

2/3/2018

BUONGIORNO
lifestyle magazine
online

FELICIA A IDENTITÀ GOLOSE



Felicia, brand di Andriani Spa, realtà di punta nell'innovation food, sarà uno dei protagonisti della manifestazione, *in programma a Milano dal 3 al 5 marzo presso il Centro Congressi di via Gattamelata*. L'importante rassegna culinaria, che quest'anno trasformerà ancora una volta Milano nella capitale mondiale della cucina e della pasticceria d'autore, si focalizzerà sul tema: il Fattore Umano e il suo ruolo chiave nella costruzione di una filosofia non solo di cucina, ma anche di approccio globale al tema del convivio contemporaneo.

Cooking show e degustazioni tematiche animeranno lo stand Felicia; i migliori chef del territorio pugliese (e non solo) si cimenteranno ai fornelli per mettere in luce il gusto e la bontà di una pasta alternativa alla tradizionale, fatta di materie prime naturalmente senza glutine, quali la quinoa, il grano saraceno, il riso integrale. Non mancherà l'innovativa pasta di legumi, a base di ceci bio, fagiolo verde mung, lenticchie rosse e piselli, un concentrato di benessere per coloro che amano il buon cibo salutare senza dover rinunciare al gusto.

Uno dei punti di forza del brand Felicia è la varietà di ricette e di formati disponibili per soddisfare le diverse esigenze di un ampio target di consumatori. Oggi rappresenta il più grande assortimento di pasta senza glutine e biologica disponibile sul mercato, prodotta mediante l'utilizzo di materie prime naturalmente senza glutine. Un aspetto distintivo del brand risiede nella capacità di sperimentare costantemente nuovi ingredienti adatti alla pastificazione.

Le linee di produzione sono ingegnerizzate in maniera specifica per i prodotti senza glutine, ottimizzando le formulazioni per garantire il miglior risultato in termini di gusto, sapore e consistenza del prodotto.

“La partecipazione a Identità Golose 2018 si pone l'obiettivo di associare il brand Felicia a eventi gastronomici in target, dove l'innovazione e la cucina d'autore sono protagoniste. Il nostro intento è diffondere la cultura del mangiar bene e con gusto, promuovendo uno stile di vita sano ed equilibrato” ha dichiarato Patrizia Stano, Marketing Communication Manager di Andriani Spa.

ABOUT ANDRIANI

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, ceci 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.

Si parla di ANDRIANI

online