



## **Il MILLE USI di Decorì: il lievito multiuso 100% naturale, senza aromi, per dolci e salati, a base di estratto di uve**

*Certificato AIC, senza glutine, biologico e anche vegan, Il Mille Usi Decorì  
è il lievito versatile, semplice da utilizzare e ideale per tutto e per tutti*

**Il Mille Usi di Decorì è il lievito istantaneo** adatto ad ogni tipo di impasto: biologico, vegan e senza glutine, è perfetto sia per le preparazioni dolci che per quelle salate.

Pensato per essere versatile, il lievito Mille Usi è inoltre certificato da AIC, l'Associazione Italiana Celiachia, e per questo è adatto anche agli intolleranti e a chi segue diete particolari e specifiche senza glutine.

Il lievito Mille Usi è un prodotto semplice da utilizzare, da unire direttamente all'impasto pochi attimi prima di infornarlo. Aggiunto come **ultimo ingrediente**, il lievito si attiva con le alte temperature del **forno tradizionale** ma anche con quelle del **forno a microonde**, dando come risultato finale un impasto morbido, soffice e leggero.

Una busta contiene 18g di lievito, la quantità perfetta da miscelare con un impasto contenente 500g di farina oppure con un impasto di 700/800g totali (comprensivi di farina, uova, latte, zucchero e altri ingredienti usati).



Grazie al lievito Mille Usi Decorì, i risultati sono perfetti e possono essere raggiunti in pochissimo tempo: al tempo di preparazione non occorre aggiungerne altro per la lievitazione, e il tempo di cottura indicato sulla ricetta basterà a far sì che il lievito agisca donando ad impasti dolci o salati la giusta consistenza, morbidezza e leggerezza. **Il Mille Usi è il lievito pensato per tutto e per tutti.**

### **Scheda Tecnica:**

- Confezione: 3 buste da 18g
- Scadenza: 36 mesi
- Ingredienti: Amido di mais Bio (52%), tartrato di potassio (Estratto dalle UVE 25%); bicarbonato di sodio
- Dimensioni bustone (cm): H 21,5 x L 14,5 x P 1,5
- Cod. EAN: 8009355008695
- IVA: 10%
- Quantità per CT.: 30
- Ct. per strato: 14
- Strati per pallet: 4
- Ct. per pallet: 56
- Dimensioni Ct. da 30 (cm): H 25,0 x L 15 x P 35,0

### **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. [www.locontenaturalimenti.it](http://www.locontenaturalimenti.it)

### **Ufficio Stampa – DAG Communication**

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – [borrico@dagcom.com](mailto:borrico@dagcom.com)  
Giulia Boniello – 02.89054151 – 333.7133990 – [gboniello@dagcom.com](mailto:gboniello@dagcom.com)