



Comunicato Stampa

UN'ESTATE FRESCA, GUSTOSA E COLORATA CON LE FARINE MAGICHE E DECORI'

Ingredienti innovativi, facili e veloci per creare ricette fresche e colorate senza l'utilizzo del forno e una selezione di mix per frittiture leggere e gustose

Frigento (Av), 26 luglio 2022 – L'estate è la stagione perfetta per portare in tavola piatti creativi e allegri da gustare in compagnia. Freschezza, Gusto e Colore sono le parole chiave che il Gruppo Lo Conte sceglie per questa estate con i brand Le Farine Magiche e Decorì. Ingredienti facili e veloci per creare ottime ricette fresche e gustose ma anche una selezione di mix per friggere con leggerezza e croccantezza.

Per realizzare una frittura eccellente, il brand Le Farine Magiche ha sviluppato la linea **Fritture Perfette** ideale per infarinare o pastellare qualsiasi tipo di ingrediente, ma anche per realizzare preparazioni dolci mantenendo una panatura asciutta e sempre croccante. Le formulazioni della linea sono studiate per donare alle pietanze croccantezza esterna, lasciando l'interno morbido e succoso, non trattenendo l'olio della cottura e regalando un colore dorato tipico della frittura.

Una linea di prodotti che sposa la tradizione artigiana offrendo un prodotto naturale, adatto alle esigenze di un'alimentazione equilibrata. L'ampia gamma di referenze è ideata per garantire sempre il miglior risultato, dai dolci fritti, alla tempura, passando poi alle panature croccanti fino ad arrivare a frittiture dorate e saporite come da tradizione.

- **Farina Fritture** il prodotto studiato per la cottura in olio bollente che grazie alla sua formulazione rilascia meno odori, mantenendo il fritto croccante e asciutto. La presenza della pasta madre e del germe di grano conferisce alle pietanze un profumo e un sapore naturale.
- **Gratinatura Croccante**, sviluppata per esaltare il sapore dei preparati, il gusto e la croccantezza anche con l'uso del forno casalingo.
- **Fritture Integrali**, una grande novità nel mondo delle frittiture. Ricca di fibre, questa farina è realizzata con il giusto equilibrio tra riso e amidi, che permette l'assorbimento di poco olio per un fritto più leggero rispetto a una farina normale. Il mix di farine, amidi e germe di grano offre grandi benefici di benessere e rende il fritto croccante e dorato, donando in cottura un sapore delicato e inconfondibile
- **Cotoletta Perfetta** ideale per sperimentare tutti i tipi di cotoletta da quella italiana milanese a quella austriaca. Formulata con fiocchi di pane fresco senza crosta con amido, è perfetta per realizzare una cotoletta di carne, pesce o verdure morbida dentro ed extra croccante fuori.
- **Pastella**, dove l'equilibrio armonico delle farine tostate, dei fiocchi di mais e del lievito rendono questo prodotto adatto per creare una soffice nuvola di gustosa pastella intorno a carne, pesce o verdure.
- **Fritture di Pesce** una selezione delle migliori materie prime, 100% Italiane, sapientemente miscelate ed essiccate che donano un tocco di sapore in più, mentre la semola di riso conferisce massima aderenza al pesce in cottura.
- **Fritture Giapponesi** è l'unico preparato di questo tipo sul mercato. Una maggiore nota aromatica e un particolare colorito rendono il preparato leggero e super croccante, ideale per pesce e verdure.
- **Dolci Frittiture** farina poco raffinata ideale per un fritto dolce, leggero e ben lievitato, grazie alla presenza di pasta madre rinfrescata con agrumi di Sicilia.



Decorì, da sempre partner affidabile per la decorazione delle torte, per la stagione estiva propone soluzioni alternative per la creazione di dolci senza l'utilizzo del forno, per una colazione o un break rinfrescante, per stupire gli amici con una deliziosa cheesecake o per cimentarsi nella preparazione di gustose granite e gelati.

Con circa 250 referenze, il mondo di Decorì è quello degli ingredienti, preparati, decorazioni e degli accessori per dolci e salati, tutto caratterizzato da una fusione tra tradizione e innovazione che si palesa in moderne tecniche di ricerca che permettono di creare alimenti da inserire in nuovi stili di vita e comportamenti alimentari equilibrati e senza glutine. Attraverso i suoi prodotti, frutto dell'attenta ricerca e selezione delle materie prime, Decorì offre un supporto pratico e intelligente nella preparazione di dolci tradizionali, pasticceria di tendenza e impasti da forno da maestro. (scrivere intro per i prodotti)

Una gamma di prodotti colorata e salutare, ideale per creare e decorare preparazioni dolci e salate con facilità e creatività, rendendo ancor più magici i propri momenti speciali.

- **Le Decorazioni**, piccoli dettagli preziosi per arricchire qualsiasi tipo di preparazione dolce o salata, per rendere dolce e salutare una tazza di yogurt o un equilibrato porridge per iniziare con sprint la giornata. In comodi pacchetti da 30g, senza glutine, Le Decorazioni sono disponibili in diverse varianti:
 - **Granella di Nocciole**: squisite e croccanti nocciole per dare un tocco speciale ai dolci
 - **Granella di Pistacchio**: tutta la dolcezza e la sapidità del pistacchio per rendere gustosa qualsiasi ricetta
 - **Granella di Mandorle**: una selezione della migliore frutta secca per creare contrasti di consistenze e decorare con fantasia torte e dessert
 - **Gocce di Cioccolato**: tutto il gusto del cioccolato fondente in piccole cupole, perfette per guarnire e rendere golosi gli impasti
 - **Granelle di Riso Nociolato**: un prodotto ispirato ai sapori della patisserie in grado di rendere consistente ed elegante ogni tipo di dolce
 - **Scaglie di Cioccolato**: golose e pronte all'uso, sono ideali per decorare glasse, torte e gelati
 - **Zuccherini Cuoricini**: diverse forme per rivestire con originalità e colore ogni creazione dolce
 - **Triangolini di Cioccolato Bianco**: un prodotto versatile per decorare o insaporire creme e dolci al cucchiaio
- **Sciroppo D'acero**, un prodotto perfetto per chi ama dolcificare naturalmente senza ricorrere all'uso dello zucchero. Senza coloranti, conservanti e glutine, è disponibile nel formato da 200ml in vetro anche nella variante Bio perfetto per addolcire un buon gelato fatto in casa.
- **Gli Aromi**, ideali per conferire un aroma fresco, frizzante e brioso e perfetti per qualsiasi tipo di preparazione, soprattutto per realizzare una profumatissima granita, must dell'estate. Con vere scorzette di limone di Sicilia, gli aromi naturali Decorì sono frutto di una continua ricerca nella qualità delle materie prime.
- **Magia di Colori**, un trio di coloranti alimentari liquidi concentrati ottimi per qualsiasi tipo di sfumatura, o per le preparazioni che richiedono colore intenso. Nelle varianti giallo/rosso/blu, questi coloranti possono essere utilizzati anche con acqua per ottenere colori pastello e sono perfetti per colorare l'estate.



- **Colla di Pesce**, realizzata con proteine naturali, è un prodotto ottimo per addensare al meglio qualsiasi tipo di ingrediente. A questa referenza si aggiunge la **Colla di Pesce 100% Vegetale**, senza ingredienti di origine animale che protegge la freschezza delle creazioni e accelera i tempi di realizzazione. Fa parte della linea anche la Gelatina in Fogli, ottima per gelificare liquidi dolci e salati rendendoli morbidi e resistenti al taglio. Tre ingredienti alleati per la realizzazione di una buona cheesecake da gustare in compagnia nelle calde sere d'estate.
- **Cioccocream Pen**, la matita di crema al cacao per decorare e scrivere tutti i dolci, dalle torte ai muffin fino al gelato. Un nuovo modo di liberare la fantasia anche a casa.
- **Glassa al Cacao**, Ideale per ricoprire i dolci con tutta la bontà del cioccolato, già pronta all'uso.
- **Zucchero a Velo**, è ideale per decorare o glassare ma anche per dolcificare una buonissima crema al caffè, gustosa come al bar. Disponibile in due varianti: gusto classico, per gli amanti dei sapori tradizionali e vanigliato, per chi ama dolcezza estrema.

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 milioni di euro 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).

<https://locontenaturalimenti.it/>

Ufficio Stampa: 3rd Floor Public Relations Tel. 0287168894

Raffaella Patruno: Mob. 320 0125072 Mail raffaella@the3floor.it

Gaia Capua: Mob. 338 7623121 Mail gaia@the3floor.it