



Fatte bene, per far bene.

Impasti Lievitati per Salati, l'innovazione che mancava al mercato

Dopo il successo di Dolci Soffici, arriva in Gdo la nuova farina multiuso del brand **Le Farine Magiche Lo Conte** per tutte le preparazioni salate

Ricca in germe vitale e ottenuta dalla macinazione a pietra, specifica per impasti salati a lievitazione istantanea, media e lunga: è l'ultima novità de **Le Farine Magiche, Impasti Lievitati per Salati**, un prodotto speciale proposto alla Gdo italiana in seguito al successo della farina per Dolci Soffici. Arricchito di pasta madre, il nuovo mix per salati è fonte di fibre e minerali perché poco raffinato e in grado così di apportare naturalmente amminoacidi essenziali e vitamine con elevate proprietà antiossidanti. "Si tratta della prima e unica farina speciale multiuso per salati lanciata nella distribuzione moderna in Italia - commentano da **Le Farine Magiche** -. Pane, pizza, focaccia, torte salate, pasta frolla salata, muffin: con Impasti Lievitati Salati ogni esigenza di utilizzo viene soddisfatta, rispondendo nel migliore dei modi alla semplificazione della cucina domestica con la garanzia della massima riuscita in tavola".

INNOVATORI PER NATURA

Nato negli anni '80, il brand **Le Farine Magiche** esprime il forte spirito innovatore che caratterizza il Gruppo Lo Conte sin dalla sua fondazione, quasi un secolo fa. "La nostra farina per Impasti Lievitati Salati - proseguono dall'azienda - è pensata per soddisfare una domanda del mercato delle farine speciali, costituito al 58,5% da quelle per salati, che non prevedeva ancora una tipologia

multiuso adatta a tutte le tipologie di lievitazione". **Ancora una volta, dunque, il Gruppo Lo Conte cerca di rivoluzionare il mercato italiano grazie ai suoi innovativi prodotti, che**



SCATENA LA CREATIVITÀ

Il brand del Gruppo Lo Conte **Le Farine Magiche** firma una gamma completa di prodotti differenziati per utilizzi specifici, indispensabili per chi ama esprimere la propria creatività cucinando. Farine speciali, frutto di un'expertise secolare e di un metodo produttivo accurato, che parte dalla selezione dei migliori cereali e dalla scelta di quelli più adatti agli specifici utilizzi in cucina per finire con un metodo di essiccazione naturale.

declinano la naturalità delle formulazioni in termini di servizio e di garanzia di successo in cucina.

"Il nostro obiettivo - concludono dall'azienda - è quello di **trattare i cereali nel migliore dei modi, per mantenerne il patrimonio di aromi e sapori in ogni farina**. I continui investimenti in Ricerca & Sviluppo che portiamo avanti da tempo si inquadrano proprio in questa direzione".

Una vision che trova espressione nella nuova farina per Impasti Lievitati Salati e che è stata alla base del successo della farina per Dolci Soffici: farina di grano tenero con un'aggiunta di pasta madre che nasce da una ricetta segreta, che prevede una serie di rinfreschi con acqua aromatizzata con bacche di vaniglia per donare a ogni dolce una piacevole nota aromatica.

Ampia e capace di soddisfare le diverse esigenze in cucina, la proposta di farine speciali del gruppo Lo Conte è in costante evoluzione, per **continuare ad aiutare gli italiani a realizzare tante ricette salate e dolci, in modo più rapido, semplice ed efficace**.

La fase di essiccazione è condotta in modo naturale, senza ricorrere ad alcun additivo e i benefici sono evidenti: **Le Farine Magiche** durano a lungo (fino a 24 mesi), assorbono meglio i liquidi degli impasti e sono subito pronte, perché non hanno bisogno di essere setacciate.

Scopri di più su
www.lefarinemagiche.it