



**CON LA SUA INNOVATIVA LINEA DI FARINE PER FRITTI, LE FARINE MAGICHE È MAIN SPONSOR DI “FRITTO MISTO”, LA MANIFESTAZIONE DEDICATA ALLA MIGLIORE TRADIZIONE GASTRONOMICA**

*In occasione di “Fritto Misto”, Le Farine Magiche presenterà Fritture Integrali, la nuova farina per un fritto croccante e delicato che entra a far parte dell’innovativa linea di farine per fritti dolci e salati*

Milano, aprile 2018 - Fritture, panature e tempure per essere delicate e croccanti al tempo stesso hanno bisogno di alleati sempre migliori. Per realizzare una frittura perfetta, come vuole la tradizione, **Le Farine Magiche** ha ideato un’intera linea di farine specifiche per fritti che rispondono ad ogni esigenza in cucina, per frittiture dorate, leggere, salate ma anche per dolci.

Grazie alla ricerca e al rispetto delle tradizioni, è nata la **Linea di Farine per Fritti**, ideale per farinare e pastellare tutti i tipi di pesce, verdure e frutta, ma anche per realizzare in modo semplice e naturale zeppoline e dolci fritti. Ogni farina della linea è pensata per portare a tavola fritti delicati, con una gratinatura saporita senza aggiunta di olio, ottima anche per realizzare i dolci della tradizione, ma anche per chi non digerisce il glutine e non vuole rinunciare a un fritto croccante.

Con questa ricca e ricercata gamma di prodotti, **Le Farine Magiche** sarà **main sponsor di “Fritto Misto”**, uno dei più importanti eventi italiani dedicati al cibo, che dal 21 aprile al 1 maggio, ad Ascoli Piceno, accompagnerà per il quattordicesimo anno i visitatori in un piacevole viaggio nel mondo del fritto, dei suoi sapori e dei suoi colori.



Proprio in occasione di “Fritto Misto”, presso lo stand interamente dedicato alla linea di farine per fritti, Le Farine Magiche presenterà **Fritture Integrali**, una grande novità nel mondo delle frittiture: ricca di fibre, questa farina è realizzata con il giusto equilibrio tra riso e amidi, che permette l’assorbimento di poco olio per un fritto più leggero rispetto a una farina normale. Il mix di farine, amidi e germe di grano offre grandi benefici di benessere e rende il fritto croccante e dorato, donando in cottura un sapore delicato e inconfondibile. Durante la manifestazione, Le Farine Magiche organizzerà delle degustazioni originali da non perdere.

#### **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)