

<http://www.italiaatavola.net/alimenti/farina-pasta-e-riso/2017/11/21/gruppo-lo-conte-presenta-rimini-gluten-free-innovativo/53147>

Un gluten free... innovativo Gruppo Lo Conte a Rimini

Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Venerdì 01 Dicembre 2017 | aggiornato alle 12:26 | 51627 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

Un gluten free... innovativo Gruppo Lo Conte a Rimini

Publicato il 21 Novembre 2017 | 16:19

Tra i prodotti senza glutine più innovativi, Le Farine Magiche, brand del Gruppo Lo Conte dedicato alle farine speciali, ha proposto al recente Gluten Free Expo di Rimini "Mix per pane e pizza" e "Pastella". In questo caso si tratta del primo mix di farine per pastella disponibile sul mercato del senza glutine. Prodotto unico nel suo genere, "Pastella" è un mix di farine di mais e di riso che consente di ottenere un fritto più croccante che assorbe però meno olio, per conferire al prodotto finale un sapore gustoso.



"Mix per pane e pizza" è invece 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, dona all'impasto il sapore tipico del pane tradizionale.

Tra i prodotti senza glutine più innovativi, Le Farine Magiche, brand del Gruppo Lo Conte dedicato alle farine speciali, ha proposto al recente Gluten Free Expo di Rimini "Mix per pane e pizza" e "Pastella". In questo caso si tratta del primo mix di farine per pastella disponibile sul mercato del senza glutine. Prodotto unico nel suo genere, "Pastella" è un mix di farine di mais e di riso che consente di ottenere un fritto più croccante che assorbe però meno olio, per conferire al prodotto finale un sapore gustoso.

“Mix per pane e pizza” è invece 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, dona all’impasto il sapore tipico del pane tradizionale.

Protagonisti per il brand Decorì, dedicato a lieviti e decori per dolci e salati, sono stati 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 lievito 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.