



## **GRUPPO LO CONTE: NEL CUORE DELL'IRPINIA UNO STABILIMENTO DI 5000 MQ DEDICATO ALLA LINEA SENZA GLUTINE**

*Autorizzato dal Ministero della Salute, consentirà una produzione quotidiana gluten free di circa 30 tonnellate*

Il Gruppo **LO CONTE**, tra i maggiori player nel settore delle farine speciali, con i marchi **Le Farine Magiche** e **Molino Vigevano**, ed ingredienti e decorazioni per dolci, con il marchio **Decorì**, si fa sempre più strada nel mondo del *gluten free*.

L'azienda, impegnata già da anni nella produzione di alimenti senza glutine classico a base di amido e naturalmente senza glutine, dimostra la grande attenzione alle esigenze dei celiaci, destinando lo storico stabilimento di 5000 mq di Ariano Irpino (Av), alla produzione esclusiva della sua linea di prodotti **Senza Glutine**. Macchinari tra i più innovativi e sistemi di miscelazione all'avanguardia consentiranno la produzione quotidiana di circa **30 tonnellate** di eccellenti prodotti *gluten free*.

Lo stabilimento di Ariano Irpino è stato autorizzato dal Ministero della Salute, ai sensi dell'art. 10 del D.Lgs. 111/92, è indipendente e separato dalla linea di produzione dei prodotti contenenti glutine (dallo stoccaggio delle materie prime a quello del prodotto finito), eliminando del tutto il rischio di contaminazioni accidentali. Una condizione imprescindibile per il Ministero della Salute ai fini della certificazione e, ancor prima, dell'autorizzazione per la dicitura "Senza Glutine" sulla confezione dei prodotti, come stabilito dal Regolamento CE 941/2009. Il Gruppo Lo Conte, infatti, rispetta un piano di autocontrollo per garantire che il tenore residuo di glutine nei propri prodotti dichiarati come "Senza Glutine" non superi i 20 ppm (pari a 20 mg/kg), in linea con quanto prescritto dal Regolamento CE.

**Ciascuna nuova referenza gluten free a firma Lo Conte è inserita nel Registro Nazionale degli Alimenti senza Glutine**, riporta il **bollino Alimento Senza Glutine – Prodotto Erogabile** ed è quindi mutuabile per il Servizio Sanitario Nazionale (elenco disponibile sul sito del Ministero della Salute). I prodotti della linea Senza Glutine distribuiti dal Gruppo Lo Conte sono contrassegnati, inoltre, dal marchio **Spiga Barrata**, concesso in licenza dall'**AIC Associazione Italiana Celiachia**, dopo un'attenta e rigorosa analisi di numerosi parametri, superando l'audit con 93/100: dall'ingredientistica ai processi produttivi, dalle materie prime alla pulizia/sanificazione degli ambienti.

L'azienda mette così a disposizione dei celiaci il suo know-how (avvalorato da un centro di ricerca attivo da decenni e da importanti collaborazioni con centri universitari) e la sua esperienza nel campo della produzione di farine speciali, portando avanti una filosofia del senza glutine, che si fonda principalmente su tradizione, qualità, ricerca e innovazione.

**Un progetto ambizioso che vede come risultato il lancio di una linea Senza Glutine, presentata in anteprima al Gluten Free Expo di Rimini, prodotta nello stabilimento di Ariano Irpino e distribuita dal Gruppo con i marchi Le Farine Magiche, Decorì e Molino Vigevano.**

Si tratta di miscele già pronte, per specifici usi, che facilitano la vita in cucina dei celiaci, e consentono di ottenere prodotti da forno del tutto simili a quelli tradizionali.

Le prime tre novità in distribuzione sono a marchio **Le Farine Magiche**: il Mix di FARINE per **PASTELLA**, il primo sul mercato del senza glutine, il Mix di FARINE per **PANE e PIZZA**, ideale per pane bianco tradizionale e per pizza in casa ed il Mix di FARINE per **DOLCI**, già con la giusta dose di lievito.

Nei prossimi mesi l'offerta sarà ampliata con i prodotti **Biologici/Senza Glutine Le Farine Magiche**, fatti esclusivamente con materie prime provenienti da coltivazioni che riducono al minimo l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi come fertilizzanti, diserbanti, insetticidi e anticrittogamici.

Per l'uso professionale, invece, le prime tre novità riguardano la linea **Oro Free di Molino Vigevano**: **Mix per Frolla** con lievito istantaneo, ideale per crostate e biscotti friabili; **Mix per Dolci** con lievito istantaneo, per paste montate soffici; il preparato **Pizza e Pane**, con una buona alveolatura e con un gusto paragonabile a quello di una pizza o del pane realizzati con farina di grano tenero.

per **Pizza** con lievito istantaneo, ideale per crostate e biscotti magri, **Mix per Dolci** con lievito istantaneo, per paste montate soffici; il preparato **Pizza e Pane**, con una buona alveolatura e con un gusto paragonabile a quello di una pizza o del pane realizzati con farina di grano tenero.

**Completa l'offerta Senza Glutine la linea di ingredienti e decorazioni per dolci Decorì, con oltre 40 referenze. Le prime novità saranno la Pasta di zucchero, la Colla di pesce, le Decorazioni Classiche e le Cialde in Ostia.**

I nuovi prodotti, molti dei quali in fase di sviluppo, disponibili a partire dal 2015, consentiranno a coloro che soffrono di celiachia di avere a disposizione un assortimento quanto mai ricco che completerà la già ampissima gamma di farine speciali tradizionali offerte dal Gruppo Lo Conte.

**Le referenze *gluten free* saranno distribuite attraverso diversi canali:** sugli scaffali della GDO saranno disponibili tutti i prodotti rivolti al consumatore finale a marchio Le Farine Magiche e Decorì, acquistabili anche attraverso il sito di e-commerce del Gruppo [www.loconteshop.com](http://www.loconteshop.com).

Presso i canali specializzati Ho.re.ca. saranno, invece, distribuite le referenze Molino Vigevano, che si rivolgono al mondo professionale, portando così anche in pizzerie, pasticcerie e panifici la qualità ed il gusto senza glutine Lo Conte.

#### **UFFICIO STAMPA Gruppo LO CONTE**

**n.p.r.** Giancarlo Panico cell. +39 3387097814 – Marinella Proto Pisani cell. +39 3397566685

tel. +39 0815515441/2 – [press@nprcomunicazione.it](mailto:press@nprcomunicazione.it)

[www.loconte.org](http://www.loconte.org) - [www.lefarinemagiche.it](http://www.lefarinemagiche.it) - [www.molinovigevano.com](http://www.molinovigevano.com) - [www.decoridolci.it](http://www.decoridolci.it)