



Le farine di alta qualità Oro Fagioli sono il frutto di oltre cinquanta anni di sapienza molitoria, dove i valori della tradizione artigiana sono esaltati dalle più moderne e controllate tecniche di produzione.

Nello stabilimento di Magione i Molini Fagioli hanno allestito il nuovo centro tecnico arricchito da un laboratorio sperimentale per prodotti da forno, nel quale uno staff di professionisti del settore si affianca ai propri clienti per:

- garantire la migliore qualità delle farine;
- sviluppare e testare nuovi prodotti;
- dare assistenza ai propri clienti.

**ORO FAGIOLI**

Molini Fagioli srl Via della Pace, 2

06063 Magione - Perugia

tel. 075 8474401 fax 075 8472570



**ORO FAGIOLI**

FARINE DI ALTA QUALITÀ

Molini Fagioli srl  
Via della Pace, 2  
06063 Magione - Perugia  
tel. 075 8474401  
fax 075 8472570

# ORO FAGIOLI

Linea pasta fresca



## ØØ PASTA FRESCA



### Principali usi consigliati

Specificamente sviluppata per la produzione di pasta fresca, in particolare con l'aggiunta di uova. Farina con basso contenuto di ceneri. La pasta non diventa grigia e non scuoce facilmente.

### Modalità del trattamento

Ideale per la produzione di paste ripiene (ravioli, tortellini, etc...)

### Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità: max 15,5%  
Proteine: min 11,5%  
Ceneri: 00 max 0,36  
Glutine umido: min 29%

### Caratteristiche reologiche

Il contenuto particolarmente basso di ceneri mantiene la colorazione chiara della pasta.

### Confezione

Sacco da 25 Kg

## SEMOLA DI GRANO DURO



### Principali usi consigliati

Prodotta con grani selezionati, capace di ottima estensibilità, assorbimento e tenuta. Particolarmente spigolosa e dalla colorazione dorata è quindi indicata per la produzione di pasta estrusa e utilizzabile in aggiunta a tutti i tipi di impasti da pizza.

### Modalità del trattamento

Ideale per la produzione di pasta lunga (fettuccine, tagliatelle, etc...)

### Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità: max 15,5%  
Ceneri: max 0,80  
Sostanze azotate: min 12,5%  
Quantità glutine secco: min 11%  
Glutine Umido: min 29,2%

### Caratteristiche reologiche

Farinografo Brabender:  
Assorbimento Min 53,5%  
Stabilità min 14'

### Confezione

Sacco da 25 Kg