



■ **MOLINO ANDRIANI** / La pasta senza glutine a marchio **Felicia** viene prodotta nello stabilimento di Gravina di Puglia (Ba)

Varietà e gusto gluten free, naturalmente

Nuova linea legumi: farina di lenticchie rosse e di piselli per la pasta senza glutine, biologica e vegana

Seguire un'alimentazione sana e corretta senza rinunciare al gusto si può. A darne prova sono i prodotti di **Molino Andriani**, azienda dalla decennale esperienza nel campo agro-alimentare, che ha fatto dell'innovazione tecnologica l'elemento distintivo della produzione di pasta senza glutine di qualità col marchio **Felicia**. Le materie prime utilizzate sono naturalmente prive di glutine, caratterizzate da leggerezza e digeribilità e, quando di tipo integrale, ancor più ricche di fibre. La pasta **Felicia** è adatta per essere consumata non solo da chi è affetto da celiachia, ma anche da chi è attento alla propria alimentazione e pratica una dieta sana ed equilibrata. I consumatori sono sempre più indirizzati a stili di vita improntati al benessere e al mantenimento della salute e, in questo contesto, a giocare un ruolo chiave è proprio l'alimentazione.

Il marchio **Felicia** si contraddistingue sul mercato per la varietà di ricette utilizzate, il più grande assortimento ad oggi disponibile, a base di mais, riso integrale, grano saraceno, quinoa, amaranto, piselli, lenticchie e altro ancora. Gli ingredienti vengono utilizzati da soli o miscelati, al fine di raggiungere il giusto equilibrio tra gusto e consistenza. La gamma include, inoltre, la linea di pasta dietetica apteica destinata a fini medici specifici. Altra peculiarità del brand è quella di aver sposato sin da subito la filosofia "clean label", ovvero l'utilizzo sul packaging di

etichette, tabelle nutrizionali, ingredientistica chiara, leggibile e trasparente per il consumatore. **Molino Andriani** ha fatto dell'innovazione il motore trainante per lo sviluppo e la crescita aziendale. Ultima novità lanciata sul mercato: la nuova linea legumi **Felicia** nelle varianti Sedani 100% farina di lenticchie rosse e Fusilli 100% farina di piselli verdi, rigorosamente senza glutine, biologica e vegan. "Una pasta che ripropone il gusto vero e autentico dei legumi - spiega Francesco Andriani, direttore commerciale di **Molino Andriani** -. La nuova pasta si caratterizza per essere ricca di fibre, proteine e altri apporti nutrizionali preziosi per la salute e il benessere quotidiano. Per questo è perfetta non solo per chi è intollerante o sensibile al glutine, ma anche per chi segue una dieta vegana, per gli sportivi, per i bambini che normalmente non vogliono consumare i legumi e anche per chi, più in generale, conduce uno stile di vita sano ed equilibrato. È una pasta leggera e digeribile, che in cottura - sottolinea Francesco Andriani - ha una resa molto simile alla tradizionale pasta di grano, è sempre al dente e può essere preparata seguendo ricette appetitose, all'insegna della genuinità e del benessere".

"Consumare cibi salutari - ricorda il direttore commerciale - non significa rinunciare al gusto: anzi, è un modo per riscoprire i sapori semplici e tradizionali degli alimenti così come la natura

propone. La filosofia aziendale - conclude Francesco Andriani - è improntata alla sostenibilità e alla trasparenza nei confronti del consumatore, principi che si traducono nell'accurata selezione delle materie prime coltivate senza l'uso di pesticidi e senza ricorrere a organismi geneticamente modificati. I cereali sono attentamente verificati, provengono solo da fornitori qualificati e vengono trasportati in apposite cisterne dedicate a materie prime senza glutine per eliminare il rischio di cross-contamination. Inoltre l'azienda ha avviato un dialogo con i coltivatori per garantire l'integrità della filiera produttiva". I prodotti a marchio **Felicia** sono realizzati nello stabilimento **Molino Andriani** di Gravina in Puglia (Ba), tecnologicamente all'avanguardia, tra i primi in Europa a essere esclusivamente dedicato alle produzioni gluten free senza utilizzo di allergeni, e garantito dall'ormai consolidata collaborazione con Buhler. Grazie a processi tecnologici avanzati e pluricertificati, **Molino Andriani** è riuscita a sviluppare il concetto della pasta 100% senza glutine e di qualità.

Per maggiori informazioni www.pastadilegumi.it e www.glutenfreefelicia.com.



Michele, Felice e Francesco Andriani di Molino Andriani



*La nuova linea legumi **Felicia Bio**, nelle varianti Sedanini e Fusilli*