

Felicia amplia la linea pasta di legumi con nuovi formati a base di lenticchie gialle BIO

Tre nuove referenze: lasagne, spaghetti e caserecce realizzate con farina di lenticchie gialle. I prodotti sono BIO, senza glutine e vegan, realizzati esclusivamente con ingredienti selezionati e di alta qualità



Felicia, brand di riferimento nell'innovation food, arricchisce la linea di pasta di legumi lanciando sul mercato una nuova ricetta a base di lenticchie gialle BIO, ottenute dal processo di decorticazione delle lenticchie verdi. I tre nuovi formati – lasagne, spaghetti e caserecce – garantiscono la realizzazione di gustose ricette, per un pasto completo e bilanciato, ideale per chi deve seguire un'alimentazione senza glutine e per chi conduce semplicemente uno stile di vita sano ed equilibrato.

Numerosi sono gli apporti nutrizionali della nuova varietà di pasta: è ricca di proteine, fonte di fibre e zinco, ad alto contenuto di fosforo, ferro e manganese; è prodotta esclusivamente con farine di lenticchie gialle e riso integrale bio. Il prodotto racchiude in sé il gusto autentico delle lenticchie e conserva tutti i benefici dei legumi.

In particolare il formato lasagne, oltre ad avere una buona texture, non necessita di precottura ed è subito pronto da infornare. Basta un condimento a base di verdure e una salsa molto fluida e il prodotto può essere già infornato e cucinato a 200° per 35 minuti. Con un pizzico di fantasia si possono creare in casa tante ricette leggere e genuine, valorizzando l'utilizzo di materie prime semplici e naturalmente prive di glutine.

