



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 pizzeria

W 380 – 400  
ββ/LL – (lunga lievitazione)



**Principali usi consigliati**  
Adatta per le pizzerie dove si preparano gli impasti 1 - 2 volte alla settimana, gestendo la maturazione delle palline con il frigorifero.

**Tipi di lavorazione**  
Ideale nella preparazione delle palline che maturano nel frigorifero a 4-6°C. per almeno 24 ore e più; miglior risultato da 48 a 72 ore.

**Caratteristiche chimico-fisiche**  
Umidità: max 15,5%  
Ceneri ss: max 0,55%  
Proteine: min 14,5%  
Glutine secco: min 12%

**Caratteristiche reologiche**  
Alveogramma Chopin:  
W 380 - 400 - P/L 0,40 - 0,60  
Stabilità farinografica  
Brabender: 16' - 20'  
Falling Number Hagberg: min 300"

**Confezione**  
Sacco da 10 kg e 25 kg

W 320 – 340  
ββ/ML – (media lievitazione)



**Principali usi consigliati**  
Per le pizzerie che usano il frigorifero per il giorno seguente e per quelle che praticano la lievitazione a temperatura ambiente 6-12 ore.

**Tipi di lavorazione**  
Ideale nella preparazione delle palline che maturano nel frigorifero a 4-6°C. per almeno 24-48 ore max. e temperatura ambiente per 6-12 ore.

**Caratteristiche chimico-fisiche**  
Umidità: max 15,5%  
Ceneri ss: max 0,55%  
Proteine: min 14%  
Glutine secco: min 11,5%

**Caratteristiche reologiche**  
Alveogramma Chopin:  
W 320 - 340 - P/L 0,40 - 0,60  
Stabilità farinografica  
Brabender: 12' - 16'  
Falling Number Hagberg: min 300"

**Confezione**  
Sacco da 10 kg e 25 kg

W 240 – 260  
ββ/D – (impasto diretto)



**Principali usi consigliati**  
Particolarmente adatta per la pizza di giornata. Impasto realizzato nel primo pomeriggio per la sera.

**Tipi di lavorazione**  
Ideale nella preparazione delle palline che maturano 5-8 ore a temperatura ambiente prima della stesura della pasta.

**Caratteristiche chimico-fisiche**  
Umidità: max 15,5%  
Ceneri ss: max 0,55%  
Proteine: 12% - 13%  
Glutine secco: 9% - 10%

**Caratteristiche reologiche**  
Alveogramma Chopin:  
W 240 - 260 - P/L 0,40 - 0,60  
Stabilità farinografica  
Brabender: min 8'  
Falling Number Hagberg: min 280"

**Confezione**  
Sacco da 10 kg e 25 kg

W 180 – 200  
ββ/B – (base)



**Principali usi consigliati**  
Per la pizza di giornata. Impasto realizzato qualche ora prima della stesura.

**Tipi di lavorazione**  
Ideale nella preparazione delle palline che maturano 2-4 ore a temperatura ambiente prima della stesura della pasta.

**Caratteristiche chimico-fisiche**  
Umidità: max 15,5%  
Ceneri ss: max 0,55%  
Proteine: 11% - 12%  
Glutine secco: 8% - 9%

**Caratteristiche reologiche**  
Alveogramma Chopin:  
W 180 - 200 - P/L 0,40 - 0,60  
Stabilità farinografica  
Brabender: 6' - 8'  
Falling Number Hagberg: min 280"

**Confezione**  
Sacco da 10 kg e 25 kg

W 300 – PIZZA NAPOLETANA  
(impasti diretti)



**Principali usi consigliati**  
Farina speciale particolarmente elastica per la produzione della tradizionale pizza napoletana.

**Tipi di lavorazione**  
Farina per impasti diretti, con medie e lunghe lievitazioni.

**Caratteristiche chimico-fisiche**  
Umidità: max 15,5%  
Proteine: min 11,5%  
Ceneri: 00 max 0,55  
Glutine umido: min 28%

**Caratteristiche reologiche**  
Alveografo Chopin:  
W 300 - Tolleranza: -10/+20  
P/L 0,60 - Tolleranza: +-0,10  
Farinografo Brabender:  
Assorbimento min 55%  
Stabilità min 10'

**Confezione**  
Sacco da 25 kg

AIUTO PIZZA



**Principali usi consigliati**  
È adatta per spolverare il banco della pizza perchè non fa polvere ed è in grado di non appiccicare e rendere la pizza più fragrante e dorata.

**Apporta quindi i seguenti vantaggi:**  
- non fa polvere  
- non fa appiccicare l'impasto della pizza sul banco di lavoro  
- rende la pizza più fragrante  
- consente una maggiore doratura del bordo della pizza  
- non brucia durante la cottura

**Confezione**  
Sacco da 10 kg