

Ven 29/04/2016



La pasta Felicia bio gluten free a Cibus: gusto e salute per ricette d'autore

Approda a Cibus, in programma a Parma dal 9 al 12 maggio 2016, Felicia, la gamma completa di pasta gluten free, innovativa e dal sapore unico a base di ingredienti di alta qualità accuratamente selezionati: mais, riso integrale, riso, grano saraceno, quinoa, amaranto, lenticchie e piselli. Da non perdere l'appuntamento di martedì 10 maggio con una food experience a cura del cuoco Pepe Zullo.

Gravina in Puglia, 28 aprile 2016 – Felicia, brand di riferimento nel mercato dell'alimentazione bio e senza glutine, sarà tra i protagonisti di Cibus 2016, salone internazionale dell'alimentazione. Nello spazio espositivo dedicato (Padiglione 6, stand F 046) sarà possibile conoscere l'intera gamma di paste bio gluten free prodotte utilizzando esclusivamente materie prime naturalmente prive di glutine e senza aggiunta di amidi.

I prodotti a marchio Felicia sono realizzati da Molino Andriani, tra le prime aziende in Europa con uno stabilimento produttivo di pasta e un molino dedicati esclusivamente al gluten free di qualità.

Ampio e diversificato l'assortimento delle referenze proposte alla manifestazione parmense: pasta 100% di riso integrale bio, altamente digeribile; pasta 100% di grano saraceno per chi predilige i sapori di una volta; pasta multicereali con mais, riso, grano saraceno e quinoa; pasta mais – riso bio il cui il blend assicura leggerezza e genuinità. Completa la linea Felicia la pasta dietetica aptroteica, alimento indicato per fini medici speciali.

A Cibus Felicia presenta un'assoluta novità nel mondo gluten free: la pasta di legumi bio. Disponibile nelle due varianti – 'Sedanini' 100% farina di lenticchie rosse e 'Fusilli' 100% farina di piselli verdi – questa pasta è rigorosamente senza glutine, biologica e vegan ed è confezionata in un pratico formato da 250 grammi.

Sempre al dente e dal gusto naturale e autentico dei legumi, la nuova pasta è un piacere da condividere a tavola con tutta la famiglia ed è amata anche dai più piccini. Prodotta unicamente con farine di lenticchie rosse e piselli verdi bio, è ricca di proteine, fosforo, ferro, zinco, manganese, proteine e fibre in grado di assicurare un corretto apporto nutrizionale all'organismo. Ideale per i celiaci, per chi è sensibile al glutine, per chi segue una dieta vegana, per gli sportivi o per chi conduce semplicemente uno stile di vita sano ed equilibrato è una pasta che in cottura ha una resa molto simile a quella della tradizionale pasta di grano.

Da non perdere, infine, martedì 10 maggio alle 12,30 l'appuntamento con lo show cooking del cuoco Pepe Zullo, tra i principali protagonisti della cucina italiana che guiderà i visitatori in un percorso gastronomico del gusto. Il cuoco pugliese realizzerà per l'occasione tre appetitose interpretazioni di ricette: Fusilli di piselli con fiori di zucca, Sedanini di lenticchie rosse con fave novelle e borragine e Sedanini di lenticchie rosse con sponsali in salsa di marasciuolo.

"La partecipazione a Cibus 2016 – dichiara Francesco Andriani, direttore commerciale di Molino Andriani – conferma la nostra volontà di incontrare e confrontarci con nuovi profili di consumo anche al di là dei confini nazionali per studiarne le specifiche esigenze e diffondere la cultura del mangiar bene".

I Sedanini 100% Lenticchie rosse bio e Fusilli 100% Piselli verdi bio sono acquistabili in GDO al prezzo consigliato di euro 2,90.

Argomento: **Si parla di MOLINO ANDRIANI**