



SIGEP 2016:

MOLINO VIGEVANO PRESENTA LE NOVITÀ DI GAMMA

E FESTEggia 80 ANNI

Molino Vigevano partecipa alla 37° edizione di **Sigep**, il Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali, che si tiene a Rimini dal 23 al 27 gennaio 2016. Un appuntamento irrinunciabile per presentare la nuova linea lieviti e consolidare la presenza nel settore delle farine professionali per pizza, pane e pasticceria, oltre che per **festeggiare l'ottantesimo anniversario** dell'azienda.

La novità 2016 è rappresentata, appunto, dalla linea lieviti della gamma Oro di Macina: **Lievito Madre**, **Biolievito** e **Pasta Madre** sono gli unici lieviti realizzati con **Grano Antico Risciola 100% italiano**, riscoperto e coltivato nelle terre collinari dell'alta Irpinia, e **germe di grano vitale**, entrambi macinati a pietra per esaltarne il gusto caratteristico

Tutti i lieviti Molino Vigevano sono realizzati esclusivamente con ingredienti naturali e tramite un lento e attento procedimento di rinfreschi ed essiccazione che mantiene inalterate tutte le caratteristiche organolettiche del lievito naturale, garantendo una conservazione fino a 24 mesi.

Immaneabili, i prodotti di punta **Oro di Macina** ideali per i professionisti più esigenti che pretendono performance eccellenti. Queste farine, infatti, sono realizzate con ingredienti di prima qualità e caratterizzate dalla preziosa aggiunta dei fiocchi di germe di grano macinati a pietra, ancora vitale e ricco di tutte le proprietà. La farina **Moreschina**, ad esempio, grazie alla presenza di semi interi e del germe di grano vitale, rende la pizza dorata, croccante e fragrante. L'utilizzo di questa miscela su una pizza bianca permette di esaltare il sapore e l'intensa fragranza di questo prodotto soddisfacendo le esigenze di professionisti e consumatori.

Gruppo Lo Conte

Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Da sempre all'avanguardia, grazie al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine per dolci e salati, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, il Gruppo Lo Conte è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine, il primo del settore farine speciali e miste. www.locontenaturalimenti.it



Durante il Salone, inoltre, i maestri Molino Vigevano si esibiranno in vari showcooking e delizieranno i visitatori con squisite preparazioni. I maestri pizzaioli **Maurizio Stanco**, **Michele Franco** e **Cesare Biagioni** realizzeranno invitanti pizze e focacce; il maestro **Toty Catanese**, invece, si occuperà della linea dolci e il maestro **Adriano del Mastro** della panificazione.

E proprio Toty Catanese realizzerà una delle sue dolci creazioni per celebrare gli ottant'anni di attività dell'azienda, che in occasione del Sigep festeggerà questo importante traguardo con operatori del settore e giornalisti con un brindisi presso lo stand Molino Vigevano. Ottant'anni di storia fatta di passione, ricerca, innovazione e dedizione iniziata nel 1936 e che continua oggi con il gruppo Lo Conte, leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci.

Sigep 23 gennaio – 27 gennaio 2016

STAND MOLINO VIGEVANO N069 PAD3

Ufficio stampa Lo Conte

Connexia S.r.l.

Via B. Panizza 7, 20144 Milano

Tel. 02 8135541

[Maria Caso](mailto:maria.caso@connexia.com): maria.caso@connexia.com

[Daniela Fontana](mailto:daniela.fontana@connexia.com): daniela.fontana@connexia.com

SCHEDA PRODOTTO

Gruppo Lo Conte

Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Da sempre all'avanguardia, grazie al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine per dolci e salati, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, il Gruppo Lo Conte è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine, il primo del settore farine speciali e miste. www.locontenaturalimenti.it



SCHEDA PRODOTTO



LIEVITO MADRE

Ottenuto dalla fermentazione di farina di Grano Antico Risciola 100% Italiano arricchita in Germe di Grano Vitale, entrambi macinati a pietra. Esalta notevolmente le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto finito.

ISTRUZIONI D'USO

Essendo in polvere può essere aggiunto direttamente alla farina senza necessità di scioglierlo in acqua. Il lievito madre si presta a due tipi di lavorazioni:

- se lo si adopera per lievitazioni che durano oltre le 14 ore non necessita di essere innescato con lievito di birra;
- se lo si adopera per lievitazioni di durata più breve lo si può innescare con lievito di birra o bisogna andare ad aumentare la dose madre.

DURATA E DOSI

- TMC: 24 mesi
- Lievitazione: varia, dipende dalla quantità di lievito di birra adoperato come innesco
- Dosi: 100 gr di lievito per 1kg di farina (10% di lievito madre sul peso della farina).

SCHEDA PRODOTTO

Gruppo Lo Conte

Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Da sempre all'avanguardia, grazie al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine per dolci e salati, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, il Gruppo Lo Conte è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine, il primo del settore farine speciali e miste. www.locontenaturalimenti.it



BIOLIEVITO

Lievito naturale derivante da agricoltura biologica che garantisce una lievitazione naturale ed assicura una elevata digeribilità, un sapore intenso e una fragranza caratteristica del germe di grano.

Il biolievito viene ottenuto con la fermentazione di farina di grano tenero tipo "00" Manitoba Bio ricca in germe vitale e l'aggiunta di un pizzico di lievito di birra bio.

ISTRUZIONI D'USO

Essendo in polvere può essere aggiunto direttamente alla farina senza necessità di scioglierlo in acqua.

Il biolievito si presta a due tipi di lavorazioni:

- se lo si adopera per lievitazioni che durano oltre le 14 ore non necessita di essere innescato con lievito di birra;
- se lo si adopera per lievitazioni di durata più breve lo si può innescare con lievito di birra o bisogna andare ad aumentare la dose madre.

DURATA E DOSI

- TMC: 24 mesi
- Lievitazione: da 10 a 14 ore
- Dosi: 100 gr di lievito per 1 kg di farina (10% di biolievito sul peso della farina).

SCHEDA PRODOTTO

Gruppo Lo Conte

Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Da sempre all'avanguardia, grazie al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine per dolci e salati, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, il Gruppo Lo Conte è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine, il primo del settore farine speciali e miste. www.locontenaturalimenti.it



PASTA MADRE

Permette una lievitazione naturale che regala ai prodotti una fragranza ed un gusto autentico, grazie al Grano Antico Risciola 100% Italiano e al Germe di Grano Vitale, entrambi macinati a pietra. Esalta notevolmente le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto.

ISTRUZIONI D'USO

Essendo in polvere può essere aggiunto direttamente alla farina senza necessità di scioglierlo in acqua. Va sempre innescato con lievito di birra.

DURATA E DOSI

- TMC: 24 mesi
- Lievitazione: dipende dalla quantità di lievito di birra adoperato come innesco
- Dosi: 40 gr di lievito per 1 kg di farina (4% di pasta madre sul peso della farina).

Gruppo Lo Conte

Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Da sempre all'avanguardia, grazie al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine per dolci e salati, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, il Gruppo Lo Conte è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine, il primo del settore farine speciali e miste. www.locontenaturalimenti.it