

Felicia rinnova totalmente la linea di pasta mais-riso bio e gluten free con una nuova ricetta con riso integrale per garantire più gusto e cottura al dente

Una formulazione più leggera ed equilibrata, un restyling del packaging nel pratico formato da 250 grammi e tre referenze: bavette, mezzi rigatoni e caserecce caratterizzano la nuova gamma di pasta mais-riso Felicia.

Gravina, 26/01/2017 - 16:30 (informazione.it - comunicati stampa - cibi e bevande) – Felicia, brand di riferimento nell'innovation food in Italia, rinnova completamente la linea di pasta mais-riso a partire dalla ricetta che diventa più gustosa, versatile ed equilibrata grazie al riso integrale.

Nuovo anche il formato, confezioni da 250 grammi caratterizzate da un visual dove predominano i colori blu e giallo in continuità con la linea precedente. Un packaging ottimizzato per preservare sicurezza, integrità e genuinità del prodotto e facilitare la scelta del consumatore a scaffale.

Bavette, mezzi rigatoni e caserecce completano la gamma di pasta mais-riso già disponibile nei formati: penne, fusilloni e spaghetti.

La rinnovata gamma "classica" mais-riso di pasta Felicia è prodotta da cereali provenienti esclusivamente da coltivazione biologica e potenzia la naturalezza e genuinità della nuova ricetta con riso integrale. Tutte le referenze della linea sono caratterizzate da un corretto bilanciamento dei valori nutrizionali, da un sapore rustico e da una texture altamente riconoscibile.

Ideale per chi deve seguire un'alimentazione gluten free, la nuova gamma si presta a numerose preparazioni. Perfetta con sughi e condimenti a base di verdure di stagione, ha un'ottimale tenuta di cottura che varia dagli 8 ai 10 minuti per gli spaghetti, bavette e penne agli 11-15 minuti delle caserecce e dei mezzi rigatoni.



Disponibile nelle principali catene di Gdo e nei negozi specializzati, la linea mais-riso bio gluten free Felicia è acquistabile in astucci da 250 grammi al prezzo consigliato di Euro 1,80.