

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*,

La nuova linea pasta di legumi **Felicia Bio** sarà partner del forum, punto di riferimento per i professionisti della salute e gli esperti che operano nel campo dell'alimentazione e della nutrizione, in programma alla Fondazione Stelline di Milano il 21 e 22 aprile.

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.

Molino 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.

Gravina in Puglia, 13 aprile 2016

Argomento: Si parla di Molino Andriani	