



Le Farine Magiche: Mix per pane e pizza Senza Glutine

Perfetto alleato per il benessere quotidiano grazie all'elevato contenuto di fibre, Mix per pane e pizza senza glutine fa riscoprire la piacevolezza di ritrovare e gustare il sapore genuino e tipico del pane tradizionale.

Mix per pane e pizza Senza Glutine de Le Farine Magiche è un prodotto ad **alto contenuto di fibre** che permette di ottenere lievitazioni superiori, rispetto ad altri prodotti in commercio, 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.

Il brand del **Gruppo Lo Conte** dedicato alla **produzione di farine speciali** ha pensato di far riscoprire il sapore prelibato di pizza e pane a chi soffre di intolleranze al glutine in tutta tranquillità ma soprattutto con gusto. Proponendo un prodotto come **Mix per pane e pizza**, le **Farine Magiche** mettono a disposizione del consumatore tradizione, qualità e innovazione attraverso ingredienti attentamente lavorati e garantiti in termini di sicurezza. Mix per Pane e Pizza è indicato per un'alimentazione sana ed equilibrata, perfetto per ogni occasione d'uso.

Come tutti i prodotti senza glutine de **Le Farine Magiche**, anche **Mix per Pane e Pizza** è realizzato nello stabilimento di San Nicola ad Ariano Irpino, dedicato unicamente alla produzione della linea di farine e lieviti **gluten free**. Tutte le farine della linea senza glutine sono ottenute grazie al **processo di detossificazione** di alimenti provenienti dai cereali e messo a punto dall'Isa (Istituto di Scienze dell'Alimentazione). Questo particolare processo di lavorazione agisce in modo assolutamente naturale direttamente sul glutine, inibendo la reazione immunitaria nei soggetti con intolleranza. In questo modo, le materie prime, attentamente selezionate, mantengono praticamente inalterato il gusto autentico degli ingredienti non trattati.

Ricetta consigliata

Le Farine Magiche consigliano la ricetta per preparare la Pizza senza glutine con Mix per Pane e Pizza.

Pizza senza glutine

Ingredienti:

250 grammi mix per pane e pizza
250 grammi di acqua
15 grammi di olio di oliva extravergine
5 grammi di lievito di birra

Ufficio Stampa – DAG Communication

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – borrico@dagcom.com
Giulia Boniello – 02.89054151 – 333.7133990 – gboniello@dagcom.com



Preparazione:

In una ciotola mescolare 250 grammi di mix per pane e pizza, 250 grammi di acqua, 15 grammi di olio extravergine di oliva, 5 grammi di lievito di birra secco fino ad ottenere un impasto omogeneo,

Stendere l'impasto direttamente nella teglia di cottura e lasciare lievitare a temperatura di circa 25C° per almeno 50 minuti;

Successivamente condire a piacere con pomodoro, mozzarella e il restante condimento a piacere;

Cuocere sul ripiano intermedio del forno a 250 C° per 15 minuti fino doratura dei bordi.

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*

Ufficio Stampa – DAG Communication

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – borrico@dagcom.com
Giulia Boniello – 02.89054151 – 333.7133990 – gboniello@dagcom.com