

MUGNAI Dal 1927

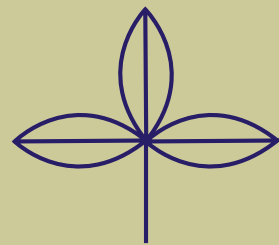


**MOLINO
VERRINI**

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

Le nostre Certificazioni



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
info@molinoverrini.com

