



Felicia: due preparati gluten free per dolci, pane, pizza e focaccia

Gravina in Puglia (Ba) – Felicia, il marchio di Andriani punto di riferimento nel settore dell'innovation food, presenta la nuova linea di preparati per dolci e per pane, pizza e focaccia. Si tratta di due nuove referenze gluten free per realizzare ricette adatte a chi segue particolari regimi alimentari. Il preparato senza glutine per dolci, a base di farina di riso, fecola di patate e amido di mais, è perfetto per realizzare homemade golosi lievitati. Il preparato per pane, pizza e focaccia, a base di mais, farina di riso, fecola di patate, farina di mais, fibra vegetale e farina di sorgo, è facile da lavorare a mano e permette di realizzare, oltre al tradizionale pane in cassetta, impasti di svariate forme dalla consistenza omogenea, liscia ed elastica. Proposti in un pratico formato da 500 g, i nuovi preparati senza glutine Felicia sono disponibili nei punti vendita della Grande distribuzione.