

25-11-17

**CRONACHE**  
del 2000

Online

<http://www.cronachedel2000.it/>

**DAL GRUPPO LO CONTE: AL GLUTEN FREE EXPO, LE FARINE MAGICHE E DECORÌ HANNO  
PRESENTATO I PRODOTTI PIÙ INNOVATIVI**

**CRONACHE**  
del 2000

**ASPAPRESS**  
**chiedi informazioni!**

MANUSCRITTO UNO DEI PIÙ PREZIOSI COLLETTI

DAL GRUPPO LO CONTE: AL GLUTEN FREE EXPO, LE FARINE MAGICHE E DECORÌ HANNO PRESENTATO I PRODOTTI PIÙ INNOVATIVI



Il senza glutine per eccellenza di Decorì e de Le Farine Magiche al Gluten Free Expo di Rimini.

*Il Gruppo Lo Conte ha partecipato al Gluten Free Expo di Rimini presentando i prodotti più innovativi dei brand Le Farine Magiche e Decorì.*

Milano, 25 novembre 2017 – 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, hanno partecipato 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 hanno proposto "Mix per pane e pizza" e "Pastella": quest'ultimo è il primo mix di farine per pastella disponibile sul mercato del senza glutine.

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, hanno partecipato 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 hanno proposto "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.

<<La decisione di presentare al Gluten Free Expo 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 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.

Gruppo Lo Conte

Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. 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 casalingo e professionale, il Gruppo Lo Conte è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine e il primo del settore farine speciali e miste. Con un’offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, grazie anche al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative