

MUGNAI Dal 1927



**MOLINO  
VERRINI**

CARPI

Nata  
**Biologica**

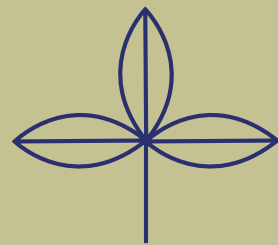
# Nata Biologica

Nel novembre 2018 Molino Verrini ottiene la Certificazione per la produzione di farine biologiche in accordo al regolamento CE 834/2007.

Molino Verrini, in linea con la propria politica aziendale, che da sempre mira a mettere al primo posto alti standard qualitativi, ha scelto di utilizzare, per la produzione della nuova linea, grani biologici provenienti esclusivamente dal territorio nazionale.

Sono perciò disponibili 6 nuove farine, ad uso professionale, pensate per soddisfare le esigenze dei clienti interessati ad utilizzare prodotti ottenuti dalla macinazione di frumento proveniente da **coltivazioni biologiche italiane.**

Dalla natura un aiuto per il nostro benessere!



**“0” Nazionale Bio**

Farina di grano tenero  
Tipo “0”  
W 200 - P/L 0.60-0.70  
1 kg

Farina ottenuta dalla macinazione di grani biologici nazionali. Ideale per ogni tipo di produzione domestica con impasto diretto con lievitazione breve.

**Utilizzi:** pane tradizionale, tigelle, piadine, torte, frolle, biscotti e crostate.

**100% Grani Biologici Italiani**

**“00” Nazionale Bio**

Farina di grano tenero  
Tipo “00”  
W 230 - P/L 0.50-0.60  
25 kg

Farina ottenuta dalla macinazione di grani biologici nazionali. Ideale per prodotti da forno e di pasticceria realizzati tramite impasto diretto con lievitazione breve.

**Utilizzi:** pane tradizionale e a pasta dura, tigelle, piadine, torte e bomboloni.

**100% Grani Biologici Italiani**

**“0” Nazionale Bio**

Farina di grano tenero  
Tipo “0”  
W 200 - P/L 0.60-0.70  
25kg

Farina ottenuta dalla macinazione di grani biologici nazionali. Ideale per prodotti da forno e di pasticceria realizzati tramite impasto diretto con lievitazione breve.

**Utilizzi:** pane tradizionale e a pasta dura, tigelle, piadine, biscotti e crostate.

**100% Grani Biologici Italiani**

**Tipo “2” Nazionale Bio**

Farina di grano tenero  
Tipo “2”  
W 200/220 - P/L 0.60-0.70  
1 kg

Farina “Tipo 2” ottenuta dalla macinazione di grani biologici nazionali. E' una farina ricca di fibre naturali e dal basso tenore di glutine.

**Utilizzi:** pane tradizionale, tigelle, piadine, torte, frolle, biscotti e crostate.

**100% Grani Biologici Italiani**

**Integrale Nazionale Bio**

Farina di grano tenero  
Tipo “Integrale”  
W 180/200 - P/L 1.20-1.50  
25 kg

Farina integrale ottenuta dalla macinazione di grani biologici nazionali. Consigliata per prodotti da forno o da pasticceria con corta lievitazione ricchi di fibre e di sali minerali.

**Utilizzi:** corte lievitazioni in panificazione e pasticceria.

**100% Grani Biologici Italiani**

**Tipo “2” Nazionale Bio**

Farina di grano tenero  
Tipo “2”  
W 200/220 - P/L 0.60-0.70  
25 kg

Farina “Tipo 2” ottenuta dalla macinazione di grani biologici nazionali. E' una farina ricca di fibre naturali e dal basso tenore di glutine.

**Utilizzi:** corte lievitazioni in panificazione e pasticceria.

**100% Grani Biologici Italiani**

**Integrale Nazionale Bio**

Farina di grano tenero  
Tipo “Integrale”  
W 180/200 - P/L 1.20-1.50  
1 kg

Farina integrale ottenuta dalla macinazione di grani biologici nazionali. Consigliata per produzioni domestiche con corta lievitazione ricche di fibre e di sali minerali.

**Utilizzi:** pane tradizionale, tigelle, piadine, torte, frolle, biscotti e crostate.

**100% Grani Biologici Italiani**

**“0” Nazionale Bio per Pizza**

Farina di grano tenero  
Tipo “0”  
W 220 - P/L 0.60-0.70  
25 kg

Farina ottenuta dalla macinazione di grani biologici nazionali. E' una miscela studiata appositamente per la produzione di pizza biologica, con metodo diretto e lievitazione di breve durata (massimo 8 ore).

**Utilizzi:** pizza al piatto, pizza in teglia.

**100% Grani Biologici Italiani**

**Tipo “2” Nazionale Bio per Pizza**

Farina di grano tenero  
Tipo “2”  
W 200/220 - P/L 0.60-0.70  
25 kg

Farina ottenuta dalla macinazione di grani biologici nazionali. Può essere utilizzata per lavorazioni con metodo diretto e lievitazione di breve durata (massimo 8 ore), o miscelata con la farina “0” Nazionale Bio per Pizza.

**Utilizzi:** pizza al piatto, pizza in teglia.

**100% Grani Biologici Italiani**



IT-BIO-007  
Agricoltura Italia



**Kosher  
Certified**

**F.lli Verrini S.r.l.**

Via 3 febbraio, 30 41012 Carpi (MO)  
Tel. +39 059 685462  
Fax. +39 059 685432

[www.molinoverrini.com](http://www.molinoverrini.com)  
[info@molinoverrini.com](mailto:info@molinoverrini.com)

