

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

*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*

**Gravina in Puglia, 13/04/2016 - 16:50** ([informazione.it](#) - [comunicati stampa](#) - [cibi e bevande](#)) [Gravina in Puglia](#), 13 aprile 2016 - 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.

Argomento: **Si parla di Molino Andriani**