



*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](http://www.lefarinemagiche.it)