

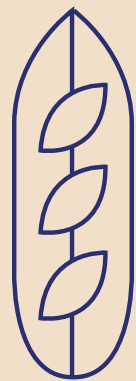
MUGNAI Dal 1927



**MOLINO  
VERRINI**

CARPI

Nata per  
**Panificazione**



## Nata per **Panificazione**

La linea “Nata per Panificazione” è composta da un’ampia gamma di farine professionali appositamente studiate per la produzione di pane, artigianale e industriale.

Queste farine, fino ad arrivare a 300/320W, vengono prodotte grazie all’impiego esclusivo dei migliori grani coltivati in Emilia Romagna.

“Nata per Panificazione” comprende anche la gamma di farine non setacciate “Nata Integrale”, composta da 3 diverse tipologia di integrale, Tipo 1 e Tipo2.

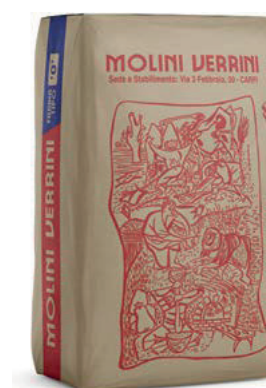
**“0” Nazionale Soft**

Farina di grano tenero  
Tipo “0”  
W 160/180 - P/L 0.45  
25kg

Dalla macinazione di particolari qualità di grani regionali si ottiene questa farina, che è ideale per realizzare prodotti da forno secchi e a brevissima lievitazione.

**Utilizzi:** prodotti da forno secchi, crackers, schiacciatine, grissini.

100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI

**“0” Nazionale**

Farina di grano tenero  
Tipo “0”  
W 200 - P/L 0.50  
25kg

Farina ottenuta dalla macinazione di grani coltivati in Emilia Romagna. Ideale per la produzione di pane comune realizzato tramite impasto diretto con lievitazione breve.

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

100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI

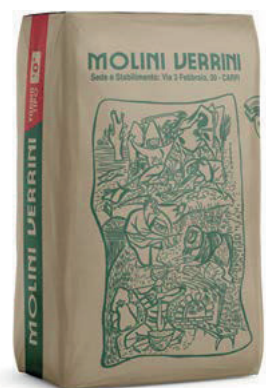
**“00” Nazionale**

Farina di grano tenero  
Tipo “00”  
W 220 - P/L 0.50  
25 kg

Farina ottenuta dalla macinazione di grani coltivati in Emilia Romagna. Ideale per la produzione di pane comune realizzato tramite impasto diretto con lievitazione breve.

**Utilizzi:** pane tradizionale e a pasta dura, tigelle, gnocco fritto, piadine.

100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI

**Rinforzata**

Farina di grano tenero  
Tipo “0”  
W 240/260 - P/L 0.55  
25kg

Farina di grani emiliani selezionati. Adatta per le lavorazioni ad impasto diretto con lievitazione in cella, è una farina dal tenore proteico leggermente superiore alla “0” Nazionale e perciò consigliata nei periodi estivi o per i laboratori situati in zone climatiche calde.

**Utilizzi:** pane tradizionale e a pasta dura, focacce lievitate.

100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI

**Extra Esse**

Farina di grano tenero  
Tipo “0”  
W 270/280 - P/L 0.55  
25 kg

Farina ottenuta da una miscela grani emiliani di alta qualità, indicata per la produzione di prodotti da forno con impasto diretto e lievitazione breve o in cella.

**Utilizzi:** pane tradizionale, focacce lievitate.

100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI

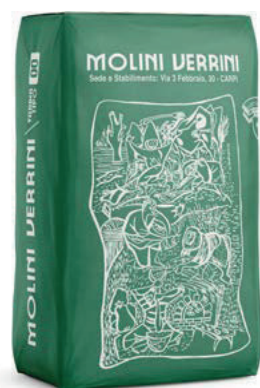
**Extra Speciale**

Farina di grano tenero  
Tipo “0”  
W 300/320 - P/L 0.50  
25kg

Questa farina, insieme al “00” Verde, è la miscela “più forte” realizzata esclusivamente con grani regionali. La qualità delle proteine e la grande stabilità, la rendono una farina adatta per le preparazioni con media lievitazione. Particolarmente indicata per il pane francese o per il rinfresco della biga.

**Utilizzi:** pane e prodotti da forno con media lievitazione, baguette e pane francese.

100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI

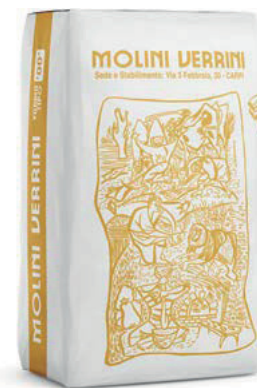
**“00” Verde**

Farina di grano tenero  
Tipo “00”  
W 300/320 - P/L 0.45  
25 kg

E' una farina di media forza ottenuta da una miscela di grani emiliani. Ideale per prodotti da forno che necessitano di media lievitazione, sia con metodo diretto, che con metodo indiretto. Si può utilizzare anche per bighe “veloci”.

**Utilizzi:** pane e prodotti da forno con media lievitazione, bighe “veloci”, rinfresco lievito madre.

100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI

**Soffiato**

Farina di grano tenero  
Tipo “00”  
W 340/350 - P/L 0.55  
25kg

Farina calibrata ottenuta dalla macinazione di grani nazionali ed esteri di primissima qualità. E' indicata per lavorazioni che necessitano di grande elasticità e di lunghe lievitazioni.

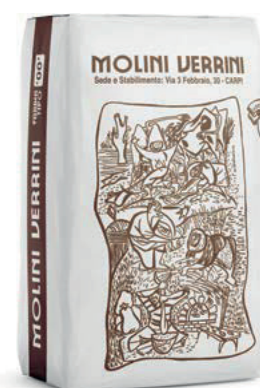
**Utilizzi:** pane e prodotti da forno con lunga lievitazione.

**Soffiato Speciale**

Farina di grano tenero  
Tipo “00”  
W 400/420 - P/L 0.55  
25 kg

Nel “Soffiato Speciale” sono presenti sia grani esteri che nazionali. E' una farina appositamente studiata per le lunghe lievitazioni, per bighe e polish. Viene utilizzata per il pane “soffiato”, per le ciabatte e per tutte le lavorazioni finalizzate ad ottenere una mollica molto alveolata.

**Utilizzi:** pane e prodotti da forno con lunga lievitazione, ciabatta, rosetta, michetta e pane milanese.

**Soffiato Milano**

Farina di grano tenero  
Tipo “00”  
W 490 - P/L 0.55  
25kg

Farina prodotta utilizzando solo i migliori grani esteri. Grazie ad un alto valore proteico, questa farina è in grado di assorbire alte percentuali di acqua ed è in grado di garantire un'ottima tenuta anche nelle stagioni più calde.

**Utilizzi:** pane e prodotti da forno con lunga lievitazione e lievito madre.

**Manitoba**

Farina di grano tenero  
Tipo “0”  
W 380 - P/L 0.50  
25 kg

Farina ricavata dalla macinazione di grano manitoba n.1 in purezza. Indicata per lunghe lievitazioni naturali, in panificazione, pasticceria e per la pizza. Miscelata, può anche essere utilizzata per migliorare farine di bassa qualità.

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



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)

