



## MOLINO VIGEVANO A GULFOOD 2016

***L'azienda, specialista nelle farine professionali, presenta le novità di prodotto e la linea Oro di Macina alla fiera annuale di settore più grande al mondo***

Milano, 16 febbraio 2016 – **Molino Vigevano** partecipa a **Gulfood**, la più grande fiera mondiale del settore alimentare e della ristorazione, che si tiene dal 21 al 25 febbraio 2016 a Dubai. Un'occasione imperdibile per presentare la nuova linea di lieviti e i prodotti della linea Oro di Macina ai buyer e agli operatori del comparto provenienti da tutto il mondo. Gulfood, infatti, è un'importante vetrina internazionale dove i principali brand di 120 nazioni propongono le loro offerte definendo le nuove tendenze di mercato.

La novità 2016 Molino Vigevano è la **linea di 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 rimacinati a pietra per esaltarne il gusto caratteristico.

Immane 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.

**Molino Vigevano** sarà presente a Gulfood all'interno del padiglione Italia non solo con il proprio stand, ma organizzerà anche degli showcooking nello stand *Moretti Forni*, in cui il tecnico Molino Vigevano, *Maurizio Stanco*, mostrerà come realizzare pane, pizza e dolci con ingredienti e materie prime che garantiscono il massimo dell'eccellenza e della qualità Made in Italy.

Tra gli eventi previsti nel corso di questa spettacolare fiera internazionale, il 22 febbraio avrà luogo la giornata **"Italians do eat better"**, realizzata in collaborazione con *I love Italian Food*, durante la quale si terranno vari showcooking. Il primo a dare inizio a questa serie di performance culinarie sarà proprio Maurizio Stanco che, a partire dalle ore 12.00, svelerà al pubblico i segreti per preparare un'ottima focaccia. Alle ore 16.00, inoltre, un grande nome della ristorazione italiana e non solo, *Gianluigi Griguzzo*, chef al *Taste of Italy by Heinz Beck*, spiegherà come realizzare pizze da veri gourmet utilizzando i prodotti Molino Vigevano.

### **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](http://www.locontenaturalimenti.it)*



*“Abbiamo deciso di partecipare a Gulfood quest’anno, non solo perché si tratta di un’importante vetrina internazionale per il settore dell’alimentazione, ma anche perché rappresenta un appuntamento di grande rilevanza per il mercato del Medio Oriente, primo cliente estero dell’azienda”, afferma **Fabrizio Lo Conte, Amministratore Delegato Molino Vigevano** . “Negli ultimi anni, infatti, Molino Vigevano si è affermato come leading brand del mercato della farina nel middle east e i suoi prodotti sono sempre più utilizzati nei migliori ristoranti e nelle migliori pizzerie di Dubai.”*

#### **STAND MOLINO VIGEVANO - GULFOOD**

##### **MOLINO VIGEVANO**

**Hall Number:** Shk Saeed 1

**Stand Number:** S1-F54

##### **MORETTI FORNI (con assaggi MOLINO VIGEVANO)**

**Hall Number:** Hall Za’abeel 5

**Stand Number:** Z5-G37

##### **Ufficio stampa Lo Conte**

Connexia S.r.l.

Via B. Panizza 7, 20144 Milano

Tel. 02 8135541

**Maria Caso:** maria.caso@connexia.com

**Daniela Fontana:** daniela.fontana@connexia.com

##### **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](http://www.locontenaturalimenti.it)*