

Italiano

Mora



Farina Integrale da macinazione extra vergine

DESCRIZIONE

Farina integrale di grano tenero ottenuta da macinazione gentile a tutto corpo. Mantiene le frazioni esterne più nobili del chicco (farinaccio, tritello, cruschetto, germe di grano), a granulometria fine e dal sapore dolce, in modo da preservare l'autenticità originaria del grano.

UN UTILIZZO IN PIÙ

Mora è calibrata per essere utilizzata in purezza nella realizzazione di tutti i lievitati da forno (pizza, pane, grandi lievitati di pasticceria) e arricchisce di sapore croissant, pasta brioche, pasta sfoglia, cake, pane in cassetta, focaccia in teglia, panettone gastronomico, pasta fresca.

CARATTERISTICHE

Sostiene l'espansione in lievitazione favorendo una consistenza soffice. Caratterizza il sapore finale dei prodotti con note dolci di grano. Si differenzia dalle convenzionali farine integrali per leggerezza e per il suo retrogusto pulito.

METODO D'IMPIEGO

Mora va idratata lentamente e impastata con cura, permettendo alle fibre che contiene di ammorbidirsi e alla ricca maglia glutinica di formarsi e irrobustirsi. Va prestata attenzione nel bilanciare i liquidi di ricetta, richiesti in quantità maggiori rispetto alle farine raffinate.

10 KG PESO NETTO

Peso predeterminato meccanicamente

PRODOTTA IN UNO STABILIMENTO IN CUI SI UTILIZZANO LATTE, UOVA, SOJA, SEMI DI SESAMO E RISPETTIVI DERIVATI

CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE

Conservare preferibilmente in un luogo fresco, aerato e asciutto

SHELF LIFE

La vitalità degli elementi costituenti questa farina è garantita per 8 mesi

UMIDITÀ MASSIMA

15,5 % all'origine

PRODOTTA E CONFEZIONATA

Stabilimento di via Monte Nero, 111 - 35010 Curtarolo (PD) - Italia

PRODOTTO DESTINATO AD USO PROFESSIONALE

Ideata, testata e controllata dal centro R&D Agugiaro & Figna

AZIENDA CHE OPERA A GARANZIA DELLA QUALITÀ, DELL'AMBIENTE E DELLE PERSONE TRAMITE IMPIEGO VOLONTARIO DI: SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO ISO 9001/UNI EN ISO 9001 / ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI / CODICE ETICO SOTTOSCRITTO

Agugiaro & Figna Molini SpA Uffici di Collecchio (PR) | collecchio@agugiarofigna.com Tel. +39 0521 301701
Strada dei Notari, 25/27 Collecchio (PR) - Italia Uffici di Curtarolo (PD) | curtarolo@agugiarofigna.com Tel. +39 049 9624611

agugiarofigna.com



Mora

Whole-wheat flour from extra virgin grinding

DESCRIPTION

It is a wholemeal soft wheat flour made using a delicate, whole grain milling process. This keeps the outer, richer parts of the grain intact (middlings, groats, bran and wheat germ), producing a fine-grain flour with a sweet flavour, maintaining the wheat's original authenticity.

SOME MORE USE SUGGESTIONS

Mora, in its pure form, is suitable for making all types of leavened, oven-baked products (pizza, bread leavened pastries) and enhances the flavour of croissants, brioche dough, puff pastry, cakes, loaves of bread, tray-baked focaccia, panettone cake and fresh pasta.

CHARACTERISTICS

It supports expansion during rising, favouring a light, fluffy consistency, and brings sweet hints of wheat to the final flavour of the product. It stands out from traditional wholemeal flours thanks to its lightness and smooth aftertaste.

METHOD OF USE

Water should be added slowly to Mora and it should be kneaded carefully, allowing its fibres to soften and its rich gluten coating to take shape and become stronger. Care must be taken to ensure that liquids in the recipe are well-balanced, as greater quantities are needed compared to finer flours.

10 KG NET WEIGHT

Mechanically predetermined weight

PRODUCED IN A PLANT IN WHICH MILK, EGGS, SOYA AND SESAME SEEDS AND THEIR RESPECTIVE BY PRODUCTS ARE USED

STORAGE CONDITIONS

Best stored in a cool, well aired and dry place

SHELF LIFE

The vitality of the nutrients of this flour is guaranteed for 8 months

MAXIMUM HUMIDITY

15,5 % at origin

MADE AND PACKAGED IN THE PLANT OF

Via Monte Nero, 111- 35010 Curtarolo (PD) – Italy

PRODUCT DESTINED FOR PROFESSIONAL USE

Mora has been created, tried and tested by the Agugiaro & Figna R&D centre