



desiderio
di man-
giare pro-
dotti naturali
che orienta le

tinua a macinare ri-
sultati degni di nota:
«Le linee che stanno
trainando lo sviluppo –
prosegue Mori – sono
quelle di autoprodu-
zione come le gallette
e le barrette di semi
e cereali. Risultati più
che positivi contradd-
istinguono anche la
nostra gamma biscotti,
tutte ricette semplici
e naturali che oltre ad
essere bio sono anche
senza olio di palma».

IL "GREEN BOOM" ITALIANO

Tutte le indagini che
fotografano il carrel-
lo della spesa mo-
strano una crescita
trasversale su tutto il
Paese per i prodotti
biologici, light e glu-
ten free, mercati che
sono esplosi in Italia.
Alla base di questo
trend c'è un evidente

desiderio di man-
giare prodotti naturali
che orienta le
innovazioni di pro-
dotto dei players. «Le
principali novità 2017
– dichiara **Patrizia
Stano, communication
& Marketing manager
Andriani** – riguardano
l'ampliamento della
linea di pasta di le-
gumi con una nuova
formulazione ottenuta
con farine di lenticchie
gialle e riso integrale
e la pasta di Fagioli
Verdi Mung Bio, una
ricetta originale, mo-
no-ingrediente vegan,
gluten free e biologica.
Gli apporti nutriziona-
li della nuova varietà
di pasta di lenticchie
gialle, disponibile nei
formati lasagne, spa-
ghetti e casarecce,
sono numerosi: è ricca
di proteine, fonte di
fibre e di zinco e ha
un alto contenuto di
fosforo, ferro e man-



ganese. Con il lancio di
questa linea, Andriani
ha confermato il pro-
prio potenziale inno-
vativo e la capacità di
proporre referenze che
abbinano gusto e at-
tenzione al benessere
naturale».

