

MUGNAI

Dal 1927



**MOLINO
VERRINI**

CARPI

**Nata
Emiliana**

100% grani
emiliani

***Born in
Emilia***

100% emilian
wheat

&

**Nata
Biologica**

100% grani
italiani

***Born
Organic***

100% italian
wheat

Il **Molino Verrini**, sito in Carpi (Modena), opera nel settore della produzione di farine di grano tenero dal lontano 1927.

Tramite l'utilizzo delle più moderne tecnologie di produzione e grazie all'esperienza di quattro generazioni di mugnai, l'azienda oggi è in grado di garantire ai propri clienti qualità elevata a prezzi competitivi.

Nel Settembre del 2016 l'azienda ha inoltre conseguito la **Certificazione di Filiera UNI EN ISO 22005**, documento di riferimento internazionale per i sistemi di tracciabilità agroalimentare, che, in questo modo, viene garantita a partire dal campo dell'agricoltore sino ad arrivare alla tavola del consumatore.

Dal Novembre 2018 il Molino Verrini ha ottenuto la **Certificazione di agricoltura biologica** in accordo al **Regolamento CE 834/2007**.

Tale scelta è dettata dalla volontà di valorizzare le materie prime locali per la produzione di farine di alta qualità. Coinvolgendo gli agricoltori della regione a perseguire questo obiettivo, il Molino Verrini intende, inoltre, contribuire al potenziamento della mobilità sostenibile, diminuendo l'impatto ambientale dei trasporti di merci a lunga percorrenza, in un'ottica di tutela del territorio e di salvaguardia delle risorse naturali.

Molino Verrini, based in Carpi (Modena – Emilia Romagna – Italy), produces high quality soft wheat flours since 1927.

Through the most modern production technologies and 4 generations of miller's experience, today the company is able to provide its costumers with a high quality and full range of flours.

In September of 2016 the mill received the "**Certificazione di Filiera UNI EN ISO 22005**", an International document for the certification of the traceability in feed and food chain. We can guarantee the traceability from the farmer's field to the consumer's table.

In November of 2018 Molino Verrini received the "**Certificazione di agricoltura biologica**", that certifies a product as organic according to the **Reg. EC 834/2007**.

This choice came from the desire to increase the use of local raw materials to produce high-quality flours. Involving the farmers of our region to pursue this goal, Molino Verrini also intends to contribute to a model of sustainable mobility, reducing the environmental impact of long-distance transportation of goods. Our effort is meant to protect the territory and the safeguarding of natural resources.

Nata Emiliana
100% Grani Emiliani
certificati UNI EN ISO 22005

Born in Emilia
100% Emilian wheat
UNI EN ISO 22005 certified



Farina di grano tenero emiliano

Tipo 00

1 kg

Emilian soft wheat flour

Type 00

1 kg (35.3 oz)



Farina di grano tenero emiliano

Tipo 1

1 kg

Emilian soft wheat flour

Type 1

1 kg (35.3 oz)

Farina di grano tenero emiliano

Farina integrale con germe di grano bianco

1 kg

Emilian soft wheat flour

Whole wheat flour with white wheat germ

1 kg (35.3 oz)



Farina biologica di grano tenero
Tipo 0
1 kg

Organic soft wheat flour
Type 0
1 kg (35.3 oz)



Farina biologica di grano tenero
Tipo 2
1 kg

Organic soft wheat flour
Type 2
1 kg (35.3 oz)



Farina biologica di grano tenero
Integrale
1 kg

Organic soft wheat flour
Whole wheat
1 kg (35.3 oz)

Nata Biologica
100% Grani Italiani
in accordo al regolamento
CE 834/2007

Born Organic
100% italian wheat
in accordance with EU Reg.
CE 834/2007



IT-BIO-007
Agricoltura Italia



**Kosher
Certified**

F.lli Verrini S.r.l.
Via III Febbraio, 30,
41012 Carpi MO

Tel. +39 059.685462

info@molinoverrini.com
www.molinoverrini.com