

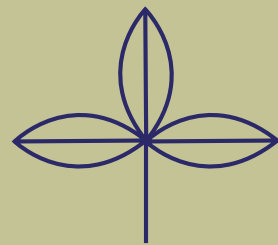
MUGNAI Dal 1927



**MOLINO
VERRINI**

CARPI

**Biologisch
geboren**



Biologisch geboren

Im November 2018 erhielt das Mühlenunternehmen Molino Verrini die Zertifizierung für die Erzeugung von biologischen Mehlen gemäß der Europäischen Verordnung CE 834/2007.

Auf einer Linie mit ihrer Unternehmenspolitik, die schon immer hohe Qualitätsstandards als ihre wichtigste Grundlage anstrebte, hat Molino Verrini beschlossen, für die Produktion der neuen Linie biologisches Getreide ausschließlich aus Italien zu verwenden.

So sind nun 6 neue Mehlsorten für den professionellen Gebrauch erhältlich, die die Erfordernisse der Kunden erfüllen sollen, die an der Verwendung von aus dem Vermahlen von Weizen aus **italienischer biologischer Landwirtschaft** erhaltenen Erzeugnissen interessiert sind. Von der Natur eine Hilfe für unser Wohlbefinden!

“0” Nazionale Bio

Mehl
Type “0”
W 200 – P/L 0.60-0.70
1 kg

Dieses Mehl erhält man aus der Vermahlung von nationalen biologischen Weizenarten. Ideal für Backwaren und Konditorei-Erzeugnisse mit direkter Teigführung und kurzen Gärzeiten.

Verwendung: traditionelles Brot und Brot mit fester, wasserarmer Krume, dünne und kleine Fladenbrote wie Piadina und Tigella, Plätzchen und Mürbeteigkuchen.

100% Italienisches biologisches Getreide 100%

“00” Nazionale Bio

Mehl
Type “00”
W 230 – P/L 0.50-0.60
25 kg

Dieses Mehl erhält man aus der Vermahlung von nationalen biologischen Weizenarten. Ideal für Backwaren und Konditorei-Erzeugnisse mit direkter Teigführung und kurzen Gärzeiten.

Verwendung: traditionelles Brot und Brot mit fester, wasserarmer Krume, dünne und kleine Fladenbrote wie Piadina und Tigella, Torten und Berliner.

100% Italienisches biologisches Getreide

“0” Nazionale Bio

Mehl
Type “0”
W 200 – P/L 0.60-0.70
25 kg

Dieses Mehl erhält man aus der Vermahlung von nationalen biologischen Weizenarten. Ideal für Backwaren und Konditorei-Erzeugnisse mit direkter Teigführung und kurzen Gärzeiten.

Verwendung: traditionelles Brot und Brot mit fester, wasserarmer Krume, dünne und kleine Fladenbrote wie Piadina und Tigella, Plätzchen und Mürbeteigkuchen.

100% Italienisches biologisches Getreide

Tipo “2” Nazionale Bio

Mehl
Type “2”
W 200/220 – P/L 0.60-0.70
1 kg

Das Mehl Tipo 2 erhält man aus der Vermahlung von nationalen biologischen Weizenarten. Es handelt sich um ein an natürlichen Ballaststoffen reiches Mehl mit einem niedrigen Klebereiweißgehalt.

Verwendung: Produkte mit kurzen Gärzeiten in der Brotherstellung und in der Konditorei.

100% Italienisches biologisches Getreide

Integrale Nazionale Bio

Mehl
Type “Integrale”
W 180/200 – P/L 1.20-1.50
25 kg

Dieses Vollkornmehl erhält man aus der Vermahlung von nationalen biologischen Weizenarten. Empfohlen für Backwaren und Konditorei-Erzeugnisse mit kurzen Gärzeiten, die reich an Ballast- und Mineralstoffen sind.

Verwendung: Produkte mit kurzen Gärzeiten in der Brotherstellung und in der Konditorei.

100% Italienisches biologisches Getreide

Tipo “2” Nazionale Bio

Mehl
Type “2”
W 200/220 – P/L 0.60-0.70
25 kg

Das Mehl Tipo 2 erhält man aus der Vermahlung von nationalen biologischen Weizenarten. Es handelt sich um ein an natürlichen Ballaststoffen reiches Mehl mit einem niedrigen Klebereiweißgehalt.

Verwendung: Produkte mit kurzen Gärzeiten in der Brotherstellung und in der Konditorei.

100% Italienisches biologisches Getreide

Integrale Nazionale Bio

Mehl
Type “Integrale”
W 180/200 – P/L 1.20-1.50
1 kg

Dieses Vollkornmehl erhält man aus der Vermahlung von nationalen biologischen Weizenarten. Empfohlen für Backwaren und Konditorei-Erzeugnisse mit kurzen Gärzeiten, die reich an Ballast- und Mineralstoffen sind.

Verwendung: Produkte mit kurzen Gärzeiten in der Brotherstellung und in der Konditorei.

100% Italienisches biologisches Getreide

“0” Nazionale Bio per Pizza

Mehl
Type “0”
W 220 – P/L 0.60-0.70
25 kg

Dieses Mehl erhält man aus der Vermahlung von nationalen biologischen Weizenarten. Es ist eine eigens für die Herstellung von biologischer Pizza mit direkter Teigführung und kurzen Gärzeiten (maximal 8 Stunden) erarbeitete Mischung.

Verwendung: runde Pizza und Pizza vom Backblech.

100% Italienisches biologisches Getreide

Tipo “2” Nazionale Bio per Pizza

Mehl
Type “2”
W 200/220 – P/L 0.60-0.70
25 kg

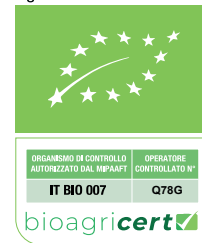
Dieses Mehl erhält man aus der Vermahlung von nationalen biologischen Weizenarten. Kann für die Verarbeitung mit direkter Teigführung und kurzen Gärzeiten (maximal 8 Stunden) verwendet, oder mit dem Mehl “0” Nazionale Bio für Pizza gemischt werden.

Verwendung: runde Pizza und Pizza vom Backblech.

100% Italienisches biologisches Getreide



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

