

<http://www.italiaatavola.net/alimenti/farina-pasta-e-riso/2017/11/2/farine-gruppo-lo-conte-candidati-premio-senza/52732>

## Le farine del Gruppo Lo Conte tra i candidati al “Premio Senza”

# Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
Venerdì 03 Novembre 2017 | aggiornato alle 09:06 | 51027 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE **ALIMENTI** OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY  
LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI EURO-TOQUES PARTNER CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

### Le farine del Gruppo Lo Conte tra i candidati al “Premio Senza”

Publicato il 02 Novembre 2017 | 15:29

**L**e Farine Magiche e Decorì, i brand del Gruppo Lo Conte dedicati alle farine speciali e a lieviti e decori per dolci e salati, partecipano dal 18 al 21 novembre a Rimini al salone internazionale Gluten Free Expo. Le Farine Magiche propongono Mix per pane e pizza e Pastella. Il primo è un mix di farine integrali ad alto contenuto di fibre che permette di ottenere lievitazioni superiori, un'alveolatura ottimale e una crosta più spessa. Pastella è invece il primo mix di farine (mais e riso) per pastella disponibile sul mercato del senza glutine. Consente di ottenere un fritto più croccante che assorbe però meno olio, per conferire al prodotto finale un sapore gustoso.

Le Farine Magiche e Decorì, i brand del Gruppo Lo Conte dedicati alle farine speciali e a lieviti e decori per dolci e salati, partecipano dal 18 al 21 novembre a Rimini al salone internazionale Gluten Free Expo. Le Farine Magiche propongono Mix per pane e pizza e Pastella. Il primo è un mix di farine integrali ad alto contenuto di fibre che permette di ottenere lievitazioni superiori, un'alveolatura ottimale e una crosta più spessa. Pastella è invece il primo mix di farine (mais e riso) per pastella disponibile sul mercato del senza glutine. Consente di ottenere un fritto più croccante che assorbe però meno olio, per conferire al prodotto finale un sapore gustoso.

«Questi due mix di farine permettono di ottenere un prodotto finale salutare e rispettoso di ogni genere di dieta, mantenendo il gusto», spiega Rossella Stramaglio, responsabile marketing e comunicazione del Gruppo Lo Conte.

Con questi due prodotti, nell'ambito di Gluten Free Expo, il brand Le Farine Magiche partecipa per la categoria farine e mix al “Premio Senza”, il primo riconoscimento indipendente per prodotti alimentari italiani dedicati agli intolleranti. A decretare il prodotto migliore tra quelli proposti sarà una giuria formata da 30 professionisti. Con il brand Le Farine Magiche, nato nel 1980 e simbolo dello spirito innovatore del Gruppo, la linea di prodotti Decorì, dedicata alle preparazioni dolci, e Molino Vigevano, storico marchio di farine speciali per uso professionale, il Gruppo Lo Conte è uno tra gli indiscussi top player del mercato italiano delle farine. Vanta un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci.

Per informazioni:

[www.locontenaturalimenti.it](http://www.locontenaturalimenti.it)  
[www.glutenfreeexpo.eu](http://www.glutenfreeexpo.eu)