

# Scheda tecnica



## Anima 3 Colori

100% Grano italiano

### LA NOSTRA FARINA 100% GRANO ITALIANO

Il legame con la nostra terra è uno dei nostri valori: la cura della filiera è un impegno costante che parte dalla scelta di fornitori certificati, prosegue con un rigido controllo da parte dei nostri laboratori interni e prosegue con una ricerca continua per abbinare lo spirito di conservazione del nostro immenso patrimonio gastronomico al desiderio di esplorare nuove modalità di utilizzo ed espressione.

**IL NOSTRO 100%  
GRANO ITALIANO  
È UN'ANIMA  
A 3 COLORI:**

**VERDE**

come la nostra  
Pianura Padana

**BIANCO**

come la nostra farina

**ROSSO**

Come la passione che mettiamo  
ogni giorno nel nostro lavoro



**• PER PANE E PIZZA •  
FARINA DI GRANO TENERO  
TIPO "0"**

**IDEALE PER PANE ALVEOLATO TIPO  
CIABATTA E PIZZA SOFFICE.  
FARINA FORTE CHE CONSENTE  
UN ASSORBIMENTO ELEVATO D'ACQUA.  
ANCHE PER MACCHINA DEL PANE.**

#### INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0".  
Contiene tracce di soia. Grani di origine italiana.

#### TABELLA NUTRIZIONALE

Valori medi	Per 100g. di prodotto
Valore energetico	1457 Kj / 343 Kcal
Grassi di cui saturi	1,2 g 0,2 g
Carboidrati di cui zuccheri	71 g 0,6 g
Proteine	11 g
Fibre	2,3 g
Sale	0,09 g

Prodotto da: Macinazione Lendinara Spa - P IVA 00041310293

Sede Amministrativa Via Caduti sul Lavoro, 31 - 45026 Lendinara (Ro) Tel. 0425 601590 - Fax 0425 601595 - info@macinazionelelndinara.it  
Nello stabilimento di: Via Padovana, 123 - 37040 Arcole (Vr) - Tel. 045 7636531 - Fax 045 7636541 - arcole@macinazionelelndinara.it