



16 MAGGIO: GIORNATA MONDIALE DELLA CELIACHIA. NOI DI LO CONTE CI SIAMO!

Il Gruppo Lo Conte è, da sempre vicino ai consumatori intolleranti o sensibili al glutine. Oltre 350 referenze a marchio Le Farine Magiche, Decorì e Giusto”.

FRIGENTO (AV), 14 maggio 2021 – Offrire prodotti e ingredienti buoni, genuini e gustosi è uno degli obiettivi di sempre del **Gruppo Lo Conte**. Dare la possibilità di seguire un'alimentazione varia, **appetitosa** e gratificante anche agli intolleranti ha guidato infatti la ricerca e lo sviluppo verso l'universo dei prodotti “*gluten free*” e più in generale “*free from*”.

Per soddisfare ulteriormente le esigenze di tutti, Lo Conte ha da poco stato acquisito anche il marchio **Giusto** specializzato in alimenti speciali *free from*, che va ad ampliare la vasta gamma di prodotti senza glutine.

Così oggi l'offerta di Lo Conte è una delle più ampie del mercato alimentare nazionale, con **oltre 350 referenze tra farine, lieviti, mix confezionati, decorazioni e alimenti pronti**. Ogni giorno i laboratori Lo Conte si impegnano a studiare soluzioni che siano perfette per combinare gusto e performance e creare prodotti talmente buoni da essere amati da chiunque!

Le Farine Magiche sono ideali per preparare impasti per dolci, pane e pizza, farinata di ceci e polenta e altre tantissime ricette. Dalla **Farina di Carote biologica**, ricca di fibre e fonte di proteine, alla **Farina Integrale di Grano Saraceno Bio**, a basso indice glicemico, fino a quella di patate, di cocco, di fagioli, di mais, di mandorle e infine di **castagne**. Nella gamma Le Farine Magiche non mancano anche i **mix per preparare pani fragranti e dolci deliziosi** così come il **Mix Pastella**, il primo mix di farine senza glutine per fritti perfetti. **Best seller è il Mix per Pane e Pizza**, una miscela di farine integrali ad alto contenuto di fibre, che dona all'impasto tutto il sapore, la morbidezza e la crosta spessa del pane tradizionale.

Decorì propone invece un'ampia scelta di decorazioni, lieviti, aromi, colori, ingredienti e candeline per guarnire e rendere speciali le preparazioni. Dallo **zucchero a velo vanigliato** alla pasta di zucchero colorata, dalla **bagna per torte** alla vaniglia naturale, dall'amido di riso al **Lievito Classico Vanigliato**, che assicura lievitazioni perfette.

Best seller è il Lievito Mille Usi: 100% naturale, biologico, è un *passé-partout* per tutte le preparazioni dolci o salate.

Giusto è dedicato a prodotti che combinano il rigore scientifico in campo alimentare, la bontà e il gusto di ingredienti attentamente selezionati, frutto di un'approfondita conoscenza alimentare. Ha oltre **150 prodotti**, notificati al Ministero della Salute, e destinati ai celiaci e alle persone sensibili al glutine. Pane, pasta, farine, cereali, biscotti, snack e dolci per ogni occasione: con la sua varietà, la

linea Giusto “Senza Glutine” si conferma uno dei più ampi assortimenti di prodotti senza glutine e regala a tutti i consumatori il piacere del mangiar bene e sano.

IL GRUPPO LO CONTE

Fondato negli anni '30 da Giuseppe Lo Conte, oggi è leader nel mercato delle farine speciali, ingredienti, accessori per dolci e salati e alimentazione speciale. L'Azienda risponde a tutte le esigenze del mercato con un'offerta distintiva e funzionale composta da oltre 450 referenze con i brand **Le Farine Magiche**, simbolo dello spirito innovatore del Gruppo (farine e miscele), **Decorì** (ingredienti, lieviti, aromi e decorazioni per dolci), **Molino Vigevano** (Farine super premium per l'Ho.re.ca. e il Retail), **Giusto** (brand leader nell'alimentazione speciale che coniuga il giusto mix di bontà e salute). Il Gruppo Lo Conte ha un fatturato consolidato di 50 Mio/€ e ha 5 sedi: la principale in Irpinia e 4 stabilimenti in Italia, Frigento (Av), San Nicola – Ariano Irpino (Av), San Benedetto del Tronto (AP), Torre d'Isola (PV).

www.locontenaturalimenti.it

Ufficio Stampa FRUITECOM Tel. +39 059 7863894

Cecilia De Santis | cecilia.desantis@fruitecom.it | +39 338.1928051

Michela Dongi | michela.dongi@fruitecom.it | +39 348.4074079