

Since 1831



MILLED IN ITALY



• Líder na Itália •

# FARINHA ITALIANA 00

— A base para uma pizza excelente —

# O MOINHO AGUGIARO & FIGNA

O Moinho Agugiaro & Figna é o segundo maior da Itália em volume e o primeiro em qualidade e variedade de produtos.

O mérito tem explicação: a história das famílias Agugiaro & Figna está entrelaçada àquela da arte da moagem de grãos, desde 1800.

Durante todos esses anos, a empresa acompanhou a evolução do setor, e hoje tem cada etapa de seu processo de produção automatizada e certificada.

“A linha **Le 5 Stagioni** apresenta uma gama completa de produtos para pizzeria

Os laboratórios de pesquisa são equipados com instrumentos sofisticados, operados por especialistas. Tudo isso resulta em produtos inovadores e com rigoroso controle de qualidade.

“O Moinho Agugiaro & Figna já exporta para 25 países, e agora chega ao Brasil

Ela conta com farinhas específicas para cada tipo de pizza, das tradicionais às especiais. Na Itália, a Le 5 Stagioni é líder do setor, atestando assim o alto padrão de Agugiaro & Figna.

Os produtos Le 5 Stagioni já são exportados para 25 países, e agora chegam ao Brasil trazendo a qualidade e o diferencial que as pizzarias brasileiras precisavam.

O Brasil é o segundo maior consumidor de pizzas do mundo. A missão da Le 5 Stagioni é tornar o país o melhor produtor de pizzas.



# A FARINHA LE 5 STAGIONI

O Brasil é um dos maiores consumidores de pizza do mundo, e além de consumir, o brasileiro inovou. Sua criatividade incrementou o prato e deu novos gostos a essa conquistadora de paladares.

Mas tanta criatividade merece um pouco de tradição. As farinhas, ao contrário do que se pensa, não são todas iguais. Há uma farinha especial para cada massa, de diferente grau de elasticidade, tempo de fermentação e outras particularidades que rendem uma massa ideal para um prato em particular.



“A Farinha Italiana 00, da Le 5 Stagioni,  
é ideal para pizza porque:

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

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

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

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

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

A Farinha Le 5 Stagioni não só agregará à sua pizzaria a imagem de qualidade e inovação, mas será também o diferencial que ela precisa para sair na frente da concorrência.



# OS PRODUTOS

Qualidade e Inovação na arte da moagem de grãos



## MANITOBA

W 410 P/L 0,6

Uma farinha especialmente forte.

Feita com o trigo manitoba canadense, conhecido como o grão de trigo mais forte do mundo, a principal característica desta farinha é sua força. É uma farinha equilibrada, de alto valor proteico. A Manitoba é ideal para reforçar farinhas mais fracas.



## SUPERIORE

W 330 P/L 0,6

A farinha dos que apreciam e reconhecem a importância de cada etapa da preparação de uma massa.

Farinha equilibrada e forte, a Superiore está apta a longas fermentações (8-13 horas), e quanto maior o tempo de espera, melhor o resultado final. O longo tempo de descanso da massa a torna especial, de leveza e digeribilidade sem igual. A consequência é um cliente satisfeito com o sabor e ávido pelo sexto ou sétimo pedaço de pizza.



## NAPOLETANA

W 300 P/L 0,6

Homologada como ideal para a fabricação da verdadeira pizza napolitana.

A farinha Napoletana está em conformidade com os exigentes padrões de qualidade necessários para a produção da verdadeira pizza napolitana, de acordo com a "Associazione Verace Pizza Napoletana", sendo indicada para a produção da pizza napolitana tradicional. Ela é uma farinha equilibrada, de força médio-alta e particularmente flexível, que produz uma massa altamente leve e de fácil digestão.



## RINFORZATA

W 250 P/L 0,6

A farinha Rinforzata é ideal para quem busca velocidade na produção sem comprometer a qualidade da massa.

Ela é uma farinha bem prática, pois aceita um tempo mais curto de fermentação (2-6 horas). É equilibrada, de força médio-alta, e produz uma massa muito leve e de fácil digeribilidade. Por ser uma farinha resistente, pode também ser deixada na geladeira por mais de 24 horas, o que resultará em uma pizza ainda mais leve e rica em sabor, otimizará a produção e evitará desperdícios.



## NON SOLO GRANO

Pré mistura de 7 cereais: trigo, trigo integral, cevada, aveia, centeio, milho, malte.

Alia o sabor da verdadeira pizza italiana à funcionalidade dos produtos integrais.

Non solo Grano é um preparado para pizza integral, aos cereais. Sua massa terá todas as propriedades nutritivas de seis grãos: trigo, cevada, aveia, espelta, centeio e milho, em um único mix. Esta farinha é adequada para a produção de uma pizza de consistência crocante e sabor rico e intenso, com o aroma típico dos produtos enriquecidos com farinha de cereais.



## NATURKRAFT

## FERMENTO NATURAL

Naturkraft é fruto de uma tecnologia inovadora e original, capaz de produzir um fermento madre que doa à massa inúmeras qualidades:

- antecipa a maturação e fortalece a massa, prolongando a resistência à fermentação;
- facilita a abertura da massa;
- torna a massa mais tolerante às altas temperaturas e favorece uma excelente cocção;
- confere um dourado homogêneo sobre toda a superfície.

O resultado é uma pizza crocante e saborosa, mesmo depois de fria e de excelente digestão.



## NATURKRAFT NATURALMENTE VERACE

## FERMENTO NATURAL

Fermento madre desenvolvido em parceria com a "Associazione Verace Pizza Napoletana".

Para o desenvolvimento do Naturkraft Naturalmente Verace, Le 5 Stagioni e a Associazione Verace Pizza Napoletana selecionaram as melhores cepas de leveduras naturais para assegurar à massa as fragrâncias típicas do fermento mãe e as características da tradicional e verdadeira pizza napolitana.



## PASTA FRESCA

Teor de cinzas máximo 0,36%

Coloração perfeita e duradoura para a sua massa.

Farinha de trigo duplamente refinada e com baixo teor de cinzas, que resulta em uma massa com ótima coloração, leve e saborosa. A massa obtida com pasta Fresca pode ser armazenada na geladeira por mais tempo sem perder suas características organolépticas.

Ela é ideal para a produção de massas artesanais.



## CONHEÇA TAMBÉM A LINHA LE SINFONIE PARA PASTICCERIE

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



---

CONTATO

---

**Torre Vephia Com. de Alimentos Ltda.**

Rua Conde de Agrolongo, 482

Rio de Janeiro - RJ

cep. 21.020-170 tel. (21) 3151-3021

torrevephia@gmail.com

Para mais informações acesse o nosso site:

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

---

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

---