

lun 4/04/2016

InArmonia

## I legumi cambiano forma



Felicia Bio è disponibile nella versione a base di lenticchie rosse oppure piselli verdi



Nell'anno internazionale dedicato ai legumi, il Gruppo **Andriani** presenta la nuova linea di pasta **Felicia Bio** prodotta all'interno di uno stabilimento esclusivamente dedicato al gluten free, tecnologicamente all'avanguardia e garantito dall'ormai consolidata collaborazione con Buhler. La pasta **Felicia Bio** è a base di legumi ed è proposta in due varietà - Sedanini 100% farina di lenticchie rosse e Fusilli 100% farina di piselli verdi - rigorosamente senza glutine, biologiche e vegan, entrambe disponibili nel formato da 250 gr.

Sempre al dente e dal gusto vero e autentico dei legumi, la pasta Felicia Bio ha un alto contenuto di fosforo, ferro, zinco e manganese, è ricca di proteine, fibre e altri apporti nutrizionali preziosi alleati della salute e del benessere quotidiano.

Perfetta per i 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.

Inoltre dal portale portale [www.pastadilegumi.it](http://www.pastadilegumi.it), realizzate da Beppe Zullo, il cuoco contadino che rappresenta la cucina pugliese nel mondo, è possibile scaricare tante ricette e scoprire i benefici della nuova pasta.

**Si parla di Molino Andriani**

online