

## La pasta Felicia bio gluten free approda a Cibus



Felicia, brand di riferimento nel mercato dell'alimentazione bio e senza glutine, sarà tra i protagonisti di Cibus 2016, salone internazionale dell'alimentazione. Nello spazio espositivo dedicato (Padiglione 6, stand F 046) sarà possibile conoscere l'intera gamma di paste bio gluten free prodotte utilizzando esclusivamente materie prime naturalmente prive di glutine e senza aggiunta di amidi.

I prodotti a marchio Felicia sono realizzati da Molino Andriani, tra le prime aziende in Europa con uno stabilimento produttivo di pasta e un molino dedicati esclusivamente al gluten free di qualità.

Ampio e diversificato l'assortimento delle referenze proposte alla manifestazione parmense: pasta 100% di riso integrale bio, altamente digeribile; pasta 100% di grano saraceno per chi predilige i sapori di una volta; pasta multicereali con mais, riso, grano saraceno e quinoa; pasta mais - riso bio il cui il blend assicura leggerezza e genuinità. Completa la linea Felicia la pasta dietetica aproteica, alimento indicato per fini medici speciali.

A Cibus Felicia presenta un'assoluta novità nel mondo gluten free: la pasta di legumi bio. Disponibile nelle due varianti - 'Sedanini' 100% farina di lenticchie rosse e 'Fusilli' 100% farina di piselli verdi - questa pasta è rigorosamente senza glutine, biologica e vegan ed è confezionata in un pratico formato da 250 grammi.