

IL GRUPPO ANDRIANI lancia la pasta di legumi biologica, senza glutine e vegana

Nell'anno internazionale dedicato ai legumi, il Gruppo Andriani, che ha fatto dell'innovazione l'elemento distintivo del proprio brand, presenta la novità prodotta all'interno di uno stabilimento esclusivamente dedicato al gluten free, tecnologicamente all'avanguardia e garantito dall'ormai consolidata collaborazione con Bühler. Andriani collabora anche con il gruppo Pedon per la pasta di lenticchie rosse e pasta di piselli a marchio More Than Pasta che ha vinto un riconoscimento (vedi notizia a pag. 391).

La nuova pasta di legumi Felicia Bio di Andriani è proposta in due referenze: sedanini 100% farina di lenticchie rosse e fusilli 100% farina di piselli verdi rigorosamente senza glutine, biologici e vegan, ambedue disponibili in un pratico formato da 250 grammi, ideale per 3 persone. Sono in commercio nei grandi magazzini al prezzo consigliato di euro 2,90.

Formulata per essere al dente e presentare il gusto vero e autentico dei legumi, la pasta Felicia Bio ha un alto contenuto di fosforo, ferro, zinco e manganese, inoltre è ricca di proteine, fibre e altri apporti nutrizionali preziosi alleati della salute e del benessere quotidiano. Viene proposta ai consumatori celiaci e per chi è sensibile al glutine, per chi segue una dieta vegana, per gli sportivi e per chi conduce semplicemente uno stile di vita sano ed equilibrato.

Il gruppo mette a disposizione dei consumatori una gamma di ricette all'insegna della genuinità e del benessere, da



Le referenze della pasta ai piselli ed alle lenticchie rosse del Gruppo Andriani.

gustare con tutta la famiglia anche con i più piccoli che solitamente non amano i legumi. Sono scaricabili dal nuovo portale www.pastadilegumi.it dove si possono anche scoprire tutte le peculiarità e i benefici della nuova pasta.

La Molino Andriani, con sede a Gravina in Puglia, è specializzata dal 2004 nella produzione di pasta senza glutine. 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.

