

# AGRIGAL CATALOGO PRODOTTI



alla ricerca dei sapori di un tempo...



07-2022

STAMPATO SU CARTA RICICLATA

# GALLETTE AL MAIS SPINATO

## INGREDIENTI

- 99% mais spinato
- 1% sale

## FORMATI DISPONIBILI

12 confezioni da 90 g

## CONSERVAZIONE

1 anno



## VALORI NUTRIZIONALI

**Valore energetico** 379 Kcal - **Grassi** 2,3 g, di cui saturi 0,6 g - **Carboidrati** 82,3 g, di cui zuccheri 0,4 g  
**Fibre** 5,3 g - **Proteine** 8,6 g - **Sale** 0,1 g

## LA BONTÀ DELLA TRADIZIONE

Abbiamo cercato le nostre origini agricole, e le abbiamo riscoperte nell'amore per i sapori di una volta: biologici, ottenuti con lavorazioni artigianali e inconfondibili, come il gusto del mais spinato di Gandino dal 1632.



# GALLETTE AI MAIS ANTICHI

## INGREDIENTI

- 99% mais spinato
- 1% sale

## FORMATI DISPONIBILI

12 confezioni da 90 g

## CONSERVAZIONE

1 anno



## VALORI NUTRIZIONALI

**Valore energetico** 379 Kcal - **Grassi** 2,3 g, di cui saturi 0,6 g - **Carboidrati** 82,3 g, di cui zuccheri 0,4 g  
**Fibre** 5,3 g - **Proteine** 8,6 g - **Sale** 0,1 g



## UN GUSTO ANTICO

Scegliamo di recuperare le varietà di mais "antiche", quelle coltivate un tempo e ora abbandonate. Perché hanno il gusto inconfondibile del mais del nostro territorio, più buono, più sano, più sostenibile.





# GALLETTE TARAGNA

## INGREDIENTI

- 80% mais
- 19% grano saraceno
- 1% sale

## FORMATI DISPONIBILI

12 confezioni da 90 g

## CONSERVAZIONE

1 anno



## VALORI NUTRIZIONALI

**Valore energetico** 379 Kcal - **Grassi** 2,3 g, di cui saturi 0,6 g - **Carboidrati** 82,6 g, di cui zuccheri 0,6 g  
**Fibre** 5,6 g - **Proteine** 8,2 g - **Sale** 0,1 g

## IL SAPORE DELLE VALLI

Quando scegliamo la miscela di granelle per le nostre gallette ci ispiriamo ai sapori tipici delle nostre valli: quelli di quando eravamo bambini, quelli che abbiamo portato in tavola da sempre.



# GALLETTE AL SARACENO

## INGREDIENTI

- 60% grano saraceno
- 39% riso
- 1% sale

## FORMATI DISPONIBILI

12 confezioni da 90 g

## CONSERVAZIONE

1 anno



## VALORI NUTRIZIONALI

Valore energetico 375 Kcal - Grassi 3,1 g, di cui saturi 0,6 g - Carboidrati 73 g, di cui zuccheri 1,5 g  
Fibre 5,4 g - Proteine 11 g - Sale 0,1 g

## UNA VARIETÀ UNICA

Un sapore intenso, un aroma inconfondibile, un gusto incredibilmente salutare. Il grano saraceno ha origini antiche ed è ampiamente diffuso nella cucina tradizionale lombarda, perché ricco di fibre e sali minerali.



# GALLETTE ALLA CURCUMA

## INGREDIENTI

- 96% GRANO DURO Timilia
- 2% olio extravergine d'oliva
- 1% curcuma
- 1% sale

## FORMATI DISPONIBILI

12 confezioni da 90 g

## CONSERVAZIONE

1 anno



## VALORI NUTRIZIONALI

**Valore energetico** 349 Kcal - **Grassi** 2,1 g, di cui saturi 0,4 g - **Carboidrati** 75 g, di cui zuccheri 1,9 g  
**Fibre** 4,5 g - **Proteine** 9,2 g - **Sale** 0,1 g

## TROVARE IL GUSTO PERFETTO

Sperimentare, provare nuovi abbinamenti, esplorare sapori sconosciuti: l'unico modo per trovare il gusto perfetto è quello di non smettere mai di cercare le migliori varietà di cereali e le spezie più profumate.



# GALLETTE AL ROSMARINO

## INGREDIENTI

- 51% mais antichi
- 47% riso
- 1% rosmarino
- 1% sale

## FORMATI DISPONIBILI

12 confezioni da 90 g

## CONSERVAZIONE

1 anno



## VALORI NUTRIZIONALI

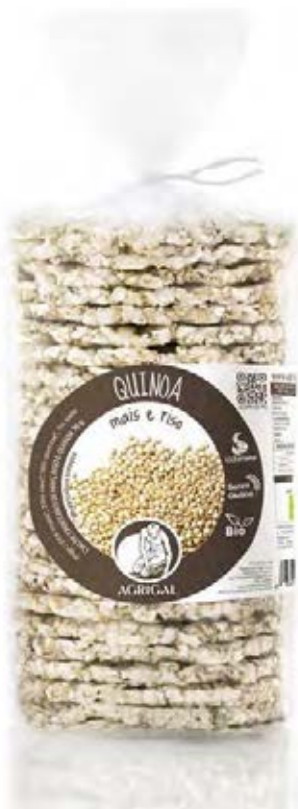
Valore energetico 390 Kcal - Grassi 4 g, di cui saturi 0,8 g - Carboidrati 82 g, di cui zuccheri 0,7 g  
Fibre 5 g - Proteine 7,4 g - Sale 0,1 g



## ALLA RICERCA DELLE SPEZIE

Amiamo gli ingredienti sani, golosi e ricchi di proprietà nutritive. Per questo motivo ogni anno selezioniamo le migliori spezie, per offrirti un'alimentazione squisitamente equilibrata e diversificata.





# GALLETTE ALLA QUINOA

## INGREDIENTI

- 51% mais
- 33% riso
- 15% quinoa
- 1% sale

## FORMATI DISPONIBILI

12 confezioni da 90 g

## CONSERVAZIONE

1 anno



## VALORI NUTRIZIONALI

Valore energetico 390 Kcal - Grassi 3,3 g, di cui saturi 0,7 g - Carboidrati 80 g, di cui zuccheri 0,5 g  
Fibre 4,8 g - Proteine 9,1 g - Sale 0,1 g

## TUTTO INIZIA DALLE OROBIE

Per realizzare le nostre gallette selezioniamo sempre le migliori granelle, di mais o di cereali pregiati. Utilizziamo solamente varietà autoctone, coltivate con i metodi della tradizione agricola bergamasca.



# GALLETTE AL MIGLIO

## INGREDIENTI

- 51% mais
- 48% miglio
- 1% sale

## FORMATI DISPONIBILI

12 confezioni da 90 g

## CONSERVAZIONE

1 anno



## VALORI NUTRIZIONALI

**Valore energetico** 386 Kcal - **Grassi** 3,7 g, di cui saturi 0,6 g - **Carboidrati** 77 g, di cui zuccheri 0,5 g  
**Fibre** 7,1 g - **Proteine** 9,7 g - **Sale** 0,1 g



## DAL CEREALE ALLA GALLETTA

La materia prima è la granella del cereale scelto, al naturale o a cui aggiungiamo esclusivamente spezie naturali. Pressiamo a temperatura controllata, lasciamo riposare e così diamo vita alle cialde più croccanti che ci siano.



# FARINA DI MAIS SPINATO

## INGREDIENTI

- 100% mais spinato

## FORMATI DISPONIBILI

12 confezioni da 500 g

## CONSERVAZIONE

6 mesi



## VALORI NUTRIZIONALI

Valore energetico 330 Kcal - Grassi 2,2 g, di cui saturi 0,3 g - Carboidrati 67 g, di cui zuccheri 0,6 g  
Fibre 6,1 g - Proteine 8 g

## LA MACINAZIONE A PIETRA

Per ottenere le nostre farine utilizziamo una tecnica antica, e completamente naturale. È tramite la macinatura a pietra che trasformiamo i nostri cereali in ottima farina, a granelli grezzi e ricca di proprietà nutritive.



# FARINA PER POLENTA TARAGNA

## INGREDIENTI

- 80% mais antichi
- 20% grano saraceno

## FORMATI DISPONIBILI

12 confezioni da 500 g

## CONSERVAZIONE

6 mesi



## VALORI NUTRIZIONALI

Valore energetico 340 Kcal - Grassi 2,8 g, di cui saturi 0,4 g - Carboidrati 64,4 g, di cui zuccheri 0,5 g  
Fibre 6,4 g - Proteine 7,8 g



## UNA TECNICA ANTICA

La macinazione a pietra è una tecnica di molitura antica, recentemente riscoperta dagli agricoltori: due grandi pietre porose e dure ruotano orizzontalmente a bassa velocità e senza produrre aumenti di temperatura, macinando il cereale.



# FARINA PER POLENTA AI MAIS ANTICHI

## INGREDIENTI

- 100% mais antichi

## FORMATI DISPONIBILI

12 confezioni da 500 g

## CONSERVAZIONE

6 mesi



## VALORI NUTRIZIONALI

Valore energetico 330 Kcal - Grassi 2,4 g, di cui saturi 0,4 g - Carboidrati 67 g, di cui zuccheri 0,5 g  
Fibre 6,2 g - Proteine 7,6 g

## INTEGRALE, DAVVERO

Abbiamo scelto di macinare a pietra i nostri cereali, perché questa è la tecnica migliore per produrre farine integrali: un procedimento che permette di macinare germe e crusca, riuscendo a preservare tutte le proprietà nutritive del cereale.



# FARINA BIANCA TIPO 1

## INGREDIENTI

- 100% grano tenero tipo 1 di forza 300

## FORMATI DISPONIBILI

12 confezioni da 500 g

## CONSERVAZIONE

1 anno



## VALORI NUTRIZIONALI

Valore energetico 342 Kcal - Grassi 1,9 g, di cui saturi 0,2 g - Carboidrati 62 g, di cui zuccheri 1,6 g  
Fibre 9,7 g - Proteine 10,9 g



## LO STILE AGRIGAL

Scegliamo sempre le lavorazioni artigianali, anche quando si tratta di produrre una farina d'uso comune. La nostra farina di tipo 1 per pizza e lievitati mantiene proprietà e caratteristiche delle farine grezze, naturali.



# PATATINE AI MAIS ANTICHI

## INGREDIENTI

- 99% farina mais antichi
- 1% sale

## FORMATI DISPONIBILI

12 confezioni da 50 g

## CONSERVAZIONE

1 anno



## VALORI NUTRIZIONALI

Valore energetico 371 Kcal - Grassi 2,5 g, di cui saturi 0,4 g - Carboidrati 76 g, di cui zuccheri 1,1 g  
Proteine 8,7 g - Sale 1,3 g

## SEMPLICI, LEGGERE, ESTRUSE

Combinare tecnologia e tradizione vuol dire prendere il meglio dell'una e dell'altra. Solo così abbiamo potuto creare le patatine Agrigal, ottenute tramite la tecnica dell'estrusione: leggere, salutari e golosamente naturali.



# PATATINE AL ROSMARINO

## INGREDIENTI

- 99% farina mais antichi
- 1% sale

## FORMATI DISPONIBILI

12 confezioni da 50 g

## CONSERVAZIONE

1 anno



## VALORI NUTRIZIONALI

**Valore energetico** 371 Kcal - **Grassi** 2,5 g, di cui saturi 0,4 g - **Carboidrati** 76 g, di cui zuccheri 1,1 g  
**Proteine** 8,7 g - **Sale** 1,3 g



## COME NASCONO LE PATATINE AGRIGAL

Tutto inizia dalla farina di mais, messa in rotazione in un serbatoio e riscaldata. Poi, messa a contatto con l'aria fresca di montagna, la miscela "esplode" e si gonfia, diventando cornetto di mais. Solo mais, sale e spezie.





## BISCOTTI AI MAIS ANTICHI

### INGREDIENTI

- 30% farina di mais antichi
- farina di frumento di GRANO TENERO TIPO 1, BURRO, UOVA, zucchero, sale

### FORMATI DISPONIBILI

12 confezioni da 200 g

### CONSERVAZIONE

10 mesi



### VALORI NUTRIZIONALI

**Valore energetico** 451 Kcal - **Grassi** 17,3 g, di cui saturi 4,5 g - **Carboidrati** 69 g, di cui zuccheri 19 g  
**Proteine** 3,6 g - **Sale** 0,6 g

## UNA DOLCEZZA NATURALE

Una concessione ghiotta, ma sempre sana: i biscotti AGRIGAL riscaldano il cuore con la loro dolcezza, ma come tutti i nostri prodotti sono incredibilmente salutari. Biologici, naturali e completamente sostenibili.





# BISCOTTI AL GRANO ANTICO TIMILIA

## INGREDIENTI

- 30% farina di grano duro Timilia
- farina di frumento di GRANO TENERO TIPO 1, BURRO, UOVA, zucchero di canna, zucchero semolato, LIEVITO, bicarbonato di sodio, sale

## FORMATI DISPONIBILI

12 confezioni da 200 g

## CONSERVAZIONE

6 mesi



## VALORI NUTRIZIONALI

**Valore energetico** 379 Kcal - **Grassi** 2,3 g, di cui saturi 0,6 g - **Carboidrati** 82,3 g, di cui zuccheri 0,4 g  
**Fibre** 5,3 g - **Proteine** 8,6 g - **Sale** 0,1 g

## PER INIZIARE LA GIORNATA

Avere un'alimentazione sana ed equilibrata è il primo passo da fare per stare bene. Tutti i prodotti AGRICAL sono leggeri e salutari, perché realizzati esclusivamente con ingredienti naturali, e con le tecniche della tradizione.





## GRISSINI AI MAIS ANTICHI

### INGREDIENTI

- 40% farina di mais antichi
- farina di frumento di GRANO TENERO TIPO 1, LIEVITO, olio extravergine d'oliva, sale

### FORMATI DISPONIBILI

12 confezioni da 200 g

### CONSERVAZIONE

6 mesi



### VALORI NUTRIZIONALI

**Valore energetico** 396 Kcal - **Grassi** 7,5 g, di cui saturi 1,2 g - **Carboidrati** 64 g, di cui zuccheri 2,1 g  
**Fibre** 13,5 g - **Proteine** 10 g - **Sale** 1,7 g



## TUTTI A TAVOLA

Il cibo è anche condivisione: stare insieme, durante i pasti o in un momento di break, e trascorrere momenti di divertente leggerezza. Un po' come le tavolate di una volta, sempre allegre e ricche di bontà.





# TAGLIATELLE AL GRANO ANTICO TIMILIA

## INGREDIENTI

- 100% farina di GRANO DURO Timilia

## FORMATI DISPONIBILI

12 confezioni da 250 g

## CONSERVAZIONE

2 anni



## VALORI NUTRIZIONALI

Valore energetico 351 Kcal - Grassi 1,8 g, di cui saturi 0,3 g - Carboidrati 69 g, di cui zuccheri 2,1 g  
Fibre 9,7 g - Proteine 11,5 g - Sale 0,01 g






## ALLE ORIGINI DELLA TIMILIA

Un grano originario della Sicilia, talmente antico da aver cambiato nome nel corso della storia. La Timilia, o Tumminia, è una varietà di grano sostenibile, che resiste al caldo e richiede poca acqua. Ed è completamente priva di glutine.



Scopri tutte le ricette su  
[www.agrigal.com/blogcorn](http://www.agrigal.com/blogcorn)



seguici su:  @agrigal\_  @agrigal  @AgrigalAgricolaGalizzi

**AGRIGAL**

Via Pezzoli d'Albertoni 101, 24026, Leffe (BG)  
+39. 3828774347 | [commerciale@agrigal.com](mailto:commerciale@agrigal.com) | [www.agrigal.com](http://www.agrigal.com)