

13/11/2017



## Felicia lancia i fusilli 100% farina di ceci bio

Felicia, marchio di Andriani Spa specializzata dal 2004 nella produzione di pasta senza glutine, lancia i fusilli 100% farina di ceci bio. Ricca di fibre e di proteine, ad alto contenuto di fosforo, ferro, zinco, manganese e potassio, la pasta di ceci Felicia propone una gustosa e sana alternativa alla pasta tradizionale, conservando tutti i benefici dei legumi. Tra questi il mantenimento della massa muscolare, la presenza di potassio che preserva la salute del cuore e contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso e un ridotto contenuto di carboidrati per riscoprire il piacere di mangiare la pasta in ogni momento.

Ideale per tutti coloro che conducono uno stile di vita sano ed equilibrato, gli sportivi ad esempio ma apprezzata dai bambini che solitamente non amano consumare i legumi.

I fusilli 100% farina di ceci Bio Felicia sono disponibili in pratiche confezioni da 250 grammi nelle principali catene della Gdo, nelle farmacie, nei negozi specializzati, e da oggi anche comodamente da casa grazie al recente lancio dell'e-shop Felicia [shop.glutenfreefelicia.com](http://shop.glutenfreefelicia.com) al prezzo di 3,00 euro ca.

Felicia, brand di Andriani SPA, realtà di riferimento nel settore dell'innovation food, utilizza materie prime quali mais, riso integrale, riso, grano saraceno, quinoa, amaranto, lenticchie e piselli, 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. La pasta di ceci Felicia va ad ampliare il già ricco assortimento di referenze a base di legumi, con cui l'azienda si è posta obiettivi ambiziosi sviluppando un progetto di filiera italiana e sostenibile per lenticchie, ceci e piselli. L'iniziativa permette alle imprese agricole del territorio di ottimizzare i disciplinari di coltivazione, sia in produzione integrata che biologica, e ad allinearsi a criteri di produzione sostenibile.

L'idea nasce da esigenze pratiche in agricoltura: salvaguardare il suolo e l'ambiente, garantire la sicurezza alimentare e la qualità, incrementare la profittabilità di tutti gli operatori della filiera alimentare del territorio pugliese e lucano.

Nell'ambito di Gluten Free Expo che si terrà dal 18 al 21 novembre 2017 alla Fiera di Rimini, Felicia ha organizzato un cooking show dello chef Massimo Buono **domenica 19 novembre alle 12,30** presso il padiglione A7 stand 15 AC. L'evento sarà inoltre un'occasione per consegnare una campionatura delle novità aziendali.

**Si parla di ANDRIANI**

online