

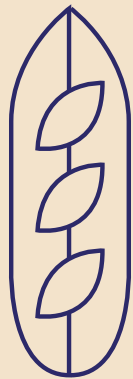
MUGNAI Dal 1927



**MOLINO  
VERRINI**

CARPI

Zum **Brotbacken**  
geboren



## Zum **Brotbacken** geboren

Die Linie “Nata per Panificazione” (Zum Brotbacken geboren) setzt sich aus einer umfangreichen Palette eigens für die handwerkliche und industrielle Erzeugung von Brot entwickelten professionellen Mehlsorten zusammen.

Diese Mehle, die Deformationsenergiewerte von bis zu W 300/320 erreichen, werden unter Verwendung von den besten, ausschließlich in Emilia Romagna angebauten Getreidesorten ohne den Zusatz von Enzymen oder chemischen Zusatzstoffen erzeugt.

“Nata per Panificazione” umfasst auch die Reihe der nicht gesiebten Mehle “Nata Integrale” (Als volles Korn geboren), die aus 3 verschiedenen Arten von Vollkornmehl, einem Mehl der Type 1 und einem der Type 2 besteht.

**“0” Nazionale Soft**

Mehl  
Type “0”  
W 160/180 – P/L 0.45  
25kg

Dieses Mehl erhält man aus der Vermahlung besonderer regionaler Weizenarten, und es ist ideal für die Herstellung trockener Backwaren mit sehr kurzen Gärzeiten.

**Verwendung:** trockenes Gebäck, Cracker, Knäckebröt, Brotstängel Typ Grissini.

100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI

**“0” Nazionale**

Mehl  
Type “0”  
W 200 – P/L 0.50  
25kg

Mehl aus der Vermahlung von in Emilia Romagna angebautem Weizen. Ideal für die Herstellung von einfachem Weißbrot mit direkter Teigführung und kurzer Gärzeit.

**Verwendung:** traditionelles Brot und Brot mit wenig Wasser, kleine Fladenbrote Typ Tigella und dünne Fladenbrote Typ Piadina.

100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI

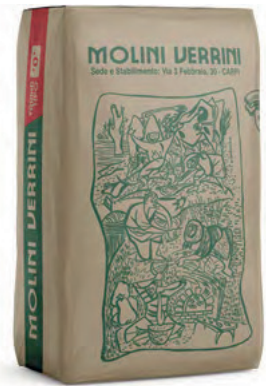
**“00” Nazionale**

Mehl  
Type “00”  
W 220 – P/L 0.50  
25 kg

Mehl aus der Vermahlung von in Emilia Romagna angebautem Weizen. Ideal für die Herstellung von einfachem Weißbrot mit direkter Teigführung und kurzer Gärzeit.

**Verwendung:** traditionelles Brot und Brot mit wenig Wasser, kleine Fladenbrote Typ Tigella, frittierte Brötchen Typ “gnocco fritto” und dünne Fladenbrote Typ Piadina.

100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI

**Rinforzata**

Mehl  
Type “0”  
W 240/260 – P/L 0.55  
25kg

Mehl aus ausgewählten emilianischen Weizenarten. Geeignet für einfachen Hefeteig mit Gärung in einer Gärkammer. Dieses Mehl hat einen etwas höheren Proteingehalt als das Mehl “0” Nazionale, weshalb es für die Sommermonate oder für Bäckereien in Gebieten mit warmem Klima empfohlen wird.

**Verwendung:** traditionelles Brot und Brot mit wenig Wasser, Hefefladen.

100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI

**Extra Esse**

Mehl  
Type “0”  
W 270/280 – P/L 0.55  
25 kg

Mehl aus einer Mischung hochwertiger emilianischer Weizenarten, geeignet für die Herstellung von Backwaren mit direkter Teigführung und kurzer Gärzeit oder Gärung in Gärkammern.

**Verwendung:** traditionelles Brot, Hefefladen.

100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI

**Extra Speciale**

Mehl  
Type “0”  
W 300/320 – P/L 0.50  
25kg

Dieses Mehl ist zusammen mit dem “00” Verde die “stärkste” Mischung, die ausschließlich aus regionalen Weizenarten besteht. Aufgrund der Qualität der Proteine und der hohen Stabilität ist dieses Mehl geeignet für Zubereitungen mit mittleren Gärzeiten. Besonders gut geeignet für französisches Brot oder für das Auffrischen von Biga-Vorteigen.

**Verwendung:** Brot und Backwaren mit mittleren Gärzeiten, Baguette und französisches Brot.

100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI

**“00” Verde**

Mehl  
Type “00”  
W 300/320 – P/L 0.45  
25 kg

Dieses Mehl hat einen mittleren Klebereiweißgehalt und besteht aus einer Mischung emilianischer Weizenarten. Ideal für Backwaren sowohl mit direkter als auch indirekter Teigführung, die mittlere Gärzeiten verlangen. Kann auch für “schnelle” Biga-Vorteige verwendet werden.

**Verwendung:** Brot und Backwaren mit mittlerer Gärzeit, “schnelle” Biga-Vorteige, Auffrischen von Sauerteig.

100% GRANI FILIERA  
**EMILIANI VERRINI**

**Soffiato**

Mehl  
Type “00”  
W 340/350 – P/L 0.55  
25kg

Durch Vermahlen von nationalen und ausländischen Weizenarten allererster Qualität erhaltenes Mehl. Eignet sich für Verarbeitungen, die eine hohe Elastizität und lange Gärzeiten erfordern.

**Verwendung:** Brot und Backwaren mit langen Gärzeiten.

**Soffiato Speciale**

Mehl  
Type “00”  
W 400/420 – P/L 0.55  
25 kg

Das Mehl “00 Soffiato Speciale” enthält sowohl nationalen als auch ausländischen Weizen. Dieses Mehl wurde eigens für lange Gärzeiten, sowie für Biga- und Poolisch-Vorteige ausgearbeitet. Es wird für “aufgeblasenes” Brot, für Ciabatta-Brot und für all die Verarbeitungen eingesetzt, bei denen man eine Krume mit vielen Luftlöchern erhalten möchte.

**Verwendung:** Brot und Backwaren mit langen Gärzeiten, Ciabatta-Brot, Luftbrötchen vom Typ Rosetta und Micchetta und andere Arten von Mailänder Brot.

**Soffiato Milano**

Mehl  
Type “00”  
W 490 – P/L 0.55  
25kg

Mehl aus ausschließlich den besten ausländischen Weizenarten. Dank seines hohen Proteingehalts kann dieses Mehl viel Wasser aufnehmen und der Teig behält seine Form auch bei sehr warmem Wetter.

**Verwendung:** Brot und Backwaren mit langen Gärzeiten und Sauerteig.

**Manitoba**

Mehl  
Type “0”  
W 380 – P/L 0.50  
25 kg

Mehl, das man aus dem Vermahlen von reinstem Manitoba-Weizen Nr. 1 erhält. Geeignet für lange, natürliche Gärzeiten in der Brotherstellung, für Konditorei-Erzeugnisse und Pizza. Kann auch mit anderen Mehlen vermischt werden, um Mehl geringerer Qualität zu verbessern.

**Verwendung:** Produkte mit langen Gärzeiten in der Brotherstellung, der Konditorei und in Pizzerien.



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](http://www.molinoverrini.com)  
[info@molinoverrini.com](mailto:info@molinoverrini.com)

