

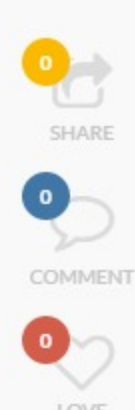
NOTIZIE MATERIE PRIME

# FARINE DELL'ORTO E SPECIALI, IL MONDO LO CONTE SI AMPLIA

24 MAG 2017

BY MAURIZIO FERRARI

CHICCHI DI GRANO



Otto nuove Farine dell'Orto per portare in tavola le verdure, Molino Vigevano si arricchisce di tre nuovi prodotti per chi ama il pane casalingo e non solo

Tutti i nutrizionisti dicono che bisogna mangiare più frutta e più verdura, le strade per aggiungerle alla nostra alimentazione sono molteplici e l'uso di "farine vegetali" è uno di questi. Il Gruppo Lo Conte, importante realtà italiana, ha dato vita a una linea di prodotti, Le Farine dell'Orto, per aiutare le persone a seguire questa regola.

Il mondo delle farine è sempre più ricco di prodotti, capaci di soddisfare ogni esigenza

Ma cosa sono? Sono verdure e legumi essiccati in modo da fargli perdere tutta l'acqua, ma non i principi nutritivi, e poi macinate sino a renderle impalpabili. La linea è composta da otto farine: ceci, fagioli borlotti, piselli, zucca, fave, soia, lenticchie rosse e carote. Questa gamma di prodotti la si trova all'interno della linea Le Farine Magiche.

Queste otto Farine dell'Orto possono essere usate in molteplici modi all'interno della cucina. Possono essere le protagoniste di creme e vellutate, possono introdurre colore e sapore in risotti o nelle paste fatte in casa. Gli impieghi sono limitati solo dalla fantasia e dalla creatività. Dal punto di vista nutrizionale, invece, sono fonti di fibre e di proteine. Tutte le materie prime utilizzate provengono da colture non Ogm e biologiche.



Vengono vendute in confezioni da 100 g, in modo da non lasciarle aperte troppo a lungo, perché essendo un prodotto essiccato teme l'umidità una volta che la confezione è rotta. Per loro stessa natura sono prodotti pensati anche per soddisfare anche le esigenze di vegetariani e vegani, e delle persone con problemi con il glutine.

Un'altra novità in casa Lo Conte sono le tre nuove farine firmate Molino Vigevano e dedicate agli appassionati della panificazione. Sono realizzate con grano 100 per cento italiano e arricchite con il germe di grano. Sono la Moreschina, la Semintegrale e la Risciola, e sono state studiate per consentire di raggiungere risultati eccellenti anche in casa.



Questi tre prodotti nascono dalla una selezione di grani teneri che vengono lavorati in modo da ottenere farine poco raffinate, le stesse usate dai professionisti della panificazione. Alla base di tutto c'è una filiera controllata che consente al Mulino Lo Conte di avere un grano di qualità e agli agricoltori di ricevere il giusto compenso.

La particolare lavorazione, frutto di un metodo brevettato ed esclusivo, consente di mantenere inalterate le proprietà organolettiche e nutrizionali del germe di grano. I prodotti da forno che si ottengono sono caratterizzati da un particolare profumo e da un gusto unico, senza dimenticare l'apporto di vitamine e sali minerali legati alla sua presenza.



La Moreschina è una miscela multicereali con semi interi (miglio, fiocchi d'avena e orzo) che donano alle preparazioni un gusto particolare di cereali. La Semintegrale, invece, è stata studiata per bilanciare in modo corretto il sapore che tende verso l'amaro delle farine integrali, senza perdere le benefiche proprietà delle fibre.

Quella più particolare è la Risciola che viene ottenuta dal grano antico Risciola, coltivato nei campi dell'Irpinia, in Campania. Questo grano è caratterizzato da una bassa presenza di glutine ed è stato riportato in vita grazie alla collaborazione con la Comunità irpina del grano Risciola. È adatta a brevi lievitazioni, al massimo 4 ore, per fare pane, biscotti e pasta. Data la sua particolarità è venduta solo online o in poche strutture selezionate.

Condividi:



Correlati

**Dal Nuovo tre farine bio e senza glutine**  
26 maggio 2015  
In "Notizie"

**Novarino, dal Biscottificio Rossi quelli al Riso Buono Artemide**  
15 dicembre 2016  
In "Notizie"

**Gruppo Casillo, il cuore della Puglia a New York**  
30 giugno 2015  
In "Notizie"

TAGS FARINA CAMPANIA NUOVI PRODOTTI

YOU MIGHT ALSO LIKE

Ricerca...



RECENSIONI DEI VINI

Le nostre recensioni dei vini

WEEK MONTH ALL TIME

Agostino Arioli, «l'alchimista» del Birrifico Italiano  
158 Views

Beck's, nuove birre in onore di Londra e Berlino  
87 Views

Da Palermo la banana made in Italy  
86 Views

Sedicesimo Secolo, il ristorante di Simone e Liana è realtà  
83 Views

Nasce Giass, il primo Dry Gin di Milano  
88 Views

Vino, dalla Gdo alla vendita diretta ecco dove si acquista  
66 Views

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email: \*  
Nome: \*  
Cognome: \*  
ISCRIVITI

2.2K FANS 259 FOLLOWERS 2.4K FANS LOVE US