

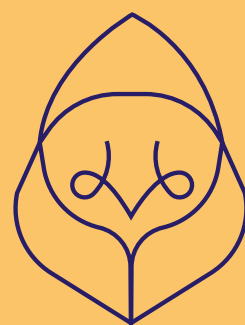
MUGNAI Dal 1927



**MOLINO
VERRINI**

CARPI

Nata per
Pasta Fresca



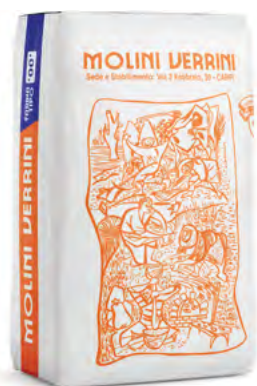
Nata per **Pasta Fresca**

La linea “Nata per Pasta Fresca” è composta da tre farine di estrazione, ottenute dalla macinazione di grani emiliani accuratamente selezionati.

Vengono realizzate per soddisfare le esigenze di tutti i pastifici, dai laboratori artigianali fino alle industrie di settore.

Permettono di realizzare pasta fresca, pasta ripiena e pasta al torchio con un’ottima tenuta in cottura.

“00” Granulare



Farina di grano tenero
Tipo “00”
W 180/200 - P/L 0.60-0.70
CENERI 0.38
25 kg

Farina di estrazione appositamente studiata per la produzione industriale di pasta fresca. Ha una granulometria maggiore rispetto alle farine tradizionali che si attesta sui 250 µm. La pasta realizzata mantiene la ruvidezza necessaria a trattenere il condimento.

Utilizzi: produzione industriale di pasta fresca.

100% GRANI
EMILIA
ROMAGNA

FILIERA
VERRINI

“00” Sfoglia



Farina di grano tenero
Tipo “00”
W 180/200 - P/L 0.60-0.70
CENERI 0.36
25kg

La “00” Sfoglia è una farina di grano tenero, di estrazione, ideale per la produzione artigianale di pasta fresca, ma anche di pasta ripiena e di pasta al torchio.

Utilizzi: produzione artigianale di pasta fresca.

100% GRANI
EMILIA
ROMAGNA

FILIERA
VERRINI

“00” Calibrata



Farina di grano tenero
Tipo “00”
W 240/260 P/L 1,60/2
CENERI 0.40
25kg

La “00” Calibrata è una farina appositamente studiata e realizzata per la produzione di pasta artigianale non pastorizzata. Caratterizzata da una grande elasticità, questa farina mantiene una colorazione chiara per giorni senza mai tendere al grigio.

Utilizzi: produzione artigianale di pasta fresca non pastorizzata.

100% GRANI
EMILIA
ROMAGNA

FILIERA
VERRINI

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

