



550014
Пълнозърнесто брашно от мека пшеница
1 кг



550017
Брашно готов микс за пица 4H
1 кг



550010
Бяло брашно Манитоба от мека пшеница
1 кг



550026
Бяло брашно L'Italiana
1 кг



550003
Брашно 5 Stagioni Mix Gluten Free 1 кг

Историята на семействата Agugiaro & Figna е тясно преплетена с изкуството на фрезование на почвата от деветнадесети век и днешните стандарти, при които се наблюдава окончателна индустриализация на мелниците и стандартизация в производството на брашно. Компанията притежава три фабрики в Италия, тясно специализирани в конкретна производствена зона.

Нежно смилане на брашното

Биоразнообразие на продуктите





550006
Брашно Ciabatta Romana Mix
10 кг

Микс, изцяло разработен, за да улесни производството на тесто за пица „in pala alla romana“. Тази специална смес е особено подходяща за всички директни и индиректни теста. Придава изключителна лекота и усвояемост. Специфичният му състав, който включва естествен квас Naturcraft, го прави особено подходящ за тесто, което изисква дълго съзряване при контролирана температура (хладилник).

Максимална влажност 15,5%
Калории за 100г / 339
Протеини 13%
Мазнини 0,9 %

Брашно от твърда пшеница, подходящо за производство на екструдирани паста и използваем в допълнение към всички видове теста за пица.

Максимална влажност 15,5%
Протеини 12% w 200
Максимално пепелно съдържание 0,80%



550019
Брашно Semola Rimacinata
10 кг

Микс от твърда пшеница, подходящ за разточване на пица. В сравнение с брашното тип „00“, консистенцията му е по-малко прахообразна, повишава хрупкавостта и развива по-добър тъмен цвят на класическата кора.

Максимална влажност 15,5%
Протеини 12%
Максимално пепелно съдържание 1,6%



550005
Брашно Spolverina
10 кг

Пълнозърнесто фино брашно без недостатъците на тегументите (дървесност и миризма на плесен), което запазва всички добри съставки на пшеницата. Съчетава интензивен сладък вкус с балансирани технически характеристики за традиционно месене. Използва се частично с други брашна, добавя допълнителен вкус към традиционното тесто. Използвано самостоятелно, 100% в пряко или непряко тесто, дава възможност за приготвяне на пица Класик, Наполитана и Романа.

Калории: 331 kcal
Протеини: 14 g
Въглехидрати: 61 g
Мазнини: 1,5 g
Фибри: 8,7 g

Брашно от мека пшеница тип “00” със средно съдържание на протеини, подходящо за всички директни теста с ежедневно омесване, където се изисква добра еластичност. Може да се използва като брашно за „освежаване“ за индиректни теста, също предназначени за процес на зреене в контролирана температура (хладилник).

Влажност 15,5%
Протеини 11% - w 250
Максимално пепелно съдържание 0,55%



550033
Брашно "00" / Strengthened (Green)
10 кг



550028
Пълнозърнесто брашно Мора
10 кг



Брашно от мека пшеница тип „00“ със средно високо съдържание на протеини, подходящо за всички директни и индиректни теста за пица Napoletana. Това е специално брашно, разработено за неаполитански стил пица с висок борд и добра еластичност.

Максимална влажност 15,5 %
Протеини 13% - w 300
Максимално пепелно съдържание 0,55%

550009

Брашно "00" / Pizza Napoletana
25 кг

Меко пшенично брашно тип "00" с много високо съдържание на протеини, подходящо за всички индиректни теста с дълго време на зреене при контролирана температура, където особено е необходима еластична и устойчива глутенова мрежа. Отлично като освежаващо брашно за "майчиния квас".

Максимална влажност 15,5%
Протеини мин. 14,5% w 410
Минимално пепелно съдържание 0,55%



550029

Брашно "00" / Manitoba
10 кг

Брашно от мека пшеница тип „00“ със средно високо съдържание на протеини, подходящо за всички директни и индиректни теста за пица Napoletana. Това е специално брашно, разработено за неаполитански стил пица с висок борд и добра еластичност.

Максимална влажност 15,5 %
Протеини 13% - w 300
Максимално пепелно съдържание 0,55%



550007

Брашно "00" / Oro (Gold)
25 кг

Брашно от мека пшеница тип „00“ със средно високо съдържание на протеини, подходящо за всички директни и индиректни теста за пица Napoletana. Това е специално брашно, разработено за неаполитански стил пица с висок борд и добра еластичност.

Максимална влажност 15,5 %
Протеини 13% - w 300
Максимално пепелно съдържание 0,55%



550008

Брашно "00" / Superiore
25 кг



550001 / 550020
Naturkraft - Pizza
0,5 кг / 10 кг

ИЗСУШЕН КВАС НА ПРАХ ЗА ПИЦА
Получен от естествено изсушаване на пресен квас.
Препоръчва се при всички видове теста. Когато използвате Naturkraft е препоръчително да намалите количеството бирена мая в тестото с 20%.

Максимална влажност 12,5%
Протеини 14%
Максимално пепелно съдържание 1,50%

ЛИОФИЛИЗИРАНА БИРЕНА МАЯ
Определено количество от лиофилизираната бирена мая отговаря на двойно по-голямо количество прясна мая.

Съставки:
Бирена мая от дрожди от вида *Saccharomyces cerevisiae*,
емулгатор: Е 491 – сорбитан моностеарат
Да се съхранява на хладно, сухо и чисто място в оригиналната си опаковка.



550004
Мая Instant Brewer's Yeast
0,5 кг



550032
Мая Лемади
1 кг

Lemady гарантира образуването на обемна и хрупкава коричка. Lemady е смес на основата на изсушена пшенична закваска за пици. Тази закваска ви позволява да модифицирате структурата на всички видове тесто за пица, особено ако търсите тесто с много шупли. Тази закваска ще ви даде: увеличаване на обема по време на печене, по-дълъг срок на годност на тестото, подобрени вкусове и аромати. Изисква добавяне на бирена мая според обичайните дози, адаптирани към вашия протокол (Lemady НЕ замества маята, тя е допълнение).
Влага: максимум 10%.

Малцово меко пшенично брашно с висока диастатична мощност. Подобрява втасването. Благоприятства растежа на правилна и мека структура. Златна коричка. Gold Malt подчертава сладкия вкус на пшеницата.

Мултифилм плик 1 кг.



550034
Брашно FARIDEA Златен малц
1 кг