



## **DOLCI FACILI, VELOCI E... SENZA IL CALDO DEL FORNO: MISSIONE POSSIBILE CON LE PROPOSTE A MARCHIO LE FARINE MAGICHE PER UN DESSERT ESTIVO SENZA COTTURA**

Un delizioso pancake, un'esotica mousse al cocco e un mediterraneo dolcetto di marzapane: sono solo alcune delle squisite ricette di pasticceria che tutti possono preparare a casa, in modo semplice e rapido, e senza accendere il forno, grazie a Le Farine Magiche.

*Frigento (Av), 15 luglio 2021* - Neanche il caldo spegne la voglia di dolce. Però spegne la voglia di accendere il forno. Ma una soluzione c'è: la propone il Gruppo Lo Conte che, con il brand **Le Farine Magiche**, offre tanti mix e farine con cui si possono realizzare dolci deliziosi che non necessitano di cottura in forno. Si può scegliere tra tante buonissime ricette di pasticceria da preparare a freddo e altre che, semplicemente, si fanno accendendo solo il fornello.

I prodotti Le Farine Magiche sono perfettamente formulati e dosati per rendere la preparazione domestica il più semplice, **veloce** e performante per tutti, anche per chi è alle prime armi. E permettono a tutti di esprimere la propria creatività ai fornelli (nel vero senso della parola) e di preparare con le proprie mani anche i dolci più trendy del momento, come il pancake, o grandi classici, come il marzapane.

Il **Mix per pancakes** Le Farine Magiche, ha già all'interno tutto ciò che serve (farina, zucchero, amido e agenti lievitanti), e tutti gli ingredienti sono biologici certificati: basta aggiungere uova e latte e l'impasto è pronto per trasformarsi in piccoli dischi dorati, da cuocere in pochi minuti in padella, e servire a colazione come in una bakery newyorchese.

A chi ha tanta voglia di sentirsi ai Tropici Le Farine Magiche propone un viaggio tra i sapori esotici della **Farina di cocco, biologica**, che può essere protagonista di golosi dolci al cucchiaino, come mousse e semifreddi, e di golosi tartufini o altri finger food, ideali per soddisfare uno sfizio improvviso dal sapore tutto dolce.

Per i pasticceri più raffinati o per coloro che vogliono assaporare tutta la dolcezza del Mediterraneo, c'è il Mix a base di **farina di mandorle**: è ideale per la preparazione di dessert più rustici e tradizionali, come i dolci di marzapane o il salame di cioccolato.

Oltre che buoni e irresistibili, i dolci realizzati con i prodotti Le Farine Magiche possono diventare anche bellissimi: basta affidarsi all'ampia scelta di **decorazioni, granelle di frutta secca e topping** proposti dal marchio **Decorì** e che consentono a tutti di proporre un dessert d'alta pasticceria.

Con le proposte del Gruppo Lo Conte si può, quindi, soddisfare il desiderio di realizzare con le proprie mani un dessert con cui stupire familiari e amici, anche senza subire il colpo di calore di un forno acceso e mantenendo, quindi, la casa fresca e accogliente.

Nato negli anni '80, Le Farine Magiche è il marchio portabandiera dello spirito innovatore che caratterizza il Gruppo Lo Conte, grazie a una gamma completa di prodotti diversificati per ciascun utilizzo specifico: le farine poco raffinate e i mix speciali rispondono nel migliore dei modi a precise esigenze di utilizzo, garantendo ottime performance in cucina.

\*\*\*

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

Ufficio Stampa FRUITECOM Tel. +39 059 7863894

Cecilia De Santis | [cecilia.desantis@fruitecom.it](mailto:cecilia.desantis@fruitecom.it) | +39 338.1928051

Michela Dongi | [michela.dongi@fruitecom.it](mailto:michela.dongi@fruitecom.it) | +39 348.4074079