

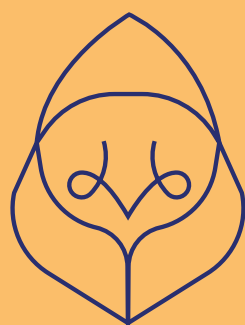
MUGNAI Dal 1927



**MOLINO  
VERRINI**

CARPI

Nata per  
**Pasta Fresca**



## Nata per **Pasta Fresca**

La linea “Nata per Pasta Fresca”  
è composta da due 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. I prodotti realizzati  
mantengono una colorazione chiara  
per giorni, senza tendere al grigio.



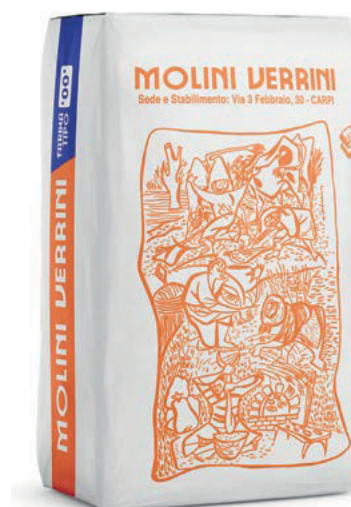
### Granulare

Farina di grano tenero  
Tipo "00"  
W 180/200 - P/L 0.60-0.70  
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 EMILIANI      FILIERA VERRINI



### Sfoglia

Farina di grano tenero  
Tipo "00"  
W 180/200 - P/L 0.60-0.70  
25kg

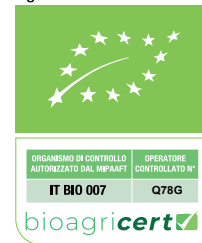
"Sfoglia" è una farina di grano tenero, di estrazione, ideale per la produzione artigianale di pasta fresca, ma anche di pasta ripiena e di pasta al torchio.

*Utilizzi: produzione artigianale di pasta fresca.*

100% GRANI 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)

