

La pasta Felicia bio gluten free presentata a Cibus: gusto e salute per ricette d'autore. Felicia, la gamma completa di pasta gluten free, innovativa e dal sapore unico a base di ingredienti di alta qualità accuratamente selezionati: mais, riso integrale, riso, grano saraceno, quinoa, amaranto, lenticchie e piselli. Da non perdere l'appuntamento di martedì 10 maggio con una food experience a cura del cuoco Peppe Zullo. Felicia, brand di riferimento nel mercato dell'alimentazione bio e senza glutine, è stata tra i protagonisti di Cibus 2016, dove ha fatto conoscere l'intera gamma di paste bio gluten free prodotte utilizzando esclusivamente materie prime naturalmente prive di glutine e senza aggiunta di amidi. I prodotti a marchio Felicia sono realizzati da Molino Andriani, tra le prime aziende in Europa con uno stabilimento



produttivo di pasta e un molino dedicati esclusivamente al gluten free di qualità. Ampio e diversificato l'assortimento delle referenze proposte alla manifestazione parmense: pasta 100% di riso integrale bio, altamente digeribile; pasta 100% di grano saraceno per chi predilige i sapori di una volta; pasta multicereali con mais, riso, grano saraceno e quinoa; pasta mais - riso bio il cui il blend assicura leggerezza e genuinità. Completa la linea Felicia la pasta dietetica apteica, alimento indicato per fini medici speciali. A Cibus Felicia presenta un'assoluta novità nel mondo gluten free: la pasta di legumi bio. Disponibile nelle due varianti - 'Sedanini' 100% farina di lenticchie rosse e 'Fusilli' 100% farina di piselli verdi - questa pasta è rigorosamente senza glutine, biologica e vegan ed è confezionata in un pratico formato da 250 grammi. Sempre al dente e dal gusto naturale e autentico dei legumi, la nuova pasta è un piacere da condividere a tavola con tutta la famiglia ed è amata anche dai più piccini. Prodotta unicamente con farine di lenticchie rosse e piselli verdi bio, è ricca di proteine, fosforo, ferro, zinco, manganese, proteine e fibre in grado di assicurare un corretto apporto nutrizionale all'organismo.

Ideale per i celiaci, per chi è sensibile al glutine, per chi segue una dieta vegana, per gli sportivi o per chi conduce semplicemente uno stile di vita sano ed equilibrato è una pasta che in cottura ha una resa molto simile a quella della tradizionale pasta di grano. I Sedanini 100% Lenticchie rosse bio e Fusilli 100% Piselli verdi bio sono acquistabili in GDO al prezzo consigliato di euro 2,90. 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.

