

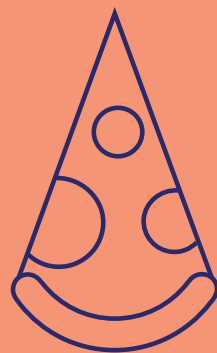
MUGNAI Dal 1927



**MOLINO  
VERRINI**

CARPI

Für **Pizza**  
geboren



## Für die **Pizza** geboren

Das Mühlenunternehmen Molino Verrini hat beschlossen, für Pizzerien drei ideale Mehlsorten für beliebige Verarbeitungen mit direkter oder indirekter Teigführung und mit kurzen, mittleren und langen Gärzeiten anzubieten.

Für kurze und mittlere Gärzeiten verwendet Molino Verrini ausschließlich emilianischen Weizen, um den Meistern dieses Sektors ein Produkt der Region mit einem unverfälschten und natürlichen Geschmack garantieren zu können.

Für lange Gärzeiten wird hingegen eine Mischung aus emilianischem und ausländischem Weizen höchster Qualität verwendet, das sorgfältig ausgewählt wird, um hinsichtlich Geschmack, Duft und Mürbheit ein exzellentes Resultat zu gewährleisten.

### Ideale per Pizza brevi lievitazioni



Mehl  
Type "0"/"00"  
W 200/240 - P/L 0.50  
25kg

Mehl aus der Vermahlung von in Emilia Romagna angebauten Weizenarten. Ideal für die Herstellung von Teigen mit direkter Teigführung, die innerhalb kurzer Zeit nach dem Backen verzehrt werden sollen und 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.

**Verwendung:** runde Pizza, Pizza vom Backblech.

100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI

### Ideale per Pizza medie lievitazioni



Mehl  
Type "0"/"00"  
W 290/320 - P/L 0.50  
25kg

Mehl aus der Vermahlung von in Emilia Romagna angebauten Weizenarten. 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 großen 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.

**Verwendung:** neapolitanische Pizza, runde Pizza, Pizza vom Backblech, römische "Pizza alla Pala", Fladenbrot.

100% GRANI EMILIANI FILIERA VERRINI

### Ideale per Pizza lunghe lievitazioni



Mehl  
Type "0"/"00"  
W 400/420 - P/L 0.50  
25 kg

Dieses Mehl erhält man 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 großen römischen "Pizza alla Pala" und für Teige mit hohem Flüssigkeitsanteil. Kann auch zum "Verschneiden" verwendet werden, um andere Mehlsorten anzureichern.

**Verwendung:** neapolitanische Pizza, runde Pizza, Pizza vom Backblech, römische "Pizza alla Pala", Teige mit hohem Flüssigkeitsanteil.

### 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)

