



AGUGIARO & FIGNA

S.P.A.

阿穀法那集團 - 來自義大利超過七世紀的堅持

擁有七世紀歷史的義大利集團
為披薩、麵包、甜點、義大利麵麵粉的第一品牌





AGUGIARO & FIGNA

S.P.A.

阿穀法那集團 - 來自義大利超過七世紀的堅持

阿穀法那集團最早的歷史可追溯到七個世紀之前，是義大利最大的麵粉生產及加工企業，嚴選最珍貴優質的小麥，打造出多個麵粉品牌，專業分工生產各種用途的麵粉、預拌粉、發酵粉、凍藏發酵過的半成品等，其產品市佔率高達七成，是許多工廠、連鎖商店、烘焙師傅愛用的頂級老牌麵粉品牌。

A&F

阿及法
家用小包裝



第5季

披薩、義大利麵專用粉



那新法

甜點、蛋糕、麵包特定粉



SEMILAVORATI PER PANIFICAZIONI

麥克98

麵粉改良劑



滿足各種烘焙及餐飲需求
以用途區分產品品項
讓人們便於選擇正確的麵粉



Since 1831



LA PASSIONE PER LA PIZZA

“第五季”創立已有150多年，嚴選最珍貴的小麥，以其老道的生產經驗，為麵粉領域的烘焙專家們提供多種產品的解決方案。其研發成果驚人，包括：發酵時間超長的麵粉、直接加入麵團的麵粉、用不同穀物製作的麵粉、不含穀蛋白的麵粉、啤酒酵母粉、天然自發麵粉等，並不斷推陳出新，得到業界一致認可和好評。



PIZZA NAPOLETANA 拿坡里披薩麵粉(5號粉)

嚴選未發芽軟小麥，剔除雜質、精心研磨而成，麵團有彈性，充分保證了麵粉餅皮的口感。
本品屬於高筋麵粉，用於製作拿坡里披薩。

溼度 15.5%	粉粒細致度 00	發酵時間
蛋白質 11.5%	筋質 W 300	2-5°C : 12小時
灰分 0.55%	吸水率 53%	常溫 : 7-8小時

原產地：義大利
包裝規格：25kg



RINFORZATO 活性小麥麵粉(披薩速酵粉)

本品屬於中筋麵粉，適用於製作傳統披薩及托盤披薩。

溼度 15.5%	粉粒細致度 00	發酵時間
蛋白質 11%	筋質 W 250	2-5°C : 6小時
灰分 0.55%	吸水率 54%	常溫 : 4小時

原產地：義大利
包裝規格：25kg



ORO 黃金歐羅(披薩長酵粉)

具有高蛋白質含量，成熟時間長，其中需要優異的彈性。適用於製作披薩、可頌、PALA等。
推薦用於在受控溫度下發酵的麵團（冰箱）。

溼度 15.5%	粉粒細致度 00	發酵時間
蛋白質 14%	筋質 W 390	2-5°C : 12-24 H
灰分 0.55%	吸水率 60%	常溫 : 8-12 H

原產地：義大利
包裝規格：25kg



PASTA FRESCA 義大利麵鮮作粉

通過創新研磨工序製成，適用於製作新鮮手工麵條。本品不需要發酵過程也可以保持麵條的質地和色澤。亦可做為熟粉鋪底使用。

溼度 15.5%	粉粒細致度 00
蛋白質 11.5%	
灰分 0.36%	

原產地：義大利
包裝規格：25kg



SEMOLA RIMACINATA 再研磨杜蘭小麥麵粉

杜蘭小麥的胚乳多次研磨，具有優異的延伸性、吸收性及表現性，偏金黃色，推薦用於製作義大利麵條，並可用於各種披薩以及做為熟粉鋪底使用。

溼度 15.5%	筋質 W 200
蛋白質 12%	吸水率 58%
灰分 0.8%	

原產地：義大利
包裝規格：25kg



NATURKRAFT PIZZA 天然酵母粉

將發酵酵母和麵粉揉和在一起，經過多次發酵，再乾燥處理而製成的天然酵母粉，可加速成熟過程、麵團更耐高溫，所做出的披薩更加薄脆美味。

溼度 12.5%	
蛋白質 14%	
灰分 1.5%	

原產地：義大利
包裝規格：0.5kg

備註
麵粉與發酵粉的比例
為1:0.02
另有速酵粉，歡迎洽
詢。



GLUTEN FREE 無麩質粉

由天然原料特製而成，無牛奶及麩質成份，簡單直觀的配方保證出色的成果，能生產極輕和易消化的無麩質比薩餅。

原產地：義大利
包裝規格：1kg



MACINATA A PIETRA 石碾磨純麥穀香麵粉

使用花崗岩磨石磨碎，它的緩慢和低溫研磨保證了麵粉的提取，具有更好的風味和更強烈的味道。適用於直接和間接麵團，中等和長發酵溫度控制(冰箱)

溼度 15.5%	粉粒細致度 1
蛋白質 13%	筋質 W 300
灰分 0.8%	吸水率 60%

原產地：義大利
包裝規格：25kg

Le Sinfonie

“那新法”系列產品被設計成七種項目的高品質小麥粉，以及六種半成品產品，旨在確保在任何時候都能有出色的成果，並滿足烘焙製作相關行業的所有需求。



麵粉 / Lievitati

蛋白質 14% · 筋質 W400
Pandoro 潘多酪麵包(黃金麵包)
Focaccia 佛卡夏
Veneziana 傳統義式蛋糕(聖誕節用)
Panettone 托尼甜麵包(聖誕節用)
Nadalin 義式甜麵包



麵粉 / Croissant

蛋白質 13.5% · 筋質 W340
Brioche salty and sweet 奶油鹹味蛋捲
Croissant 可頌 / 牛角麵包
Pan-brioche 布里歐麵包
Bigne (Sof) 軟式泡芙



麵粉 / Pan di Spagna

蛋白質 11% · 筋質 W230
Italian Sponge cake 義大利海綿蛋糕
Japanese Sponge cake 日式海綿蛋糕
Wedding cake base 婚禮基底蛋糕
Roll base cake 蛋糕捲
Bigne 泡芙



麵粉 / Biscotteria

蛋白質 10% · 筋質 W140
建議用於餅乾和乾烤產品
Butter bread finger 奶油手指麵包
Lingue di Gatto 義大利特色甜點
Cantucci 義大利杏仁脆餅
Baci di dama 淑女之吻(義式點心)
Pasta frolla 酥皮點心
Bigne (cruncy) 酥脆泡芙



麵粉 / Manitoba

蛋白質 14.5% · 筋質 W410
Panettone 托尼甜麵包(聖誕節用)
Easter colomba 復活節鴿形蛋糕



麵粉 / Sotto Zero

蛋白質 13.5% · 筋質 W390
Frozen croissant 冷凍可頌 / 牛角麵包
Frozen panettone 冷凍托尼甜麵包(聖誕節用)
Frozen brioche 冷凍布里歐麵包
Frozen bigne 冷凍泡芙

還有更多麵粉等原物料產品及詳細資料，歡迎洽詢佳敏企業

CARBING
佳敏企業

台北公司：台北市南港路三段50巷2號B1
台中公司：台中市北區五權路375號7樓
高雄公司：高雄市前金區新田路299號

<http://www.carbing.com.tw>
<http://sanremo.carbing.com.tw>

02-27837689
04-22066338
07-2517371

官網Official site
佳敏企業有限公司



@carbing.tw
佳敏企業有限公司



官方帳號：
佳敏企業有限公司



訂貨、維修、客服專線