

## Da Felicia due nuovi preparati gluten free per dolci e per pane, pizza e focaccia

Specificamente formulati per chi è intollerante o sensibile al glutine, i nuovi preparati sono ideali per realizzare in casa sfiziose e originali ricette dolci e salate



Felicia, marchio di riferimento nel settore dell'innovation food presenta la nuova linea di preparati per dolci e per pane, pizza e focaccia. Due nuove referenze gluten free per realizzare ricette appetitose e specialità da forno ricche di gusto ad elevato valore nutrizionale, particolarmente adatte a chi deve seguire regimi alimentari particolari.

Il preparato senza glutine per dolci, dall'impasto soffice e leggero, è perfetto per realizzare homemade golosi lievitati quali torta margherita, soffici plumcake, profumati pan di spagna, crostate e croccanti brownies. La novità Felicia, a base di farina di riso, fecola di patate e amido di mais, rappresenta una soluzione versatile e semplice da utilizzare all'insegna del benessere, della genuinità e del gusto.

A tutti coloro che prediligono i sapori salati più amati della cucina italiana, Felicia propone il preparato per pane, pizza e focaccia. A base di amido di mais, farina di riso, fecola di patate, farina di mais, fibra vegetale e farina di sorgo cereale particolarmente ricco di sostanze nutritive, 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. La nuova referenza si rivela inoltre un'ottima base per la creazione di ricette salate preparate con l'utilizzo della macchina del pane. Dosando nel modo corretto

gli ingredienti e dando all'impasto i giusti tempi di lievitazione e cottura, tutta la famiglia potrà gustare del buon pane appena sfornato e una pizza fragrante fatti in casa.



L'integrazione delle due novità nella gamma di prodotti gluten free Felicia conferma l'impegno del brand nel sostenere una cucina buona, sana e genuina naturalmente priva di glutine. Proposti in un pratico formato da 500 gr, i nuovi preparati senza glutine per dolci e per pane, pizza e focaccia Felicia sono disponibili in Gdo al prezzo di Euro 2,50. Nella confezione sono descritte alcune ricette da arricchire in base alla propria fantasia e creatività, ulteriori suggerimenti sono disponibili al sito.

**Andriani Spa** con sede a Gravina in Puglia, è specializzata dal 2004 nella produzione di pasta senza glutine, innovativa e dal sapore unico. Le materie prime utilizzate tra cui: mais, riso integrale, riso, grano saraceno, quinoa, amaranto, lenticchie e piselli sono accuratamente selezionate e naturalmente prive di glutine. La lavorazione avviene all'interno di uno stabilimento produttivo dedicato esclusivamente al gluten free. Molteplici sono le certificazioni aziendali e di prodotto di cui dispone la realtà pugliese, a garanzia di alimenti che rispondono ai più elevati standard qualitativi a livello internazionale.

Gravina in Puglia, 22 novembre 2016