



LE FARINE MAGICHE ALLA 18^A EDIZIONE DI CIBUS

Dal 9 al 12 maggio, il Brand del gruppo Lo Conte partecipa alla fiera alimentare italiana più conosciuta al mondo Il 10 e l'11 maggio appuntamento con i cookingshow di Andy Luotto.

Milano, xx maggio 2016 – **Le Farine Magiche partecipano alla 18^a edizione di Cibus**, il Salone Internazionale dell'alimentazione, che si tiene dal **9 al 12 maggio** negli spazi del quartiere fieristico di **Fiere di Parma**. Imperdibili gli appuntamenti con *i cookingshow* di **Andy Luotto**, testimonial del brand più magico del Gruppo Lo Conte.

In occasione dell'edizione 2016 del Salone, Le Farine Magiche presentano le due novità della linea "**I Fritti Misti**": il mix **Fritto Misto** e quello per **Frittore di Pesce**. Il mix **Fritto Misto** realizzato con farina tipo 1, semola di grano duro, farina di riso, amido di frumento e germe di frumento, è ideale per frittore croccanti, dorate, asciutte e dal sapore unico. Perfetto per la pizza frita (con la ricetta esclusiva firmata da Salvatore Di Matteo), gnocchi e calzoni fritti. **Frittore di Pesce**, è il nuovo mix a base di farina tipo 1, che grazie alla particolare granulometria permette di realizzare frittore di pesce croccanti, dorate e saporite. Cibus sarà la vetrina ideale per presentare anche gli altri prodotti della linea I Fritti Misti e per mostrare a tutti che il fritto è cambiato, in meglio.

Nel corso delle quattro giornate, inoltre, Le Farine Magiche presentano uno dei prodotti di punta della vastissima gamma di referenze del brand, la farina **Rimacinata a pietra**, realizzata con semola di grano duro macinata con molino a pietra. La tecnica di macinazione rende la semola perfetta per una pasta fatta in casa che racchiude in sé tutti i buoni segreti della tradizione. In questo modo, il grano mantiene inalterate le proprie qualità naturali preservandone il germe, la parte più pregiata. La farina Rimacinata a pietra ha ottenuto di recente la certificazione *Qualità Vegan* a dimostrazione del costante impegno dell'azienda nel garantire ai propri clienti le migliori materie prime.

La fiera sarà, inoltre, il momento per far conoscere al pubblico tutti gli altri prodotti della linea "**I Fritti Misti**". Per l'occasione, Le Farine Magiche hanno avviato una collaborazione con il brand *Magic Cooker*, l'azienda produttrice della nota pentola multifunzione che consente di cucinare con differenti modalità di cottura e preparare gustose frittore più asciutte e povere di grassi.

Andy Luotto, testimonial del brand e protagonista dello spot "*A ogni piatto la sua magia*", si cimenterà in due imperdibili cookingshow che si terranno il **10 e l'11 maggio** negli spazi della cucina di Cibus. Il "magico" cuoco mostrerà al pubblico la realizzazione di prelibate ricette rivisitate con il suo originale estro creativo.

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



Lo spazio delle cucine ospiterà, inoltre, le performance di *Michele Franco* e *Cesare Biagioni*, due Maestri Pizzaioli Molino Vigevano altro brand del gruppo Lo Conte, che grazie ai prodotti Oro di Macina mostreranno come preparare lievitati di qualità professionale.

Appuntamento, quindi, con **Le Farine Magiche** a **Cibus** dal **9 al 12 maggio 2016** presso il Padiglione 6 - Stand K 046 (presso FAMOR Italia). Le Farine Magiche saranno presenti anche presso lo stand dell'Associazione Vegetariani Italiani, Padiglione 7 Stand C 049, con i prodotti con **certificazione Vegan** Farina di Mandorle, Farina di Carote, Farina per Pizza, Farina Tipo 1 e Farina + Lievito.

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

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