



# PANERO

miscela per pane scuro

con trito di semi di lino,  
girasole, zucca, malto  
e germe di mais tostato



**CON LA MISCELA PANERO DELLA LINEA "ANIMA DI GRANO®"**  
puoi ottenere tantissime tipologie di impasto per pane e pizze speciali.

**PARTICOLARMENTE ADATTO**  
alle lavorazioni ad alta idratazione,  
assorbe fino al 95% di acqua.

**UNA SOLUZIONE VERSATILE**  
per impasti scuri dal sapore  
originale e equilibrato



**FARINA  
TIPO "0"**



**SEMI DI  
LINO**



**SEMI DI  
GIRASOLE**



**SEMI DI  
ZUCCA**



**MALTO  
SCURO**



**GERME  
DI MAIS  
TOSTATO**

Macinazione Lendinara S.p.a. Unipersonale  
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.macinazionelelendinara.it](http://www.macinazionelelendinara.it)

