

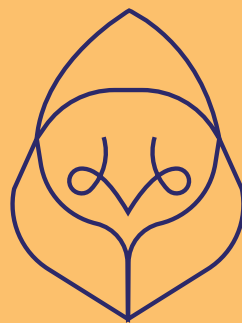
MUGNAI Dal 1927



**MOLINO
VERRINI**

CARPI

**Für Frische Nudeln
geboren**

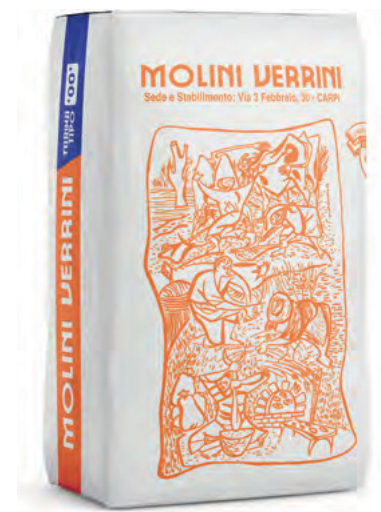


Für **FrISChe Nudeln** geboren

Die Linie “Nata per Pasta Fresca” (Für frISChe Nudeln geboren) besteht aus zwei Auszugsmehlen, die man aus der Vermahlung sorgfältig ausgesuchter emilianischer Weizenarten erhält.

Sie sollen die Ansprüche aller Teigwarenhersteller, angefangen bei den handwerklichen Werkstätten bis zu den Fabriken dieses Sektors, zufriedenstellen.

Diese Mehle sind geeignet für die Herstellung frischer Nudeln, gefüllter Nudeln wie z.B. Ravioli und von Nudeln mit der Nudelpresse, die eine hervorragende Kochfestigkeit aufweisen. Die fertigen Produkte behalten ihre helle Farbe tagelang, ohne ins Grau abzudriften.



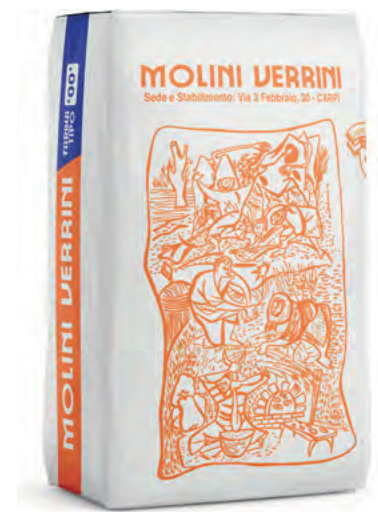
Granulare

Mehl
Type "00"
W 180/200 - P/L 0.60-0.70
25 kg

Dieses Mehl wurde eigens für die industrielle Herstellung von frischen Teigwaren entwickelt. Es weist eine größere Korngröße als die herkömmlichen Mehle auf, und liegt bei circa 250 μ m. Die mit diesem Mehl hergestellten Teigwaren behalten die notwendige Oberflächenrauheit, um Soßen gut aufnehmen zu können.

Verwendung: industrielle Herstellung frischer Teigwaren.

100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI



Sfoglia

Mehl
Type "00"
W 180/200 - P/L 0.60-0.70
25kg

"00" Sfoglia ist ein Weichweizen-Auszugsmehl, ideal für die Herstellung von frischen Teigwaren von Hand wie einfachen Nudeln aber auch gefüllten Nudeln wie z.B. Ravioli und von frischen Nudeln mit der Nudelpresse.

Verwendung: handwerkliche Herstellung von frischen Teigwaren.

100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI



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

