

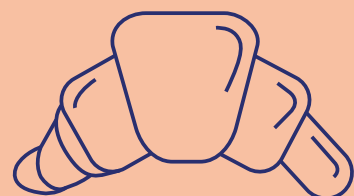
MUGNAI Dal 1927



**MOLINO
VERRINI**

CARPI

Nata per
Pasticceria

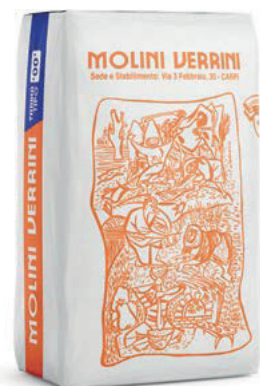


Nata per Pasticceria

La gamma di farine “Nata per Pasticceria” è stata studiata per la realizzazione di tutti i prodotti di pasticceria e di ambito dolciario: biscotteria, frolle, ma anche lievitati e dolci da ricorrenza.

È composta da 5 farine, per uso professionale, adatte sia alle lavorazioni di tipo artigianale che industriale.

Per ottenere prodotti dai sapori più rustici Molino Verrini propone anche l'utilizzo delle farine della linea “Nata Integrale”, mentre lo “0” Manitoba può venire utilizzato per tagli, per il rinforzo di farine “deboli” o per particolari lavorazioni che richiedono lunghe lievitazioni.

“00” Speciale

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

La qualità dei grani selezionati e un tipo di macinazione lenta, conferiscono a questa farina le caratteristiche che la rendono il fiore all'occhiello del Molino Verrini. Questa particolare farina “00”, di estrazione, è caratterizzata da una granulometria finissima ed è indicata per la produzione di frolle, dolci e salate, ma anche dei prodotti dolciari con lievitazione istantanea. Oltre a produzioni di pasticceria, questa farina viene utilizzata, nelle “nostre” zone, per lo gnocco fritto, con eccellenti risultati.

Utilizzi: frolle, dolci e salate, torte, ciambelle, crostate, pan di Spagna, plum cake, gnocco fritto.

100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI

Biscotti

Farina di grano tenero
Tipo “0”
W 80/110 - P/L 0.30-0.40
25 kg

Dalla macinazione di particolari qualità di grani regionali si ottiene questa farina, che è ideale per la produzione di biscotti.

Utilizzi: biscotti.

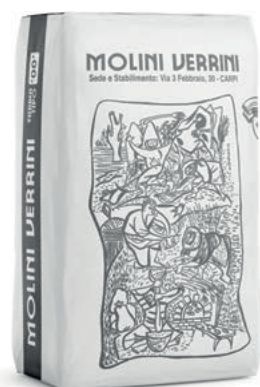
100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI

Soffiato

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

E' una farina ottenuta dalla lenta macinazione di grani nazionali ed esteri di primissima qualità. E' indicata per lavorazioni che necessitano di grande elasticità e di lunghe lievitazioni, come croissant, pasta sfoglia e cannoli.

Utilizzi: prodotti di pasticceria a lunga lievitazione, pasta sfoglia, croissant, cannoli.

Soffiato Speciale

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

E' una farina appositamente studiata e prodotta per le lunghe lievitazioni. Viene utilizzata principalmente per produrre brioche, ma anche per i prodotti di pasticceria realizzati con pasta sfoglia ingrassata. Anche nei prodotti surgelati le proprietà organolettiche restano inalterate.

Utilizzi: prodotti dolciari con lunga lievitazione, brioche, sfoglia con aggiunta di grassi naturali.

Soffiato Milano

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

Grazie alla macinazione dei migliori grani esteri presenti sul mercato, viene realizzata questa farina, nata principalmente per la produzione dei grandi lievitati da ricorrenza come panettone, pandoro e colomba.

Utilizzi: panettone, pandoro, colomba.

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
info@molinoverrini.com

