

# Scheda tecnica



## ANIMA DI PANE®

PER TUTTI GLI USI

FARINA DI  
**GRANO TENERO**  
TIPO "OO"N

MACINATO IN ITALIA

**Ingredienti:** farina di grano tenero. Contiene tracce di **sola**. Grani di origine UE. Umidità massima 15.50%

Da conservare in luogo fresco, aerato ed asciutto evitando possibilmente il contatto diretto con il pavimento. Prodotto soggetto a calo peso naturale.

**da consumarsi preferibilmente entro:**  
vedi dicitura riportata sul lato della confezione

**Prodotto da**  
Macinazione Lendinara Spa via Caduti sul Lavoro 31 - 45026 Lendinara (RO)  
nello stabilimento di via Padovana 123  
37040 Arcole (VR)

**Confezionato**  
nello stabilimento di via Garibaldi,  
40 - Monte Cremasco (CR)

### TABELLA NUTRIZIONALE

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

<b>Energia</b>	1457 kj / 343 kcal
<b>Grassi</b> <i>di cui acidi grassi saturi</i>	1,2g 0,2g
<b>Carboidrati</b> <i>di cui zuccheri</i>	72g 0,6g
<b>Fibre</b>	2,3g
<b>Proteine</b>	10g
<b>Sale</b>	0,09g

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