



# ANIMA DI PANE®

E' LA NOSTRA LINEA STORICA, QUELLA DA CUI È INIZIATO TUTTO.

Dedicata ai professionisti della panificazione offre una gamma completa di farine specifiche per ogni ricetta tradizionale e per ogni esigenza di impasto, lievitazione e cottura.

Sapientemente bilanciate dal nostro laboratorio interno e certificate dal nostro reparto qualità, le farine della nostra linea pane sono create per dare al professionista tutta l'anima del grano

# ANIMA DI GRANO®



LE FARINE INTEGRALI POSSONO DIVENTARE LA BASE DI UNA DIETA SANA E GUSTOSA

Una farina con un'elevata percentuale di fibre è fondamentale per la salute, ma per quale motivo? Le fibre non vengono assorbite e quindi non danno alcun apporto nutritivo, cosa le rende così importanti?

- Favoriscono il transito intestinale e allungano i tempi di assorbimento delle sostanze nutritive
- Aumentano il senso di sazietà
- Hanno un effetto prebiotico che rafforza la flora intestinale



*Tutta l'Anima del Grano*

Macinazione Lendinara Spa  
Sede Amministrativa

Via Caduti sul Lavoro, 31 - 45026 Lendinara (Ro)

Tel. 0425 601590 - Fax 0425 601595

info@macinazionelelendinara.it

Stabilimento

via Padovana 123 - 37040 Arcole (Vr)

Tel. 045 7636531 - Fax 045 7636541

arcole@macinazionelelendinara.it

WWW.MACINAZIONELENDINARA.IT



*Tutta l'Anima del Grano*

PRESENTA

LE NUOVE LINEE PANE



ANIMA DI PANE®



ANIMA DI GRANO®





## ANIMA DI PANE®

SACCO BIANCO/VERDE CHIARO

FARINE: N • W: DA 200 A 240



## ANIMA DI PANE®

SACCO BIANCO/AZZURRO

FARINE: MIX • W: DA 240 A 300



## ANIMA DI PANE®

SACCO BIANCO/VIOLA

FARINE: R • W: DA 300 A 350



## ANIMA DI PANE®

SACCO BIANCO/ROSSO

FARINE: S • W: DA 350 A 400



## ANIMA DI PANE®

SACCO BIANCO/GIALLO

FARINE: DI FORZA • W: DA 400



## ANIMA DI GRANO®

SACCO VERDE

FARINE: TIPO "1", TIPO "2",  
INTEGRALE E INTEGRALE FORTE