

Felicia rinnova la linea di pasta mais-riso bio e gluten free.

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.



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.

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.