

MUGNAI Dal 1927



**MOLINO
VERRINI**

CARPI

Miscela
Millo Verrini

Miscela Millo Verrini

Die ausschließlich in Packungen zu 1 kg lieferbaren 3 Mehlsorten "Miscela Millo Verrini" werden aus Weizen aus der nach ISO 22005 zertifizierten Produktionskette Verrini erzeugt.

Ab 2016 hatte Molino Verrini zum ersten Male beschlossen, seine besten Mehle auch auf dem Markt der Feinschmecker und der Hobbyköche anzubieten, wozu es auf ein Produkt höchster Qualität setzte.

So wurden 3 verschiedene Mischungen angeboten, die allen Ansprüchen der häuslichen Küche gerecht werden möchten.

FILIERA
VERRINI
100% GRANI EMILIANI
CERTIFICATI



"00" Miscela Millo Verrini

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

FILIERA
VERRINI

Dies ist genau das Mehl, das schon seit ewigen Zeiten vom Mühlenunternehmen Molino Verrini ins Haus gebracht wurde, und aus dem die Hausfrauen dann praktisch alles machten. Die Qualität der ausgewählten Weizenarten und eine spezielle Art der langsamen Vermahlung verleihen diesem Mehl die Eigenschaften, die es zum Stolz der Verrini-Mühle machen. Dieses besondere Auszugsmehl Type "00" zeichnet sich durch seinen extremen Feinheitsgrad aus und ist für jegliche Produktion zu Hause geeignet: Brot, dünnes Fladenbrot Typ Piadina und kleine Fladenbrote Typ Tigella, Pizza, frische Nudeln, süßer oder salziger Mürbeteig, aber auch für süße Backwaren mit Backpulver wie Torten, Mürbeteigkuchen, Kringel, Muffins und Pfannkuchen. Darüber hinaus empfiehlt Molino Verrini die Verwendung dieses Mehls ganz besonders für die berühmten frittierten Brötchen "gnocco fritto", da es einfach unvergleichliche Ergebnisse liefert.

Verwendung: Brot, Pizza, dünne und kleine Fladenbrote wie Piadina und Tigella, frische Nudeln, süßer und salziger Mürbeteig, Torten, Kringel, Mürbeteigkuchen, Muffins, Pfannkuchen und frittierte Brötchen.



Tipo "1" Miscela Millo Verrini

Mehl
Type "1"
W 200 - P/L 0.60-0.70
1 kg

FILIERA
VERRINI

Das Mehl "Tipo 1" enthält einen bestimmten Anteil an kleinblättriger Kleie, Grieß und Weizenkeimen. Dieses Mehl ist reich an natürlichen Ballaststoffen und weist einen geringen Klebereiweißgehalt auf. Es verleiht den mit ihm hergestellten Produkten einen natürlichen Duft und einen unverfälschten Geschmack. Dieses Mehl eignet sich für jegliche Produktion zu Hause: Brot, dünnes Fladenbrot Typ Piadina und kleine Fladenbrote Typ Tigella, Pizza, süßer oder salziger Mürbeteig, aber auch Torten, Kringel, Mürbeteigkuchen, Muffins und Pfannkuchen.

Verwendung: Brot, Pizza, dünne und kleine Fladenbrote wie Piadina und Tigella, süßer und salziger Mürbeteig, Torten, Kringel, Mürbeteigkuchen, Muffins und Pfannkuchen.



"Integrale con Germe di Grano Bianco" Miscela Millo Verrini

Mehl
Type "Integrale"
W 200 - P/L 0.60-0.70
1 kg

FILIERA
VERRINI

Dieses Mehl enthält eine bedeutende Menge an Kleie und Weizenkeimen. Der Weizenkeim, Teil des Korns, aus dem die Pflanze aufkeimt und wächst, ist ein regelrechtes Konzentrat an Nährstoffen mit positiven, für unseren Organismus sehr nützlichen Eigenschaften: Aminosäuren, Mineralstoffe, Vitamine der Gruppe B, Omega 3 und Omega 6. Das Vorhandensein des frischen, nicht getrockneten Weizenkeims garantiert diesem Mehl hohe antioxidative Eigenschaften und trägt dazu bei, die Höhe des LDL-Cholesterins zu senken, wodurch es einen Schutz für das Herz-Kreislaufsystem darstellt. Dieses Mehl ist für jegliche Produktion zu Hause geeignet: Brot, dünnes Fladenbrot Typ Piadina und kleine Fladenbrote Typ Tigella, Pizza, süßer oder salziger Mürbeteig, aber auch Torten, Kringel, Mürbeteigkuchen, Muffins und Pfannkuchen.

Verwendung: Brot, Pizza, dünne und kleine Fladenbrote wie Piadina und Tigella, süßer und salziger Mürbeteig, Torten, Kringel, Mürbeteigkuchen, Muffins und Pfannkuchen.



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

