

MUGNAI Dal 1927



**MOLINO
VERRINI**

CARPI

Miscela
Millo Verrini

Miscela Millo Verrini

Le 3 farine “Miscela Millo Verrini”, realizzate esclusivamente in confezione da 1 Kg, sono prodotte con grani provenienti dalla Filiera Verrini certificata ISO 22005.

Dal 2016 Molino Verrini ha deciso, per la prima volta, di proporre le migliori farine anche nel mercato degli amanti della buona tavola e degli appassionati di cucina puntando su un prodotto di altissimo livello qualitativo.

Sono state pertanto proposte 3 miscele che vogliono andare incontro a tutte le esigenze della cucina domestica.

FILIERA
VERRINI
100% GRANI EMILIANI
CERTIFICATI



“00” Miscela Millo Verrini

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

FILIERA
VERRINI

E' la farina che, da sempre, dal Molino Verrini veniva portata a casa e con cui le donne della famiglia facevano praticamente di tutto. 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, di tipo “00”, di estrazione, è caratterizzata da una consistenza finissima ed è indicata per qualsiasi produzione domestica: pane, piadine e tigelle, pizza, pasta fresca, frolle dolci e salate, ma anche prodotti dolciari con lievitazione istantanea, come torte, crostate, ciambelle, muffin e pancake. Molino Verrini inoltre, consiglia vivamente l'utilizzo di questa farina per lo gnocco fritto perché produce risultati impareggiabili.

Utilizzi: pane, pizza, piadine e tigelle, pasta fresca, frolle dolci e salate, torte, ciambelle, crostate, muffin, pancake, gnocco fritto.



Tipo “1” Miscela Millo Verrini

Farina di grano tenero
Tipo “1”
W 200 - P/L 0.60-0.70
1 kg

FILIERA
VERRINI

La “Tipo 1” contiene una percentuale di crusche a foglia piccola, di semole e di germe di grano. E' una farina ricca di fibre naturali e con un basso tenore di glutine. Conferisce ai prodotti realizzati un profumo e un sapore naturale e genuino. Questa farina è indicata per qualsiasi tipo di produzione domestica: pane, piadine e tigelle, pizza, frolle dolci e salate, ma anche torte, ciambelle, crostate, muffin e pancake.

Utilizzi: pane, pizza, piadine e tigelle, frolle dolci e salate, torte, ciambelle, crostate, muffin e pancake.



“Integrale con Germe di Grano Bianco” Miscela Millo Verrini

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

FILIERA
VERRINI

Questa farina contiene una considerevole quantità di crusche e di germe di grano. Il germe di grano, essendo la parte del chicco da cui la pianta nasce e cresce, è un vero e proprio concentrato di sostanze nutritive che hanno proprietà benefiche molto utili per il nostro organismo: aminoacidi, sali minerali, vitamine del gruppo B, omega 3 e omega 6. La presenza del germe di grano fresco, e non essiccato, garantisce a questa farina grandi proprietà antiossidanti e contribuisce ad abbassare il livello di colesterolo LDL, svolgendo un ruolo protettivo sul sistema cardiocircolatorio. Questa farina è indicata per qualsiasi tipo di produzione domestica: pane, piadine e tigelle, pizza, frolle dolci e salate, ma anche torte, ciambelle, crostate, muffin e pancake.

Utilizzi: pane, pizza, piadine e tigelle, frolle dolci e salate, torte, ciambelle, crostate, muffin e pancake.

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

