flavour to the traditional dough. Used on its own, 100% in direct or indirect dough, it makes it possible to make all kinds of pizza: classic round, Neapolitan, "in pala".

TABELLA NUTRIZIONALE | NUTRITIONAL TABLE (100 G)

VALORE ENERGETICO / CALORIES	331 kcal - 1400 kJoule
PROTEINE / PROTEINS	14 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	61 g
GRASSI / FAT	1.5 g
FIBRE / FIBRE	8.7 g

SEMINA

PACK



Farina di grano tenero tipo "2" ottenuta attraverso un processo di macinazione che conserva il germe vitale e le parti cruscali più nobili del chicco di 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).

This special kind of soft wheat flour type "2" obtained by a process that leaving intact 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).

INFORMAZIONI | IFORMATIONS

W	340 -10/+30
P/L	0.70 ±0.10
ASSORBIMENTO / ABSORPTION	58% MIN.

ORIGINARIE | NATIVE FLOURS



ORIGINARIE | NATIVE FLOURS



SEMOLE

SEMOLE



SEMOLINA

SEMOLINA

SEMOLA

 **Ruvida e croccante**
Rough and crunchy

Ottenuta dalla macinazione di grani duri selezionati, capace di ottimo assorbimento e tenuta. Particolarmente spigolosa e dalla colorazione dorata è indicata per pasta fresca estrusa a superficie ruvida.

Obtained from the milling of selected durum wheat, capable of excellent absorption and tightness. Particularly edgy and golden-colored, it is suitable for extruded fresh pasta with rough surface.

INFORMAZIONI | INFORMATION

PROTEINE / PROTEINS MIN 12% s.s.
GRANULOMETRIA / GRANULOMETRY > 300µ circa 55%

PACK



SEMOLA RIMACINATA

 **Rustica e di grande tenuta**
Rustic and firm

Semola Rimacinata di Grano Duro, ottenuta dalla macinazione di grani duri selezionati, capace di ottima estensibilità, assorbimento e tenuta. Dalla colorazione dorata, è indicata per la produzione di pasta estrusa e utilizzabile in aggiunta a tutti i tipi di impasti da pizza.

Durum wheat remilled Semolina, obtained from selected durum wheat milling, capable of excellent extensibility, absorption, and tightness. It has a golden color, it is suitable for the production of extruded pasta and can be used in addition to all kinds of pizza dough.

INFORMAZIONI | INFORMATION

PROTEINE / PROTEINS MIN 12% s.s.
GRANULOMETRIA / GRANULOMETRY > 180µ circa 17%

PACK



SEMOLE | SEMOLINA



SEMOLE | SEMOLINA



MISCELE MISCELE



MIXTURES MIXTURES

PIZZA TEGLIA

PACK



Miscela indicata nella produzione di pizza e focaccia in teglia particolarmente croccante e leggera.

La sua ricetta la rende specifica per brevi lievitazioni (2 ore circa). Ideale per la produzione di pizze e focacce molto soffici e gustose, nel pieno rispetto della tradizione.

A mix that is suitable for the production of particularly crunchy and light pan pizza and Focaccia.

Its composition allows a short leavening process (about 2 hours).

It is ideal for the production of very soft and tasty pizzas and Focaccia, fully respecting the tradition.

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Farina di GRANO tenero tipo "0", farina di SOIA, sale, destrosio, farina di GRANO tenero essiccata, lievito disattivato, farina di GRANO tenero maltato, enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi), agenti di trattamento della farina: acido ascorbico.

Soft WHEAT flour type "0", SOY flour, salt, dextrose, dried WHEAT flour, deactivated yeast, Malted soft WHEAT flour, food enzymes (hemicelluloses, amylases), flour treatment agents: ascorbic acid.

PIZZA TEGLIA INTEGRALE

PACK



Miscela con farina integrale indicata per la produzione di pizza e focaccia in teglia particolarmente croccante e rustica. La sua ricetta la rende specifica per brevi lievitazioni (2 ore circa). Ideale per la produzione di pizze e focacce molto soffici e ricche grazie alla presenza di farina Integrale, farina di mais e fiocchi di patata.

A mix with whole-wheat flour that is suitable for the production of particularly crunchy and rustic pan pizza and Focaccia. Its composition allows a short leavening process (about 2 hours). It is ideal for the production of very soft and rich pizzas and Focaccia, thanks to the presence of whole-wheat flour, cornmeal and potato flakes.

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Farina di GRANO tenero tipo "00", farina di GRANO tenero integrale, farina di mais, patate disidratate in fiocchi (patate disidratate 99%, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: difosfato disodico, antiossidanti: palmitato di ascorbico, spezie, conservanti: METABISOLFITO di sodio, aroma naturale, correttori di acidità: acido citrico), sale, farina di GRANO tenero essiccata, lievito disattivato, destrosio, farina di GRANO tenero maltato, enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi), agenti di trattamento della farina: acido ascorbico.

Soft WHEAT flour type "00", whole WHEAT flour, corn flour, dehydrated potato flakes (dehydrated potatoes 99%, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, stabilizers: disodium diphosphate, antioxidants: ascorbyl palmitate, spices, preservatives: sodium METABISULFITE, natural aroma, acidity regulators: citric acid) salt, dried WHEAT flour, deactivated yeast, dextrose, malted soft WHEAT flour, food enzymes (hemicelluloses, amylase), flour treatment agents: ascorbic acid.

MISCELE | MIXTURES



MISCELE | MIXTURES





CIABATTA ROMANA

PACK



Miscela destinata alla produzione di impasti per pizza “in pala alla romana”. È particolarmente indicata nelle lavorazioni dirette e indirette di impasti ad alta idratazione, garantendo 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 ideale negli impasti che necessitano di lunghe maturazioni a temperatura controllata (frigorifero).

It is a mixture developed for the production of Roman-style “in pala” pizza dough. It is particularly suitable for high hydration direct and indirect dough and guarantees extreme lightness and digestibility. With Ciabatta Romana, the dough develops a very alveolated crumb and a crispy crust, light on the palate. Its particular composition (which includes Naturkraft sourdough) makes it particularly suitable for long leavening dough at controlled temperature (refrigerator).

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 sourdough, powdered acerola juice (acerola, maltodextrine), food enzymes (amylase, emicellulase).

PIZZA SOIA

PACK



Una speciale miscela adatta alla produzione di tutti i tipi di pizza. Grazie all'elevata qualità delle materie prime, Pizza Soia garantisce un notevole assorbimento di acqua e permette di ottenere una pizza dal sapore tipico e ineguagliabile. Si consiglia l'utilizzo negli impasti a lunga lievitazione.

A special mix suitable for the production of all kinds of pizza. Thanks to the very high quality of raw materials, Pizza Soia guarantees high water absorption and makes it possible to obtain a pizza with a typical and unique flavor. It is recommended to use it in long leavening dough.

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Farina di GRANO tenero tipo “0”, miscela di SOIA 10% (farina di SOIA, semola di SOIA decorticata tostata).

Soft WHEAT flour type “0”, SOY mixture 10% (SOY flour, roasted hulled SOY semolina).

PIZZA DELIGHT

PACK



Una speciale miscela adatta alla produzione di tutti i tipi di pizza alla soia. La presenza della semola di grano duro e del germe vitale di grano conferisce alla pizza croccantezza e sapori in misura maggiore di una farina tradizionale. Si consiglia l'utilizzo negli impasti a lunga lievitazione.

A special mix suitable for the production of all kinds of soy pizza. The presence of durum wheat semolina and vital wheat germ adds more crispness and flavors to the pizza than a traditional flour. It is recommended to use in long leavening dough.

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Farina di GRANO tenero tipo “0”, farina di SOIA 8%, semola di GRANO duro rimacinata, semola di GRANO duro, germe di GRANO 1%, emulsionanti: lecitina di girasole.

Soft WHEAT flour type “0”, SOY flour 8%, durum WHEAT remilled semolina, durum WHEAT semolina, WHEAT germ 1%, emulsifiers: sunflower lecithin.

PIZZA&TRADIZIONE

PACK



Mix indicato per la produzione di impasti da pizza classica a lunga lievitazione. Garantisce la realizzazione di pizze particolarmente gustose, nel segno di un'antica tradizione. Consigliata per lunghe lievitazioni a temperatura controllata (frigorifero).

Mix suitable for the production of classic long-leavening pizza doughs. It guarantees the production of particularly tasty pizzas, according to the ancient tradition. It is recommended for long leavening processes at controlled temperature (refrigerator).

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Farina di GRANO tenero tipo “0”, semola di GRANO duro rimacinata, farina di SOIA, LATTE intero in polvere, GLUTINE di GRANO tenero, farina di GRANO tenero maltato.

Soft WHEAT flour type “0”, durum WHEAT remilled semolina, SOY flour, powdered whole MILK, soft WHEAT GLUTEN, malted soft WHEAT flour.





NON SOLO GRANO

PACK



Speciale mix multicereale senza semi, 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 seedless multi-cereal mix suitable for Classic pizza dough. The presence of Naturkraft sourdough allows to obtain a very digestible and light pizza with crumbly texture and rich and intense flavor. It is recommended to use it in long leavening dough at controlled temperature (refrigerator).

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 (farina di mais 99%, sale), lievito madre essiccato di FRUMENTO, farina di GRANO tenero maltato.

Soft WHEAT flour type 00, cereal flours 11.5% (hulled BARLEY flakes flour, whole OAT flakes flour, whole SPELT flour, RYE flour, corn flour), extruded crushed corn (corn flour 99%, salt) dried WHEAT sourdough, malted soft WHEAT flour.



LIEVITI
LIEVITILIEVITO
YEASTS

LEMADY

PACK



Miscela a base di pasta madre essiccata di frumento, indicata per impasti di pizza ad alta idratazione. Ideale per strutturare tutti i tipi di impasto per pizza, in particolare quelli in cui si ricerca una spiccata alveolatura, maggiore volume in cottura, lunga conservabilità dell'impasto e profumi e sapori esaltati.

A mixture made of dried wheat sourdough that is suitable for high hydration pizza dough. Ideal for giving structure to all types of pizza dough, particularly those in which a distinct alveolation, greater volume during baking, long dough shelf-life, and enhanced aromas and flavors are required.

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Pasta madre essiccata di FRUMENTO 91%, farina di GRANO tenero maltato, enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi), agenti di trattamento della farina: acido ascorbico. Può contenere tracce di: soia, uova, latte, semi di sesamo, lupini, senape.

Dried WHEAT sourdough 91%, malted soft WHEAT flour, food enzymes (hemicellulase, amylase), flour treatment agents: ascorbic acid.

May contain traces of: soy, egg, milk, sesame seeds, lupine, mustard

MODALITÀ DI UTILIZZO | HOW TO USE

- da 2 a 5 g/kg farina, per farine forti a idratazioni standard;
- oltre 10 g/kg farina, per farine a medio e basso tenore proteico, "semi-integrali" ed integrali e per impasti ad alta idratazione.

- from 2 to 5 g/kg of flour, for strong flours with standard hydration
- over 10 g/kg of flour, for low and medium protein content flour, "semi-whole-wheat" and whole-wheat flours and for high-hydration doughs.

LIEVITO SECCO ATTIVO

PACK



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

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

Active dry yeast suitable for all types of pizza dough.

Use by adding directly into flour during the first step of dough kneading.

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Lievito di birra (Saccharomyces Cerevisiae), emulsionante (sorbitano monostearato).

Brewer's yeast (Saccharomyces Cerevisiae), emulsifier (sorbitan monostearate).

MODALITÀ DI UTILIZZO | HOW TO USE

0,1% - 2% sulla farina utilizzata.

0,1% - 2% of the amount of flour.

LIEVITI | YEASTS



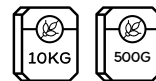
LIEVITI | YEASTS





NATURKRAFT PIZZA

PACK



Prodotto a base di speciale Lievito Madre essiccato in polvere, sviluppato in collaborazione con la Facoltà di Biologia e Genetica dell'Università di Parma. È realizzato con una tecnologia originale e innovativa che, attraverso l'essiccazione naturale del Lievito Madre fresco, garantisce un perfetto equilibrio fra lieviti e una selezione dei migliori ceppi batterici lattici. È consigliato in tutti i tipi di impasto. Non sostituisce il classico lievito di birra ma ne consente la riduzione delle percentuale in ricetta.

This product is made from special powdered dried sourdough, developed in collaboration with the Faculty of Biology and Genetics of the University of Parma. It is realized through an original and innovative technology that guarantees a perfect balance between yeast and the best bacterial lactic strains, due to the natural drying of the fresh sourdough. It is recommended for all types of dough. It does not replace classic brewer's yeast but allows for the reduction of the amount to be used in the recipe.

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Lievito madre essiccato di FRUMENTO, farina di GRANO tenero maltato. Può contenere tracce di: soia, uova, latte, semi di sesamo, senape.

*Dried WHEAT sourdough, malted soft WHEAT flour.
May contain traces of: soy, egg, milk, sesame seeds, mustard.*

MODALITÀ DI UTILIZZO | HOW TO USE

Dall'1% al 3% sulla farina.
From 1% to 3% of the amount of flour.

NATURKRAFT VERACE

PACK



Prodotto a base di speciale Lievito Madre essiccato in polvere, sviluppato in collaborazione con la Facoltà di Biologia e Genetica dell'Università di Parma. È realizzato con una tecnologia originale e innovativa che, attraverso l'essiccazione del Lievito Madre fresco, garantisce un perfetto equilibrio fra lieviti e una selezione dei migliori ceppi batterici lattici. È consigliato in tutti i tipi di impasto. Non sostituisce il classico lievito di birra ma ne consente la riduzione delle percentuale in ricetta. Questa tipologia di Naturkraft, certificato da Associazione Verace Pizza Napoletana, è particolarmente indicata per tutte le cotture in forno a legna ad alta temperatura (oltre i 380°C).

This product is made from special powdered dried sourdough, developed in collaboration with the Faculty of Biology and Genetics of the University of Parma. It is realized through an original and innovative technology that guarantees a perfect balance between yeast and the best bacterial lactic strains, due to the drying of the Fresh sourdough. It is recommended for all types of dough. It does not replace classic brewer's yeast but allows for the reduction of the amount to be used in the recipe. This type of Naturkraft has been certified by the Associazione Verace Pizza Napoletana, and it is specific for high-temperature wood-fired oven baking (over 380°C).

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Lievito madre essiccato di FRUMENTO, farina di GRANO tenero maltato, lievito disattivato. Può contenere tracce di: soia, uova, latte, semi di sesamo, senape.

*Dried WHEAT sourdough, malted soft WHEAT flour, deactivated yeast.
May contain traces of: soy, egg, milk, sesame seeds, mustard.*

MODALITÀ DI UTILIZZO | HOW TO USE

Dall'1% al 3% sulla farina.
From 1% to 3% of the amount of flour.



SPOLVERI SPOLVERI DUSTING FLOURS



SPOLVERINA PER PIZZA

PACK



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.

Durum wheat flour that is suitable for dusting the pizza counter thanks to its special characteristics and grain size. Compared to white flour, it has a less powdery texture, facilitates baking, increases crispness and gives more browning to the classic crust.

INFORMAZIONI | INFORMATION

PROTEINE / PROTEINS
CENERI / ASHES

MIN 12% s.s
MAX 1.6% s.s

SPOLVERI | DUSTING FLOURS





CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE CHEMICAL/PHYSICAL CHARACTERISTICS		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
UMIDITÀ / MOISTURE	15.5%	MAX
CENERI / ASHES	0.55% (s.s.)	MAX
PROTEINE / PROTEINS (NX 5.70)	10% (s.s.)	MIN
INDICE DI HAGBERG / HAGBERG INDEX (FN)	280"	MIN
ESTENSOGRAFO BRABENDER BRABENDER EXTENSOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
ENERGIA / ENERGY - 135'	70	± 15
RAPPORTO / RATIO - 135'	2.0	± 0.3
ALVEOGRAFO CHOPIN CHOPIN ALVEOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
W	200	-10 / +30
P/L	0.60	± 0.1
FARINOGRAFO BRABENDER BRABENDER FARINOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
ASSORBIMENTO / ABSORPTION	53%	MIN
STABILITÀ / STABILITY	3'	MIN

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE CHEMICAL/PHYSICAL CHARACTERISTICS		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
UMIDITÀ / MOISTURE	15.5%	MAX
CENERI / ASHES	0.55% (s.s.)	MAX
PROTEINE / PROTEINS (NX 5.70)	14% (s.s.)	MIN
INDICE DI HAGBERG / HAGBERG INDEX (FN)	280"	MIN
ESTENSOGRAFO BRABENDER BRABENDER EXTENSOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
ENERGIA / ENERGY - 135'	145	± 10
RAPPORTO / RATIO - 135'	1.8	± 0.3
ALVEOGRAFO CHOPIN CHOPIN ALVEOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
W	390	-10 / +30
P/L	0.60	± 0.1
FARINOGRAFO BRABENDER BRABENDER FARINOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE	TOLLERANZA / TOLERANCE
ASSORBIMENTO / ABSORPTION	58.5%	MIN
STABILITÀ / STABILITY	17'	MIN



CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE CHEMICAL/PHYSICAL CHARACTERISTICS		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
UMIDITÀ / MOISTURE	15.5%	MAX
CENERI / ASHES	0.55% (s.s.)	MAX
PROTEINE / PROTEINS (NX 5.70)	11% (s.s.)	MIN
ESTENSOGRAFO BRABENDER BRABENDER EXTENSOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
ENERGIA / ENERGY - 135'	95	± 10
RAPPORTO / RATIO - 135'	2.0	± 0.3
ALVEOGRAFO CHOPIN CHOPIN ALVEOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
W	250	-10 / +30
P/L	0.60	± 0.1
FARINOGRAFO BRABENDER BRABENDER FARINOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
ASSORBIMENTO / ABSORPTION	55%	MIN
STABILITÀ / STABILITY	8'	MIN

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE CHEMICAL/PHYSICAL CHARACTERISTICS		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
UMIDITÀ / MOISTURE	15.5%	MAX
CENERI / ASHES	0.55% (s.s.)	MAX
PROTEINE / PROTEINS (NX 5.70)	14.5% (s.s.)	MIN
INDICE DI HAGBERG / HAGBERG INDEX (FN)	280"	MIN
ESTENSOGRAFO BRABENDER BRABENDER EXTENSOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
ENERGIA / ENERGY - 135'	160	± 10
RAPPORTO / RATIO - 135'	1.8	± 0.3
ALVEOGRAFO CHOPIN CHOPIN ALVEOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE	TOLLERANZA / TOLERANCE
W	410	-10 / +30
P/L	0.60	± 0.1
FARINOGRAFO BRABENDER BRABENDER FARINOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
ASSORBIMENTO / ABSORPTION	60%	MIN
STABILITÀ / STABILITY	17'	MIN



CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE CHEMICAL/PHYSICAL CHARACTERISTICS		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
UMIDITÀ / MOISTURE	15.5%	MAX
CENERI / ASHES	0.55% (s.s.)	MAX
PROTEINE / PROTEINS (NX 5.70)	13% (s.s.)	MIN
ESTENSOGRAFO BRABENDER BRABENDER EXTENSOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
ENERGIA / ENERGY - 135'	125	± 15
RAPPORTO / RATIO - 135'	1.7	± 0.3
ALVEOGRAFO CHOPIN CHOPIN ALVEOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
W	330	-10 / +30
P/L	0.60	± 0.1
FARINOGRAFO BRABENDER BRABENDER FARINOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
ASSORBIMENTO / ABSORPTION	57%	MIN
STABILITÀ / STABILITY	13'	MIN

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE CHEMICAL/PHYSICAL CHARACTERISTICS		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
UMIDITÀ / MOISTURE	15.5%	MAX
CENERI / ASHES	0.36% (s.s.)	MAX
PROTEINE / PROTEINS (NX 5.70)	11.5% (s.s.)	MIN
ESTENSOGRAFO BRABENDER BRABENDER EXTENSOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
ENERGIA / ENERGY - 135'	125	± 15
RAPPORTO / RATIO - 135'	1.7	± 0.3
ALVEOGRAFO CHOPIN CHOPIN ALVEOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
W	330	-10 / +30
P/L	0.60	± 0.1
FARINOGRAFO BRABENDER BRABENDER FARINOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
ASSORBIMENTO / ABSORPTION	57%	MIN
STABILITÀ / STABILITY	13'	MIN





CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE CHEMICAL/PHYSICAL CHARACTERISTICS		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
UMIDITÀ / MOISTURE	15.5%	MAX
CENERI / ASHES	0.80% (s.s.)	MAX
PROTEINE / PROTEINS (NX 5.70)	14% (s.s.)	MIN
INDICE DI HAGBERG / HAGBERG INDEX (FN)	280"	MIN

ESTENSOGRAFO BRABENDER BRABENDER EXTENSOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
ENERGIA / ENERGY - 135'	120	± 15
RAPPORTO / RATIO - 135'	1.7	± 0.3

ALVEOGRAFO CHOPIN CHOPIN ALVEOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
W	380	± 20
P/L	0.80	± 0.1

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE CHEMICAL/PHYSICAL CHARACTERISTICS		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
UMIDITÀ / MOISTURE	15.5%	MAX
CENERI / ASHES	1.5% (s.s.)	± 0.2
PROTEINE / PROTEINS (NX 5.70)	14% (s.s.)	MIN
INDICE DI HAGBERG / HAGBERG INDEX (FN)	280"	MIN

ESTENSOGRAFO BRABENDER BRABENDER EXTENSOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
ENERGIA / ENERGY - 135'	80	± 15
RAPPORTO / RATIO - 135'	3.5	± 0.5

ALVEOGRAFO CHOPIN CHOPIN ALVEOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
W	300	± 20
P/L	0.90	± 0.1

FARINOGRAFO BRABENDER BRABENDER FARINOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE	TOLLERANZA / TOLERANCE
ASSORBIMENTO / ABSORPTION	60'	MIN
STABILITÀ / STABILITY	10'	MIN



CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE CHEMICAL/PHYSICAL CHARACTERISTICS		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
UMIDITÀ / MOISTURE	15.5%	MAX
CENERI / ASHES	1.5% (s.s.)	± 0.2
PROTEINE / PROTEINS (NX 5.70)	14% (s.s.)	MIN
INDICE DI HAGBERG / HAGBERG INDEX (FN)	280"	MIN

ESTENSOGRAFO BRABENDER BRABENDER EXTENSOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
ENERGIA / ENERGY - 135'	80	± 15
RAPPORTO / RATIO - 135'	3.5	± 0.5

ALVEOGRAFO CHOPIN CHOPIN ALVEOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
W	340	-10 / +30
P/L	0.70	± 0.1

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE CHEMICAL/PHYSICAL CHARACTERISTICS		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
UMIDITÀ / MOISTURE	15.5%	MAX
CENERI / ASHES	0.55% (s.s.)	MAX
PROTEINE / PROTEINS (NX 5.70)	11.5% (s.s.)	MIN
INDICE DI HAGBERG / HAGBERG INDEX (FN)	280"	MIN

ESTENSOGRAFO BRABENDER BRABENDER EXTENSOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
ENERGIA / ENERGY - 135'	105	± 10
RAPPORTO / RATIO - 135'	1.7	± 0.3

ALVEOGRAFO CHOPIN CHOPIN ALVEOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
W	280	-10 / +20
P/L	0.60	± 0.1

FARINOGRAFO BRABENDER BRABENDER FARINOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
ASSORBIMENTO / ABSORPTION	55%	MIN
STABILITÀ / STABILITY	8'	MIN



CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE CHEMICAL/PHYSICAL CHARACTERISTICS		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
UMIDITÀ / MOISTURE	15.5%	MAX
CENERI / ASHES	0.65% (s.s.)	MAX
PROTEINE / PROTEINS (NX 5.70)	12% (s.s.)	MIN
INDICE DI HAGBERG / HAGBERG INDEX (FN)	280"	MIN

ESTENSOGRAFO BRABENDER BRABENDER EXTENSOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
ENERGIA / ENERGY - 135'	95	± 10
RAPPORTO / RATIO - 135'	2.0	± 0.3

ALVEOGRAFO CHOPIN CHOPIN ALVEOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
W	250	± 20
P/L	0.70	± 0.1

FARINOGRAFO BRABENDER BRABENDER FARINOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
ASSORBIMENTO / ABSORPTION	55%	MIN
STABILITÀ / STABILITY	9'	MIN

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE CHEMICAL/PHYSICAL CHARACTERISTICS		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
UMIDITÀ / MOISTURE	15.5%	MAX
CENERI / ASHES	0.55% (s.s.)	MAX
PROTEINE / PROTEINS (NX 5.70)	13% (s.s.)	MIN
INDICE DI HAGBERG / HAGBERG INDEX (FN)	280"	MIN

ESTENSOGRAFO BRABENDER BRABENDER EXTENSOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
ENERGIA / ENERGY - 135'	120	± 10
RAPPORTO / RATIO - 135'	1.7	± 0.3

ALVEOGRAFO CHOPIN CHOPIN ALVEOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
W	310	-10 / +20
P/L	0.60	± 0.1

FARINOGRAFO BRABENDER BRABENDER FARINOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
ASSORBIMENTO / ABSORPTION	57%	MIN
STABILITÀ / STABILITY	13'	MIN





CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE CHEMICAL/PHYSICAL CHARACTERISTICS		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
UMIDITÀ / MOISTURE	15.5%	MAX
CENERI / ASHES	0.65% (s.s.)	MAX
PROTEINE / PROTEINS (NX 5.70)	12% (s.s.)	MIN
INDICE DI HAGBERG / HAGBERG INDEX (FN)	280"	MIN
ESTENSOGRAFO BRABENDER BRABENDER EXTENSOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
ENERGIA / ENERGY - 135'	120	MIN
RAPPORTO / RATIO - 135'	1.7	± 0.3
ALVEOGRAFO CHOPIN CHOPIN ALVEOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
P/L	0.60	± 0.1
FARINOGRAFO BRABENDER BRABENDER FARINOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
ASSORBIMENTO / ABSORPTION	55%	MIN
STABILITÀ / STABILITY	12'	MIN



CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE CHEMICAL/PHYSICAL CHARACTERISTICS		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
UMIDITÀ / MOISTURE	15.5%	MAX
CENERI / ASHES	0.90% (s.s.)	MAX
PROTEINE / PROTEINS (NX 5.70)	12% (s.s.)	MIN
ALVEOGRAFO CHOPIN CHOPIN ALVEOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	
W	200	
P/L	2.3	
FARINOGRAFO BRABENDER BRABENDER FARINOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
ASSORBIMENTO / ABSORPTION	54%	MIN
STABILITÀ / STABILITY	10'	MIN



CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE CHEMICAL/PHYSICAL CHARACTERISTICS		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
UMIDITÀ / MOISTURE	15.5%	MAX
CENERI / ASHES	0.90% (s.s.)	MAX
PROTEINE / PROTEINS (NX 5.70)	12% (s.s.)	MIN
ALVEOGRAFO CHOPIN CHOPIN ALVEOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	
W	200	
P/L	2.3	
FARINOGRAFO BRABENDER BRABENDER FARINOGRAPH		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
ASSORBIMENTO / ABSORPTION	63%	MIN
STABILITÀ / STABILITY	4'	MIN



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

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



Via Monte Nero n.111, Curtarolo (Padova)

Tel. +39.049.9624611

www.le5stagioni.it

export@agugiarofigna.com

5stagioni@agugiarofigna.com

