

Farine speciali Lo Conte tra i protagonisti di TuttoFood

farina-1be64dd7

Farine speciali dal 1980: leader italiano in questo settore, il Gruppo Lo Conte - dal 3 al 6 Maggio- parteciperà per la prima volta, con i marchi [Le Farine Magiche](#), [Molino Vigevano](#) e [Decorì](#), alla quinta edizione di TUTTOFOOD.

Presso lo stand N01-P02, pad. 03, food experience e performance live di maestri e chef d'eccezione intratterranno e stupiranno gli ospiti attesi. Tante anche le novità di prodotto che il Gruppo presenterà in anteprima per l'occasione.

A firma Molino Vigevano, verranno proposti i lieviti, in particolare il lievito madre con Lactobacillus germinarius per donare sapore, profumo e aromi sensazionali a tutte le ricette e la linea di farine Oro di Macina Plus, che garantiscono una maggiore lievitazione agli impasti, una leggerezza imparagonabili e un gusto superiore, grazie all'innovativo processo di germinazione assistita che trasforma il germoglio in un vero e proprio concentrato di nutrienti.

Frutto della collaborazione con la più nota focacceria di Recco "Manuelina", il Gruppo Lo Conte dedicherà interamente una giornata alla famosa focaccia al formaggio ligure. Ai presenti verrà mostrato live il procedimento per prepararle in modo eccellente grazie alla "Manuelina" un nuovo prodotto Molino Vigevano pensato ad hoc che verrà presentato in anteprima in fiera.

Verrà, inoltre, rilanciato il marchio Decorì, dolci da magia, specializzato in ingredienti e decorazioni per dolci e cake design che, in una nuova veste grafica, sarà ancora più vicino al mondo della linea Dolci Le Farine Magiche.

Durante l'evento milanese saranno realizzati show cooking con i maestri pizzaioli Molino Vigevano, Maurizio Stanco e Michele Franco, che realizzeranno squisite pizze e focacce da far degustare agli operatori del settore presenti, utilizzando come ingredienti i prodotti di punta Molino Vigevano:

Costiera Oro, Oro fibra 1, Oro Fibra 2 integrale, Moreschina. [Schermata 2015-04-23 a 11.52.18](#)

Un'ampia varietà di dolci a lievitazione naturale saranno invece preparati live dal maestro pasticcere Toty Catanese.

Il pubblico presente potrà, inoltre, saggiare e apprezzare frittture gustose e leggere, realizzate al momento da chef d'eccezione, che utilizzeranno i prodotti della linea dedicata ai fritti a marchio Le Farine Magiche.

Ai professionisti del canale HO.RE.CA. verranno presentate le ultime novità Oro Free, la linea Senza Glutine a marchio Molino Vigevano, lanciate in occasione del Gluten Free Expo: il Mix per FROLLA, il Mix per DOLCI e il Mix PIZZA E PANE.