

MUGNAI Dal 1927

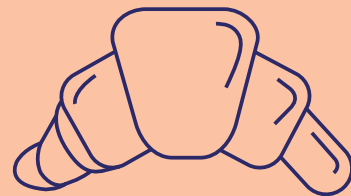


**MOLINO
VERRINI**

CARPI

Für
Konditorei-Erzeugnisse
geboren

Für Konditorei-Erzeugnisse geboren



Die Palette der Mehlsorten “Nata per Pasticceria” (Für Konditorei-Erzeugnisse geboren), wurde für die Realisierung aller Konditorei-Erzeugnisse und sonstiger süßer Backwaren entwickelt: Kleingebäck, Mürbeteigwaren, aber auch Hefegebäck und die typischen Festtagskuchen.

Die Reihe setzt sich aus 5 Mehlsorten für den professionellen Einsatz zusammen, die sowohl für die handwerkliche als auch die industrielle Verarbeitung geeignet sind.

“00” Speciale

Mehl
Type “00”
W 200 - P/L 0.60-0.70
25 kg

Die Qualität der ausgewählten Weizenarten und die Art der langsamen Vermahlung verleihen diesem Mehl die Eigenschaften, die es zum Aushängeschild des Mühlenunternehmens Molino Verrini machen. Dieses besondere Auszugsmehl der Type “00” zeichnet sich durch seinen extremen Feinheitsgrad aus und ist für die Herstellung von süßem oder salzigem Mürbeteig geeignet, aber auch für die Herstellung von süßen Backwaren mit Backpulver wie Torten, Biskuit, Kringel und feinen Kastenküchlein wie dem italienischen “Plum cake”. Außer für die Herstellung von Konditorei-Erzeugnissen, wird dieses Mehl in unserer Gegend auch mit ausgezeichneten Ergebnissen für die frittierten Brötchen “gnocco fritto” verwendet.

Verwendung: süßer und salziger Mürbeteig, Kringel, Mürbeteigkuchen, Biskuit, feine Kastenküchlein Typ italienischer “Plum cake”, frittierte Brötchen Typ “gnocco fritto”.

100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI

Biscotti

Mehl
Type “0”
W 80/110 - P/L 0.30-0.40
25 kg

Durch das Vermahlen besonderer regionaler Weizenarten erhält man dieses Mehl, das ideal für die Herstellung von Kleingebäck ist.

Verwendung: Kleingebäck.

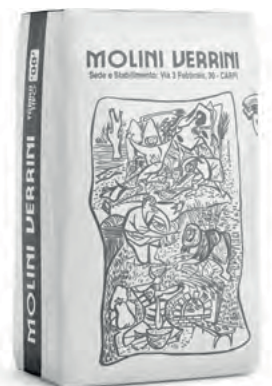
100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI

Soffiato

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

Dieses Mehl erhält man durch das Vermahlen erstklassiger nationaler und ausländischer Weizenarten. Es ist besonders für Verarbeitungen geeignet, die große Elastizität und lange Gärzeiten erfordern, wie z.B. Croissant, Blätterteig und die gefüllten italienischen Teigrollen “Cannoli”.

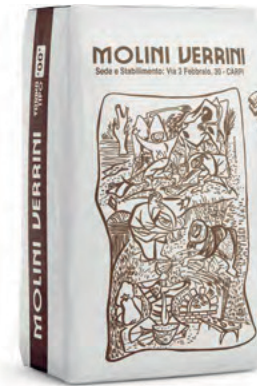
Verwendung: Konditorei-Erzeugnisse mit langen Gärzeiten, Blätterteig, Croissant, Cannoli.

Soffiato Speciale

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

Dieses Mehl wurde eigens für Erzeugnisse mit langen Gärzeiten auf dem Gebiet der süßen Backwaren erarbeitet. Es wird vorwiegend für die Herstellung von Brioche, aber auch für Konditorei-Erzeugnisse aus Blätterteig mit Zusatz von natürlichen Fetten verwendet. Die organoleptischen Eigenschaften bleiben auch bei tiefgefrorenen Produkten unverändert.

Verwendung: süße Backwaren mit langen Gärzeiten, Brioche, Blätterteig mit zugesetzten natürlichen Fetten.

Soffiato Milano

Mehl
Type “00”
W 490 - P/L 0.55
25kg

Dieses Mehl für süße Backwaren entsteht aus dem Vermahlen der besten, auf dem Markt erhältlichen ausländischen Weizenarten. Es wurde hauptsächlich für die Herstellung der großen Festtagsgebäcke Panettone, Pandoro und Colomba entwickelt.

Verwendung: Panettone, Pandoro, Colomba.

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
info@molinoverrini.com

