

13/11/2017

ITALY FOOD 24

Nuovo lancio per la linea Felicia pasta di legumi.

Biologica, vegan e [gluten free](#), la nuova referenza conferma la strategia del brand di presidiare la categoria pasta di legumi attraverso l'ideazione di nuove ricette e nuovi formati, che si affiancano alle varietà già in assortimento a base di lenticchie rosse, gialle, piselli verdi e fagiolo mung.



Felicia, marchio di Andriani Spa, realtà di punta nell'innovation food, amplia la linea di pasta legumi con la pasta 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, la pasta di ceci Felicia non può mancare sulla tavola degli sportivi oltre ad essere apprezzata dai bambini che solitamente non amano consumare i legumi. Proposti nel pratico formato da 250 grammi, i fusilli di ceci Felicia sono versatili e facili da preparare: il tempo di cottura infatti è compreso tra i 5 e i 7 minuti per realizzare un pasto sano, completo e ricco di gusto.

Il prodotto si presta a molteplici preparazioni in cucina, da quelle più tradizionali a preparazioni più originali e creative, disponibili sui portali web e social (www.glutenfreefelicia.com - facebook.com/FeliciaGlutenFree), che propongono ricette e video ricette ideate con passione da Peppe Zullo, il cuoco contadino che valorizza sapientemente piatti semplici utilizzando [verdure di stagione](#) e prodotti del suo orto.

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.

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 al prezzo di 3,00 euro ca.

Andriani, con sede a Gravina in Puglia, è specializzata dal 2004 nella produzione di pasta senza glutine, innovativa e dal sapore unico. Le materie prime utilizzate tra cui: mais, riso integrale, riso, grano saraceno, quinoa, amaranto, lenticchie e piselli sono 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.

Si parla di ANDRIANI

online