

## **Nuovo lancio per la linea legumi Felicia: pasta 100% farina di fagioli verdi Mung Bio**

Dopo lenticchie rosse, piselli verdi e lenticchie gialle, Felicia, marchio di Andriani S.p.A, punta su un inedito legume per ampliare la propria gamma di pasta di legumi: il fagiolo verde Mung.

Originario dell'India, il fagiolo Mung o Azuki Verde si presenta come un piccolo seme verde dal colore brillante. Appartenente al genere Vigna, si tratta di un legume molto versatile e facilmente adattabile ad una vasta gamma di piatti vegetariani.

In Asia, dove è largamente diffuso e consumato, viene considerato il legume più equilibrato per via degli elevati apporti nutrizionali e le caratteristiche purificanti, secondo la medicina cinese, per il corpo e la mente.

Con i fusilli 100% farina di Fagioli Verdi Mung Bio, Felicia conferma un'elevata capacità innovativa proponendo una referenza che coniuga alta digeribilità e completezza di sostanze nutritive.

Oltre ad essere senza glutine, bio e vegan, la nuova pasta Felicia è infatti ricca di proteine (23 grammi su 100 di prodotto), di fibre (10 grammi su 100 di prodotto) e presenta un alto contenuto di Ferro, Fosforo, Zinco e Manganese.

Il sapore delicato dei Fusilli 100% farina di Fagioli Verdi Mung Bio è particolarmente indicato per chi predilige ricette naturali e leggere, per gli sportivi, i bambini e tutti coloro che curano la propria alimentazione e conducono uno stile di vita sano ed equilibrato.

La nuova varietà di pasta Felicia, con un tempo di cottura di 7/8 minuti, consente di variare il proprio regime dietetico, in modo gustoso e salutare, introducendo un alimento prezioso come i legumi, base ideale per la creazione di ricette sfiziose ed equilibrate.

I fusilli 100% farina di Fagioli Verdi Mung Bio Felicia sono disponibili in confezioni da 250 grammi nelle principali catene della Gdo, nelle farmacie e nei negozi specializzati, al prezzo di 3,49 euro.



Lun 15/05/2017

# BOLOGNAINFORMA

L'INFORMAZIONE A BOLOGNA E NON SOLO

*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.*

Argomento: **Si parla di ANDRIANI**