

27/2/2018

Felicia protagonista della 14° edizione di Identità Golose.

Felicia, brand di Andriani Spa, realtà di punta nell'innovation food, sarà uno dei protagonisti del congresso. 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.

Si parla di ANDRIANI

online