

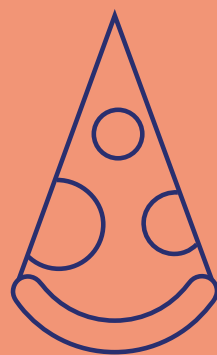
MUGNAI Dal 1927



**MOLINO
VERRINI**

CARPI

Nata per
Pizza



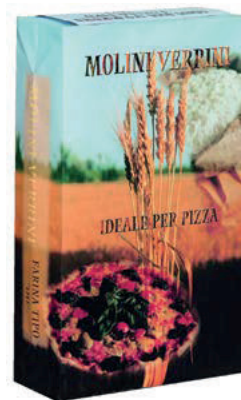
Nata per **Pizza**

Per la pizzeria, Molino Verrini ha deciso di offrire tre farine ideali per ogni tipo di lavorazione, per impasti diretti e indiretti, per corte, medie e lunghe lievitazioni.

Per le corte e per le medie lievitazioni, Molino Verrini si avvale dell'utilizzo esclusivo di grani emiliani, per poter garantire ai maestri del settore un prodotto del territorio dal sapore genuino e naturale.

Per le lunghe lievitazioni viene invece utilizzata una miscela di grani emiliani ed esteri di primissima qualità, accuratamente selezionati per dare eccellenti risultati in termini di sapore, fragranza e friabilità.

Ideale per Pizza brevi lievitazioni



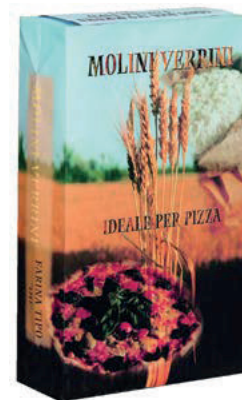
Farina di grano tenero
Tipo "0"/"00"
W 200/240 - P/L 0.50
25kg

Farina ottenuta dalla macinazione di grani coltivati in Emilia Romagna. Ideale per la preparazione di impasti diretti di breve durata, che richiedono una lievitazione fino a 8 ore. E' una farina versatile che può essere utilizzata per la produzione di pizza al piatto, pizza in teglia e focacce.

Utilizzi: pizza al piatto, pizza in teglia.

100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI

Ideale per Pizza medie lievitazioni



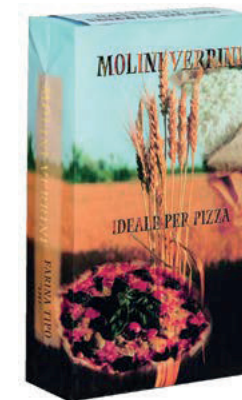
Farina di grano tenero
Tipo "0"/"00"
W 290/320 - P/L 0.50
25kg

Farina ottenuta dalla macinazione di grani coltivati in Emilia Romagna. Ideale per la preparazione di impasti diretti o indiretti che richiedono una lievitazione dalle 10 alle 18 ore. E' una farina che può essere utilizzata per la produzione di pizza al piatto, pizza in teglia, pizza in pala alla romana e focacce. Grazie alla miscela di grani con un buon tenore proteico, questa farina è consigliata per la lavorazione della pizza napoletana.

Utilizzi: pizza napoletana, pizza al piatto, pizza in teglia, pala alla romana, focacce.

100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI

Ideale per Pizza lunghe lievitazioni



Farina di grano tenero
Tipo "0"/"00"
W 400/420 - P/L 0.50
25 kg

Farina ottenuta dalla macinazione di una selezione dei migliori grani italiani ed esteri. Ideale per la preparazione di impasti diretti o indiretti che richiedono una lievitazione oltre alle 18 ore. L'elevato contenuto proteico permette a questa farina di avere una grande elasticità e un elevato grado di assorbimento. Ideale per la produzione di pizza al piatto, pizza in teglia, pizza in pala alla romana e per gli impasti ad alta idratazione. Può essere utilizzata anche come "taglio" per rinforzare altre farine.

Utilizzi: pizza napoletana, pizza al piatto, pizza in teglia, pala alla romana, impasti a lunga idratazione.

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

