

FELICIA BIO E I LEGUMI DIVENTANO PASTA

Felicia Bio è una nuova linea di pasta ai legumi, lenticchia rossa e pisello verde, proposta da Molino Andriani per i celiaci e vegani, ma non solo

I legumi sono molto importanti nella dieta di ognuno di noi, alcuni ci hanno costruito sopra delle diete alternative alla carne e per altri sono la soluzione ad allergie e intolleranze.

Molino Andriani ha sfruttato la versatilità di questo prodotto per creare una nuova linea Felicia di pasta bio a base di legumi.

La pasta ai legumi è ricca di proteine e di altri nutrienti

Attualmente sono disponibili due varietà a pasta corta: Sedanini 100 per cento farina di lenticchie rosse e Fusilli 100 per cento farina di piselli verdi. Si tratta di prodotti senza glutine e biologiche, adatte anche ai consumatori vegani.



L'utilizzo di farine di legumi garantisce un elevato apporto nutritivo, con un alto apporto nutrizionale di fosforo, ferro, zinco e manganese, inoltre è ricca di fibre e di proteine. Un prodotto che esalta le caratteristiche dei legumi, proprio nell'anno dedicato a questo alimento dalla Fao.

Molino Andriani, che ha sede a Gravina in Puglia, realizza questa pasta all'interno di un stabilimento produttivo dedicato solo alla produzione di pasta senza glutine, utilizzando tecnologie di avanguardia per evitare qualsiasi possibile forma di contaminazione.



La Felicia Bio ai legumi è disponibile in un formato da 250 grammi, adatto a tre persone. Tiene bene la cottura e anche il sapore del legume di origine: lenticchia rossa e pisello verde. Questo particolare è da tenere in considerazione quando si prepara il piatto, in quanto non è quasi neutro come quello dalla pasta tradizionale. Per aiutare nella preparazione di questo tipo di pasta è stato sviluppato un [sito](#), dove lo chef Beppe Zullo, ambasciatore della cucina pugliese nel mondo, ha inventato una serie di ricette Felicia Bio ai legumi.