



FATTE BENE PER FAR BENE

Sono il **primo ingrediente**, le protagoniste di ogni impasto. Solo alcune, però, riescono a spingersi oltre: farine dal talento naturale, capaci di **sprigionare** sapori e sorprendervi con **risultati straordinari**.



FARINE MANITOBA E POCO RAFFINATE

*Tutta la magia del **benessere** da assaporare in cucina. Una linea di farine ottenute dalla macinazione a pietra che preserva il **germe di grano**. Un metodo antico che migliora la digeribilità ed esalta le proprietà naturali del germe di grano, assicurando una **farina genuina**, non impoverita dalla lavorazione industriale dal tipico colore perlato, sono farine **fatte bene per far bene!***



COD: 1719



COD: 1702



COD: 0217



COD: 1986



COD: 1979



FARINE PER DOLCI

La linea Farine per dolci comprende diversi tipi di farine per regalarti sempre l'**emozione** di creare dolci in piena armonia con le tradizioni della tua terra e non solo. Il mondo della pasticceria è in forte evoluzione e la ricerca di ingredienti di qualità è alla base del lavoro dei maestri pasticceri, impegnati ogni giorno nel creare **opere** di alto valore in termini di gusto ed estetica, con farine **fatte bene per far bene!**



COD: 2051



COD: 0170



COD: 0163



COD: 0279



COD: 2013



COD: 0286



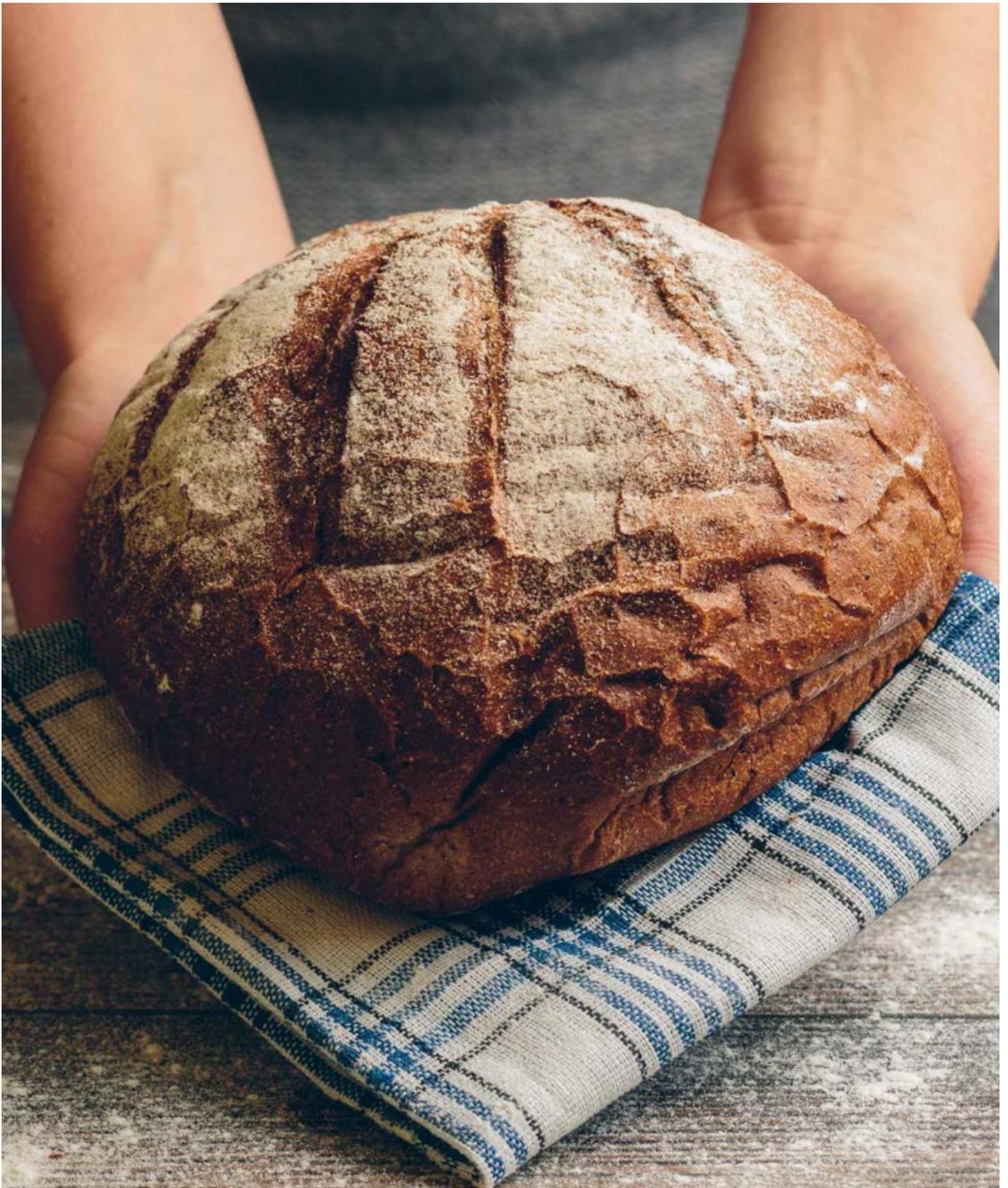
COD: 2105



COD: 0057



COD: 0071



FARINE PER PANE E PIZZA

*Una scelta di farine semplici da lavorare e dalle performance garantite, per dare vita a croccanti pizze tradizionali, fragranti focacce e soffici impasti super lievitati. Le nostre farine sono preparate con passione, grazie ad un costante lavoro di ricerca che **sposa** la tradizione artigiana: per offrirvi un prodotto naturale sempre adatto alle esigenze di un'alimentazione equilibrata, **fatte bene per far bene!***



COD: 0293



COD: 1948



COD: 0132



COD: 2495



COD: 2488



FARINE DELL'ORTO

*L'agricoltura biologica è un sistema produttivo in armonia con la **natura** e con le esigenze produttive dell'uomo che lascia la terra libera da sostanze chimiche e permettendo un futuro sostenibile per lo sviluppo della società. L'**attenzione** che poniamo in questa linea di farine ci porta a qualificarle ulteriormente come **farine speciali**, perchè sono farine **fatte bene per far bene!***



COD: 1870



COD: 1887



COD: 1900



COD: 1863



COD: 1856



COD: 1849



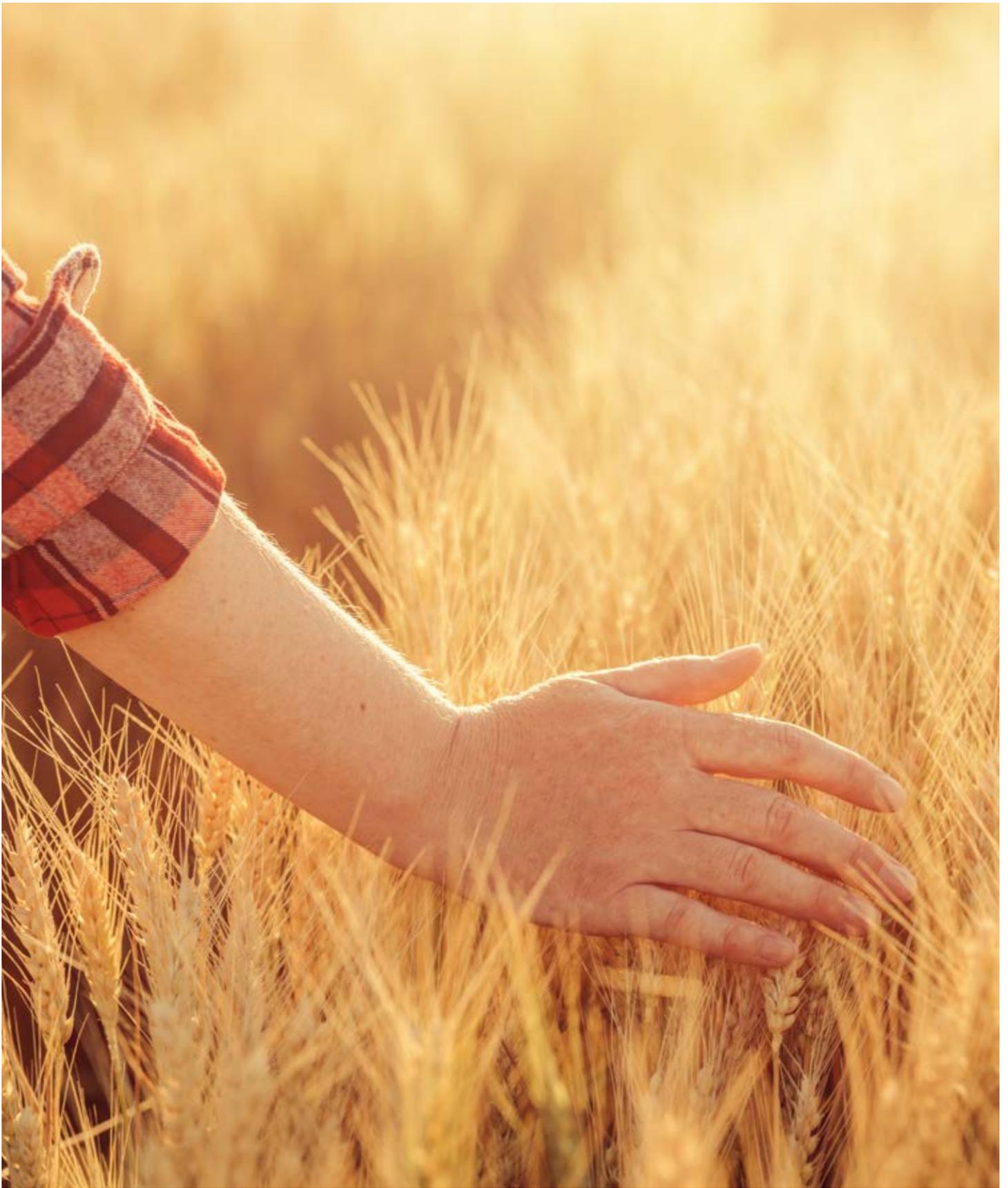
COD: 1894



COD: 1825



COD: 1917



FARINE DEL BENESSERE

Una linea specificatamente formulata per chi cerca benessere e **sperimentazione** in cucina. Tutto il gusto dei cereali appena raccolti in una farina da utilizzare per le tue ricette, da sola o abbinata ad altre farine. Le nostre farine sono preparate con **passione**, per offrirvi un prodotto naturale sempre adatto alle esigenze di un'alimentazione equilibrata.



COD: 2259



COD: 2556



COD: 0255



COD: 2181



COD: 2136



COD: 2211



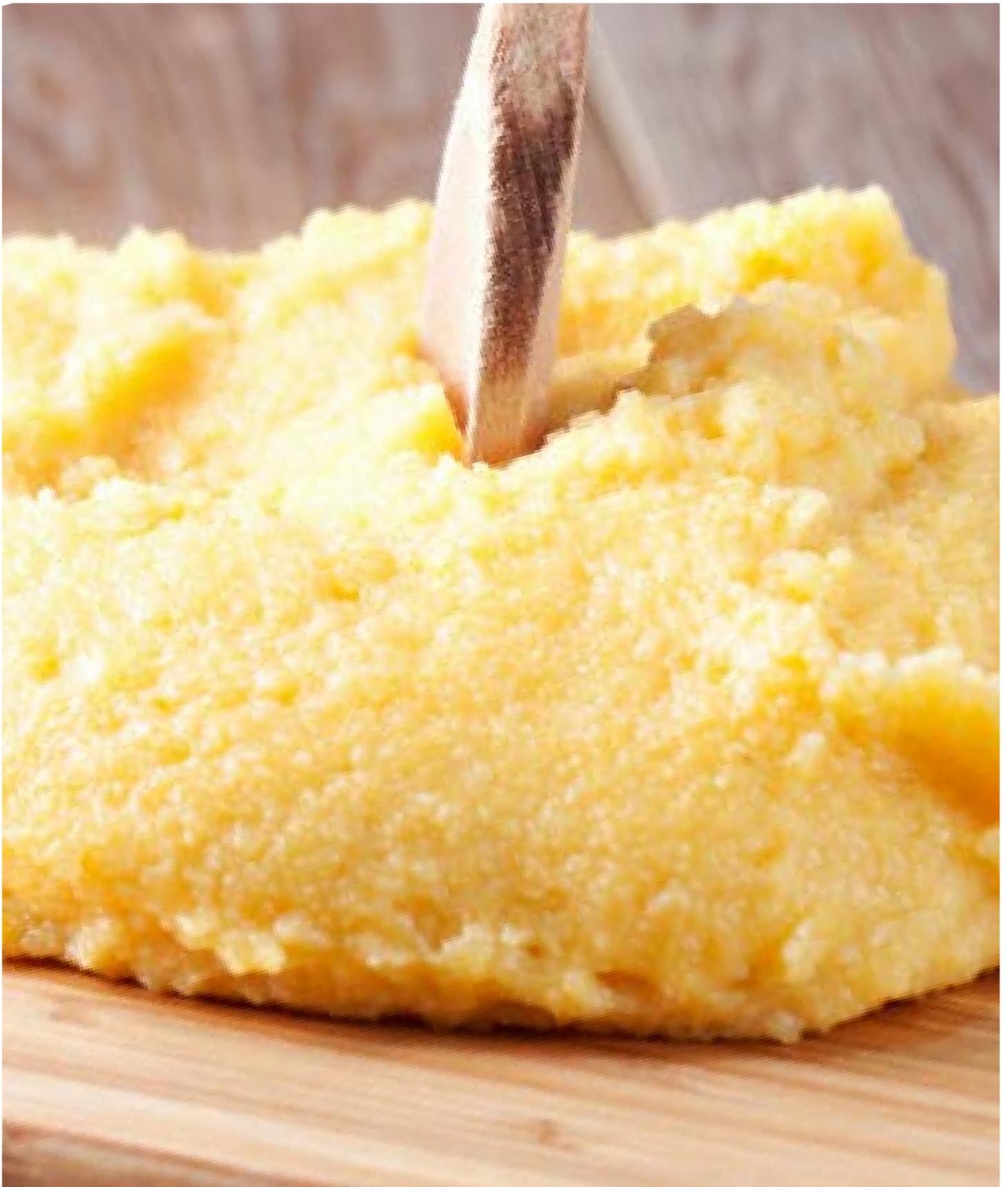
COD: 2198



COD: 1955



COD: 2143



FARINE DI MAIS

*Una linea dedicata di farine di mais per polenta, per regalarti il gusto della tradizione. Potrai scegliere dalla più classica e rustica, alla bramata a grana più grossa, al fioretto di mais. Per arrivare alla più fine tra tutte per una polenta **senza grumi** e dal sapore **delicato**.
Una farina genuina, una farina **fatta bene per far bene.***



COD: 1931



COD: 2044



COD: 0118



COD: 1924



FARINE DI SEMOLA

Per riscoprire antiche **tradizioni casalinghe**: la pasta fatta in casa. Ottenuta dalla macinazione a pietra del grano duro 100% di origine italiana. Una linea di prodotti che, per le loro inimitabili caratteristiche organolettiche e l'ottima lavorabilità, sono perfetti per produrre pasta di qualità superiore e anche per preparare il pane fatto in casa come una volta. Farine lavorate per conservare il **sapore rustico della tradizione**.



COD: 0095



COD: 0019



COD: 0101



COD: 0309



FARINE SENZA GLUTINE

*Una vasta linea di prodotti naturali per **celiaci** o intolleranti al glutine, studiata per la preparazione di pizza, pane e dolci gluten free senza dover rinunciare al gusto e alle performance di lievitazione. Garantiamo una **fliera controllata**, dallo stoccaggio alla produzione e confezionamento in uno stabilimento autorizzato dal Ministero della Salute.*

Una farina che vuol dire certezza perchè fatte bene per far bene!



COD: 1528



COD: 1566



COD: 2204



COD: 1511



COD: 1504



COD: 2228



COD: 1542



COD: 1559



COD: 1580



FARINE PER FRITTURE

*Un piatto gustosissimo se ha assorbito **poco olio** e il fritto è croccante fuori e morbido dentro! Con queste farine puoi realizzare dai dolci fritti, alla tempura. Dalle panature croccanti fino ad arrivare a frittiture dorate e saporite con il nostro mix di frittiture per pesce.*



COD: 2372



COD: 2396



COD: 2457



COD: 2426



COD: 2334



COD: 2471



Vuoi ricevere ulteriori informazioni?

Contattaci al **0825 876121** | servizioclienti@loconte.org | Seguici su   

C.da Taverna Annibale, Area PIP, Frigento (AV) | www.lefarinemagiche.it