



Anima 3 Colori

LA NOSTRA FARINA 100% GRANO ITALIANO



1, 2 E 3... SCOPRI CHE TIPO È
LA NOSTRA

GRANÈ®

GRANÈ
1

IL SAPORE RUVIDO
DELLA TIPO "1" CON
UNA CONSISTENZA
NUOVA

GRANÈ
2

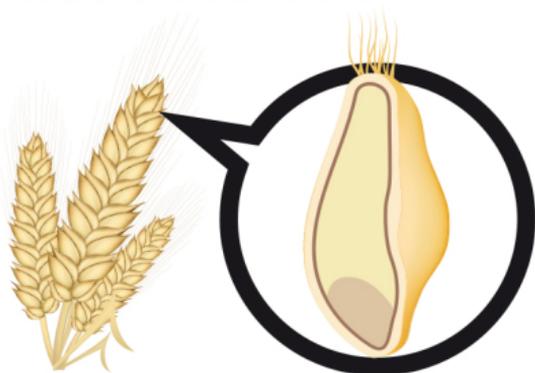
UN PRODOTTO
UNICO, CON
GERME
DI GRANO.

GRANÈ
3

L'INTEGRALE
CON IL SORRISO
AL CHICCO
DI GRANO!

10 GRANI DI **GRANÈ**[®]

- 1 **E' ricca di fibre**, quasi 10 grammi su 100!
- 2 **E' 100% origine Italia**
- 3 **Il grano spezzato** contiene crusca, cruschello e farinaccio
- 4 **E' facilmente lavorabile**
- 5 **Consente impasti ad alta idratazione**
- 6 **Perfetta per pani e pizze rustiche**
- 7 **Regala una consistenza particolare al prodotto**
- 8 **Gusto equilibrato ma deciso**
- 9 **Indimenticabile al palato**
- 10 **Speciale!** Nella **Granè 2** abbiamo aggiunto anche il **germe di frumento stabilizzato**



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.macinazionelelendinara.it

