

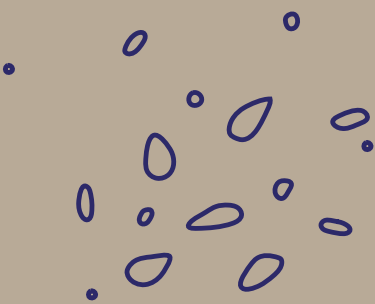
MUGNAI Dal 1927



**MOLINO
VERRINI**

CARPI

Aus **vollen korn**
geboren



Aus vollem korn geboren

Die Linie der Mehle “Nata Integrale” (Aus vollem Korn geboren) des Mühlenunternehmens Molino Verrini besteht aus drei Arten von “Vollkornmehlen” mit unterschiedlichen Charakteristiken, einem Mehl “Type 1” und einem “Type2”.

Es handelt sich um “nicht gesiebte” Mehle aus einer Vermahlung, die die internen und externen Teile des Weizenkorns auf ausgeglichene Weise vermischt, ohne die ernährungsphysiologischen Eigenschaften zu verändern.

Integrale Forte

Mehl
Type **“Integrale”**
W 300 - P/L 1.20-1.50
25 kg

Vollkornmehl erster Qualität, das man aus der gleichen Mischung wie für unser “0” Rinzozata erhält, doch werden einige der beim Vermahlen ausgesonderten Nebenerzeugnisse dem Mehl wieder beigefügt.

Verwendung: Produkte mit kurzen Gärzeiten in der Brotherstellung, der Konditorei und in Pizzerien.

100% GRANI FILIERA
EMILIANI VERRINI

Integrale

Mehl
Type **“Integrale”**
W 220 - P/L 1.20-1.50
25 kg

Vollkornmehl erster Qualität, das man aus der gleichen Mischung wie für unser “0” Rinzozata erhält, doch werden einige der beim Vermahlen ausgesonderten Nebenerzeugnisse dem Mehl wieder beigefügt.

Verwendung: Produkte mit kurzen Gärzeiten in der Brotherstellung, der Konditorei und in Pizzerien.

100% GRANI FILIERA
EMILIANI VERRINI

Integrale Bianco

Mehl
Type **“Integrale”**
W 200 - P/L 1.20-1.50
25kg

Vollkornmehl, das man durch den Zusatz von frischen Weizenkeimen von weißem Weizen erhält. Der Weizenkeim ist ein Konzentrat an Nährstoffen mit positiven Eigenschaften wie Aminosäuren, Mineralstoffen, Vitaminen der Gruppe B, Omega 3 und Omega 6.

Verwendung: Produkte mit kurzen Gärzeiten in der Brotherstellung, der Konditorei und in Pizzerien.

100% GRANI FILIERA
EMILIANI VERRINI

Tipo “1”

Mehl
Type **“1”**
W 200 - P/L 1.20-1.50
25 kg

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 unverfälschten Geschmack.

Verwendung: Produkte mit kurzen Gärzeiten in der Brotherstellung, der Konditorei und in Pizzerien.

100% GRANI FILIERA
EMILIANI VERRINI

Tipo “2”

Mehl
Type **“2”**
W 200 - P/L 1.20-1.50
25 kg

Das Mehl “Tipo 2” enthält einen etwas höheren Anteil an klein- und mittelblättriger Kleie, Grieß und Weizenkeimen als das Mehl “Tipo 1”. Dieses Mehl ist reich an Ballast- und Mineralstoffen.

Verwendung: Produkte mit kurzen Gärzeiten in der Brotherstellung, der Konditorei und in Pizzerien.

100% GRANI FILIERA
EMILIANI 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

