



Gravina in Puglia – 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. Nei formati lasagne, spaghetti e caserecce, la nuova referenza risulta 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 di questa varietà di pasta: è ricca di proteine, fonte di fibre e zinco, ad alto contenuto di fosforo, ferro e manganese. Prodotta esclusivamente con farine di lenticchie gialle e riso integrale bio, 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. La nuova pasta con lenticchie gialle bio Felicia è disponibile nelle principali catene della Gdo, farmacie e negozi specializzati.