



## Le paste di legumi Felicia

Il marchio Andriani amplia la gamma con formati a base di lenticchie gialle. Tre nuove referenze: lasagne, spaghetti e casarecce bio, senza glutine e vegan

Felicia, brand dell'innovation food della pugliese Andriani, 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 casarecce - garantiscono la realizzazione di ricette per chi deve seguire un'alimentazione senza glutine e per chi conduce semplicemente uno stile di vita "sano ed equilibrato".

La 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. In particolare il formato lasagne 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.

Spaghetti e caserecce sono i formati più tradizionali, permettono di realizzare numerose ricette. La cottura è sempre al dente: 6-8 minuti per gli spaghetti e 10-12 minuti per le caserecce.

La nuova pasta con lenticchie gialle bio Felicia è disponibile nelle principali catene della Gdo, farmacie e negozi specializzati: le lasagne a 3,50 euro, gli spaghetti e le caserecce a 3,10 euro acquistabili in astucci da 250 gr.

*Andriani, con sede a Gravina in Puglia, è specializzata dal 2004 nella produzione di pasta senza glutine. Le materie prime utilizzate sono mais, riso integrale, riso, grano saraceno, quinoa, amaranto, lenticchie e piselli. La lavorazione avviene all'interno di uno stabilimento produttivo dedicato esclusivamente al gluten free.*