

Un'estate fresca, gustosa e colorata con le **Farine Magiche** e **Decorì**

LINK: <https://www.comunicati-stampa.net/com/un-estate-fresca-gustosa-e-colorata-con-le-farine-magiche-e-decor.html>

Ingredienti innovativi, facili e veloci per creare ricette fresche e colorate senza l'utilizzo del forno e una selezione di mix per frittura leggere e gustose fonte 3rd Floor Public Relations 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 frittura 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 frittura. 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 Fritture 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 Nocciolato: 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.

- Ciococream 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/>