

AN
TI
Q
UA

PREGIATA FARINA MACINATA A PIETRA

ANTIQUA

PREGIATA FARINA MACINATA A PIETRA

**Buona per tutti,
ideale per i professionisti.**

Antiqua è una farina macinata a pietra e quindi non raffinata: i chicchi di grano vengono infatti macinati in un unico passaggio, per mantenerne inalterate tutte le proprietà organolettiche e nutrizionali.

Si distingue per il profumo intenso e per il colore ambrato dovuti alla presenza di tegumenti crusca e germe al naturale nella farina. Per questo motivo, rispetto a una farina 00, è fonte di fibre, di proteine e conferisce un minor apporto di carboidrati.

Pregiata perchè

100%

**Grani Italiani
Naturale
Macinata a Pietra
Filiera certificata**



A KM Ø

Farina a filiera corta certificata fino al campo, ottenuta da grani piemontesi selezionati e raccolti entro cinquanta chilometri dal mulino.



A RESIDUO Ø

Proveniente da terreni lontani da fonti di inquinamento e coltivati con il metodo della lotta integrata, nel rispetto della salute e dell'ambiente.



EQUA

Frutto del lavoro di oltre 40 agricoltori riuniti in un unico consorzio di garanzia e retribuiti con prezzi superiori a quelli di mercato.



SOSTENIBILE

Macinata a pietra utilizzando solo energia solare prodotta attraverso pannelli fotovoltaici installati nel mulino.



SICURA E CONTROLLATA

Prodotta macinando solo chicchi perfetti, selezionati elettronicamente e in seguito decorticati, quindi totalmente 'puliti'.



COMPLETA

Grazie alla macinazione a pietra la farina contiene tutte le parti del chicco di frumento, compreso il prezioso germe al naturale.

Tipo 1

La più chiara delle farine macinate a pietra, versatile e facile da utilizzare. Contiene tutto il nucleo farinoso del chicco di grano, comprese le parti più esterne e vicine alla crusca che la rendono caratteristica.



DEBOLE

25 kg

W:	180-200
Proteine:	12% min
Stabilità:	5 minuti $\pm$ 1
Assorbimento:	50% min 58% max



MEDIA

25 kg, 10 kg, 1 kg

W:	280-300
Proteine:	13% min
Stabilità:	10 minuti $\pm$ 1
Assorbimento:	55% min 80% max



FORTE

25 kg, 10 kg

W:	380-400
Proteine:	14% min
Stabilità:	15 minuti $\pm$ 1
Assorbimento:	60% min 90% max

Tipo 2

Conosciuta anche come semi-integrale, oltre al nucleo farinoso del chicco contiene le frazioni più fini della crusca e del germe, che ne determinano il colore scuro e uniforme.



DEBOLE

25 kg

W:	180-200
Proteine:	12,5% min
Stabilità:	5 minuti $\pm$ 1
Assorbimento:	52% min 58% max



MEDIA

25 kg, 10 kg, 1 kg

W:	280-300
Proteine:	13,5% min
Stabilità:	10 minuti $\pm$ 1
Assorbimento:	58% min 85% max



FORTE

25 kg, 10 kg

W:	380-400
Proteine:	14,5% min
Stabilità:	15 minuti $\pm$ 1
Assorbimento:	62% min 95% max

Integrale

La vera farina integrale, ottenuta dalla semplice macinazione del chicco intero e non setacciata, mantiene inalterate tutte le naturali proprietà del grano.



DEBOLE

25 kg

W:	180-200
Proteine:	13% min
Stabilità:	5 minuti ± 1
Assorbimento:	58% min 63% max



MEDIA

25 kg, 10 kg, 1 kg

W:	280-300
Proteine:	14% min
Stabilità:	10 minuti ± 1
Assorbimento:	60% min 80% max



FORTE

25 kg, 10 kg

W:	380-400
Proteine:	15% min
Stabilità:	15 minuti ± 1
Assorbimento:	62% min 90% max

Cereali

Composta da una base di farina Antiqua Tipo 2 e arricchita da farina di segale integrale, soia in granella, semi di sesamo, fiocchi d'avena, semi di lino, farina di mais, semi di miglio e fiocchi d'orzo.



MEDIA

25 kg, 10 kg, 1 kg

W:	280-300
Proteine:	16,1% min
Stabilità:	10 minuti ± 1
Assorbimento:	60% min 80% max

UTILIZZI CONSIGLIATI

Grazie alla gamma Antiqua trovi la farina giusta per ogni lavorazione.

/ Debole /

Farine adatte a rinfreschi e impasti diretti con lievito madre o di birra a breve lievitazione. Ideali per la preparazione di grissini, biscotti e frolle.

/ Media /

Farine facilmente utilizzabili in tutte le preparazioni di pane e pizza a media lievitazione, pasta fresca e dolci lievitati.

/ Forte /

Farine ideali per la preparazione di bighe, impasti a lunga lievitazione e maturazione a temperatura controllata. Ideali per grandi lieviti di panetteria e pasticceria.

ANTIQUA CEREALI

Selezione per pizza

Antiqua Cereali per Pizza è la nuova farina speciale per pizze multicereali tonde e in pala sempre leggere, croccanti ed alveolate.

CARATTERISTICHE

- Fonte di fibre
- / Utilizzabile al 100% senza miscelarla ad altra farina
- / Alta capacità di Idratazione, fino all'80%
- / Ottima lavorabilità ed estensibilità dell'impasto
- / Perfetta tenuta in lievitazione
- / Facile stesura a mano, senza strappi e rotture
- / Adatta per cottura in forno elettrico, a legna o a gas



FORMATI

10kg

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 2 macinata a pietra, semi interi 6% (sesamo, lino, girasole e miglio in proporzioni variabili), farina di mais, germe di grano, farina di cereali maltati tostati.

Per ottenere i migliori risultati segui le ricette professionali Antiqua Bongiovanni.

La filiera certificata dei grani 100% piemontesi Antiqua e l'attenta lavorazione di Bongiovanni garantiscono la qualità di un prodotto unico e caratteristico, facilmente lavorabile e ideale per distiguersi in pizzeria con una proposta contemporanea, naturale, sana e buona.

Buona per tutti

Il piacere delle cose fatte in casa nasce da un senso di genuinità e dalla voglia di realizzare prodotti sani: la linea Antiqua da 1 kg è la risposta di Bongiovanni alle esigenze del consumatore di oggi, curioso e amante dei veri sapori autentici. Antiqua è una linea capace di riportare tra le mura domestiche il profumo e il colore del grano, il valore delle fibre, il piacere di un gusto autentico e non omologato.



Tipo 1

W: 300 circa
1 kg



Tipo 2

W: 300 circa
1 kg



Integrale

W: 300 circa
1 kg



Cereali

W: 300 circa
1 kg

Impreziosisci il tuo locale con il nostro espositore e offri un servizio in più ai tuoi clienti, dandogli la possibilità di acquistare le farine Antiqua da 1 kg.



Ideale per i professionisti



RESE ECCELLENTI

Antiqua ha una resa eccellente grazie alla maggiore capacità di assorbimento dei liquidi, che la rende perfetta anche per impasti ad alta idratazione.



ADATTA A LUNGHE FERMENTAZIONI

È una farina equilibrata e con un'ottima stabilità, perfetta per lavorazioni che richiedono una lunga maturazione sia a temperatura ambiente che in frigorifero.



RICCA DI SALI MINERALI

Contiene più Sali minerali, che insieme al germe vitale donano maggiore sapidità e aromi al prodotto finito, consentendo di utilizzare fino al 50% di sale in meno nell'impasto.



ALTA CAPACITÀ FERMENTATIVA

Esprime il massimo delle sue potenzialità quando impastata con lievito madre, ma per sua natura, Antiqua assicura lo sviluppo di aromi e profumi con qualunque tipo di lavorazione.



Antiqua Madre

Valida alternativa all'uso del lievito madre, Antiqua Madre è un lievito naturale in polvere ottenuto dall'essiccazione del terzo rinfresco di un impasto a base di Antiqua Tipo 1. Utilizzato al 4% in ricetta, conferisce acidità all'impasto, assicurando maggiore stabilità in lievitazione, migliore sviluppo del prodotto finito, più aromi e una fragranza più duratura.



**MOLINI
BONGIOVANNI SPA**
sostiene
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER LA RICERCA SUL CANCRO



TRACCIABILITÀ DELLE FILIERE
AGROALIMENTARI
UNI EN ISO 22005:2008
CERTIFICATO N° IT 17/0533, commessa n°
IT/CT20130740.

SISTEMA DI PALLETTIZZAZIONE

1 kg

Pedana da 4,32 quintali
(36 scatole contenenti
12 pacchetti da 1 kg l'una),
base 9 scatole,
misura bancale: 80x120

10 kg

Pedana da 7,5 quintali
(75 sacchi da 10 kg),
base 7 sacchi,
misura bancale: 80x120

25 kg

Pedana da 12,5 quintali
(50 sacchi da 25 kg),
base 5 sacchi,
misura bancale: 80x120

25 kg

Pedana da 10 quintali
(40 sacchi da 25 kg),
base 4 sacchi,
misura bancale: 80x120



ANTIQUA

BONGIOVANNITORINO.IT
ANTIQUAFARINA.IT

 /bongiovannitorino  /antiqua_farina

MOLINI BONGIOVANNI SPA
Sede e Stabilimento di Produzione:
VIA VOLTA, 9 - 10020 CAMBIANO (TO) ITALIA
T. +39 011 944 22 92 / +39 011 944 22 93

antiqua@bongiovannitorino.it
