



Felicia lancia la pasta di lenticchie gialle bio

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 casarecce – 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.

Spaghetti e casarecce sono i formati più tradizionali e versatili, permettono di realizzare numerose ricette, dalle più semplici alle più sfiziose, per soddisfare il palato di grandi e piccini. La cottura è sempre al dente, rispettivamente di sei-otto minuti per gli spaghetti e 10-12 minuti per le casarecce.