

<http://www.goldnews.it/2017/11/08/il-senza-glutine-per-eccellenza-di-decori-e-de-le-farine-magiche-al-gluten-free-expo-di-rimini-i-prodotti-innovativi-sono-in-gara-per-aggiudicarsi-il-premio-senza/>

Il senza glutine per eccellenza di Decorì e de Le Farine Magiche al Gluten Free Expo di Rimini. I prodotti innovativi sono in gara per aggiudicarsi il “Premio Senza”.

Architettura Design Fashion Food Energia Industria Pharma Real Estate Sport Travel ICT

Gold News

Finanza Rapporti Lavoro Distribuzione Innovazione v HR Green Marketing People

Life Style

Il senza glutine per eccellenza di Decorì e de Le Farine Magiche al Gluten Free Expo di Rimini. I prodotti innovativi sono in gara per aggiudicarsi il “Premio Senza”.

nov 8, 2017 | News



Le Farine Magiche e Decorì, i brand del Gruppo Lo Conte dedicati rispettivamente alle farine speciali e a lieviti e decori per dolci e salati, partecipano con le loro linee di prodotti e novità al **Gluten Free Expo** dal 18 al 21 novembre, il salone internazionale dedicato all'alimentazione e ai prodotti senza glutine.

Tra i prodotti senza glutine più innovativi, Le Farine Magiche propongono “Mix per pane e pizza” e “Pastella”, quest'ultimo è il primo mix di farine per pastella disponibile sul mercato del senza glutine.

“Mix per pane e pizza” 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. Alleato perfetto per il benessere quotidiano, questo mix dona all'impasto il sapore tipico del pane tradizionale. Prodotto unico nel suo genere è invece “Pastella”: il mix di farine di mais e di riso 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 rispettivamente alle farine speciali e a lieviti e decori per dolci e salati, partecipano con le loro linee di prodotti e novità al Gluten Free Expo dal 18 al 21 novembre, il salone internazionale dedicato all'alimentazione e ai prodotti senza glutine.

Tra i prodotti senza glutine più innovativi, Le Farine Magiche propongono “Mix per pane e pizza” e “Pastella”, quest'ultimo è il primo mix di farine per pastella disponibile sul mercato del senza glutine.

“Mix per pane e pizza” 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. Alleato perfetto per il benessere quotidiano, questo mix dona all'impasto il sapore tipico del pane tradizionale. Prodotto unico nel suo genere è invece “Pastella”: il mix di farine di mais e di riso consente di ottenere un fritto più croccante che assorbe però meno olio, per conferire al prodotto finale un sapore gustoso.

Proprio con questi due prodotti, il brand Le Farine Magiche partecipa nella 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 esperti professionisti, che premierà il vincitore sabato 18 novembre nell’ambito dell’evento.

<<La decisione di candidare al “Premio Senza” in modo specifico questi prodotti è stata dettata dalle caratteristiche innovative di questi due mix di farine, che 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 – “Pastella” è infatti un prodotto unico nel suo genere, il primo sul mercato, per impasti asciutti e croccanti come al ristorante, mentre “Mix per pane e pizza” consente di avere lievitazioni superiori rispetto ad altri prodotti in commercio>>.

Protagonisti per il brand Decorì saranno invece il lievito Pan di Spagna Vanigliato e il lievito Mille Usi, due nuove referenze molto speciali e innovative per il pubblico di Gluten Free Expo. Rivoluzionario nel garantire lievitazioni superiori, il Pan di Spagna è infatti arricchito con aroma naturale di vaniglia, curcuma e zafferano, a renderlo particolarmente adatto a soggetti sensibili al glutine o ai lieviti sono il cremore tartaro e il lievito d’uve; certificato AIC, il Mille Usi è l’altro prodotto Decorì 100% naturale, biologico e anche vegan, assolutamente versatile nelle preparazioni dolci e salate.