

Gio 28 /07/2016

PROMISELAND.IT
Il Punto di Riferimento del Vivere Etico Vegan



Andriani – Felicia Bio sceglie VEGANOK



Molino Andriani certifica VEGANOK la pasta di grano saraceno Felicia Bio.

Il marchio Felicia, che si contraddistingue sul mercato per il più ampio assortimento di pasta senza glutine di qualità propone **la pasta di grano saraceno**, particolarmente adatta al periodo estivo, ideale per un'alimentazione leggera ed equilibrata.

I consumatori attuali sono sempre più orientati al benessere e al mantenimento del peso forma e, in tale ambito, gli alimenti a base di ingredienti naturali rivestono un ruolo da protagonisti. Felicia, marchio di riferimento nel settore dell'innovation food che utilizza materie prime provenienti esclusivamente da agricoltura biologica e naturalmente gluten-free, propone la pasta 100% farina di grano saraceno.

A chi predilige la tradizione e i sapori di una volta, Felicia propone **la pasta di grano saraceno biologico**, buona e ricca di nutrienti essenziali per l'organismo. Con sole 350 calorie per 100 grammi, la pasta di grano saraceno è ideale per fare il pieno di energia e per una generale remineralizzazione. Veloce da preparare, ha un sapore unico e deciso.

La pasta di grano saraceno è disponibile nei formati: spaghetti da 400 gr., penne, fusilli e tortiglioni da 340 gr. ciascuno con il proprio tempo di cottura per essere gustata sempre al dente.

Tutti i prodotti a marchio Felicia sono realizzati nello stabilimento Andriani, tra i primi in Europa ad essere esclusivamente dedicato alle produzioni gluten free e garantito dall'ormai consolidata collaborazione con Buhler. Grazie a processi tecnologici avanzati e pluricertificati, l'azienda ha sviluppato il concetto della pasta 100% senza glutine e di qualità.

La pasta 100% farina di grano saraceno Felicia è acquistabile in GDO al prezzo consigliato di euro 2,70.

Andriani spa 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.

Scopri tutti i prodotti del Molino Andriani certificati VEGANOK:

www.veganok.com/molinoandriani

Si parla di Andriani spa

online