



Fatte bene, per far bene.

PIZZA IN PADELLA, SEMPLICE E VELOCE CON IL NUOVO MIX DE "LE FARINE MAGICHE"

Bastano 10 minuti, un po' di acqua, olio e una padella: la preparazione della pizza con il nuovo mix de Le Farine Magiche del Gruppo Lo Conte

FRIGENTO (Av), 22 aprile 2021 - Un mix per preparare una pizza fatta in casa con semplicità: è la nuova proposta del **Gruppo Lo Conte**, il mix **Pizza in Padella de Le Farine Magiche**. La farina va versata in una ciotola, vengono aggiunti acqua e olio e l'impasto ottenuto viene disteso in una padella calda. Una volta condita, deve cuocere per 10-13 minuti circa con un coperchio di vetro. Così, anche senza accendere il forno, la pizza sarà pronta in poco tempo e senza fatica. È sempre ora di Pizza: per un aperitivo, un pranzo veloce, una cena in compagnia. In ogni momento ci si può regalare il piacere di una pizza straordinaria, perfettamente lievitata, e dal sapore intenso e aromatico.

Quest'innovativo prodotto nasce dalla lunga esperienza di Lo Conte nel mondo delle farine e dei lieviti e dal suo investimento in **innovazione e ricerca e sviluppo**. Per realizzarlo l'Azienda, seleziona i migliori grani per il gusto, il colore e il profilo aromatico. La farina viene poi tostata, in modo da esaltarne i profumi e per far sì che assorba più acqua al momento della lavorazione. E infine viene arricchita con una speciale farina madre, ottenuta da grani antichi, lasciata fermentare con acqua infusa con germe vitale di grano e basilico napoletano, in modo da dare alla pizza la fragranza, la consistenza e il sapore di una pizza appena sfornata.

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 (come la linea di farine per frittore o quelle per pizza) 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

Ufficio Stampa FRUITECOM Tel. +39 059 7863894

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

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