



**MERANER MÜHLE
MOLINO MERANO**

RISERVA

**REINE, HOCHWERTIGE MEHLE FÜR PRODUKTE VON BESONDERER QUALITÄT.
FARINE PURE E PREGIATE PER PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ.
PURE, HIGH-QUALITY FLOURS FOR PRODUCTS OF SPECIAL QUALITY.**



**NEU
NOVITÀ
NEW**

Die besondere Sorgfalt bei der Auswahl der Rohstoffe hat es uns ermöglicht eine erlesene Produktlinie zu schaffen. Sie verdient den Namen RISERVA.

La particolare cura nella scelta delle materie prime ci ha permesso di creare una linea prodotto pregiata. Merita il nome RISERVA.

Particular care in the selection of raw ingredients has enabled us to create an exquisite product line. It has earned the name RISERVA.

Riserva. Amabile

Dem erlesenen Weizen mit hohem Proteingehalt wurde bei der Vermahlung ein bestimmter Kleieanteil belassen. Das Mehl verfügt über eine feine gelbliche Note und verleiht den Backwaren einen süßlichen unverkennbaren Geschmack. Bestens für verschiedene Brötchen und Brote, Pizza, Focaccia, Croissants und Feinbackwaren geeignet. Ballaststoffquelle.

Nel pregiato grano tenero ad elevato contenuto proteico è stata preservata durante la macinazione una parte di crusca. La farina presenta una caratteristica nota di colore giallo e dona ai prodotti da forno un dolce gusto inconfondibile. Particolarmente adatto per diversi panini e pani, pizze, focacce, croissant e pasticceria. Fonte di fibre.

Milling leaves a part of bran content in the fine wheat, which is rich in protein. The flour has a fine, yellowish colour and gives the bakery products a sweet, unmistakable taste. Ideally suited to various kinds of rolls and bread, pizza, focaccia, croissants and pastries. Source of fibre.

Art. Nr.: 1017 Amabile

Weizenmehl Type 1
Farina di grano tenero tipo 1
Wheat flour type 1

Riserva. Adorata

Der hohe Kleieanteil verleiht dem Weizenmehl sein typisch rot-bräunliches Aussehen. Die Geschmackssinne werden durch süßlich-herbe Noten animiert. Für die Herstellung von kleinen und vorzugsweise großen Brotlaiben, Pizza, Focaccia und Plumcakes geeignet. Reich an Ballaststoffen.

L'alto contenuto di crusca dona a questa farina di grano tenero il suo aspetto tipico rosso-brunastro. Le papille gustative vengono animate da note dolci-acide. Ideale per la preparazione di ciabattine e pane grosso, pizze, focacce e plum-cake. Ricco in fibre.

The high bran content gives the wheat flour its typical reddish-brown appearance. The taste buds are aroused by sweet-tart notes. Ideal for making small and preferably large loaves of bread, pizza, focaccia and plum cakes. High in fibre.

Art. Nr.: 1018 Adorata

Weizenmehl Type 1
Farina di grano tenero tipo 1
Wheat flour type 1



Erhältlich im 25 kg Sack.
Disponibile in sacchi da 25 kg.
Available in 25 kg bags.

Riserva. La chiara nobile

Das strikte Auswahlverfahren in der Beschaffung dieses Dinkels ermöglicht es, dieses Dinkelmehl für alle großen Herausforderungen des Bäckerhandwerks zu verwenden. Noch nie war es so einfach das Weizenmehl durch ein Dinkelmehl zu ersetzen. Geeignet für die Herstellung von Baguette, Pizza, Focaccia, Croissant, Plumcake und Muffins, sowie Pan Brioche und Blätterteig.

La rigorosa procedura di selezione nell'approvvigionamento di questo farro mette a disposizione dei panettieri artigiani una farina di farro pronta a tutte le loro sfide. Non è mai stato così facile sostituire la farina di grano tenero con una farina di farro. Adatta per la preparazione di baguette, pizza, focaccia, croissant, plum-cake e muffin, così come per pan brioche e pasta sfoglia.

The strict selection process in the procurement of this spelt allows this spelt flour to be used for all the major baking challenges. It has never been so easy to replace wheat flour with a spelt flour. Ideal for making baguettes, pizza, focaccia, croissants, plum cakes and muffins, as well as pan brioches and puff pastry.

Art. Nr.: 1074 **La chiara nobile**

Dinkelmehl weiss
Farina di farro bianca
Spelt flour white

Riserva. La nobile

Dieses spezielle Dinkelmehl verfügt über einen hohen Kleieanteil und wurde entsprechend einer strikten Rohstoffselektion ausgewählt. Die hohe Versatilität und der aromatische Geschmack lassen die Herzen der Dinkelfreunde höher schlagen. Die Krume präsentiert sich durch die Punktierung der Kleie in einem leichten Hellbraun. Brote, Pizza, Focaccia, Croissants, Muffins und Plumcakes, Pan Bioche und Blätterteig werden mit diesem Mehl besonders schmackhaft.

Questa speciale farina di farro è ricca di crusca e si ottiene da materie prime rigorosamente selezionate. L'elevata versatilità e il gusto aromatico fanno battere forte i cuori degli amici del farro. La mollica si presenta in un leggero marroncino per la punteggiatura della crusca. Pane, pizza, focaccia, croissant, muffin e plum-cake, pan brioche e pasta sfoglia diventano con questa farina particolarmente gustosi.

This special spelt flour has a high bran content and has been chosen according to a strict selection of raw ingredients. Fans of spelt are excited by the high level of versatility and the aromatic taste. The stippling of the bran gives the crumb a slightly light brown tone. This flour can be used to make especially delicious bread, pizza, focaccia, croissants, muffins, plum cakes, pan brioches and puff pastry.

Art. Nr.: 1075 **La nobile**

Dinkelmehl Type 1
Farina di farro semintegrale
Spelt flour type 1



MERANER MÜHLE - MOLINO MERANO

INDUSTRIEGEBIET 7 - ZONA INDUSTRIALE 7 - INDUSTRIAL ZONE 7 - 39011 LANA

SÜDTIROL - ALTO ADIGE - SOUTH TYROL - ITALIEN - ITALIA - ITALY

T +39 0473 497 220 - F +39 0473 497 238

INFO@MERANERMUEHLE.IT - INFO@MOLINOMERANO.IT

WWW.MERANERMUEHLE.IT - WWW.MOLINOMERANO.IT