

**Alimentazione e sostenibilità: Felicia tra i protagonisti di NutriMi 2016 nell'anno internazionale dei legumi**



Felicia Bio, pasta senza glutine e vegan preparata con ingredienti selezionati e di alta qualità sarà presente alla decima edizione di NutriMi, forum di Nutrizione Pratica e appuntamento annuale per la comunità scientifica italiana attiva nei settori dell'alimentazione e della nutrizione. In particolare, in occasione dell'evento, che costituirà un momento privilegiato di confronto e di aggiornamento con esperti internazionali, i partecipanti avranno la possibilità di scoprire le caratteristiche, il gusto e il prezioso valore nutrizionale della nuova linea di pasta ai legumi Felicia: Sedanini 100% farina di lenticchie rosse e Fusilli 100% farina di piselli verdi rigorosamente senza glutine, biologici e vegan disponibili in un pratico formato da 250 grammi.

Un'alimentazione sana e corretta, indirizzata a un consumo consapevole ed equilibrato dei cibi gioca un ruolo chiave nella promozione di un modello di vita improntato al benessere e al mantenimento della propria salute. Grazie al suo elevato contenuto di fosforo, ferro, zinco, fibre, manganese e proteine, la pasta di legumi Felicia è adatta ad un pubblico di consumatori molto ampio e variegato: vegani, celiaci o intolleranti al glutine, bambini, sportivi o semplicemente per tutti coloro che, per stile di vita, desiderano consumare una pasta leggera e digeribile. Prodotta all'interno di uno stabilimento esclusivamente dedicato al gluten free, la nuova pasta ha una grande resa in cottura simile alla tradizionale pasta di grano.

In occasione di NutriMi, che avrà come tema principale la definizione di una "nuova" dieta mediterranea contemporanea e sostenibile, Felicia concorrerà inoltre al premio Nutrigold 2016 per la "migliore innovazione nutrizionale" l'importante riconoscimento riservato ad aziende che contribuiscono a promuovere, attraverso l'innovazione dei propri prodotti, la cultura del benessere.

"NutriMi è la più grande community in Italia di professionisti della salute in ambito scientifico, la nostra partecipazione al forum testimonia il crescente impegno dell'azienda a sostenere un'alimentazione corretta e salutare." Con il marchio Felicia disponiamo della maggior varietà di ricette presenti sul mercato, attraverso l'utilizzo di ingredienti innovativi quali: mais, riso integrale, grano saraceno, quinoa, amaranto, lenticchie, piselli tutti naturalmente gluten-free" ha dichiarato Patrizia Stano, Marketing Communication Manager di Molino Andriani.

