



## PASQUA QUEST'ANNO È ANCORA PIÙ BUONA

### CON LE PROPOSTE LO CONTE

Milano, 18 febbraio 2016 - A Pasqua i veri protagonisti sono i dolci, da quelli della tradizione che fanno rivivere e gustare i sapori di una volta, come la classica Colomba Pasquale, la Pastiera Napoletana o la Cassata Siciliana, a quelli più creativi e innovativi, che permettono di sperimentare con nuovi ingredienti e cotture differenti. Per realizzare degli ottimi e invitanti dolci e divertirsi a cucinare anche dei gustosi piatti salati per un menù di Pasqua sfizioso e ricercato, non possono mancare le proposte del gruppo Lo Conte, con i prodotti **Le Farine Magiche**, **Decorì** e **Molino Vigevano**.

Dalla vasta gamma di referenze **Le Farine Magiche**, la farina Manitoba per dolci e quella per preparazioni salate renderanno ogni piatto speciale e facile da realizzare. La farina di **Manitoba per dolci** è al 100% pura, contiene un'elevata quantità di glutine e proteine e per questo lievita il 50% in più, garantendo un impasto facilmente lavorabile e più leggero. Inoltre con la novità 2016, la farina **Manitoba per salati**, realizzare appetitose ciambelle salate, focacce morbide e saporite, pane e pizza fragranti e gustosi diventa ancora più semplice, grazie alla presenza della pasta madre che favorisce una lievitazione perfetta e dona a ogni creazione un profumo rustico e un sapore caratteristico.

**Decorì**, la linea di prodotti pensata per la decorazione e per il cake design del gruppo Lo Conte, propone varie tipologie di aromi, come quello Millefiori o l'aroma Pastiera a base di fiori d'arancio e vaniglia, e di canditi (arancia, cedro, macedonia...) per dare un sapore unico ai dolci delle feste.

Dalla linea famiglia **Molino Vigevano**, il **Biolievito Madre**, ottenuto con la fermentazione di farina di grano Manitoba ricca in germe vitale con l'aggiunta di un pizzico di lievito di birra, dona a tutti i lievitati, sia dolci che salati, una maggiore fragranza, digeribilità, conservabilità e l'aroma inconfondibile della tradizione.

#### 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)*



## LE FARINE MAGICHE

### MANITOBA



PREZZO: € 2,10

### MANITOBA PER SALATI



PREZZO: € 1,95

## DECORÌ

### AROMA MILLEFIORI



PREZZO: € 1,70

### AROMA PASTIERA



PREZZO: 1,39

### CANDITI ARANCIA



PREZZO: € 1,70

### CANDITI CEDRO



PREZZO: € 1,70

## MOLINO VIGEVANO

### BIOLIEVITO MADRE



PREZZO: € 0,90

### 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)*