

MUGNAI Dal 1927

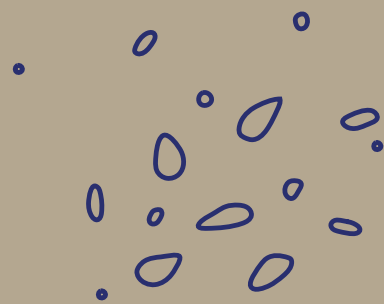


**MOLINO  
VERRINI**

CARPI

Nata  
**Integrale**

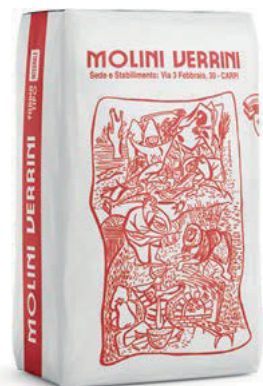
# Nata Integrale



Le linee di farine “Nata Integrale” del Molino Verrini è composta da tre tipologie di “Integrali” con diverse caratteristiche, una “Tipo 1” e una “Tipo2”.

Sono farine “non setacciate” prodotte da una macinazione finalizzata a miscelare con equilibrio le parti interne ed esterne del chicco di grano senza alterarne le proprietà nutrizionali.

### Integrale Forte



Farina di grano tenero  
Tipo **"Integrale"**  
W 300 - P/L 1.20-1.50  
25 kg

Farina ottenuta dalla macinazione della miscela utilizzata per produrre la nostra "Extraspeciale". Consigliata per realizzare prodotti a lunga lievitazione ricchi di fibre e sali minerali.

**Utilizzi:** lunghe lievitazioni in panificazione, pasticceria e pizzeria.

100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI

### Integrale



Farina di grano tenero  
Tipo **"Integrale"**  
W 220 - P/L 1.20-1.50  
25 kg

Farina integrale di ottima qualità, viene ottenuta dalla stessa miscela utilizzata per produrre la nostra "Rinforzata", ma reimmettendo in farina alcuni dei sottoprodotti separati durante la macinazione.

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

100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI

### Integrale Bianco



Farina di grano tenero  
Tipo **"Integrale"**  
W 200 - P/L 1.20-1.50  
25kg

Farina integrale realizzata con aggiunta di germe di grano bianco fresco. Il germe di grano è un concentrato di sostanze nutritive con proprietà benefiche come aminoacidi, sali minerali, vitamine del gruppo B, omega 3 e omega 6.

**Utilizzi:** brevi lievitazioni in panificazione, pasticceria e pizzeria.

100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI

### Tipo "1"



Farina di grano tenero  
Tipo **"1"**  
W 200 - P/L 1.20-1.50  
25 kg

La "Tipo 1" contiene una percentuale di crusche a foglia piccola, di semole e di germe di grano. E' una farina ricca di fibre naturali e con un basso tenore di glutine. Conferisce ai prodotti realizzati un profumo e un sapore naturale e genuino.

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

100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI

### Tipo "2"



Farina di grano tenero  
Tipo **"2"**  
W 200 - P/L 1.20-1.50  
25 kg

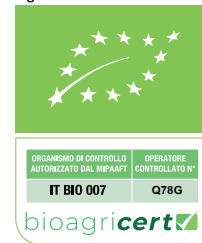
Nella farina "Tipo 2" sono presenti crusche a foglia piccola e media, semole e germe di grano in quantità leggermente superiore rispetto alla farina di "Tipo 1". E' una farina ricca di fibre naturali e sali minerali.

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

100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI



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)

