

Gruppo Lo Conte a "TuttoFood" con molte novità

LINK: <https://www.italianfoodtoday.it/2021/10/22/gruppo-lo-conte-a-tuttofood-con-molte-novita/>



Gruppo Lo Conte a "TuttoFood" con molte novità di ITALIANFOODTODAY · 22 Ottobre 2021 È sul prestigioso palcoscenico di TUTTOFOOD, in programma a Milano dal 22 al 26 ottobre 2021, che il Gruppo Lo Conte ha scelto di presentare le sue importanti novità sia sul piano dell'innovazione di prodotto sia su quello della comunicazione. Novità che riguardano tutti i brand aziendali: Le **Farine Magiche**, **Molino Vigevano**, **Decorì** e Giusto. La prima grande news è l'arrivo di Orietta Berti quale testimonial d'eccezione per Le **Farine Magiche**. Sarà lei a presentare la nuova farina Milleusi e farne scoprire il "profumo del grano". La Milleusi è un vero e proprio passepartout che semplifica e facilita la cucina di casa perché è perfetta per tutti i tipi di preparazione sia a lievitazione istantanea, che a lievitazione breve (2-3

ore) o media (6 ore). Un prodotto innovativo frutto del know-how e del metodo superiore Lo Conte: una farina 100% italiana di tipo 00, con farina madre, con 220 W di forza e che è confezionata in un pack esclusivo in plastica lavabile. Orietta Berti, che sarà presente nello stand di Lo Conte sabato 23 ottobre*, sarà la protagonista della campagna di advertising "Il Profumo del Grano" dedicata al lancio della Milleusi. La campagna, che vedrà la nota cantante raccontare la scoperta del vero profumo del grano, sarà pianificata a partire da novembre 2021 sulle principali reti nazionali Rai e Mediaset e sui principali canali digitali. Le **Farine Magiche** presenta a TUTTOFOOD anche un'altra interessante novità: una farina a base di avena integrale, l'unica gluten free presente sul mercato, che va ad arricchire l'offerta del brand. Intercettando uno

dei trend più significativi del momento nel mondo del food, il Gruppo Lo Conte propone la sua interpretazione della farina integrale di avena, lanciando un prodotto che porta una reale innovazione sul mercato: oltre a essere l'unica senza glutine, dona a pancake, crostate, biscotti e pane un gusto intenso e un sapore accattivante grazie alla particolare tecnica produttiva aziendale. Venduto in un formato familiare da 300 grammi, con 24 mesi di shelf-life naturale, la farina di avena non può mancare nella dispensa di chi vuole coniugare gusto e salute in tavola, celiaci e intolleranti al glutine compresi. Il brand **Molino Vigevano** presenta a TUTTOFOOD i suoi nuovi astucci in cartone antispreco, che prolungano la shelf-life delle farine grazie alla confezione sottovuoto, e lancia due nuovi prodotti che permettono di ottenere anche a casa risultati degni

del miglior pizzaiolo professionista. Il primo è la Farina per Pinsa Romana, l'unica realizzata senza soia (e quindi adatta anche agli allergici a questo legume), con ingredienti biologici certificati, pasta madre e lievito bio già perfettamente dosati: in questo modo sarà possibile realizzare quattro pinse con sei ore di lievitazione. La seconda novità è la farina Vesuvio, con cui Molino Vigevano si rivolge agli appassionati della pizza napoletana: questa farina infatti, semplicissima da usare, è ideale per preparare la tipica pizza Napoletana, con cornicione alto e soffice; è realizzata con farina di grano tenero tipo "0" e germe di grano vitale, che le dona un sapore, un gusto e un profumo irresistibili. Con la farina Vesuvio Molino Vigevano i risultati sono garantiti: qualsiasi sia il forno utilizzato, il cornicione della pizza sarà alto e soffice, come vuole la vera tradizione napoletana. Tra i brand del Gruppo Lo Conte c'è anche Decorì, che a TUTTOFOOD propone la sua ampia, profonda e innovativa gamma di ingredienti, accessori e decorazioni per dolci e salati. Quella di Decorì è un'offerta unica sul mercato ed esclusiva, che spazia dai lieviti "con la natura

dentro", agli aromi naturali sino alle candeline che si possono mangiare. L'ultima novità di Decorì è la colla di pesce vegetale, frutto di una formula esclusiva a base di carragenina, una sostanza dalle proprietà addensanti estratta da alghe rosse che vivono nelle acque dell'oceano Atlantico settentrionale. Un prodotto pensato per le esigenze di vegetariani e vegani, ma che è perfetta per tutti gli chef domestici perché garantisce una copertura e una tenuta perfette a ogni ricetta, dagli aspic alle creme, dai budini alla panna cotta. Lo Conte sceglie la vetrina privilegiata ed esclusiva di TUTTOFOOD per comunicare la strategia di sviluppo del Gruppo, connotata dal suo recente ingresso anche nel mercato dell'alimentazione speciale con l'acquisizione del marchio Giusto da Giuliani farmaceutici, presente nel canale farmacia e da oggi anche in GDO con una selezione di prodotti. Per soddisfare tutte le esigenze dei consumatori, il brand Giusto, ha linee differenti di prodotti, ognuna per uno specifico bisogno: Senza Glutine, Senza Zuccheri Aggiunti, Diabetico e Aprotico. Fedele alla mission di

portare il benessere attraverso l'alimentazione nelle sue diverse forme, Lo Conte ha affidato questo progetto alla sua nuova società Farmafood che si basa su valori profondi come: un approccio scientifico per lo sviluppo dei prodotti, la trasparenza verso i consumatori, la garanzia della qualità, l'inclusività e l'ecosostenibilità. Il tutto associato alla continua ricerca e alla valorizzazione del gusto attraverso un'attenta analisi delle caratteristiche sensoriali dei cibi (ottenuta tramite un panel di assaggiatori), con lo scopo di garantire il miglior risultato in termini di palatabilità e gradevolezza. Ai visitatori di TUTTOFOOD, il Gruppo Lo Conte propone un ricco e coinvolgente programma di attività realizzate nel suo stand, in totale sicurezza. Tutti i giorni presso Padiglione 18 - STAND F01, dalle 11,30 alle 13 viene proposto l'Aperitivo Giusto e dalle 13 alle 15 il pranzo con la degustazione della Pinsa Gourmet Molino Vigevano. * Il 23 ottobre a TUTTOFOOD Orietta Berti sarà protagonista di due momenti musicali a partire dalle ore 10. La partecipazione è gratuita. È consigliabile prenotarsi inviando una mail (con

nome e cognome, numero
di telefono, indirizzo e-mail
e riferimenti
dell'azienda) a: marketing@
loconte.org