

MUGNAI Dal 1927



**MOLINO
VERRINI**

CARPI



Nata per
Pizza

Nata per Pizza

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

Per le farine a **corta e media lievitazione**, Molino Verrini si avvale dell'utilizzo esclusivo di grani coltivati in Emilia Romagna, stoccati e prodotti per **Filiera Verrini**, per garantire ai maestri del settore un prodotto del territorio dal sapore genuino e naturale, certificato da **DNV-GL** secondo la normativa internazionale di tracciabilità **ISO 22005**. In questo modo, la territorialità e la qualità delle farine saranno garantite in tutto il processo produttivo e sarà possibile utilizzare per le proprie lavorazioni un **"km 0 certificato"**, realizzato con un bassissimo impatto ambientale.

Per le farine a **lunga lievitazione** viene invece utilizzata una miscela di grani locali ed esteri di primissima qualità, accuratamente selezionati per dare eccellenti risultati in termini di sapore, fragranza e friabilità.

Per ottenere una pizza dal sapore rustico e in linea con le esigenze dei consumatori, sempre più attenti alle materie prime utilizzate, Molino Verrini mette a disposizione le farine della linea **"Nata Integrale"**, da utilizzare in purezza o miscelate a proprio piacimento.

Nata per Pizza "BLU" Corte lievitazioni



Farina di grano tenero
Tipo "0"/"00"
W 250 - P/L 0.50
25kg - 10kg

Farina ottenuta dalla macinazione di grani coltivati in Emilia Romagna e conferiti al Molino secondo le procedure della normativa ISO 22005. 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 e focacce.

FILIERA
VERRINI

Nata per Pizza "VERDE" Medie lievitazioni



Farina di grano tenero
Tipo "0"/"00"
W 300 - P/L 0.50
25kg - 10kg

Farina ottenuta dalla macinazione di grani coltivati in Emilia Romagna e conferiti al Molino secondo le procedure della normativa ISO 22005. 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.

FILIERA
VERRINI

Nata per Pizza "ROSSA" Lunghe lievitazioni



Farina di grano tenero
Tipo "0"/"00"
W 420 - P/L 0.50
25kg - 10kg

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 al piatto, pizza in teglia, pala alla romana, impasti ad alta idratazione.



FILIERA
VERRINI
FARINA PRODOTTA AL 100% DA
GRANI EMILIANO ROMAGNOLI



Kosher
Certified

F.lli Verrini S.r.l.
Via III Febbraio, 30,
41012 Carpi MO
ITALIA

Tel. +39 059.685462

info@molinoverrini.com
www.molinoverrini.com