

MUGNAI Dal 1927



**MOLINO
VERRINI**

CARPI



Für die **Pizza**
geboren

Für die Pizza geboren

Die Mühle “Molino Verrini” bietet für Pizzerien drei Mehlsorten an. Alle sind ideal für jegliche Art der Verarbeitung, mit direkter oder indirekter Teigführung, für **kurze, mittlere** und **lange** Gärzeiten.

Für die Mehlsorten mit **kurzen** und **mittleren Gärzeiten** verwendet Molino Verrini ausschließlich in Emilia Romagna angebaute Weizenarten, die eigens für die **Produktionskette Verrini** gelagert und erzeugt werden, um den Meistern dieses Sektors ein Produkt aus der Region von unverfälschtem und natürlichem Geschmack zu garantieren, das darüber hinaus von der Zertifizierungsstelle **DNV-GL** nach den internationalen Vorschriften für die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln **ISO 22005** zertifiziert wurde.

Auf diese Weise sind die Territorialität und die Qualität der Mehlsorten über den gesamten Produktionsprozess garantiert, und es kann für die eigenen, mit sehr geringen Umweltbelastungen erstellten Verarbeitungen ein **“Regionalitätszertifikat”** verwendet werden.

Für die Mehlsorten mit **langen Gärzeiten** wird hingegen eine Mischung aus sorgfältig ausgewählten lokalen und ausländischen Weizenarten von höchster Qualität verwendet, um hervorragende Ergebnisse hinsichtlich Geschmack, Duft und Mürbheit sicher zu stellen.

Um eine Pizza von rustikalem Geschmack und auf einer Linie mit den Ansprüchen der immer mehr auf die verwendeten Rohstoffe achtenden Verbraucher zu erhalten, bietet Molino Verrini die Mehlsorten der Linie **“Nata Integrale – Aus vollem Korn geboren”** an, die ganz nach persönlichem Dafürhalten pur oder vermischt verwendet werden können.

Für die Pizza geboren “BLU” Kurze Gärzeiten



Weichweizenmehl
Type “0” (≈550) / “00” (≈405)
W 250 - P/L 0.50
25kg

Mehl aus der Vermahlung von in Emilia Romagna angebauten Weizenarten, die gemäß den Verfahren der Vorschrift ISO 22005 an die Mühle geliefert werden. Ideal für die Herstellung von Teigen mit kurzer, direkter Teigführung, die Gärzeiten bis zu 8 Stunden erfordern. Es handelt sich um ein vielseitiges Mehl, das für die Herstellung von runden Pizzen, Pizzen vom Backblech und Fladenbrot verwendet werden kann.

Uses: runde Pizza, Pizza vom Backblech und Fladenbrote.

FILIERA
VERRINI

Für die Pizza geboren “VERDE” Mittlere Gärzeiten



Soft wheat flour
Type “0” (≈550) / “00” (≈405)
W 300 - P/L 0.50
25kg

Mehl aus der Vermahlung von in Emilia Romagna angebauten Weizenarten, die gemäß den Verfahren aus der Vorschrift ISO 22005 an die Mühle geliefert werden. Ideal für die Herstellung von Teigen mit direkter oder indirekter Teigführung, die Gärzeiten von 10 bis zu 18 Stunden erfordern. Es handelt sich um ein Mehl, das für die Herstellung von runden Pizzen, Pizzen vom Backblech, der römischen “Pizza alla Pala” und Fladenbrot verwendet werden kann. Aufgrund des guten Proteingehalts der Getreidemischung wird dieses Mehl auch für die Herstellung der neapolitanischen Pizza empfohlen.

Uses: neapolitanische Pizza, runde Pizza, Pizza vom Backblech, römische “Pizza alla Pala”, Fladenbrot.

FILIERA
VERRINI

Für die Pizza geboren “ROSSA” Lange Gärzeiten



Soft wheat flour
Type “0” (≈550) / “00” (≈405)
W 420 - P/L 0.50
25kg

Mehl aus der Vermahlung einer Auswahl der besten italienischen und ausländischen Weizenarten. Ideal für die Herstellung von Teigen mit direkter oder indirekter Teigführung, die Gärzeiten von mehr als 18 Stunden erfordern. Der sehr hohe Proteingehalt bewirkt bei diesem Mehl eine hohe Elastizität des Teigs und eine sehr hohe Flüssigkeitsaufnahme. Ideal für die Herstellung von runden Pizzen, Pizzen vom Backblech, der römischen “Pizza alla Pala” und für Teige mit hohem Flüssigkeitsanteil. Kann auch zum “Verschneiden” verwendet werden, um andere Mehlsorten anzureichern.

Uses: runde Pizza, Pizza vom Backblech, römische “Pizza alla Pala”, Teige mit hohem Flüssigkeitsanteil.



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
ITALY

Tel. +39 059.685462

info@molinoverrini.com
www.molinoverrini.com