

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 PASTA •
FARINA DI GRANO TENERO
TIPO "00"**

**IDEALE PER PASTA FRESCA
TIPO TAGLIATELLE E PASTA RIPIENA
TIPO RAVIOLI. FARINA PROTEICA
PER IMPASTI ELASTICI E PER UNA BUONA
TENUTA IN COTTURA.**

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "00".
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	72 g 0,6 g
Proteine	10 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@macinazionelelendinara.it

Nello stabilimento di: Via Padovana, 123 - 37040 Arcole (Vr) - Tel. 045 7636531 - Fax 045 7636541 - arcole@macinazionelelendinara.it