

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

Questa particolare farina è prodotta secondo la più antica ricetta di Millo Verrini, ed è ancora oggi unica nel suo genere. Era la farina preferita dalle nonne della famiglia Verrini e veniva utilizzata per tutte le ricette di casa. L'attenzione per la qualità dei migliori grani del territorio, una lenta e sapiente macinazione, ne fanno ancora oggi il fiore all'occhiello del Molino Verrini; esclusivamente prodotta in “00”, estratta dal cuore del chicco, impalpabile e vellutata al tatto. E' indicata per qualsiasi produzione domestica: pane, pasta fresca e dolci di ogni genere, ma anche pizze, piade, focacce e gnocco fritto.

Utilizzi: pane, pizza, piadine e tielle, 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 cruschetto, di semola e di germe di grano. E' una farina ricca di fibre naturali e con un basso tenore di glutine. Conferisce ai prodotti un profumo e un sapore naturale e genuino. Questa farina è indicata per qualsiasi preparazione domestica: pane, piadine e tigelle, pizza, frolle dolci e salate, ma anche torte, ciambelle, crostate, muffin e pancake.

Utilizzi: pane, pizza, piadine e tielle, 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 tutte le parti del chicco compreso il germe di grano fresco. Il germe di grano, essendo la parte del chicco più nutriente da cui la pianta nasce e cresce, è un vero e proprio concentrato di sostanze aventi proprietà benefiche molto utili per il nostro organismo: aminoacidi, sali minerali, vitamine del gruppo B, omega 3 e omega 6. 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 tielle, frolle dolci e salate, torte, ciambelle, crostate, muffin e pancake.



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

