



Decorì

“Ingredienti preziosi per dolci e salati”

L'azienda di Ariano Irpino annuncia un progetto di rinnovamento e posizionamento del brand, per garantire un'offerta sempre più completa

Milano, 23 marzo 2017 - **Decorì**, il brand del Gruppo Lo Conte dedicato agli ingredienti e agli strumenti per panetteria e pasticceria, **annuncia importanti cambiamenti** che vanno dal restyling del logo e dei packaging prodotto all'ampliamento della gamma di referenze offerte, **per intercettare e rispondere alle sempre più specifiche necessità dei consumatori**. L'obiettivo è quello di affermarsi nel mercato di riferimento come azienda capace di garantire un **ampio e completo ventaglio di referenze, con linee di prodotto dedicate a ogni esigenza d'uso**.

Decorì nasce nel 1998, da un'intuizione di *Antonio Lo Conte*, attuale CEO del Gruppo Lo Conte, che decide di mettere a disposizione dei consumatori il lievito utilizzato nel mix “Magia” de Le Farine Magiche (brand del Gruppo Lo Conte), una miscela di farina e lievito pensata per preparazioni dolci e salate dalle lunghe lievitazioni. L'incredibile successo ottenuto da questo tipo di miscela fece prospettare la possibilità di creare un marchio totalmente dedicato ai lieviti e agli altri ingredienti e strumenti destinati alla realizzazione di dolci e di decorazioni. Da questa intuizione nasce la *polvere lievitante vanigliata*, un lievito dalle proprietà superiori rispetto agli altri lieviti in commercio e destinato alla realizzazione di dolci dalla lunga lievitazione o alla realizzazione di creazioni di pasticceria con vere e proprie “decorazioni dell'impasto”. *È da questo desiderio e da questo intento che deriva il nome del brand, Decorì*.

Nel 2000 la gamma di prodotti Decorì si amplia, con l'inserimento di referenze legate al mondo degli aromi, degli ingredienti e del cake design.

Proprio dalla volontà di offrire una scelta sempre più completa, innovativa e alternativa prende corpo il nuovo progetto annunciato dall'azienda, che racchiude nel nome del brand la sua value proposition:

DECORÌ “Dare Emozioni Creando Originali Ricette Insieme”

Il 2017 è quindi un anno importante per Decorì, che decide di rinnovarsi per garantire ai consumatori il meglio della qualità e un'offerta dedicata, nuova e differenziante anche rispetto alla concorrenza. In questo percorso di rinnovamento e posizionamento l'azienda si avvarrà della collaborazione dell'agenzia **Milk** per lo studio di una campagna dedicata al b2b e al punto vendita. Il pay off che accompagnerà la campagna è **“Ingredienti preziosi per dolci e salati”** e il progetto avrà inizio dalla presentazione della linea lieviti, proprio da dove tutto ha avuto inizio.

Gruppo Lo Conte

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



Decorì offre tre nuovi imperdibili lieviti dalle caratteristiche uniche, realizzati per garantire al consumatore il massimo della sicurezza, della qualità e dell'affidabilità: **il Mille Usi, Il Pan di Spagna e Lievito madre + lievito birra**.

Il Mille usi Decorì è il lievito istantaneo naturale, biologico e senza glutine, con certificazione AIC. Ideale per impasti dolci e salati, il lievito Il Mille Usi è semplice e veloce da utilizzare: basta unirlo direttamente all'impasto, come ultimo ingrediente e la lievitazione avviene direttamente in forno, anche quello a microonde.



Pan di Spagna Decorì è un lievito rivoluzionario pensato per garantire lievitazioni superiori rispetto agli altri prodotti in commercio e per realizzare torte dorate, maestose e dal gusto sorprendente. Arricchito con aroma naturale di vaniglia Bourbon del Madagascar, curcuma e zafferano il lievito Pan di Spagna è la combinazione perfetta capace di donare a ogni creazione uno splendido aroma floreale, un colore dorato e un sapore delicato e invitante. Inoltre, la presenza del cremore tartaro e del lievito d'uve rende questo ingrediente perfetto per un *regime alimentare vegano o vegetariano* e per soggetti sensibili al glutine o ai lieviti.



Lievito madre + lievito birra – BIO per dolci e per salati è un lievito in due buste separate per donare tutta la purezza degli ingredienti e per dosare il tempo di lievitazione. Dosando il lievito di birra si può modificare il tempo di lievitazione, da 2 a 48 ore. Ideale per lievitazioni lente per torte e creazioni salate uniche.



Ufficio stampa Lo Conte

Connexia S.r.l.

Via B. Panizza 7, 20144 Milano

Tel. 02 8135541

[Maria Caso](mailto:maria.caso@connexia.com): maria.caso@connexia.com

[Daniela Fontana](mailto:daniela.fontana@connexia.com): daniela.fontana@connexia.com

Gruppo Lo Conte

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