

# 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.

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.

## Articoli recenti

FONDAZIONE ADO ONLUS: 20 ANNI AL FIANCO DI CHI E' AFFETTO DA NEOPLASIE IN FASE AVANZATA O MALATTIE CRONICHE GRAVEMENTE INVALIDANTI

Rubner Porte: Chamonix, la porta elegante e funzionale

Da Molino Vigevano le farine dal gusto unico che fanno bene alla salute: la Moreschina e la Semintergale

In che modo la Smart City deve diventare Safe City: ce ne parla Hexagon Safety & Infrastructure

Visa espande il suo network globale di partner per promuovere la crescita del contactless nel trasporto pubblico

## Commenti recenti

## Archivi

marzo 2018

febbraio 2018

gennaio 2018

dicembre 2017