

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”

0 commenti



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.

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*

Articoli recenti

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

Chamonix: la porta elegante e funzionale, firmata Rubner Porte

La Moreschina e la Semintegrale, le farine di Molino Vigevano dal gusto unico che fanno bene alla salute

Sicurezza pubblica, protezione di infrastrutture critiche e servizi urbani evoluti: in che modo la Smart City deve diventare Safe City

Il network globale di Visa si espande: nuovi partner nel programma Visa Ready for Transit

Commenti recenti

Archivi

marzo 2018

febbraio 2018

gennaio 2018

dicembre 2017

novembre 2017

ottobre 2017

settembre 2017

agosto 2017

luglio 2017

giugno 2017

maggio 2017

aprile 2017

marzo 2017

febbraio 2017

gennaio 2017

dicembre 2016

novembre 2016

ottobre 2016

settembre 2016

agosto 2016

luglio 2016

giugno 2016

maggio 2016

aprile 2016

marzo 2016

febbraio 2016

dicembre 2015

novembre 2015

ottobre 2015

settembre 2015

luglio 2015

giugno 2015
maggio 2015
marzo 2015
febbraio 2015
gennaio 2015
settembre 2014
maggio 2014
marzo 2014

Categorie

Beauty
Design
Economia
Entertainment
Expo2015
Finanza
Food
Gioielli
Green
Home slider
Lavoro
Moda
News
salute
Scuola
Sport
Tecno
Università
Viaggi

Meta

Accedi
[RSS](#) degli articoli
[RSS](#) dei commenti
WordPress.org



Progettato da **Elegant Themes** | Sviluppato da **WordPress**