

Felicia protagonista di TuttoFood 2017



Un importante palcoscenico internazionale dedicato al food & beverage, un momento per fare business ma anche di scambio relazionale e di condivisione di storie e successi personali e professionali. Andriani, con il brand Felicia, non poteva mancare a TuttoFood 2017, dall'8 all'11 maggio a Fiera Milano.

Pad. 7, Stand N07-P10. Queste le coordinate per raggiungere lo stand Felicia di Andriani, quest'anno ancora più grande e dal design moderno e accattivante. Lo spazio accoglierà le novità aziendali e i nuovi lanci di prodotto, a partire dall'ampliamento della linea pasta di legumi, strategica per il brand.

Viste le ottime performance della linea pasta legumi, presente nelle principali catene della GDO (oltre a negozi specializzati e a farmacie), l'azienda ha scelto di potenziare il suo assortimento lanciando altre due formulazioni con farina di legumi: pasta con lenticchie gialle nei formati lasagne, spaghetti e casarecce (ad oggi le prime lasagne di lenticchie gialle presenti sul mercato di riferimento) e in anteprima assoluta la pasta 100% farina di Fagioli Verdi Mung Bio nel formato fusilli. Tra i benefici della nuova linea di pasta: l'elevata digeribilità e il favorevole apporto nutrizionale. Entrambe le novità sono senza glutine, bio e vegan, ideali per chi predilige uno stile di vita sano e improntato al benessere.

Imperdibili i due appuntamenti con il gusto che vedranno Felicia protagonista: l'8 maggio alle 12.15 lo cooking show dello chef Massimo Buono e il 9 maggio allo stesso orario, il cooking show di Peppe Zullo "Cuoco Contadino" che delizierà i presenti con le sue ricette di pasta di legumi.

Non solo innovazione di prodotto a TuttoFood 2017. Felicia parteciperà alla rassegna con una brand image tutta nuova, a partire dal restyling del logo più semplice, diretto e chiaro. L'obiettivo è quello di rafforzare l'identità di marca e valorizzare il suo posizionamento sul mercato.

Andriani presenterà inoltre la sua filiera di legumi italiana e sostenibile, frutto della collaborazione tra industria, ricerca e sviluppo, università e mondo agricolo. Una sfida per il territorio dell'Alta Murgia che guarda ad un futuro più sostenibile.

"TuttoFood è un appuntamento strategico per il nostro brand, un'occasione per scoprire nuovi mercati e per valorizzare la nostra identità internazionale; è altresì il momento ideale per presentare a clienti e a buyer le novità più importanti, condividere i successi e la gratificazione dei risultati, segno che siamo nella giusta direzione", ha commentato Francesco Andriani, Direttore Commerciale di Andriani SpA.

Andriani, con sede a Gravina in Puglia, è specializzata dal 2004 nella produzione di pasta senza glutine, innovativa e dal sapore unico. 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.